

# COMBO AIR

Frytownica i grill na gorące powietrze

10041330 10041331



## KLARSTEIN

[www.klarstein.com](http://www.klarstein.com)



**Szanowny Kliencie,**

Gratulujemy zakupu tego produktu. Przeczytaj uważnie instrukcję i postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami, aby uniknąć uszkodzenia produktu. Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprzestrzeganiem instrukcji i niewłaściwą obsługą. Zeskanuj kod QR, aby uzyskać dostęp do najnowszych instrukcji obsługi i innych informacji o produkcie.



---

## **SPIS TREŚCI**

---

Instrukcje bezpieczeństwa 4  
Przegląd urządzeń 6  
Panel kontrolny 7  
Funkcje przycisków 7  
Przed pierwszym użyciem 9  
Obsługa 9  
Czyszczenie i pielęgnacja 16  
Instrukcje dotyczące utylizacji 18  
Producent i importer 18

---

## **DANE TECHNICZNE**

---

|              |                      |
|--------------|----------------------|
| Kod produktu | 10041330, 10041331   |
| Zasilanie    | 220-240 V ~ 50/60 Hz |

---

## INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

---

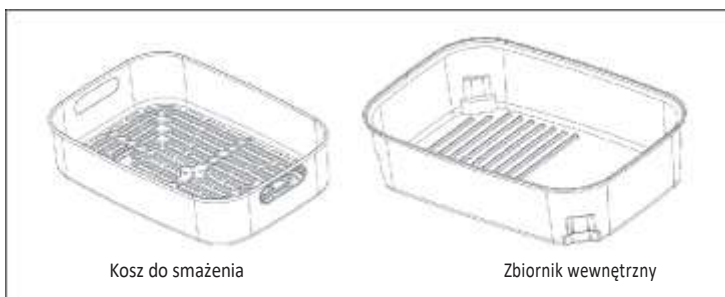
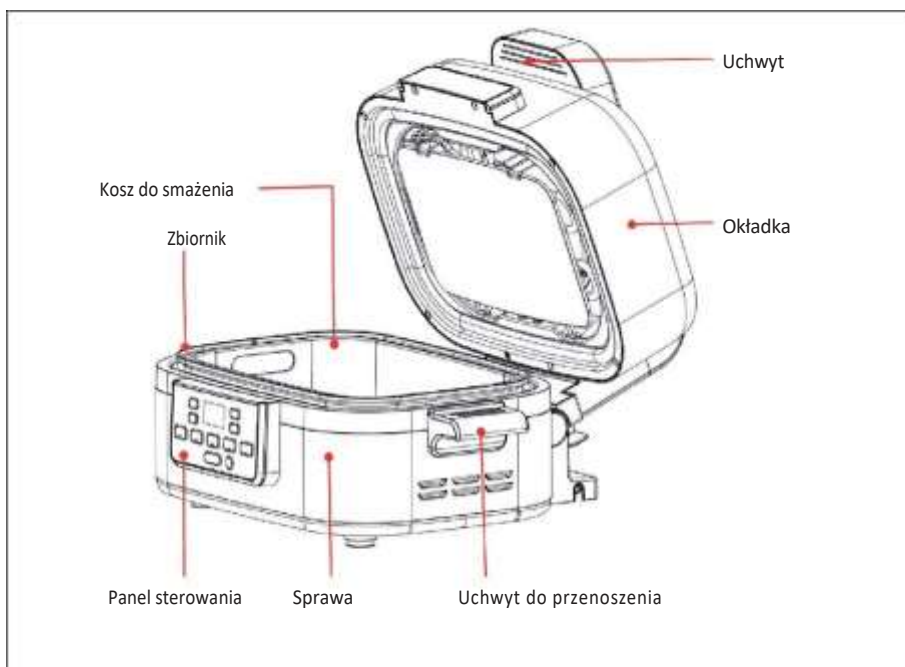
- Przed pierwszym użyciu urządzenia należy upewnić się, że napięcie w gniazdku elektrycznym jest zgodne z napięciem podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Aby zapobiec porażeniu prądem, nie należy zanurzać przewodu zasilającego ani samego urządzenia w wodzie lub innych płynach.
- Trzymaj dzieci i zwierzęta z dala od urządzenia podczas pracy.
- Po każdym użyciu należy wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
- Urządzenie powinno pracować w obwodzie zasilania oddzielnym od innych urządzeń. Jeśli obwód jest przeciążony przez inne urządzenia, to urządzenie może nie działać prawidłowo.
- Zachowaj szczególną ostrożność podczas przenoszenia pojemnika z gorącym jedzeniem.
- Nie wolno dopuścić do tego, aby przewód zasilający zwisał nad krawędzią stołu lub powierzchni roboczej oraz należy uważać, aby przewód zasilający nie stykał się z gorącymi powierzchniami urządzenia.
- Umieść urządzenie na środku powierzchni roboczej.
- Nie dotykaj gorących powierzchni. Użyj uchwytów do przenoszenia lub podnoszenia.
- Urządzenie nie może być używane przez dzieci.
- Używanie akcesoriów niezalecanych przez producenta może spowodować obrażenia ciała.
- Nie należy stawiać urządzenia na wrażliwych na ciepło powierzchniach szklanych, drewnianych lub obrusach. W przypadku tych powierzchni należy koniecznie umieścić pod sprzętem płytę z ochroną termiczną.
- Nigdy nie używaj urządzenia, jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, jeśli urządzenie nie działa prawidłowo lub jeśli urządzenie zostało uszkodzone w inny sposób.
- Gdy nie używasz już urządzenia, wyciągnij wtyczkę z gniazdka. Przed wyjęciem lub dodaniem jakichkolwiek części należy odczekać, aż urządzenie ostygnie.
- Nie należy umieszczać urządzenia w bezpośrednim sąsiedztwie gorących pieców gazowych lub elektrycznych ani w rozgrzanym piekarniku.
- Jeśli wtyczka nie jest prawidłowo dopasowana, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem, aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem. Nie próbuj w żaden sposób manipulować przy wtyczce.
- Nie należy czyścić urządzenia za pomocą metalowych gąbek czyszczących. Małe metalowe części mogą oderwać się i spowodować zwarcie elementów elektrycznych urządzenia, co może spowodować porażenie prądem lub uszkodzenie urządzenia.
- Aby zminimalizować ryzyko porażenia prądem, należy przygotowywać potrawy wyłącznie w dostarczonych naczyniach z powłoką nieprzewodzącą.

