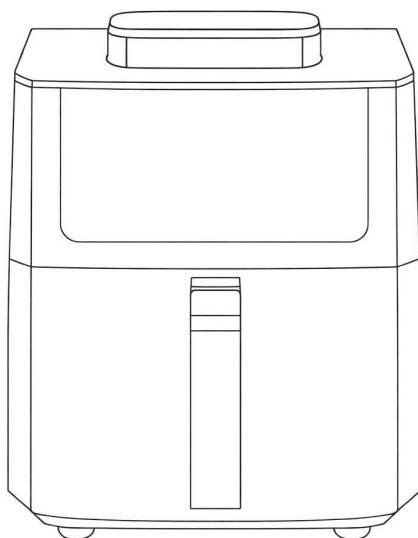


KERNAU

**INSTRUKCJA OBSŁUGI
FRYTOWNICY BEZTŁUSZCZOWEJ
KSAF 719 EB STEAM**



SZANOWNY KLIENCIE,

Dziękujemy za zaufanie i wybór marki Kernau.

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

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

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

UWAGA

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

Obrazy produktu mają charakter schematyczny.

Elementy oznaczone jako (*) są opcjonalne

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

Spis treści

1. Instrukcje bezpieczeństwa	4
Informacje ogólne	4
Bezpieczeństwo dzieci i osób wrażliwych	5
Bezpieczeństwo elektryczne	5
Bezpieczeństwo użytkowania	6
Instalacja i ustawienie urządzenia	8
Konserwacja i czyszczenie	8
Kompatybilność elektromagnetyczna	8
Ochrona środowiska i utylizacja	9
2. Przegląd produktu	11
3. Obsługa urządzenia	12
Przed pierwszym użyciem	12
Obsługa funkcji pary	12
Panel sterowania	14
4. Parametry gotowania i wskazówki kulinarne	18
5. Czyszczenie i konserwacja	21
Czyszczenie parowe	21
6. Rozwiązywanie problemów	22
7. Usuwanie zużytych urządzeń.....	24



PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA NALEŻY UWAŻNIE PRZECZYTAĆ PONIŻSZE INSTRUKCJE.

INFORMACJE OGÓLNE

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

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

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

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

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

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



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

BEZPIECZEŃSTWO DZIECI I OSÓB WRAŻLIWYCH

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

BEZPIECZEŃSTWO ELEKTRYCZNE



OSTRZEŻENIE – RYZYKO PORAŻENIA PRĄDEM

Nieprawidłowo wykonane instalacje stanowią poważne zagrożenie.

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



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

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

**OSTRZEŻENIE !**

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

BEZPIECZEŃSTWO UŻYTKOWANIA**OSTRZEŻENIE !**

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

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



- 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 (zastony, 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

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

Zgodność z przepisami UE

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



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

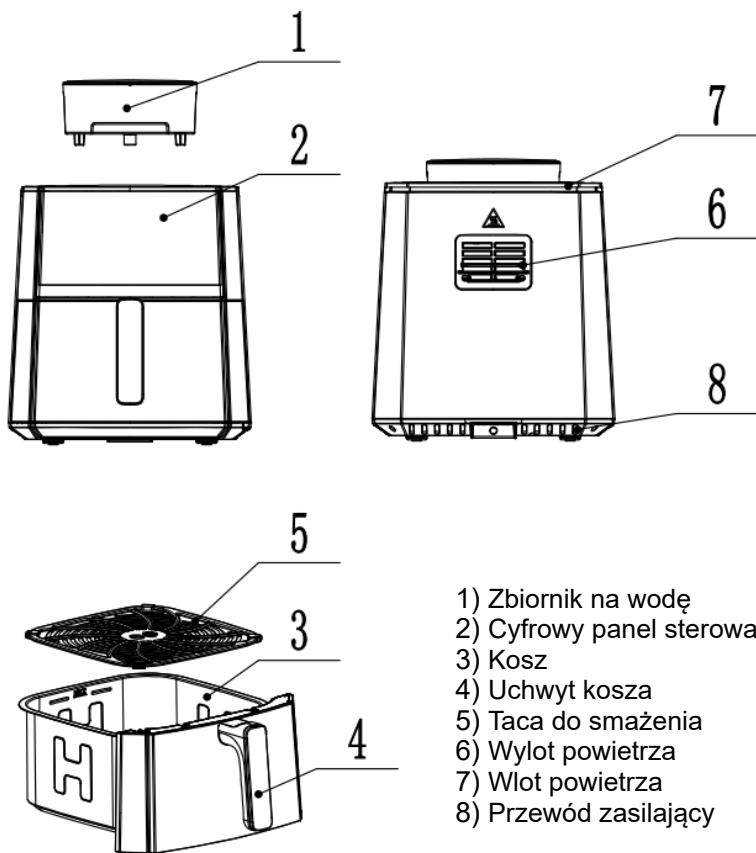
i Dane techniczne mogą ulec zmianie bez powiadomienia w związku z modernizacją konstrukcji urządzenia.

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

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

Model:	KSAF 719 EB STEAM
Napięcie znamionowe:	220-240V~
Częstotliwość:	50-60Hz
Moc znamionowa:	1800 W
Pojemność:	7L

2. PRZEGLĄD PRODUKTU



3. OBSŁUGA URZĄDZENIA

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Do czyszczenia płyty do smażenia i szuflady należy używać gorącej wody i płynnego detergentu oraz miękkiej gąbki.
3. Wytrzeć powierzchnie wewnętrzne i zewnętrzne urządzenia. Ten produkt wykorzystuje gorące powietrze do gotowania żywności bez oleju.
4. Przy pierwszym użyciu nie należy wkładać żywności do kosza i należy użyć funkcji pieczenia przez 15 minut, 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. Następnie należy nalać wody do zbiornika, uruchomić funkcję czystej pary, aby urządzenie pracowało na pusto przez 15 minut. Podczas pierwszego uruchomienia produktu przez około 1 minutę lub dłużej pompa wodna może wydawać silny dźwięk wibracji. Nie jest to usterka, ale normalne zjawisko podczas pierwszego użycia.
6. Należy upewnić się, że produkt jest używany w wentylowanym otoczeniu.

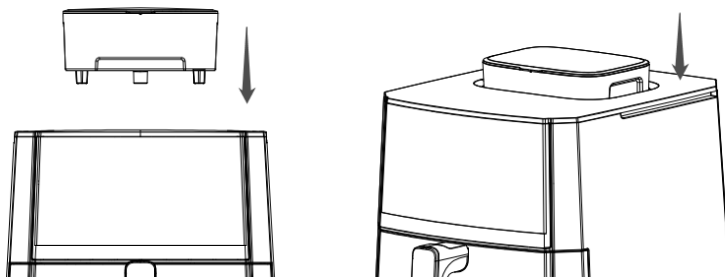
OBSŁUGA FUNKCJI PARY

Aby w pełni korzystać z możliwości Twojego urządzenia i cieszyć się soczystymi potrawami przygotowanymi na parze, konieczne jest prawidłowe przygotowanie systemu wodnego. Zbiornik na wodę jest niezbędny do aktywacji funkcji gotowania na parze i powinien być uzupełniany przed każdym cyklem pracy wymagającym nawilżania.

Zanim rozpoczniesz gotowanie, upewnij się, że zbiornik jest czysty i gotowy do pracy.

- Chwyć pewnie zbiornik i wysuń go z dedykowanego gniazda w urządzeniu.
- Zdejmij korek zabezpieczający, aby odsłonić wlew wody.
- Wlej do zbiornika wodę, najlepiej destylowaną lub oczyszczoną. Pamiętaj, aby nie napełniać szuflady frytkownicy olejem ani innymi płynami – woda powinna trafić wyłącznie do tego dedykowanego pojemnika.
- Starannie załóż korek z powrotem, upewniając się, że jest szczelnie domknięty, co zapobiegnie przypadkowemu wyciekowi wody do wnętrza urządzenia.

- Umieścić napełniony zbiornik w uchwycie znajdującym się w górnej części urządzenia.
- Dociśnij go delikatnie, aby upewnić się, że jest stabilnie osadzony w systemie zasilającym.



Jeśli zbiornik na wodę nie jest używany przez dłuższy czas, należy go wyczyścić. Resztki wody są podatne na pleśń.

Aby uniknąć usterek, do zbiornika wody nie należy wlewać niczego poza wodą.

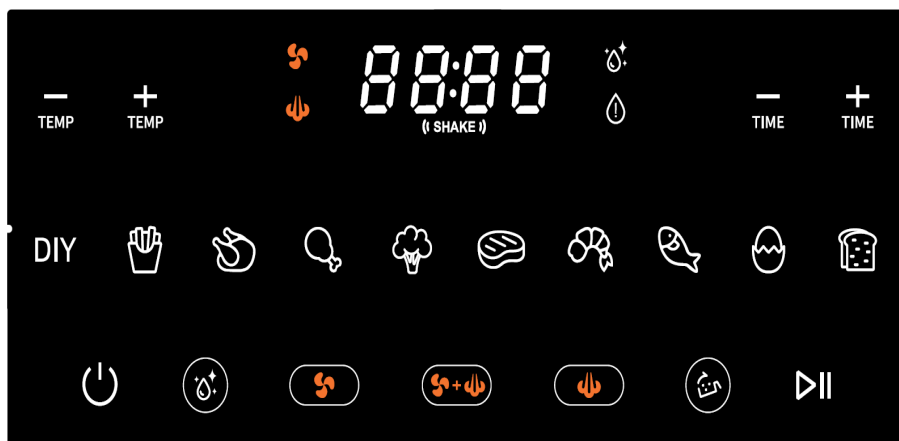
W celu zapewnienia maksymalnej wydajności grzewczej oraz zachowania najwyższych standardów higieny żywności, producent zdecydowanie zaleca stosowanie wyłącznie wody destylowanej lub oczyszczonej.

Należy upewnić się, że zbiornik na wodę jest dobrze zamocowany, aby uniknąć zakłóceń w normalnym użytkowaniu.

Nie należy używać urządzenia w temperaturze poniżej 5°C. W przypadku zbyt niskiej temperatury czas wytwarzania pary będzie wolniejszy. Gdy temperatura otoczenia osiągnie 0°C, woda zacznie zamarzać i para nie będzie wytwarzana. Za uszkodzenia wynikające z nieprawidłowego użytkowania gwarant nie ponosi odpowiedzialności.

Po zakończeniu cyklu gotowania w szufladzie kosza do smażenia będzie znajdować się gorąca woda z funkcji pary. Nie przechylaj szuflady kosza do smażenia na talerz. Do wyjmowania żywności z szuflady kosza do smażenia należy używać szczypiec drewnianych lub silikonowych (brak w zestawie).

PANEL STEROWANIA



Przycisk włączania/wyłączania

W trybie wyłączenia: naciśnięcie powoduje przejście urządzenia w tryb gotowości.

W trybie ustawień: naciśnięcie przywraca tryb gotowości.

W trybie pracy: naciśnięcie powoduje wymuszone zatrzymanie urządzenia. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat OFF, a wentylator będzie pracował jeszcze przez 30 sekund, aby bezpiecznie schłodzić podzespoły.

Smażenie gorącym powietrzem (Air Fry)

Naciśnięcie tego przycisku aktywuje tryb smażenia gorącym powietrzem. Na wyświetlaczu pojawią się domyślne parametry (czas i temperatura) przypisane do tej funkcji.



Przycisk funkcji mieszanej

To zaawansowana funkcja, która naprzemiennie stosuje parę oraz gorące powietrze, aby potrawy były chrupiące z zewnątrz i soczyste w środku. Tryby uruchamiane są w określonych proporcjach czasowych, zgodnie z tymczasowymi ustawieniami przedstawionymi w tabeli poniżej. Jego działanie dzieli się na dwa warianty: dla czasu równego lub przekraczającego 20 minut obejmuje 5 etapów, natomiast dla czasu krótszego niż 20 minut — 4 etapy. Jeśli zmienisz czas w trakcie pracy, urządzenie inteligentnie przeliczy pozostałe etapy, aby zachować idealne proporcje pary i powietrza.