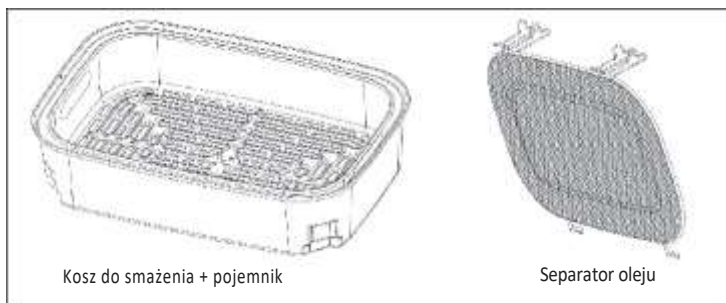
- Ten sprzęt jest przeznaczony wyłącznie do użytku wewnątrz pomieszczeń.
- Używaj urządzenia tylko zgodnie z jego przeznaczeniem.
- Zachowaj instrukcję obsługi na przyszłość.
- Dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z upośledzeniem umysłowym, sensorycznym i fizycznym mogą korzystać z urządzenia tylko wtedy, gdy zostały wcześniej dokładnie zapoznane z funkcjami i środkami bezpieczeństwa przez osobę odpowiedzialną i zrozumiały związane z tym zagrożenia.



**UWAGA:** Ryzyko poparzenia! Podczas smażenia gorącym powietrzem, przez wyloty powietrza uwalnia się gorąca para. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od wylotów pary i powietrza. Podczas usuwania części wyposażenia z urządzenia należy również uważać na gorącą parę i powietrze.

## PRZEGLĄD URZĄDZEŃ





## PANEL STEROWANIA



|   |                                                  |    |                               |
|---|--------------------------------------------------|----|-------------------------------|
| 1 | Temperatura (-)                                  | 7  | Czas (-)                      |
| 2 | Temperatura (+)                                  | 8  | Menu                          |
| 3 | Wyświetlanie "Brak pojemnika" lub "Brak pokrywy" | 9  | START/STOP                    |
| 4 | Wyświetlacz                                      | 10 | Przycisk włączania/wyłączania |
| 6 | Czas (+)                                         |    |                               |

---

## FUNKCJE PRZYCISKÓW

---

### Wyłącznik

Włącza/wyłącza urządzenie.

### przycisk START/STOP

Naciskając przycisk START/STOP można włączyć urządzenie. Gdy urządzenie jest w trybie pracy, można je wstrzymać, naciskając przycisk START/STOP. Naciśnij i przytrzymaj przycisk START/STOP, aby powrócić do bieżącego menu.

### Wyświetlacz



Wyświetlacz miga dla wszystkich funkcji z wyjątkiem funkcji grillowania, jeśli nie włożono pojemnika lub pokrywa nie jest prawidłowo zamknięta.

### Wyświetlacz



Istnieją cztery ustawienia mocy, w tym LOW, MED, HIGH i MAX dla funkcji grilla i frytkownicy+grilla.

### Przycisk temperatury (+)



Dla funkcji Grill i Air Fryer + Grill można wybrać jeden z czterech poziomów mocy, naciskając przycisk TEMP. W przypadku wszystkich pozostałych funkcji temperaturę ▲ można zwiększyć, naciskając przycisk TEMP . Naciśnij i przytrzymaj przycisk TEMP ▲, aby szybciej dostosować temperaturę. Po uruchomieniu urządzenia nie ma już możliwości ustawienia temperatury.

### Przycisk temperatury (-)



W funkcjach Grill i Beztłuszczowa frytkownica +Grill można zmniejszyć ▼ poziom mocy, naciskając przycisk TEMP. W przypadku wszystkich innych funkcji temperaturę można obniżyć , naciskając przycisk TEMP▼. Naciśnij i przytrzymaj przycisk▼, aby szybciej dostosować temperaturę. Po uruchomieniu urządzenia nie ma już możliwości ustawienia temperatury.

**Przycisk Czas (+).** 

Czas pracy można wydłużyć, naciskając przycisk TIME . Naciśnij i przytrzymaj aby ustawić czas szybciej. Nie można regulować czasu, gdy urządzenie przechodzi w tryb pracy.

**Przycisk Czas (-).** 

Czas pracy można skrócić, naciskając przycisk CZAS . Naciśnij i przytrzymaj przycisk, aby ustawić czas szybciej. Nie można regulować czasu, gdy urządzenie przechodzi w tryb pracy.

**Menu funkcji**

Istnieje 5 funkcjonalnych menu, aby zaspokoić różne potrzeby użytkowników. Po wybraniu żądanego menu funkcji zapala się odpowiedni wskaźnik.

**Ustawienia czasu i temperatury dla menu**

| Funkcja                  | Ustawiony czas | Regulowany czas | Ustawienie temperatury | Regulowana temperatura                        | Wstępne podgrzewanie | Żywność                      |
|--------------------------|----------------|-----------------|------------------------|-----------------------------------------------|----------------------|------------------------------|
| Grill                    | 20 minut       | 1 min - 1 h     | Max                    | Niskie/<br>Średnie/<br>Wysokie/<br>Maksymalne | Tak                  | 3 cm stek wołowy             |
| Grill + Gorące powietrze | 20 minut       | 1 min - 1 h     | Max                    | Niskie/<br>Średnie/<br>Wysokie/<br>Maksymalne | Tak                  | 3 cm stek wołowy             |
| Suszenie                 | 6 h            | 30 min - 48 h   | 49 °C (120 °F)         | 30 - 80 °C<br>(86 - 176 °F)                   | Nie                  | Jabłko pokrojone w plasterki |
| Pieczenie / Prażenie     | 30 minut       | 1 min - 1 h     | 200 °C (392 °F)        | 100 - 200 °C<br>(212 - 392 °F)                | Nie                  | Skrzydółka kurczaka          |
| Gorące powietrze         | 18 minut       | 1 min - 45 min  | 200 °C (392 °F)        | 100 - 200 °C<br>(212 - 392 °F)                | Tak                  | 400 g frytek                 |