Podział etapów wygląda następująco:

Etap 1: 20% czasu przeznaczone na gotowanie na parze.

Etap 2: 35% całkowitego czasu przypada na gotowanie na powietrzu.

Etap 3: 15% czasu to ponownie gotowanie na parze.

Etap 4: jeśli występuje 5 etapów — 20% czasu na smażenie gorącym powietrzem; w przeciwnym razie — 30%.

Etap 5: obejmuje pozostały czas do końca programu - smażenie gorącym powietrzem.



Gotowanie na parze (Steam)

Uruchamia tryb przygotowywania potraw na parze. Odpowiednie wartości menu funkcji pary dla potrawy zostaną wyświetlone na wyświetlaczu cyfrowym.

Tryb wysokiej temperatury (High-Temp): Po ustawieniu temperatury na 120°C, urządzenie przechodzi w tryb intensywnego parowania. System dba o optymalne nagrzanie komory, aby zapewnić najlepsze efekty kulinarne. Podczas gotowania na parze w wysokiej temperaturze urządzenie automatycznie przełącza się na tryb gorącego powietrza, jeśli temperatura w komorze spadnie poniżej 90°C. Następnie co minutę uruchamiany jest element grzewczy na 2 minuty, aby utrzymać odpowiednią temperaturę i zapewnić równomierne gotowanie.



Przycisk czyszczenia parowego

Naciśnij ten przycisk w trybie gotowości, aby uruchomić automatyczny program czyszczenia urządzenia.



Przycisk wstrząsania

Naciśnij, aby aktywować przypomnienie o przemieszaniu składników. Na panelu zaświeci się kontrolka "SHAKE". Urządzenie zasygnalizuje moment, w którym należy potrząsnąć koszem dla równomiernego wysmażenia.



Wskaźnik niskiego poziomu wody

Jeśli podczas korzystania z funkcji pary zaświeci się kontrolka niskiego poziomu wody, oznacza to niedobór wody. Urządzenie przejdzie w stan wstrzymania. Uzupełnij zbiornik wodą, zamontuj go w uchwycie i naciśnij Start/Pauza. Urządzenie wpompuje wodę do systemu, kontrolka zgaśnie, a gotowanie zostanie wznowione.



Przycisk Start/Stop

Krótko naciśnij przycisk Start/Stop w trybie ustawień, aby uruchomić pracę urządzenia. Ponowne krótkie naciśnięcie tego przycisku podczas pracy spowoduje przejście w tryb pauzy.

Naciśnij przycisk Start/Stop w trybie pauzy, aby wznowić działanie urządzenia.



Przycisk zwiększania/zmniejszania temperatury

Krótko naciśnij przycisk zwiększania lub zmniejszania temperatury, aby odpowiednio podnieść lub obniżyć jej wartość. Wyświetlacz automatycznie przełączy się na ustawienia temperatury. Każde naciśnięcie zmienia temperaturę o 5°C, w zakresie od 80°C do 200°C.

Po przytrzymaniu przycisku zwiększania lub zmniejszania temperatury przez 1 sekundę, wartość będzie zmieniać się automatycznie — co 200 ms temperatura będzie rosła lub maleć aż do zwolnienia przycisku.



Przycisk dodawania/odejmowania czasu

Krótko naciśnij przycisk dodawania lub odejmowania czasu, aby zwiększyć lub zmniejszyć ustawiony czas. Wyświetlacz automatycznie przełączy się na tryb ustawiania czasu. Każde naciśnięcie zmienia czas o 1 minutę, w zakresie od 1 do 60 minut.

Po przytrzymaniu przycisku plus/minus przez 1 sekundę czas zacznie zmieniać się automatycznie — co 200 ms będzie rosła lub maleć, aż do zwolnienia przycisku.

	Para	Gorące powietrze		Tryb mieszany
DIY	100°C/20min	180°C/15min	/	180°C/18min
	/	200°C/23min	Wstrząsnąć co 10 minut	/
	100°C/40min	200°C/40min	Wstrząsnąć co 20 minut	200°C/40min
		200°C/30min	Wstrząsnąć co 15 minut	200°C/35min
	100°C/8min	180°C/8min	Wstrząsnąć co 4 minuty	180°C/10min
	100°C/10min	200°C/10min	Wstrząsnąć co 5 minut	180°C/15min
	100°C/10min	180°C/10min	Wstrząsnąć co 5 minut	180°C/10min
	100°C/10min	180°C/10min	Wstrząsnąć co 5 minut	180°C/10min
	100°C/18min	/	/	/
	/	180°C/5min	Wstrząsnąć co 2 minuty	/

4. PARAMETRY GOTOWANIA I WSKAZÓWKI KULINARNE

SMAŻENIE GORĄCYM POWIETRZEM (AIR FRY)

	Min-Max (g)	Czas (Min)	Temp °C	Wstrząśnięcie	Uwaga
Frytki					
Cienkie mrożone frytki	300-700	9-16	200	Tak	
Grube mrożone frytki	300-700	11-20	200	Tak	
Domowe frytki (8X8 mm)	300-800	10-16	200	Tak	Dodać 1/2 łyżki oleju
Domowe łódeczki 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		
Bułka z kielbasą	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
Mrożone nuggetsy z kurczaka	100-500	6-10	200	Tak	Używać gotowych

Mrożone paluszki rybne	100-400	6-10	200		Używać gotowych
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		Użyj formy do pieczenia / naczynia żaroodpornego

FUNKCJA PARY (STEAM)

Składniki	Min-, Max (g)	Czas(min)	Temp (°C)	Uwaga
Jajko	4 szt.	30-35	100	
Brokuły	100-500	13-15	100	Użyj menu brokułów
Świeże krewetki	100-500	13-15	100	Użyj menu krewetek
Ryby	100-500	15-20	100	
Mrożone pierogi	100-300	20-25	100	
Bułka/Drożdżówka zamrożona	360g (9 szt.)	15-20	100	
Kukurydza	2 szt.	25-30	100	
Warzywa	500	20-25	100	
Żeberka wieprzowe	500	30-35	100	

Pamiętaj, że wszystkie podane parametry pieczenia mają charakter orientacyjny. Ze względu na różnice w pochodzeniu, wielkości, kształcie oraz marce produktów, rzeczywisty czas i temperatura mogą wymagać indywidualnego dopasowania do Twoich potrzeb i warunków otoczenia.

Urządzenie błyskawicznie nagrzewa powietrze do wysokiej temperatury. Dzięki temu krótkotrwale wysunięcie szuflady w celu obrócenia lub potrząśnięcia potrawą nie wpływa znacząco na proces pieczenia i nie powoduje dużej utraty ciepła.

W trybie gotowania na parze staraj się nie wysuwać szuflady bez wyraźnej potrzeby. Każde otwarcie urządzenia powoduje ucieczkę pary, co może obniżyć jakość gotowania i wpłynąć na końcowy efekt potrawy.

- i** Przygotowanie mniejszych porcji lub cienko pokrojonych produktów zajmuje zazwyczaj mniej czasu niż w przypadku dużych i grubych kawałków żywności.
- i** Regularne potrząsanie mniejszymi składnikami (np. frytkami) w trakcie pracy urządzenia zapewnia ich równomierne opiekanie oraz zapobiega nierównomiernemu parowaniu czy sklejanu się produktów
- i** Unikaj przyrządzania w urządzeniu potraw o wyjątkowo wysokiej zawartości tłuszczu, takich jak niektóre rodzaje kiełbasek, aby zapobiec nadmiernemu dymieniu i zbieraniu się tłuszczu w szufladzie.
- i** Większość przekąsek i dań, które można przygotować w tradycyjnym piekarniku, doskonale nadaje się również do przyrządzenia w Twojej frytkownicy beztłuszczowej.
- i** Używając form do pieczenia lub naczyń żaroodpornych, upewnij się, że są one dostosowane do wymiarów kosza i temperatury pracy frytownicy. Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia urządzenia wynikające z użycia niewłaściwych naczyń.

Przygotowanie domowych frytek:

- a. obierz i pokrój ziemniaki,
- b. pokrój paski ziemniaków i osusz je,
- c. wlej 1/2 łyżki oliwy z oliwek do miski i posmaruj wszystkie frytki oliwą,
- d. wyjmij frytki z miski za pomocą palców lub przyborów kuchennych, tak aby pozostawić nadmiar oliwy w misce i umieścić frytki na ruszcie do smażenia,
- e. uruchom funkcję frytek.

Wskazówki: najlepszy rozmiar frytek to 500 g.

Pamiętaj, aby podczas przygotowywania świeżych ziemniaków nie przekraczać temperatury 180°C. Pomoże to zminimalizować wytwarzanie szkodliwego akryloamidu.

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 szuflad, rusztu i urządzenia, 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: zarówno szufladę, jak i ruszt można myć w zmywarce, jednak częste mycie w zmywarce może spowodować szybsze zużycie powłoki ochronnej.

Wskazówki: jeśli brud utknął na ruszcie lub dnie szuflady, napełnij ją gorącą wodą z detergentem, włóż ruszt do szuflady i zanurz ją w gorącej wodzie na 10 minut, a następnie użyj detergentu i nieściernej gąbki do czyszczenia, a brud można usunąć.

- 4) Wyczyść wnętrze produktu gorącą wodą i nieścierną gąbką.

Uwaga: przed czyszczeniem należy wyłączyć zasilanie

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

- 6) Jeśli po zakończeniu funkcji gotowania na parze w zbiorniku na wodę znajduje się woda, należy opróżnić zbiornik po każdym użyciu.



Czyszczenie parowe

Proces czyszczenia parowego służy przede wszystkim do usuwania osadów wapiennych, które naturalnie gromadzą się wewnątrz urządzenia podczas jego eksploatacji. Aby rozpocząć odkamienianie, należy wlać do zbiornika na wodę odpowiedni środek (np. kwas cytrynowy), a następnie nacisnąć przycisk trybu czyszczenia.

Urządzenie automatycznie rozpocznie cykl, podczas którego modyfikacja ustawień czasu oraz temperatury jest zablokowana. Jedynym sposobem na wcześniejsze przerwanie pracy jest użycie przycisku zasilania. Po pomyślnym zakończeniu pełnego procesu czyszczenia, urządzenie wyłączy się automatycznie.

6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

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

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie uruchamia się	Urządzenie nie jest podłączone	Włóż wtyczkę sieciową do uziemionego gniazdka ściennego.
	Urządzenie jest w trybie gotowości	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	Chrupkość zależy od oleju i wody.	Upewnij się, że frytki są suche i małe, a na ich powierzchni znajduje się olej.
Wyciek wody ze zbiornika na wodę	Nakrętka nie jest mocno dokręcona	Mocno dokręć nakrętkę
	Wyciek powietrza ze zbiornika wody	Skontaktuj się z serwisem posprzedażowym w celu wymiany zbiornika na wodę.
Potrawy są gotowane nierównomiernie (tryb pary powietrznej)	Składniki są zbyt duże lub grube	Umieść mniejsze porcje składników w koszu. Mniejsze porcje są smażone równomiernie.
	Za mało czasu	Ustaw więcej czasu na wyświetlaczu
	Składniki są zamrożone	Odmroź składniki przed gotowaniem.
	W generatorze pary osadza się kamień	Zgodnie z proporcją 1000 ml wody destylowanej, 10 g kwasu cytrynowego, dodaj do zbiornika wody po dokładnym wymieszaniu, a następnie użyj funkcji pary, aby wyczyścić osad kamienia.
	Za mało wody w zbiorniku na wodę	Dodaj wystarczającą ilość wody, gdy świeci się kontrolka braku wody.
	Wielokrotne wyciąganie kosza spowoduje wyciek pary.	Nie ciągnij często kosza w trybie pary
Śmierzący zapach po dłuższym używaniu urządzenia	Niewyczyszczenie urządzenia po ostatnim użyciu	Dokładnie wyczyść urządzenie po każdym użyciu
	W zbiorniku na wodę pozostała woda	Wylewaj zużytą wodę po każdym użyciu funkcji pary
	W zbiorniku na wodę i rurce pozostała woda	Po użyciu wylej wodę ze zbiornika wody. Woda wewnątrz urządzenia została usunięta

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.