---

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

---

1. Przed pierwszym użyciem urządzenia należy usunąć z niego wszystkie materiały opakowaniowe, naklejki i etykiety.
2. Zdejmij wszystkie zdejmowane części urządzenia i wyczyść je w wodzie z mydłem, a następnie opłucz czystą wodą i osusz czystą szmatką lub ręcznikiem papierowym.
3. Zamocować poszczególne części urządzenia i umieścić je na odpowiedniej powierzchni. Aby zapewnić wystarczające odprowadzanie ciepła, nie należy umieszczać urządzenia w szafie lub zbyt blisko ściany.
4. Podczas pierwszego użycia urządzenia może pojawić się dziwny zapach lub dym, spowodowany spaleniem folii ochronnej na elemencie grzejnym. To jest normalne. Zaleca się uruchomienie urządzenia na biegu jałowym w trybie gorące powietrze+grill przez 15 minut w celu usunięcia zapachu. Przy pierwszym użyciu urządzenia należy otworzyć drzwi i okna, aby przewietrzyć pomieszczenie.

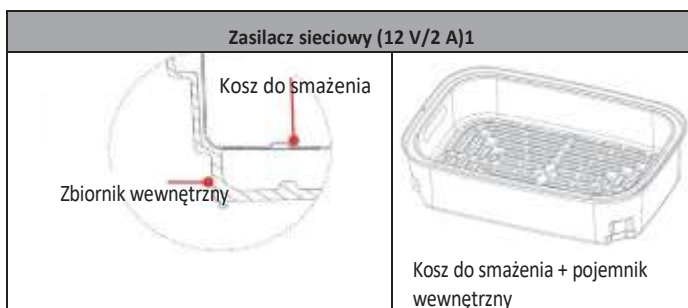
---

## DZIAŁANIE

---

### Ważne instrukcje

1. Wszystkie plastiki i opakowania materiały należy usunąć przed dodaniem żywności. Żywność powinna być rozmrożona przed przygotowaniem.
2. Podczas przygotowywania nie należy umieszczać żywności bezpośrednio na płycie grzejnej.
3. Nie używaj urządzenia do gotowania wody.
4. Aby używać koszyka do smażenia, należy go używać razem z pojemnikiem wewnętrznym. Na spodzie pojemnika wewnętrznego znajdują się cztery nóżki, które podtrzymują kosz do smażenia włożony do pojemnika wewnętrznego (patrz rysunek 1).



## Grill

**Uwaga:** W funkcji grillowania do grillowania potraw takich jak stek wołowy można używać tylko pojemnika wewnętrznego.

1. Otwórz górną pokrywę i włóż wewnętrzny pojemnik do urządzenia.
2. Włóż wtyczkę sieciową do gniazdka i naciśnij przycisk włączania/wyłączania. Kontrolka grilla zaświeci się na stałe, a na wyświetlaczu LED zapali się ustawiona temperatura . Na wyświetlaczu LED pojawi się również ustawiona godzina 20 :00.
3. Za pomocą przycisków  lub  wybierz żądaną temperaturę. Istnieją 4 ustawienia mocy: LOW, MED, HIGH i MAX (). Ustawić  czas przygotowania za pomocą przycisków i . Szczegółowe informacje na temat ustawiania czasu znajdują się w części "Ustawianie czasu i temperatury dla menu".

**Uwaga:** Temperatury i czasu nie można regulować po uruchomieniu urządzenia.

4. Naciśnij przycisk START/STOP, aby rozpocząć podgrzewanie. Na wyświetlaczu LED  pojawia się symbol.
5. Po zakończeniu procesu wstępnego podgrzewania rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Następnie włóż żądaną potrawę i przyprawy do wewnętrznego pojemnika do przygotowywania. Na wyświetlaczu LED pojawi się godzina i rozpocznie się odliczanie.

**Uwaga:** Podczas korzystania z funkcji grilla górna pokrywa musi być otwarta. W przeciwnym razie urządzenie nie może rozpocząć pracy. Jeśli górna pokrywa zostanie zamknięta podczas przygotowywania, przygotowywanie zostanie wstrzymane. Po 5 minutach rozlega się sygnał dźwiękowy, urządzenie przestaje pracować i wyłącza się automatycznie.

6. Po zakończeniu odliczania rozlega się sygnał dźwiękowy i urządzenie automatycznie się zatrzymuje.

**Uwaga:** Po ugotowaniu potrawy wentylatory chłodzące będą pracować jeszcze przez 5 minut, a następnie wyłączą się.

7. Wybierz jedzenie. Teraz możesz podać jedzenie.
8. Wyjąć pojemnik wewnętrzny i wyczyścić go (patrz rozdział "Czyszczenie i pielęgnacja").

**Uwaga:** Aby uniknąć poparzeń, należy zachować ostrożność podczas wyjmowania pojemnika wewnętrznego .

## Grill + Gorące powietrze

**Uwaga:** Dzięki tej funkcji do grillowania i smażenia można używać pojemnika wewnętrznego lub pojemnika wewnętrznego z koszem do smażenia.

1. Otwórz górną pokrywę i umieść pojemnik wewnętrzny w odpowiedniej pozycji w urządzeniu.
2. Podłącz urządzenie do gniazda zasilania i naciśnij przycisk zasilania. Na ekranie pojawi się kontrolka "Grill". Wyświetlacz zapali się z ustawioną temperaturą  i pokaże ustawioną godzinę 20 :00.
3. Naciśnij przycisk Grill + Gorące powietrze. Zapala się odpowiedni wskaźnik . Wyświetlacz LED pokazuje godzinę 20:00 oraz ustawioną temperaturę.
4. Wybierz żądaną temperaturę za pomocą przycisków  lub . Dostępne są cztery ustawienia mocy: LOW, MED, HIGH i MAX . Ustaw czas przygotowania za pomocą przycisków  i . Szczegółowe informacje na temat ustawiania czasu znajdują się w części "Ustawianie czasu i temperatury dla menu".

**Uwaga:** Temperatury i czasu nie można regulować po uruchomieniu urządzenia.

5. Naciśnij przycisk START/STOP, aby rozpocząć podgrzewanie. Na wyświetlaczu LED pojawi się symbol .
6. Po zakończeniu procesu wstępnego podgrzewania rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu LED pojawi się napis "Add Food" (Dodaj jedzenie). Otwórz górną pokrywę i włóż żądaną żywność i przyprawę do przygotowania do wewnętrznego pojemnika. Następnie zamknij górną pokrywę.
7. Naciśnij przycisk START/STOP. Urządzenie zaczyna pracować. Na wyświetlaczu LED pojawi się godzina i rozpocznie się odliczanie.

**Uwaga:** Podczas korzystania z funkcji Grill + Gorące powietrze pokrywa górna musi być zamknięta. W przeciwnym razie urządzenie nie może rozpocząć pracy. Jeśli górna pokrywa zagotuje się podczas przygotowywania, przygotowanie zostanie wstrzymane. Po 5 minutach urządzenie wydaje sygnał dźwiękowy, symbol  miga, urządzenie przestaje działać i wyłącza się automatycznie.

8. Po zakończeniu odliczania rozlegnie się sygnał dźwiękowy i urządzenie automatycznie zatrzyma pracę.

**Uwaga:** Po zakończeniu gotowania wentylatory chłodzące będą działać jeszcze przez 20 minut, zanim się wyłączą.

9. Otwórz górną pokrywę. Wybierz jedzenie. Teraz możesz podać jedzenie.
10. Wyjąć pojemnik wewnętrzny i wyczyścić go (patrz rozdział "Czyszczenie i pielęgnacja").