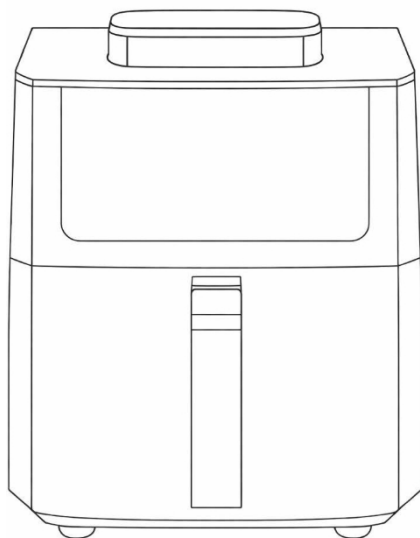
Użytkownik jest zobowiązany do oddania zużytego sprzętu i baterii (jeżeli występują) prowadzącym punkty zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego oraz baterii (jeżeli występują). Prowadzący zbieranie takich odpadów, w tym zbierający zużyty sprzęt, prowadzący zakłady przetwarzania, dystrybutorzy (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
STEAM AIR FRYER
KSAF 719 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 appliance	35
Before first use.....	35
Steam function operation	35
Control panel	37
4. Cooking parameters and cooking tips	41
5. Cleaning and maintenance	44
Steam clean programme	44
6. Troubleshooting	45
7. Disposal of used devices	47



PLEASE READ THE FOLLOWING INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE DEVICE.

GENERAL INFORMATION

To ensure safety and correct use, please read this user manual carefully before installing and using the appliance for the first time, including the instructions and warnings. To avoid unnecessary errors and accidents, it is important that all persons using the appliance familiarise themselves thoroughly with its operation and safety features. Please keep this manual and ensure it is included with the appliance if it is moved or sold, so that anyone using it throughout its lifetime is properly informed about its use and safety.

To ensure the safety of life and property, observe the safety precautions contained in this user manual. The device must only be used for its intended purpose.

The manufacturer accepts no liability for damage resulting from the use of the device contrary to its intended purpose, this manual, or unauthorised modifications.

The warnings and important safety information contained in this manual do not cover all possible conditions or situations that may arise.

The user is responsible for handling the appliance with care and caution during installation, maintenance and operation.

This appliance is intended solely for domestic use. It is not intended for use in places such as staff kitchens in shops, offices, agritourism establishments or other workplaces. Nor is it intended for use in hotels, motels, guesthouses or similar establishments.

The appliance is not intended for outdoor use.



THE SAFETY OF CHILDREN AND VULNERABLE PEOPLE

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

ELECTRICAL SAFETY



WARNING – RISK OF ELECTRIC SHOCK

Incorrectly installed electrical systems pose a serious hazard.

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



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

**WARNING!**

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

SAFETY DURING USE**WARNING!**

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

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



SAFETY INFORMATION



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

INSTALLATION AND SETUP

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



MAINTENANCE AND CLEAN

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

ELECTROMAGNETIC COMPATIBILITY

This appliance is intended for use in a domestic environment. To ensure that the appliance complies with electromagnetic compatibility requirements, it must be installed and used in accordance with these instructions.

Unauthorised modifications to the device's design, tampering with its electrical system, the use of non-original parts or power cables, as well as repairs carried out by unqualified persons may lead to electromagnetic interference, a reduction in safety levels and the device's non-compliance with the requirements of applicable European Union regulations. All repairs and part replacements should be carried out exclusively by an authorised service centre using original spare parts.

ENVIRONMENTAL PROTECTION AND DISPOSAL

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

Materials used in this device marked with the symbol are recyclable.



The device complies with Directive 2012/19/EU (WEEE) on waste electrical and electronic equipment.



The symbol on the product or its packaging indicates that this product must not be treated as household waste. Instead, it must be taken to a suitable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Ensuring the correct disposal of this product

will help prevent potential negative consequences for the environment and human health that could result from improper handling of this product. For more detailed information on recycling this product, please contact your local authorities, a waste disposal company or the shop where the product was purchased.

Compliance with EU regulations

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



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

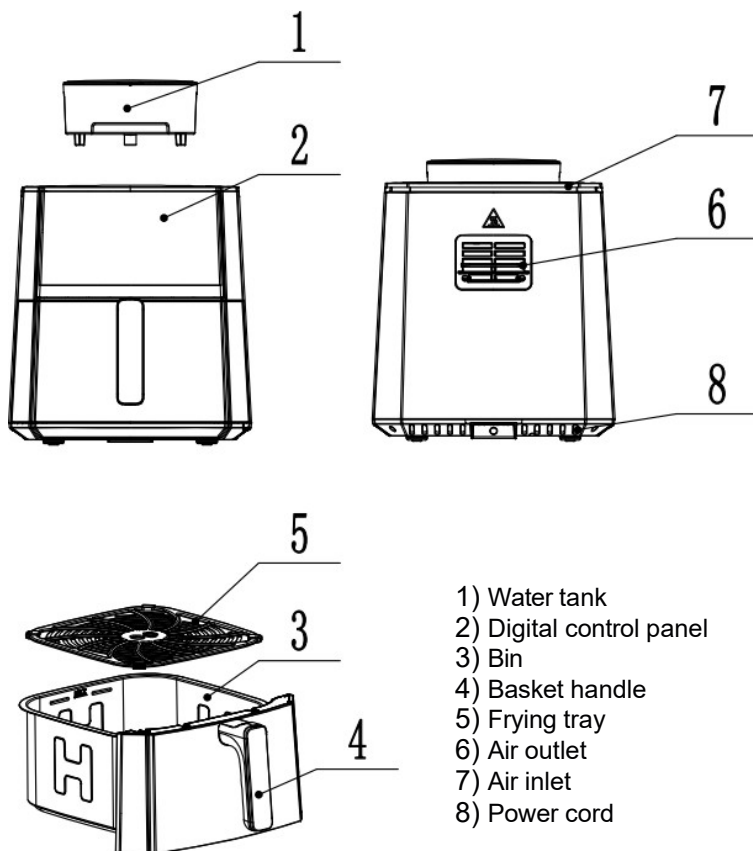
i Technical specifications are subject to change without notice due to product design updates.

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

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

Model:	KSAF 719 EB STEAM
Rated voltage:	220-240V~
Frequency:	50-60Hz
Rated power:	1800 W
Capacity:	7L

2. PRODUCT OVERVIEW



3. OPERATING THE APPLIANCE

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials.
2. Use hot water, liquid detergent and a soft sponge to clean the frying plate and drawer.
3. Wipe down the inside and outside of the appliance. This product uses hot air to cook food without oil.
4. When using for the first time, do not place food in the basket and use the baking function for 15 minutes; during this time, a slight odour and smoke may appear, but do not worry, this is not a fault, just a normal occurrence during first use.
5. Next, fill the tank with water and activate the pure steam function to allow the appliance to run empty for 15 minutes. When using the product for the first time, the water pump may emit a loud vibrating noise for approximately 1 minute or longer. This is not a fault, but a normal occurrence during initial use.
6. Ensure that the product is used in a well-ventilated area.

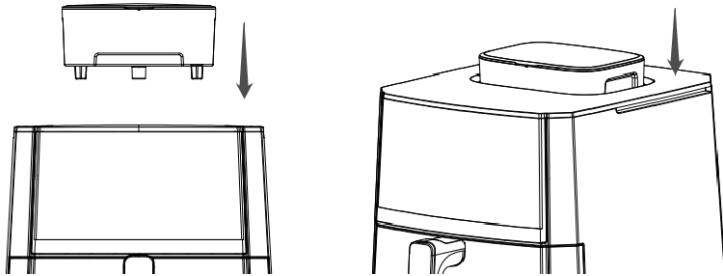
STEAM FUNCTION OPERATION

To make the most of your appliance and enjoy succulent steamed dishes, it is essential to set up the water system correctly. The water tank is essential for activating the steaming function and should be topped up before each cooking cycle that requires moisture.

Before you start cooking, make sure the tank is clean and ready for use.

- Grasp the tank firmly and slide it out of its dedicated slot in the appliance.
- Remove the safety cap to reveal the water inlet.
- Pour water into the tank, preferably distilled or purified water. Remember not to fill the deep fryer drawer with oil or other liquids – water should only be added to this dedicated container.
- Carefully replace the cap, ensuring it is tightly sealed to prevent water from accidentally leaking into the appliance.

- Place the filled tank into the holder located at the top of the appliance.
- Press it down gently to ensure it is securely seated in the water supply system.



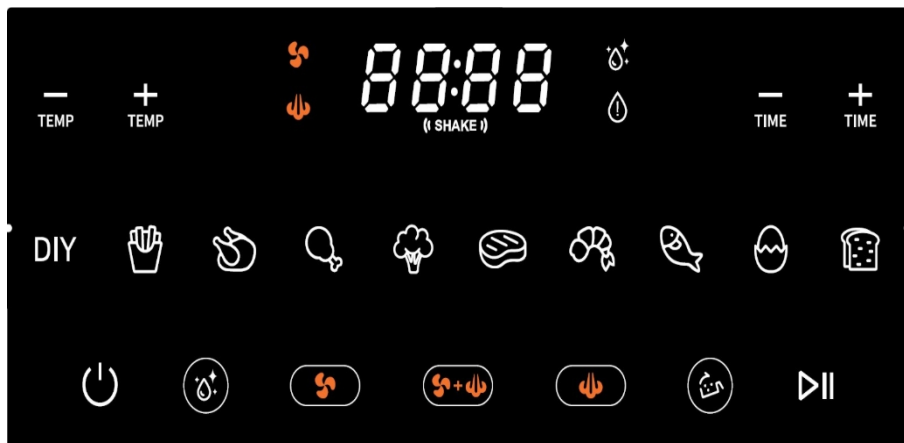
If the water tank is not used for a long period of time, it should be cleaned. Residual water is prone to mould.

To avoid malfunctions, do not pour anything other than water into the water tank. To ensure maximum heating efficiency and maintain the highest standards of food hygiene, the manufacturer strongly recommends using only distilled or purified water. Ensure that the water tank is securely fastened to prevent disruption to normal operation.

Do not use the appliance at temperatures below 5°C. If the temperature is too low, steam generation will be slower. When the ambient temperature reaches 0°C, the water will start to freeze and no steam will be produced. The manufacturer accepts no liability for damage resulting from improper use.

Once the cooking cycle has finished, the steam drawer will contain hot water from the steam function. Do not tip the steam drawer onto a plate. Use wooden or silicone tongs (not included) to remove food from the steam drawer.

CONTROL PANEL



On/Off button

In off mode: pressing this button puts the appliance into standby mode.

In settings mode: pressing this button returns the appliance to standby mode.

In operating mode: pressing this button forces the appliance to stop. The display will show 'OFF', and the fan will continue to run for 30 seconds to safely cool the components.

Hot air frying (Air Fry)

Pressing this button activates the hot air frying mode. The display will show the default settings (time and temperature) assigned to this function.



Combination function button

This is an advanced function that alternates between steam and hot air to ensure food is crispy on the outside and juicy on the inside. The modes are activated in specific time intervals, in accordance with the settings shown in the table below. Its operation is divided into two variants: for times of 20 minutes or more, it comprises 5 stages, whilst for times shorter than 20 minutes, it comprises 4 stages. If you change the time whilst the appliance is running, it will intelligently recalculate the remaining stages to maintain the ideal steam-to-air ratio.

The stages are divided as follows:

Stage 1: 20% of the time is spent steaming.

Stage 2: 35% of the total time is spent air cooking. Stage 3: 15% of the time is spent steaming again.

Stage 4: if there are 5 stages — 20% of the time for hot air frying; otherwise — 30%.

Stage 5: covers the remaining time until the end of the programme — hot air frying.



Steaming (Steam)

Starts the steam cooking mode. The relevant steam function menu settings for the dish will be shown on the digital display.

High-Temp mode: Once the temperature is set to 120°C, the appliance switches to intensive steaming mode. The system ensures the chamber is heated to the optimum temperature to deliver the best cooking results.

During high-temperature steaming, the appliance automatically switches to hot air mode if the chamber temperature drops below 90°C. The heating element is then activated for 2 minutes every minute to maintain the correct temperature and ensure even cooking.



Steam clean button

Press this button in standby mode to start the appliance's automatic cleaning programme.



Shake button

Press to activate the reminder to stir the ingredients. The "SHAKE" indicator light will come on. The appliance will signal when you need to shake the basket for even cooking.



Low water level indicator

If the low water level indicator lights up whilst using the steam function, this indicates a lack of water. The appliance will pause. Refill the water tank, reinsert it into the holder and press Start/Pause. The appliance will pump water into the system, the indicator will go out, and cooking will resume.



Start/Stop button

Briefly press the Start/Stop button in settings mode to start the appliance. Pressing this button briefly again whilst the appliance is running will put it into pause mode.

Press the Start/Stop button in pause mode to resume operation.



Temperature increase/decrease button

Press the temperature increase or decrease button briefly to raise or lower the temperature accordingly. The display will automatically switch to the temperature settings. Each press changes the temperature by 5°C, within the range of 80°C to 200°C.

If you hold down the temperature increase or decrease button for 1 second, the value will change automatically — every 200 ms the temperature will increase or decrease until the button is released.



Time increase/decrease button

Briefly press the time add or subtract button to increase or decrease the set time. The display will automatically switch to time setting mode. Each press changes the time by 1 minute, within a range of 1 to 60 minutes.

If you hold down the plus/minus button for 1 second, the time will start to change automatically — it will increase or decrease every 200 ms until you release the button.

	Steam	Hot air		Mixed mode
DIY	100°C/20min	180°C/15 mins	/	180°C/18 mins
	/	200°C/23 mins	Shake every 10 minutes	/
	100°C/40 mins	200°C/40 mins	Shake every 20 minutes	200°C/40 mins
		200°C/30 min	Shake every 15 minutes	200°C/35 mins
	100°C/8 mins	180°C/8 min	Shake every 4 minutes	180°C/10 min
	100°C/10 min	200°C/10 min	Shake every 5 minutes	180°C/15 mins
	100°C/10 mins	180°C/10 min	Shake every 5 minutes	180°C/10 mins
	100°C/10 mins	180°C/10 min	Shake every 5 minutes	180°C/10 mins
	100°C/18 mins	/	/	/
	/	180°C/5 mins	Shake every 2 minutes	/

4. COOKING PARAMETERS AND COOKING TIPS

HOT AIR FRYING (AIR FRY)

	Min-Max (g)	Time (Min)	Temp °C	Shake sleep	Note
French fries					
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	200	Yes	Add 1/2 tablespoons of oil
Homemade potato vedges	300–800	18–22	180	Yes	Add 1/2 tablespoons of oil
Homemade potato cubes	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		
Sausage roll	100–500	13–15	200		
Chicken drumsticks chicken	100–500	18–22	180		
Chicken breast	100–500	10–15	180		
Snacks					
Spring rolls	100–400	8–10	200	Yes	Use ready-made
Frozen chicken nuggets	100–500	6–10	200	Yes	Use ready-made

Frozen fish fingers	100–400	6–10	200		Use ready-made
Vegetables stuffed	100–400	1–10	160		
Pastries	300	20–25	160		Use a baking tin
Quiche	400	20–22	180		Use a baking tin/ovenproof dish heatproof dish
Muffins	300	15–18	200		Use a baking tin
Sweet snacks	400	1-20	160		Use a baking tin / ovenproof dish

STEAM FUNCTION

Ingredients	Min, Max (g)	Time (min)	Temp (°C)	Note
Egg	4	30–35	100	
Broccoli	100–500	13–15	100	Use the menu broccoli
Fresh prawns	100–500	13–15	100	Use the menu shrimps
Fish	100–500	15–20	100	
Frozen dumplings	100–300	20–25	100	
Roll/Yeast bun frozen	360g (9 pieces)	15–20	100	
Corn	2 items	25–30	100	
Vegetables	500	20–25	100	
Ribs pork	500	30–35	100	

Please note that all the cooking times and temperatures given are approximate. Due to differences in the origin, size, shape and brand of the products, the actual time and temperature may need to be adjusted to suit your needs and the conditions in your kitchen.

The appliance heats the air to a high temperature very quickly. This means that briefly pulling out the drawer to turn or shake the food does not significantly affect the cooking process and does not cause a significant loss of heat.

In steam cooking mode, try not to pull out the drawer unless absolutely necessary. Every time the appliance is opened, steam escapes, which may reduce the quality of the cooking and affect the final result of the dish.

- i** Preparing smaller portions or thinly sliced items usually takes less time than with large, thick pieces of food.
- i** Shaking smaller ingredients (e.g. chips) regularly whilst the appliance is in operation ensures they are cooked evenly and prevents uneven steaming or the ingredients sticking together
- i** Avoid cooking foods with an exceptionally high fat content, such as certain types of sausages, to prevent excessive smoking and the build-up of fat in the drawer.
- i** Most snacks and dishes that can be prepared in a conventional oven are also ideal for cooking in your oil-free fryer.
- i** When using baking tins or ovenproof dishes, ensure they are suitable for the dimensions of the basket and the operating temperature of the air fryer. The manufacturer accepts no liability for damage to the appliance resulting from the use of unsuitable cookware.

Making homemade chips:

- a. peel and slice the potatoes,
- b. cut the potatoes into strips and pat them dry,
- c. pour 1/2 tablespoon of olive oil into a bowl and coat all the chips with the oil,
- d. remove the chips from the bowl using your fingers or kitchen utensils, so that any excess oil remains in the bowl, and place the chips on the frying rack,
- e. select the chips function.

Tips: the best portion size for chips is 500 g.

Remember not to exceed 180°C when cooking fresh potatoes. This will help minimise the production of harmful acrylamide.

5. CLEANING AND MAINTENANCE

The appliance should be cleaned after each use to keep it clean. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean the inside of the drawers, the grill or the appliance, as this may damage their surfaces. Follow these steps for cleaning:

- 1) Unplug the main plug from the wall socket to allow the appliance 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: both the drawer and the rack are dishwasher-safe, but frequent washing in the dishwasher may cause the protective coating to wear out more quickly.

Tips: if dirt has stuck to the rack or the bottom of the drawer, fill it with hot water and detergent, place the rack in the drawer and soak it in hot water for 10 minutes, then use detergent and a non-abrasive sponge to clean it, and the dirt can be removed.

- 4) Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge. Note: switch off the power before cleaning
- 5) Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residue.
- 6) If there is water left in the water tank after the steaming function has finished, please empty the tank after each use.



Steam clean

The steam cleaning process is primarily designed to remove limescale buildup that naturally accumulates during regular use. To begin descaling, pour a suitable descaling agent (such as citric acid) into the water tank and press the cleaning button. The machine will automatically start the cycle, during which time and temperature settings cannot be adjusted. The process can only be interrupted by pressing the power button. Once the cleaning cycle is complete, the machine will shut down automatically.

6. TROUBLESHOOTING

If any fault occurs, check it according to the table below

Problem	Possible cause	Solution
The device does not start	The device 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 the ingredients in the basket. Smaller portions cook more evenly
	The temperature setting is too low	Set a higher temperature
	The cooking time is insufficient	Set a longer cooking 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.
The basket cannot be positioned correctly	Too many ingredients in the basket	The ingredients in the basket should not exceed the max 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
The food isn't crispy	Crispiness depends on the oil and water.	Make sure the chips are dry and small, and that there is oil on their surface.

Water leaking from the water tank	The cap is not tightened properly	Tighten the cap securely
	Air leak from the water tank	Contact after-sales service to have the the water tank.
Food is cooked unevenly (steam mode)	The ingredients are too large or thick	Place smaller portions of ingredients in the basket. Smaller portions are cooked more evenly.
	Not enough time	Set more time on the display
	The ingredients are frozen	Defrost the ingredients before cooking.
	Limescale is building up in the steam generator	Mix 10 g of citric acid into 1000 ml of distilled water, add to the water tank after thorough mixing, then use the steam function to remove the limescale.
	Not enough water in the water tank	Add sufficient water when the low water indicator light is on .
	Removing the basket repeatedly will cause steam.	Do not pull the basket out frequently in steam mode
A foul odour after prolonged use of the appliance	Failure to clean the appliance after its last use	Clean the appliance thoroughly after each use
	Water remains in the water tank	Empty the used water after each use of the steam function
	Water remains in the water tank and tube	After use, empty the water from the water tank. The water inside the appliance has been removed

7. DISPOSAL OF USED DEVICES

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

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

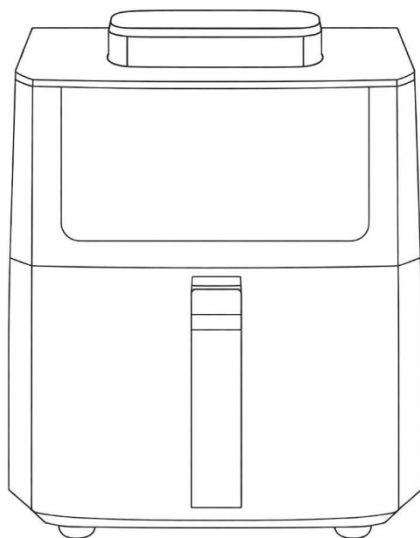
The user is obliged to return waste equipment and batteries (if any) to operators of collection points for waste electrical and electronic equipment and batteries (if any). Operators involved in the collection of such waste, including those collecting waste equipment, operators of treatment facilities, 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 prevent harmful consequences for health and the environment arising from the potential presence of hazardous substances in the equipment and batteries, as well as from 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
PARNÍ FRITÉZY
KSAF 719 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	52
Obecné informace	52
Bezpečnost dětí a zranitelných osob	53
Elektrická bezpečnost	53
Bezpečnost při používání	54
Instalace a nastavení zařízení	55
Údržba a čištění	56
Elektromagnetická kompatibilita.....	56
Ochrana životního prostředí a likvidace	56
2. Přehled produktu	58
3. Obsluha spotřebiče	59
Před prvním použitím.....	59
Provoz funkce páry	59
Ovládací panel	61
4. Parametry vaření a tipy k vaření	65
5. Čištění a údržba	68
Program parního čištění	68
6. Řešení problémů	69
7. Likvidace použitých zařízení	71



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

**VAROVÁNÍ!**

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

UPOZORNĚNÍ NA BEZPEČNOST PŘI POUŽÍVÁNÍ!

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

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



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

INSTALACE A NASTAVENÍ

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



ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

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

ELEKTROMAGNETICKÁ KOMPATIBILITA

Tento spotřebič je určen pro použití v domácím prostředí. Aby spotřebič splňoval požadavky na elektromagnetickou kompatibilitu, musí být instalován a používán v souladu s tímto návodem.

Neoprávněné úpravy konstrukce zařízení, zásahy do jeho elektrického systému, použití neoriginálních dílů nebo napájecích kabelů, jakož i opravy prováděné nekvalifikovanými osobami mohou vést k elektromagnetickému rušení, snížení úrovně bezpečnosti a nesouladu zařízení s požadavky platných předpisů Evropské unie. Veškeré opravy a výměny dílů by měly být prováděny výhradně autorizovaným servisním střediskem s použitím originálních náhradních dílů.

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ A LIKVIDACE

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

Materiály použité v tomto zařízení označené tímto symbolem  jsou recyklovatelné.

Zařízení je v souladu se směrnicí 2012/19/EU (WEEE) o odpadních elektrických a elektronických zařízeních.



Symbol na výrobku nebo jeho obalu označuje, že s tímto výrobkem nesmí být nakládáno jako s domovním odpadem. Místo toho musí být odevzdán na vhodném sběrném místě pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Zajištění správné likvidace tohoto výrobku

pomůže zabránit možným negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví, které by mohly vzniknout v důsledku nesprávného zacházení s tímto výrobkem. Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku získáte na místních úřadech, u společnosti zabývající se likvidací odpadu nebo v obchodě, kde byl výrobek zakoupen.