**Uwaga:** Aby uniknąć poparzeń, należy zachować ostrożność podczas wyjmowania pojemnika wewnętrznego.

## Suszenie

**Uwaga:** Do tej funkcji można wykorzystać tylko pojemnik wewnętrzny z włożonym koszem do smażenia i odvodnić w ten sposób np. plasterki

1. Otwórz górną pokrywę i umieść pojemnik wewnętrzny w odpowiedniej pozycji w urządzeniu.
2. W koszu do smażenia umieścić potrawę i niezbędne do przygotowania przyprawy.
3. Podłącz urządzenie do gniazda zasilania i naciśnij przycisk zasilania. Na ekranie pojawi się kontrolka "Grill". Wyświetlacz zapali się z ustawioną temperaturą  i pokaże ustawioną godzinę 20  :00.
4. Naciśnij przycisk Drying. Zapala się odpowiedni wskaźnik. Ustawiony czas suszenia wynosi 6 godzin, a ustawiona temperatura 49 °C. Na wyświetlaczu LED pojawi się „49°C”.
5. Ustawić temperaturę za pomocą przycisków  lub , a czas za pomocą przycisków  ków i . Szczegółowe informacje na temat ustawiania czasu znajdują się w części "Ustawianie czasu i temperatury dla menu".

**Uwaga:** Jeśli przytrzymasz  przycisk  jednocześnie przez 3 sekundy, możesz przełączać między °C i °F. Uwaga: Temperatury i czasu nie można regulować po uruchomieniu urządzenia.

6. Naciśnij przycisk START/STOP, aby rozpocząć podgrzewanie. Pozostały czas zostanie wyświetlony na wyświetlaczu LED i rozpocznie się odliczanie.

**Uwaga:** Podczas korzystania z funkcji suszenia pokrywa górna musi być zamknięta. W przeciwnym razie urządzenie nie może rozpocząć pracy. Jeśli górna pokrywa zostanie otwarta podczas przygotowywania, przygotowywanie zostanie wstrzymane. Po 5 minutach rozlega się sygnał

7. Po zakończeniu odliczania rozlega się sygnał dźwiękowy i urządzenie automatycznie się zatrzymuje.
8. Otwórz górną pokrywę. Wybierz jedzenie. Teraz możesz podać jedzenie.
9. Wyjmij pojemnik wewnętrzny i wyczyść go (patrz rozdział "Czyszczenie i pielęgnacja").

**Uwaga:** Aby uniknąć poparzeń, należy zachować ostrożność podczas wyjmowania pojemnika wewnętrznego .

## Pieczenie i smażenie

Do tej funkcji można wykorzystać tylko wewnętrzny pojemnik z włożonym koszem do smażenia , dzięki czemu można w ten sposób np. piec ziemniaki lub ciasta .

1. Otwórz górną pokrywę i umieść pojemnik wewnętrzny z koszem do smażenia w odpowiednim miejscu w urządzeniu.
2. W koszu do smażenia umieść potrawę i niezbędne do przygotowania przyprawy.
3. Podłącz urządzenie do gniazda zasilania i naciśnij przycisk zasilania. Na ekranie pojawi się kontrolka "Grill". Wyświetlacz zapali się z ustawioną temperaturą  i pokaże ustawioną godzinę 20  :00.
4. Naciśnij przycisk Bake/Roast. Ustawiony czas dla tej funkcji to 30 minut, a ustawiona temperatura to 200 °C. Na wyświetlaczu LED pojawi się „200°C”.
5.  Ustawić temperaturę za pomocą przycisków  lub , a czas  ków i. Szczegółowe informacje na temat ustawiania czasu znajdują się w części "Ustawianie czasu i temperatury dla menu".

**Uwaga:** Jeśli przytrzymasz  przycisk  jednocześnie przez 3 sekundy, możesz przełączać między °C i °F. Uwaga: Temperatury i czasu nie można regulować po uruchomieniu urządzenia.

6. Naciśnij przycisk START/STOP, aby rozpocząć podgrzewanie. Pozostały czas zostanie wyświetlony na wyświetlaczu LED i rozpocznie się odliczanie.