Soulad s předpisy EU

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



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

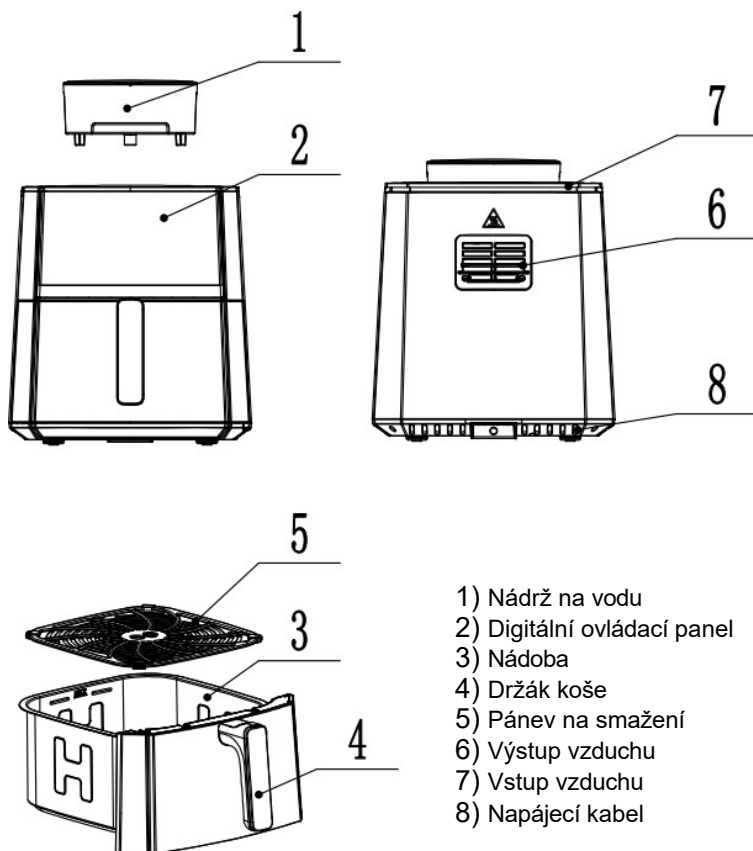
i Technické specifikace se mohou změnit bez předchozího upozornění z důvodu aktualizace konstrukce výrobku.

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

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

Model:	KSAF 719 EB STEAM
Jmenovité napětí:	220-240V~
Frekvence: 220-240 V. Frekvence: 220-240 V:	50-60Hz
Jmenovitý výkon:	1800 W
Kapacita: 1800 W:	7L

2. PŘEHLED PRODUKTU



3. OBSLUHA SPOTŘEBIČE

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Odstraňte veškerý obalový materiál.
2. K čištění smažící desky a zásuvky používejte horkou vodu, tekutý čistící prostředek a měkkou houbičku.
3. Otřete vnitřní i vnější povrchy zařízení. Tento výrobek využívá horký vzduch k přípravě pokrmů bez oleje.
4. Při prvním použití nekládejte potraviny do koše a použijte funkci pečení po dobu 15 minut, během které se může objevit mírný zápach a kouř, ale nemusíte se tím znepokojoval, nejedná se o poruchu, ale o normální jev při prvním použití.
5. Poté nalijte vodu do nádržky a spusťte funkci čisté páry, aby zařízení běželo 15 minut naprázdno. Při prvním spuštění produktu může vodní čerpadlo vydávat silný vibrační zvuk po dobu přibližně 1 minuty nebo déle. Nejedná se o poruchu, ale o normální jev při prvním použití.
6. Ujistěte se, že je výrobek používán ve větraném prostředí.

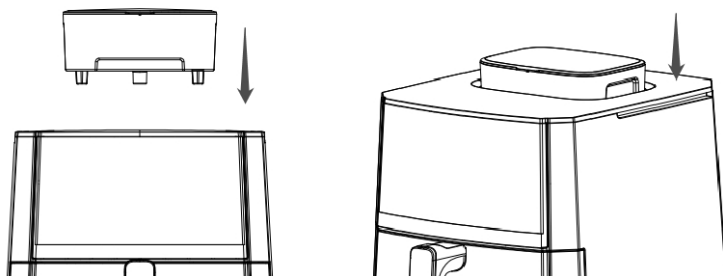
OVLÁDÁNÍ FUNKCE

Abyste mohli plně využít možnosti svého zařízení a vychutnat si šťavnatá jídla připravená v páře, je nutné správně připravit vodní systém. Nádržka na vodu je nezbytná pro aktivaci funkce vaření v páře a měla by být doplněna před každým pracovním cyklem vyžadujícím zvlhčení.

Než začnete vařit, ujistěte se, že je nádrž čistá a připravená k provozu.

- Nádobu pevně uchopte a vysuňte ji z příslušného otvoru v zařízení.
- Sejměte bezpečnostní uzávěr, aby se odkryl plnicí otvor.
- Nalijte do nádržky vodu, nejlépe destilovanou nebo filtrovanou. Nezapomeňte, že zásuvku fritézy nesmíte naplnit olejem ani jinými tekutinami – voda by měla být nalita výhradně do této určené nádržky.
- Pečlivě nasadte uzávěr zpět a ujistěte se, že je pevně utažený, aby nedošlo k náhodnému úniku vody do vnitřku přístroje.

- Umístěte naplněnou nádržku do držáku v horní části zařízení.
- Jemně jej přitlačte, abyste se ujistili, že je pevně usazen v napájecím systému.



Pokud nádržku na vodu delší dobu nepoužíváte, je třeba ji vyčistit. Zbytky vody jsou náchylné k plísním.

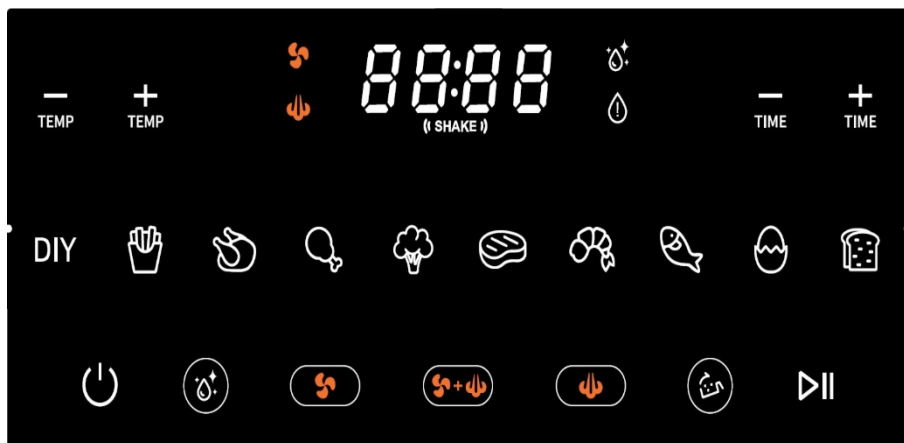
Aby nedošlo k poruchám, do nádrže na vodu nelijte nic jiného než vodu.

Pro zajištění maximálního topného výkonu a dodržení nejvyšších standardů hygieny potravin výrobce důrazně doporučuje používat výhradně destilovanou nebo čištěnou vodu. Ujistěte se, že je nádrž na vodu správně upevněna, aby nedocházelo k narušení běžného provozu.

Přístroj nepoužívejte při teplotách pod 5 °C. Při příliš nízké teplotě se pára vytváří pomaleji. Jakmile okolní teplota klesne na 0 °C, voda začne zamrzat a pára se nebude vytvářet. Za škody způsobené nesprávným používáním výrobce neručí.

Po skončení cyklu vaření bude v zásuvce fritovacího koše horká voda z funkce páry. Neohýbejte zásuvku fritovacího koše nad talířem. K vyjímání potravin ze zásuvky fritovacího koše používejte dřevěné nebo silikonové kleště (nejsou součástí balení).

OVLÁDACÍ PANEL



Tlačítko zapnutí/vypnutí

V režimu vypnutí: stisknutím přepnete zařízení do pohotovostního režimu.

V režimu nastavení: stisknutím se zařízení vrátí do pohotovostního režimu.

V provozním režimu: stisknutím dojde k vynucenému zastavení zařízení. Na displeji se zobrazí hlášení OFF a ventilátor bude ještě 30 sekund běžet, aby bezpečně ochladil součásti.



Smažení horkým vzduchem (Air Fry)

Stisknutím tohoto tlačítka aktivujete režim smažení horkým vzduchem. Na displeji se zobrazí výchozí parametry (čas a teplota) přiřazené k této funkci.



Tlačítko kombinované funkce

Jedná se o pokročilou funkci, která střídavě využívá páru a horký vzduch, aby byly pokrmy křupavé zvenku a šťavnaté uvnitř. Režimy se spouštějí v určitých časových poměrech podle dočasných nastavení uvedených v tabulce níže. Jeho fungování se dělí na dvě varianty: pro dobu rovnou nebo delší než 20 minut zahrnuje 5 fází, zatímco pro dobu kratší než 20 minut — 4 fáze. Pokud během provozu změníte čas, zařízení inteligentně přepočítá zbývající fáze, aby zachovalo ideální poměr páry a vzduchu.

Rozdělení fází je následující:

Fáze 1: 20 % času je věnováno vaření v páře.

Fáze 2: 35 % celkové doby připadá na vaření na vzduchu. Fáze 3: 15 % doby opět připadá na vaření v páře.

Fáze 4: pokud je program rozdělen do 5 fází – 20 % času na smažení horkým vzduchem; v opačném případě – 30 %.

Fáze 5: zahrnuje zbývající čas do konce programu – smažení horkým vzduchem.



Vaření v páře (Steam)

Spustí režim přípravy pokrmů v páře. Příslušné hodnoty menu funkce páry pro daný pokrm se zobrazí na digitálním displeji.

Režim vysoké teploty (High-Temp): Po nastavení teploty na 120 °C přejde zařízení do režimu intenzivního vaření v páře. Systém zajišťuje optimální zahřátí komory, aby byly zajištěny nejlepší kulinářské výsledky.

Při vaření v páře při vysoké teplotě se zařízení automaticky přepne do režimu horkého vzduchu, pokud teplota v komoře klesne pod 90 °C. Poté se každou minutu na 2 minuty spustí topný článek, aby se udržela správná teplota a zajistilo rovnoměrné vaření.



Tlačítko parního čištění

Stiskněte toto tlačítko v pohotovostním režimu, abyste spustili automatický program čištění zařízení.



Tlačítko protřepání

Stiskněte toto tlačítko, abyste aktivovali připomenutí promíchání ingrediencí. Na panelu se rozsvítí kontrolka „SHAKE“. Zařízení signalizuje okamžik, kdy je třeba košíkem zatřást, aby se jídlo rovnoměrně propeklo.



Indikátor nízké hladiny vody

Pokud se při používání funkce páry rozsvítí kontrolka nízké hladiny vody, znamená to nedostatek vody. Zařízení přejde do režimu pozastavení. Doplňte nádrž vodou, nasadte ji do držáku a stiskněte tlačítko Start/Pauza. Zařízení napumpuje vodu do systému, kontrolka zhasne a vaření bude obnoveno.



Tlačítko Start/Stop

Krátce stiskněte tlačítko Start/Stop v režimu nastavení, aby se zařízení spustilo. Opětovné krátké stisknutí tohoto tlačítka během provozu přepne zařízení do režimu pauzy.

Stiskněte tlačítko Start/Stop v režimu pauzy, aby se zařízení znovu spustilo.



Tlačítko pro zvýšení/snížení teploty

Krátce stiskněte tlačítko pro zvýšení nebo snížení teploty, abyste odpovídajícím způsobem zvýšili nebo snížili její hodnotu. Displej se automaticky přepne na nastavení teploty. Každým stisknutím se teplota změní o 5 °C v rozmezí od 80 °C do 200 °C.

Pokud podržíte tlačítko pro zvýšení nebo snížení teploty po dobu

1 sekundu, bude se hodnota měnit automaticky — každých 200 ms bude teplota stoupat nebo klesat, dokud tlačítko nepustíte.



Tlačítko pro přidání/odečtení času

Krátce stiskněte tlačítko pro přidání nebo odebrání času, abyste nastavili čas. Displej se automaticky přepne do režimu nastavení času. Každým stisknutím se čas změní o 1 minutu v rozmezí od 1 do 60 minut.

Po podržení tlačítka plus/mínus po dobu 1 sekundy se čas začne měnit automaticky — každých 200 ms se bude zvyšovat nebo snižovat, dokud tlačítko nepustíte.

	Pára	Horký vzduch		Smíšený režim
DIY	100 °C/20 min	180 °C/15 min	/	180 °C/18 min
	/	200 °C/23 min	Každých 10 minut protřepat	/
	100 °C/40 min	200 °C/40 min	Protřepat každých 20 minut	200 °C/40 min
		200 °C/30 min	Každých 15 minut protřepat	200 °C/35 min
	100 °C/8 min	180 °C/8 min	Každé 4 minuty protřepat	180 °C/10 min
	100 °C/10 min	200 °C/10 min	Každých 5 minut protřepat	180 °C/15 min
	100 °C/10 min	180 °C/10 min	Každých 5 minut protřepat	180 °C/10 min
	100 °C/10 min	180 °C/10 min	Každých 5 minut protřepat	180 °C/10 min
	100 °C/18 min	/	/	/
	/	180 °C/5 min	/	/

4. PARAMETRY VAŘENÍ A KULINÁŘSKÉ TIPY

SMAŽENÍ HORKÝM VZDUCHEM (AIR FRY)

	Min-Max (g)	Čas (min)	Teplota °C	Ořesy spát	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	200	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		
Buchta s klobásou	100–500	13–15	200		
Kuřecí kuřecího	100–500	18–22	180		
Kuřecí prsa	100–500	10–15	180		
Občerstvení					
Sajgonky	100–400	8–10	200	Ano	Použít hotové
Mražené kuřecí nugety	100–500	6–10	200	Ano	Použít hotové

Mražené rybí prsty	100–400	6–10	200		Používat hotové
Zelenina plněná	100–400	1–10	160		
Těsto	300	20–25	160		Použijte formu na pečení
Quiche	400	20–22	180		Použijte pekáč/žárovzdornou nádobu žárovzdorné
Muffiny	300	15–18	200		Použijte formu na pečení
Sladké pochoutky	400	1–20	160		Použijte pekáč / žárovzdorné nádoby

FUNKCE PARNÍHO VAŘENÍ (STEAM)

Ingredience	Min., Max. (g)	Čas (min)	Teplota (°C)	Poznámka
Vejce	4 ks	30–35	100	
Brokolice	100–500	13–15	100	Použijte nabídku brokolice
Čerstvé krevety	100–500	13–15	100	Použijte menu krevet
Ryby	100–500	15–20	100	
Mražené knedlíky	100–300	20–25	100	
Buchta/Kynuté pečivo mražená	360 g (9 ks)	15–20	100	
Kukuřice	2 ks	25–30	100	
Zelenina	500	20–25	100	
Žebírka vepřová	500	30–35	100	

Mějte na paměti, že všechny uvedené parametry pečení jsou pouze orientační. Vzhledem k rozdílům v původu, velikosti, tvaru a značce produktů může být nutné skutečnou dobu a teplotu individuálně přizpůsobit vašim potřebám a okolním podmínkám.

Zařízení okamžitě ohřívá vzduch na vysokou teplotu. Díky tomu krátkodobé vysunutí zásuvky za účelem otočení nebo protřepání pokrmu nemá významný vliv na proces pečení a nezpůsobuje velké tepelné ztráty.

V režimu vaření v páře se snažte zásuvku nevysouvat bez zjevné potřeby. Každé otevření zařízení způsobuje únik páry, což může snížit kvalitu vaření a ovlivnit konečný výsledek pokrmu.

- i** Příprava menších porcí nebo tenkých plátků trvá obvykle méně času než u velkých a silných kusů potravin.
- i** Pravidelné protřepávání menších surovin (např. hranolků) během provozu zařízení zajišťuje jejich rovnoměrné opečení a zabraňuje nerovnoměrnému odpařování nebo slepování produktů
- i** Vyhněte se přípravě pokrmů s mimořádně vysokým obsahem tuku, jako jsou některé druhy uzenin, abyste zabránili nadměrnému kouření a hromadění tuku v zásuvce.
- i** Většina pochoutek a pokrmů, které lze připravit v klasické troubě, se skvěle hodí i k přípravě ve vaší fritéze bez oleje.
- i** Při použití pekáčů nebo žáruvzdorných nádob se ujistěte, že jsou přizpůsobeny rozměrům koše a provozní teplotě fritézy. Výrobce nenese odpovědnost za poškození zařízení v důsledku použití nevhodných nádob.

Příprava domácích hranolků:

- a. oloupejte a nakrájejte brambory,
- b. nakrájejte brambory na proužky a osušte je,
- c. nalijte 1/2 lžíce olivového oleje do misky a všechny hranolky olejem potřete,
- d. vyndejte hranolky z misky prsty nebo kuchyňskými nástroji tak, aby v misce zůstal přebytek oleje, a vložte hranolky na rošt,
- e. spusťte funkci hranolků.

Tipy: Optimální velikost hranolků je 500 g.

Při přípravě čerstvých brambor nezapomeňte nepřekračovat teplotu 180 °C. Pomůže to minimalizovat tvorbu škodlivého akrylamidu.

5. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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

- 1) Vytáhněte hlavní zástrčku ze zásuvky, aby zařízení vychladlo.
Vyměte koš, aby zařízení rychleji vychladlo
- 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: zásuvku i rošt lze mýt v myčce, časté mytí v myčce však může způsobit rychlejší opotřebení ochranného povlaku.

Tipy: Pokud se nečistoty přichytily na roštu nebo na dně zásuvky, naplňte ji horkou vodou s čisticím prostředkem, vložte rošt do zásuvky a ponořte ji na 10 minut do horké vody, poté použijte čisticí prostředek a neabrazivní houbičku k čištění a nečistoty lze odstranit.

- 4) Vnitřek produktu vyčistěte horkou vodou a neabrazivní houbičkou.

Poznámka: Před čištěním vypněte napájení

- 5) Vyčistěte topný článek pomocí čisticí kartáčky, abyste z něj odstranili zbytky jídla.

- 6) Pokud po ukončení funkce vaření v páře zůstane v nádržce na vodu voda, je třeba nádržku po každém použití vyprázdnit.



Parní čištění

Proces parního čištění slouží především k odstranění vodního kamene, který se v přístroji přirozeně usazuje během jeho používání. Chcete-li zahájit odvápnění, nalijte do nádržky na vodu vhodný odvápnovací prostředek (např. kyselinu citronovou) a stiskněte tlačítko čištění. Přístroj automaticky zahájí cyklus, během kterého není možné upravovat nastavení času ani teploty. Jediným způsobem, jak proces předčasně ukončit, je použití tlačítka napájení. Po úspěšném dokončení celého procesu se přístroj automaticky vypne.

6. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Pokud dojde k jakékoli poruše, zkontrolujte ji podle následující tabulky

Problém	Možná příčina	Řešení
Zařízení se nespustí	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 košíku 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 smaží nerovnoměrně (režim air fry)	Některé ingredience je třeba v polovině smažení protřepat	Během vaření s ingrediencí zatřeste, např. s hranolky.
Nelze správně nasadit koš	V košíku je příliš mnoho surovin	Ingredience v košíku by neměly přesahovat rysku max.
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	Křupavost závisí na oleji a vodě.	Ujistěte se, že hranolky jsou suché a malé a že na jejich povrchu je olej.

Únik vody z nádržky na vodu	Matice není dostatečně utažená	Pevně utáhněte matici
	Únik vzduchu z nádrže na vodu	Kontaktujte poprodejní servis za účelem výměny vodní nádrž.
Jídlo se vaří nerovnoměrně (režim horké páry)	Ingredience jsou příliš velké nebo silné	Vložte do koše menší porce surovin. Menší porce se smaží rovnoměrně.
	Příliš krátká doba	Nastavte delší čas na displeji
	Ingredience jsou zmrazené	Rozmrazte suroviny před vařením.
	V parním generátoru se usazuje vodní kámen	V poměru 1000 ml destilované vody a 10 g kyseliny citronové přidejte do nádržky na vodu po důkladném promíchání a poté použijte funkci páry k odstranění vodního kamene.
	V nádržce na vodu je málo vody	Doplňte dostatečné množství vody, když svítí kontrolka nedostatku .
	Opakované vytahování koše způsobí únik páry.	V režimu páry koš často nevytahujte
Zápach po delším používání	Pokud zařízení po posledním použití	Zařízení po každém použití důkladně vyčistěte
zařízení	V nádržce na vodu zůstala voda	Vylijte použitou vodu po každém použití funkce páry
	V nádržce na vodu a hadičce zůstala voda	Po použití vylijte vodu z nádržky na vodu. Voda uvnitř přístroje byla odstraněna

7. LIKVIDACE 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.

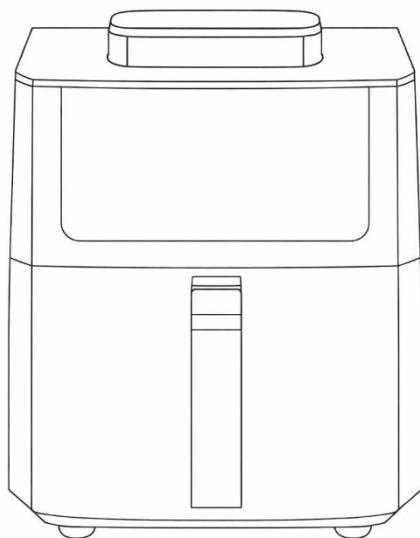
Uživatel je povinen odevzdat vyřazené zařízení a baterie (jsou-li součástí) provozovatelům sběrných míst pro vyřazené elektrické a elektronické zařízení a baterie (jsou-li součástí). Subjekty provádějící sběr těchto odpadů, včetně sběratelů použitého zařízení, provozovatelů zpracovatelských zařízení, distributorů (obchodů), provozovatelů sběrných míst pro tříděný sběr komunálního odpadu (obecní subjekty) a dalších subjektů stanovených zákonem, vytvářejí 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, které vyplývají z možné přítomnosti nebezpečných složek v zařízení a bateriích a z nesprávného skladování a zpracování takového zařízení a baterií. Domácnosti hrají důležitou roli při podpoře opětovného použití a využití, včetně recyklace, použitého 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
ПАРОВОЇ ФРИТЮРНИЦІ
KSAF 719 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	76
Загальна інформація	76
Безпека дітей та вразливих осіб.....	77
Електрична безпека	77
Безпека під час використання	78
Встановлення та налаштування пристрою	79
Технічне обслуговування та чищення	80
Електромагнітна сумісність	80
Охорона навколишнього середовища та утилізація	80
2. Огляд виробу	82
3. Експлуатація приладу	83
Перед першим використанням	83
Робота функції парової обробки	83
Панель керування	85
4. Налаштування приготування та поради	89
5. Чищення та технічне обслуговування	92
Програма парового очищення	92
6. Усунення несправностей	93
7. Утилізація використаних приладів	95



ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ ПРИСТРОЮ УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ НАСТУПНІ ІНСТРУКЦІЇ.

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ

Для забезпечення безпеки та правильного використання, будь ласка, уважно прочитайте цей посібник користувача перед встановленням та першим використанням приладу, включаючи інструкції та попередження. Щоб уникнути непотрібних помилок і нещасних випадків, важливо, щоб всі особи, які користуються приладом, ретельно ознайомилися з його роботою і функціями безпеки. Зберігайте цей посібник і передайте його разом з приладом у разі його переміщення або продажу, щоб кожен, хто користується ним протягом усього терміну служби, був належним чином проінформований про його використання та безпеку.

Щоб забезпечити безпеку життя і майна, дотримуйтесь заходів безпеки, викладених у цьому посібнику користувача. Прилад повинен використовуватися тільки за призначенням.

Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок використання пристрою всупереч його призначенню, цьому посібнику або несанкціонованим модифікаціям.

Попередження та важлива інформація з техніки безпеки, що містяться в цьому посібнику, не охоплюють усіх можливих умов або ситуацій, які можуть виникнути.