**Uwaga:** podczas korzystania z funkcji pieczenia/piecznia górna pokrywa musi być zamknięta. W przeciwnym razie urządzenie nie może rozpocząć pracy. Jeśli górna pokrywa otwiera się podczas przygotowywania, przygotowywanie jest zawieszone. Po 5 minutach rozlega się sygnał

7. Po zakończeniu odliczania rozlega się sygnał dźwiękowy i urządzenie automatycznie się zatrzymuje.

**Uwaga:** Po zakończeniu gotowania wentylatory chłodzące będą działać jeszcze przez 20 minut, zanim się wyłączą.

8. Otwórz górną pokrywę. Wybierz jedzenie. Teraz możesz podać jedzenie.
9. Wyjąć pojemnik wewnętrzny i wyczyścić go (patrz rozdział "Czyszczenie i pielęgnacja").

**Uwaga:** Aby uniknąć poparzeń, należy zachować ostrożność podczas wyjmowania pojemnika wewnętrznego .

## Gorące powietrze

**Uwaga:** Do tej funkcji można używać tylko pojemnika wewnętrznego z włożonym koszykiem dosmażenia i w ten sposób można przygotowywać np.

1. Otwórz górną pokrywę i umieść pojemnik wewnętrzny z koszem do smażenia w odpowiednim miejscu w urządzeniu.
2. W koszu do smażenia umieść potrawę i niezbędne do przygotowania przyprawy.
3. Podłącz urządzenie do gniazda zasilania i naciśnij przycisk zasilania. Na ekranie pojawi się kontrolka "Grill". Wyświetlacz zapali się z ustawioną temperaturą  i pokaże ustawioną godzinę 20  :00.
4. Naciśnij przycisk Hot Air Wstępnie ustawiony czas dla tej funkcji to 18 minut, a zadana temperatura to 200°C. Na wyświetlaczu LED pojawi się „200°C”.
5. Ustaw temperaturę przyciskami  lub  , a czas przyciskami  i  . Szczegółowe informacje na temat ustawiania czasu znajdują się w części "Ustawianie czasu i temperatury dla menu".

**Uwaga:** Jeśli przytrzymasz przyciski   jednocześnie przez 3 sekundy, możesz przełączać między °C i °F. Uwaga: Temperatury i czasu nie można regulować po uruchomieniu urządzenia.

6. Naciśnij przycisk START/STOP, aby rozpocząć podgrzewanie.  pojawi się na wyświetlaczu LED.

**Uwaga:** Podczas korzystania z funkcji Grill + Gorące powietrze pokrywa górna musi być zamknięta. W przeciwnym razie urządzenie nie może rozpocząć pracy. Jeśli górna pokrywa zostanie otwarta podczas przygotowywania, przygotowywanie zostanie wstrzymane. Po 5 minutach rozlega się sygnał

7. Po zakończeniu procesu wstępnego podgrzewania rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Czas zostanie wyświetlony na wyświetlaczu LED i rozpocznie się odliczanie.
8. Po zakończeniu odliczania rozlega się sygnał dźwiękowy i urządzenie automatycznie się zatrzymuje.

**Uwaga:** Po zakończeniu gotowania wentylatory chłodzące będą działać jeszcze przez 20 minut, zanim się wyłączą.

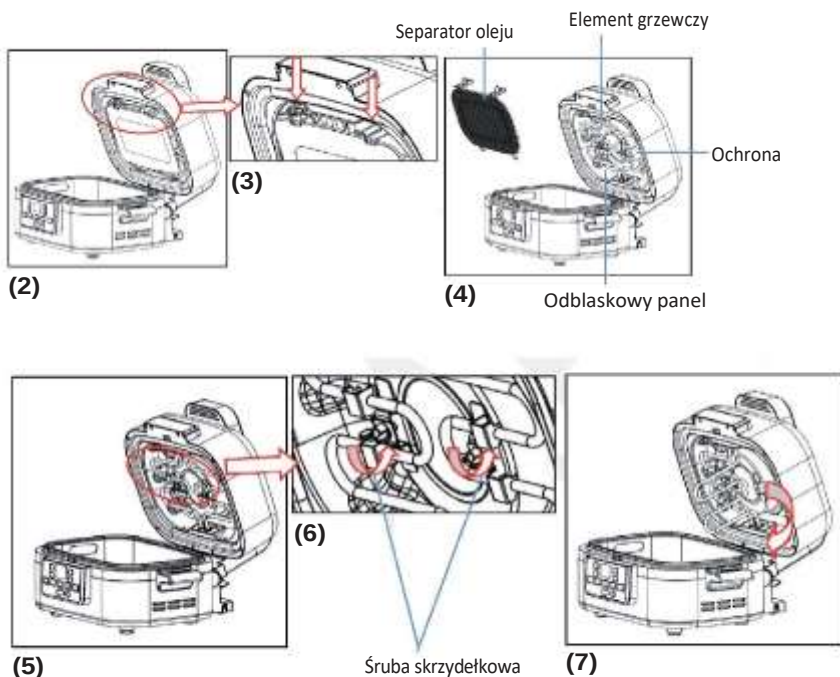
9. Otwórz górną pokrywę. Wybierz jedzenie. Teraz możesz podać jedzenie.
10. Wyjmij pojemnik wewnętrzny i wyczyść go (patrz rozdział "Czyszczenie i pielęgnacja").

**Uwaga:** Aby uniknąć poparzeń, należy zachować ostrożność podczas wyjmowania pojemnika wewnętrznego .

## CZYSZCZENIE I PIEŁĘGNACJA

- Odłącz przewód zasilający i przed czyszczeniem poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie. Wyczyść wszystkie akcesoria, takie jak kosz do smażenia, pojemnik wewnętrzny i separator oleju, za pomocą gorącej wody i detergentu.
- Całkowicie zanurz kosz do smażenia i pojemnik wewnętrzny w wodzie, aby je oczyścić. Do czyszczenia urządzenia nie należy używać agresywnych środków czyszczących ani gąbek szorujących. W przeciwnym razie powierzchnie mogą ulec uszkodzeniu.
- Regularnie czyść wewnętrzne ścianki urządzenia. Przetrzyj olej ciepłą bawełnianą szmatką, a następnie osusz wewnętrzne ścianki suchą szmatką.
- Wyczyść górną pokrywę szmatką nasączoną ciepłą wodą z mydłem.
- Nigdy nie zanurzaj pokrywy urządzenia w wodzie, aby ją wyczyścić.

- Nigdy nie należy szczotkować urządzenia.
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni, nie należy czyścić urządzenia za pomocą metalowych narzędzi.
- Po użyciu oczyścić separator oleju. Naciśnij zatrzaski separatora oleju, aby go zdjąć (patrz rys. 2 i 3). Po oczyszczeniu należy prawidłowo założyć separator oleju, aby uniknąć niedostatecznych wyników gotowania.
- Aby wyczyścić płytę odblaskową na górnej pokrywie, najpierw otwórz górną pokrywę i wyjmij separator oleju. Przekręć śrubę skrzydełkową w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby ją usunąć. Następnie zwolnić górny element grzejny w kierunku strzałki i wyczyścić płytkę odblaskową czystą i gorącą szmatką. Po oczyszczeniu umieścić górny element grzejny na wsporniku osłony ochronnej, a następnie obrócić śrubę skrzydełkową zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby przymocować ją do górnego elementu grzejnego (patrz rys. 4, 5, 6 i 7).



---

## INSTRUKCJE UTYLIZACJI

---



Jeśli w Twoim kraju obowiązują przepisy dotyczące utylizacji sprzętu elektrycznego i elektronicznego, ten symbol na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że produktu tego nie wolno wyrzucać wraz z odpadami domowymi. Zamiast tego należy oddać go do punktu zbiórki sprzętu elektrycznego i elektronicznego zajmującego się recyklingiem. Pozbywając się ich zgodnie z przepisami, chronisz środowisko i zdrowie swoich bliskich przed negatywnymi konsekwencjami. Aby uzyskać informacje na temat recyklingu i utylizacji tego produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami lub służbami utylizacji odpadów domowych.

---

## PRODUCENT

---

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Niemcy





**KLARSTEIN**