Користувач несе відповідальність за дбайливе та обережне поводження з приладом під час встановлення, обслуговування та експлуатації.

Цей прилад призначений виключно для побутового використання. Він не призначений для використання в таких місцях, як кухні для персоналу в магазинах, офісах, агротуристичних закладах або на інших робочих місцях. Він також не призначений для використання в готелях, мотелях, пансіонатах або подібних закладах.

Прилад не призначений для використання на відкритому повітрі.



БЕЗПЕКА ДІТЕЙ ТА ВРАЗЛИВИХ ОСІБ

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

ЕЛЕКТРОБЕЗПЕКА



ПОПЕРЕДЖЕННЯ - РИЗИК УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ

Неправильно встановлені електричні системи становлять серйозну небезпеку.

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



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

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

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

БЕЗПЕКА ПІД ЧАС ВИКОРИСТАННЯ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

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



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

ВСТАНОВЛЕННЯ ТА НАЛАШТУВАННЯ

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



ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ЧИСТКА

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

ЕЛЕКТРОМАГНІТНА СУМІСНІСТЬ

Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах. Щоб забезпечити відповідність приладу вимогам електромагнітної сумісності, він повинен бути встановлений і використовуватися відповідно до цієї інструкції.

Несанкціоновані зміни конструкції пристрою, втручання в його електричну систему, використання неоригінальних деталей або кабелів живлення, а також ремонт, виконаний некваліфікованими особами, можуть призвести до електромагнітних завад, зниження рівня безпеки та невідповідності пристрою вимогам чинних нормативних документів Європейського Союзу. Усі ремонтні роботи та заміна деталей повинні виконуватися виключно в авторизованому сервісному центрі з використанням оригінальних запасних частин.

ЗАХИСТ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА ТА УТИЛІЗАЦІЯ

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

Матеріали, використані в цьому пристрої, позначені цим символом, придатні для вторинної переробки.



Пристрій відповідає вимогам Директиви 2012/19/EU (WEEE) про відходи електричного та електронного обладнання.



Символ на виробі або його упаковці вказує на те, що з цим виробом не можна поводитися як з побутовими відходами. Замість цього його слід віднести до відповідного пункту збору для переробки електричного та електронного обладнання. Забезпечення правильної утилізації цього виробу

допоможе запобігти потенційним негативним наслідкам для довкілля та здоров'я людей, які можуть виникнути в результаті неправильного поводження з цим виробом. Для отримання більш детальної інформації про переробку цього виробу зверніться до місцевих органів влади, компанії з утилізації відходів або до магазину, де було придбано виріб.

Відповідність нормам ЄС

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



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

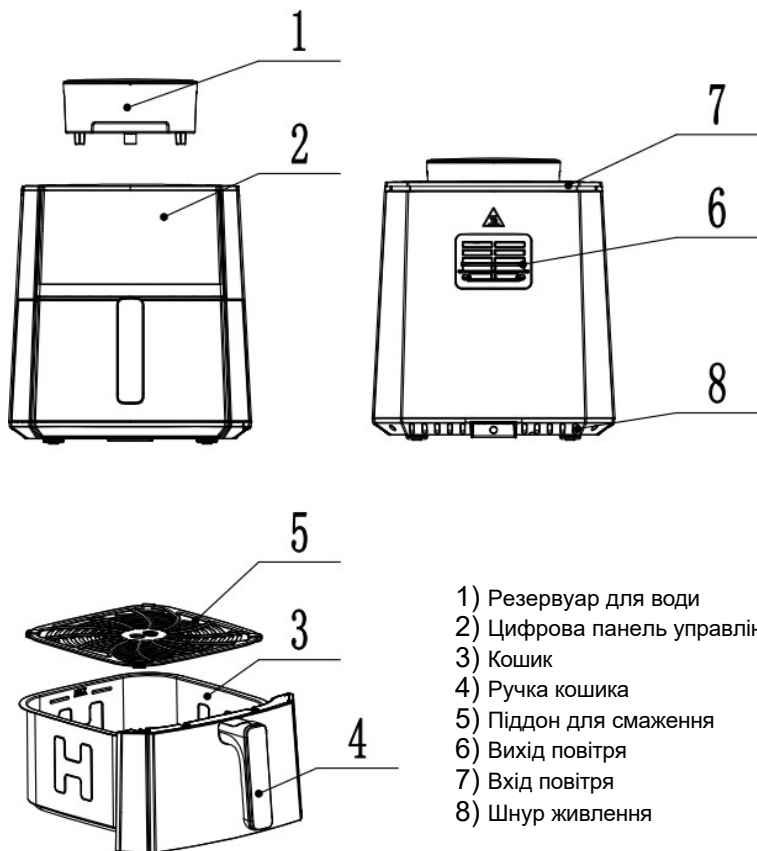
i Технічні характеристики можуть бути змінені без попереднього повідомлення у зв'язку з удосконаленням конструкції виробу.

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

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

Модель:	KSAF 719 EB STEAM
Номінальна напруга:	220-240V~
Частота	50-60 Гц
Номінальна потужність	1800 W
Ємність:	7L

2. ОГЛЯД ПРОДУКТУ



3. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДА

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

1. Видаліть усі пакувальні матеріали.
2. Для очищення смажувальної плити та висувного кошика використовуйте гарячу воду, рідкий миючий засіб та м'яку губку.
3. Протріть внутрішні та зовнішні поверхні приладу. Цей прилад використовує гаряче повітря для приготування їжі без олії.
4. Під час першого використання не кладіть їжу в кошик і використовуйте функцію випікання протягом 15 хвилин, під час чого може з'явитися легкий запах і дим, але не хвилюйтеся, це не несправність, а нормальне явище під час першого використання.
5. Далі слід налити воду в резервуар, увімкнути функцію чистого пару, щоб пристрій працював у порожньому режимі протягом 15 хвилин. Під час першого запуску виробу протягом приблизно 1 хвилини або довше водяний насос може видавати сильний вібраційний шум. Це не є несправністю, а нормальним явищем під час першого використання.
6. Переконайтеся, що прилад використовується у провітрюваному приміщенні.

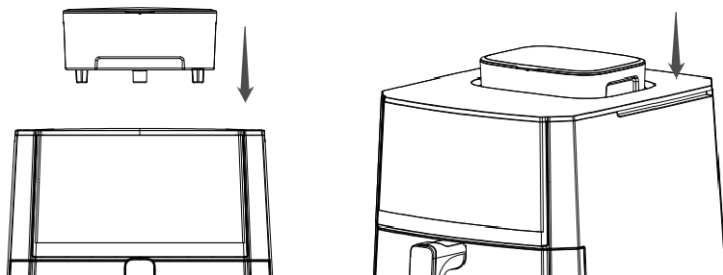
КОРИСТУВАННЯ ФУНКЦІЄЮ « »

Щоб повною мірою використовувати можливості вашого пристрою та насолоджуватися соковитими стравами, приготованими на пару, необхідно правильно підготувати систему подачі води. Резервуар для води необхідний для активації функції приготування на пару і повинен бути заповнений перед кожним циклом роботи, що вимагає зволоження.

Перш ніж розпочати приготування, переконайтеся, що резервуар чистий і готовий до роботи.

- Міцно візьміть резервуар і висуньте його зі спеціального гнізда в приладі.
- Зніміть захисну кришку, щоб відкрити отвір для наливання води.
- Налийте в резервуар воду, бажано дистильовану або очищену. Пам'ятайте, що не слід наповнювати лоток фритюрниці олією або іншими рідинами – вода повинна потрапляти виключно в цей спеціальний резервуар.
- Ретельно встановіть кришку на місце, переконавшись, що вона щільно закрита, щоб запобігти випадковому витоку води всередину пристрою.

- Помістіть наповнений резервуар у кріплення, розташоване у верхній частині пристрою.
- Злегка натисніть на нього, щоб переконатися, що він надійно закріплений у системі подачі води.



Якщо резервуар для води не використовується протягом тривалого часу, його слід очистити. Залишки води схильні до появи цвілі.

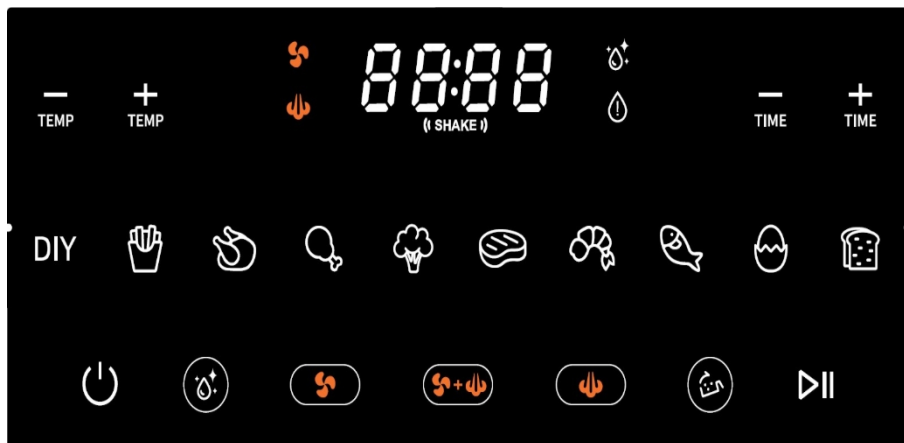
Щоб уникнути несправностей, у резервуар для води не слід наливати нічого, крім води. Для забезпечення максимальної теплової потужності та дотримання найвищих стандартів гігієни харчових продуктів виробник настійно рекомендує використовувати виключно дистильовану або очищену воду.

Переконайтеся, що резервуар для води надійно закріплений, щоб уникнути перебоїв у нормальній роботі.

Не слід використовувати прилад при температурі нижче 5 °C. Занадто низька температура сповільнює процес утворення пари. Коли температура навколишнього середовища досягне 0 °C, вода почне замерзати, і пара не утворюватиметься. Гарант не несе відповідальності за пошкодження, спричинені неправильним використанням.

Після завершення циклу приготування у висувному кошику для смаження залишиться гаряча вода від функції парового приготування. Не нахилийте висувний кошик для смаження над тарілкою. Для виймання їжі з висувного кошика для смаження використовуйте дерев'яні або силіконові щипці (не входять до комплекту).

ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ



Кнопка ввімкнення/вимкнення

У вимкненому режимі: натискання переводить прилад у режим очікування.

У режимі налаштувань: натискання повертає прилад у режим очікування.

У режимі роботи: натискання призводить до примусової зупинки пристрою. На дисплеї з'явиться повідомлення OFF, а вентилятор буде працювати ще протягом 30 секунд, щоб безпечно охолодити компоненти.



Смаження гарячим повітрям (Air Fry)

Натискання цієї кнопки активує режим смаження гарячим повітрям. На дисплеї з'являться стандартні параметри (час і температура), призначені для цієї функції.



Кнопка змішаної функції

Це розширена функція, яка по черзі використовує пару та гаряче повітря, щоб страви були хрусткими зовні та соковитими всередині. Режими запускаються у певних часових пропорціях, відповідно до тимчасових налаштувань, наведених у таблиці нижче. Його робота поділяється на два варіанти: для часу, що дорівнює або перевищує 20 хвилин, вона включає 5 етапів, а для часу, меншого за 20 хвилин, — 4 етапи. Якщо ви зміните час під час роботи, пристрій інтелектуально перерахує решту етапів, щоб зберегти ідеальні пропорції пари та повітря.

Розподіл етапів виглядає наступним чином:

Етап 1: 20% часу присвячено приготуванню на парі.

Етап 2: 35% загального часу припадає на приготування на повітрі. Етап 3: 15% часу — знову приготування на пару.

Етап 4: якщо програма складається з 5 етапів — 20 % часу на смаження гарячим повітрям; в іншому випадку — 30 %.

Етап 5: охоплює час, що залишився до кінця програми — смаження гарячим повітрям.



Приготування на пару (Steam)

Увімкнення режиму приготування страв на пару. Відповідні значення меню функції пари для страви будуть відображатися на цифровому дисплеї.

Режим високої температури (High-Temp): Після встановлення температури на 120 °C прилад переходить у режим інтенсивного пароутворення. Система дбає про оптимальне нагрівання камери, щоб забезпечити найкращі кулінарні результати.

Під час приготування на пару при високій температурі прилад автоматично переходить у режим гарячого повітря, якщо температура в камері опуститься нижче 90 °C. Після цього кожну хвилину на 2 хвилини вмикається нагрівальний елемент, щоб підтримувати потрібну температуру та забезпечити рівномірне приготування.



Кнопка парового чищення

Натисніть цю кнопку в режимі очікування, щоб запустити автоматичну програму очищення приладу.



Кнопка струшування

Натисніть, щоб активувати нагадування про перемішування інгредієнтів. На панелі загориться індикатор «SHAKE». Прилад подасть сигнал, коли потрібно струсити кошик для рівномірного прожарювання.



Індикатор низького рівня води

Якщо під час використання функції пари загориться індикатор низького рівня води, це означає, що води недостатньо. Прилад перейде в режим очікування. Долийте воду в резервуар, встановіть його в кріплення та натисніть кнопку «Старт/Пауза». Прилад закачає воду в систему, індикатор згасне, і процес приготування відновиться.



Кнопка «Старт/Стоп»

Коротко натисніть кнопку «Старт/Стоп» у режимі налаштувань, щоб запустити роботу пристрою. Повторне коротке натискання цієї кнопки під час роботи призведе до переходу в режим паузи.

Натисніть кнопку «Старт/Стоп» у режимі паузи, щоб відновити роботу пристрою.



Кнопка збільшення/зменшення температури

Коротко натисніть кнопку збільшення або зменшення температури, щоб відповідно підвищити або знизити її значення. Дисплей автоматично перейде до налаштувань температури. Кожне натискання змінює температуру на 5 °C у діапазоні від 80 °C до 200 °C.

Якщо утримувати кнопку збільшення або зменшення температури протягом 1 секунду, значення буде змінюватися автоматично — кожні 200 мс температура буде зростати або зменшуватися, доки не буде відпущено кнопку.



Кнопка додавання/віднімання часу

Коротко натисніть кнопку додавання або віднімання часу, щоб збільшити або зменшити встановлений час. Дисплей автоматично перейде в режим налаштування часу. Кожне натискання змінює час на 1 хвилину в діапазоні від 1 до 60 хвилин.

Якщо утримувати кнопку плюс/мінус протягом 1 секунди, час почне змінюватися автоматично — кожні 200 мс він буде збільшуватися або зменшуватися, доки не відпустите кнопку.

	Пара	Гаряче повітря		Змішаний режим
DIY	100 °C/20 хв	180°C/15 хв	/	180°C/18 хв
	/	200 °C/23 хв	Потрушувати кожні 10 хвилин	/
	100 °C/40 хв	200 °C/40 хв	Струшувати кожні 20 хвилин	200°C/40 хв
		200°C/30 хв	Струшувати кожні 15 хвилин	200 °C/35 хв
	100 °C/8 хв	180 °C/8 хв	Струшувати кожні 4 хвилини	180 °C/10 хв
	100 °C/10 хв	200°C/10 хв	Струшувати кожні 5 хвилин	180°C/15 хв
	100°C/10 хв	180°C/10 хв	Струшувати кожні 5 хвилин	180°C/10 хв
	100 °C/10 хв	180°C/10 хв	Струшувати кожні 5 хвилин	180°C/10 хв
	100°C/18 хв	/	/	/
	/	180 °C/5 хв	Струшувати кожні 2 хвилини	/

4. ПАРАМЕТРИ ГОТУВАННЯ ТА КУЛІНАРНІ ПОРАДИ

СМАЖЕННЯ ГАРЯЧИМ ПОВІТР'ЯМ (AIR FRY)

	Мін-Макс (г)	Час (хв)	Темп °С	Струс Сон	Примітка
Картопля фрі					
Тонкі заморожені картопля фрі	300-700	9-16	200	Так	
Товсті заморожені картопля фрі	300-700	11-20	200	Так	
Домашня картопля фрі (8×8 мм)	300-800	10–16	200	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		
Булочка з ковбасою	100-500	13-15	200		
Палички з курчати	100-500	18-22	180		
Куряча грудка	100-500	10-15	180		
Закуски					
Сайгонські рулетики	100-400	8-10	200	Так	Використовувати готові
Заморожені курячі нагетси	100-500	6-10	200	Так	Використовувати готові

Заморожені рибні палички	100–400	6–10	200		Використовувати готові
Овочі фаршировані	100-400	1-10	160		
Тісто	300	20-25	160		Використовуйте форму для випікання
Кіш	400	20-22	180		Використовуйте форму для випікання/посуд жаростійкого
Мафіни	300	15-18	200		Використовуйте форму для випічки
Солодкі закуски	400	1-20	160		Використовуйте форму для випічки / жаростійкого посуду

ФУНКЦІЯ ПАРУ (STEAM)

Інгредієнти	Мін., Макс. (г)	Час (хв)	Темп (°C)	Примітка
Яйце	4 шт.	30-35	100	
Броколі	100-500	13-15	100	Використовуйте меню броколі
Свіжі креветки	100-500	13-15	100	Використовуйте меню креветок
Риба	100-500	15-20	100	
Заморожені вареники	100-300	20-25	100	
Булочка/Дріжджова заморожена	360 г (9 шт.)	15-20	100	
Кукурудза	2 шт.	25-30	100	
Овочі	500	20-25	100	
Реберця свинячі	500	30-35	100	

Пам'ятайте, що всі наведені параметри запікання є орієнтовними. З огляду на відмінності у походженні, розмірі, формі та марці продуктів, фактичний час і температура можуть потребувати індивідуального коригування відповідно до ваших потреб та умов навколишнього середовища.

Прилад миттєво нагріває повітря до високої температури. Завдяки цьому короточасне висунення висувного ящика для перевертання або струшування страви не впливає істотно на процес запікання і не спричиняє значної втрати тепла.

У режимі приготування на пару намагайтеся не висувати лоток без нагальної потреби. Кожне відкриття приладу призводить до виходу пари, що може знизити якість приготування та вплинути на кінцевий результат страви.

- i** Приготування менших порцій або тонко нарізаних продуктів зазвичай займає менше часу, ніж у випадку великих і товстих шматків їжі.
- i** Регулярне струшування дрібних інгредієнтів (наприклад, картоплі фрі) під час роботи приладу забезпечує їх рівномірне обсмажування та запобігає нерівномірному випаровуванню або злипанню продуктів
- i** Уникайте приготування в приладі страв з надзвичайно високим вмістом жиру, таких як деякі види ковбасок, щоб запобігти надмірному димленню та накопиченню жиру в лотку.
- i** Більшість закусок і страв, які можна приготувати у звичайній духовці, чудово підходять також для приготування у вашій фритюрниці без олії.
- i** Використовуючи форми для випічки або жаростійкий посуд, переконайтеся, що вони відповідають розмірам кошика та робочій температурі фритюрниці. Виробник не несе відповідальності за пошкодження пристрою, спричинені використанням невідповідного посуду.

Приготування домашньої картоплі фрі:

- a. очистіть і наріжте картоплю,
- b. наріжте картоплю соломкою та висушіть її,
- c. налейте 1/2 столової ложки оливкової олії в миску і змастіть нею всі картопляні палички,
- d. дістаньте картоплю з миски пальцями або кухонним приладдям, щоб залишити надлишок олії в мисці, і покладіть картоплю на решітку для смаження,
- e. увімкніть функцію фрі.

Поради: найкращий розмір картоплі фрі — 500 г.

Пам'ятайте, що під час приготування свіжих картоплин не слід перевищувати температуру 180 °C. Це допоможе мінімізувати утворення шкідливого акриламід.

5. ОЧИЩЕННЯ 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 висувних ящиків, решітки та приладу, оскільки це може пошкодити їхнє покриття. Нижче наведено кроки з чищення:

- 1) Вийміть штекер з розетки, щоб прилад охолов. Вийміть кошик, щоб прилад швидше охолов
- 2) Протріть поверхню виробу вологою ганчіркою
- 3) Помийте кошик гарячою водою, використовуйте миючий засіб та неабразивну губку, а для видалення залишків бруду можна використовувати знежирюючий розчин.

Поради: як висувний ящик, так і решітку можна мити в посудомийній машині, однак часте миття в посудомийній машині може призвести до швидшого зносу захисного покриття.

Поради: якщо бруд прилип до решітки або дна висувного ящика, наповніть його гарячою водою з миючим засобом, вставте решітку у висувний ящик і занурте його в гарячу воду на 10 хвилин, а потім використовуйте миючий засіб і неабразивну губку для чищення, і бруд можна буде видалити.

- 4) Очистіть внутрішню частину виробу гарячою водою та неабразивною губкою. Увага: перед чищенням слід вимкнути живлення
- 5) Очистіть нагрівальний елемент за допомогою щітки для чищення, щоб видалити з нього залишки їжі.
- 6) Якщо після завершення функції приготування на пару у резервуарі для води залишилася вода, його слід спорожнити після кожного використання.



Парова чистка

Технічне обслуговування та видалення накипу Процес парового очищення призначений насамперед для видалення вапняного нальоту (накипу), що природним чином накопичується в пристрої під час його експлуатації. Щоб розпочати видалення накипу, налейте у резервуар для води відповідний засіб (наприклад, лимонну кислоту) і натисніть кнопку очищення. Пристрій автоматично розпочне цикл, під час якого зміна налаштувань часу та температури заблокована. Єдиний спосіб перервати процес — натиснути кнопку живлення. Після успішного завершення повного циклу очищення пристрій автоматично вимкнеться.

6. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

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

Проблема	Можлива причина	Рішення
Пристрій не запускається	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 у кошик менші порції інгредієнтів. 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 фрі.
Неможливо правильно встановити кошик	У кошику занадто багато інгредієнтів	Інгредієнти в кошику не повинні перевищувати лінію max.
Виходить білий дим	Ви готуєте жирні інгредієнти	Під час приготування жирних інгредієнтів 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 хрумтить	Хрусткість залежить від олії та води.	Переконайтеся, що картопля фрі суха та дрібно нарізана, а на її поверхні є олія.

Витік води з резервуара для води	Гайка не щільно закручена	Міцно закрутіть гайку
	Витік повітря з резервуара для води	Зверніться до сервісної служби для заміни водяного бака.
Страви готуються нерівномірно (режим парової печі)	Інгредієнти занадто великі або товсті	Покладіть менші порції інгредієнтів у кошик. Менші порції смажаться рівномірно.
	Занадто мало часу	Встановіть більше часу на дисплеї
	Інгредієнти заморожені	Розморозьте інгредієнти перед приготуванням.
	У парогенераторі утворюється накип	У пропорції 1000 мл дистильованої води на 10 г лимонної кислоти додайте суміш у резервуар для води після ретельного перемішування, а потім скористайтеся функцією пари, щоб видалити накип.
	Недостатньо води у резервуарі	Додайте достатню кількість води, коли світиться індикатор нестачі
	Багаторазове витягування кошика призведе до витоку пари.	Не витягуйте кошик часто в режимі пари
Неприємний запах після тривалого використання пристрою	Неочищення пристрою після останнього використання	Ретельно очищайте прилад після кожного використання
	У резервуарі для води залишилася вода	Виливайте використану воду після кожного використання функції пари
	У резервуарі для води та трубці залишилася вода	Після використання вилийте воду з резервуара для води. Вода всередині пристрою видалена

7. УТИЛІЗАЦІЯ ВИКОРИСТАНИХ ПРИСТРОЇВ

Цей пристрій розроблено та виготовлено з високоякісних матеріалів і компонентів, які підходять для повторного використання.

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 здати відпрацьоване обладнання та батареї (якщо вони є) до пунктів збору відпрацьованого електричного та електронного обладнання та батарей (якщо вони є). Особи, які займаються збором таких відходів, у тому числі збирачі відпрацьованого 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 такі є) допомагає уникнути шкідливих для здоров'я та довкілля наслідків, що можуть виникнути через 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 навколишнє 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