

AIRGLAZE DIGITAL

Piekarnik i frytkownica na gorące
powietrze

10045479



COOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCOO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Szanowny Kliencie,

Gratulujemy zakupu. Przeczytaj uważnie poniższe instrukcje i postępuj zgodnie z nimi, aby uniknąć potencjalnych uszkodzeń. Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprzestrzeganiem instrukcji lub niewłaściwym użytkowaniem.

SPIS TREŚCI

Instrukcje bezpieczeństwa 4
Instrukcje bezpiecznego użytkowania 5
Przed pierwszym użyciem 6
Panele sterowania 6
Przegląd wyposażenia i akcesoriów
7 Jak korzystać z grilla 8
Wyświetlacze i funkcje przycisków 10
Czyszczenie i pielęgnacja 15
Rozwiązywanie problemów 16
Instrukcja utylizacji 18
Producent 18

DANE TECHNICZNE

Kod produktu	10045479
Zasilanie	220-240 V ~ 50-60 Hz
Moc	2100 W
Objętość koszyka	34 L
Zakres ustawień temperatury	40-230 °C

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

- Przed pierwszym użyciem sprawdź, czy napięcie w Twoim gniazdku odpowiada napięciu wskazanemu.
- Aby zabezpieczyć się przed porażeniem prądem, nie zanurzaj przewodu ani urządzenia w wodzie lub innym płynie.
- Trzymaj dzieci i zwierzęta z dala od urządzenia podczas jego pracy.
- Po użyciu wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazdka.
- Urządzenie powinno pracować w obwodzie zasilania oddzielonym od innych urządzeń. Jeżeli obwód elektryczny zostanie przeciążony przez inne urządzenia, to urządzenie może nie działać prawidłowo.
- Zachowaj szczególną ostrożność podczas przenoszenia pojemnika z gorącą żywnością.
- Nie pozwól, aby przewód zasilający zwiisał z krawędzi stołu lub powierzchni roboczej i uważaj, aby przewód zasilający nie miał kontaktu z gorącymi powierzchniami urządzenia.
- Zawsze umieszczaj urządzenie bezpiecznie na środku stołu lub powierzchni roboczej.
- Nie dotykaj gorących powierzchni. Użyj uchwytów do przenoszenia lub podnoszenia.
- Urządzenie nie może być obsługiwane przez dzieci.
- Używanie akcesoriów, które nie są wyraźnie zalecane przez producenta, może spowodować obrażenia.
- Nie używaj ani nie umieszczaj urządzenia na wrażliwych na ciepło powierzchniach szklanych, drewnianych lub obrusach. W przypadku tych powierzchni konieczne jest umieszczenie pod urządzeniem nieczułej termicznie płyty z zabezpieczeniem termicznym.
- Nie używaj urządzenia, jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, urządzenie nie działa prawidłowo lub zostało uszkodzone w inny sposób.
- Przed czyszczeniem oraz gdy urządzenie nie jest używane, należy je wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazdka. Przed wyjęciem lub dodaniem części poczekaj, aż urządzenie ostygnie.
- Nie umieszczaj produktu w pobliżu gazu z kuchenek elektrycznych i piekarników.
- Jeśli wtyczka nie pasuje prawidłowo, skontaktuj się z wykwalifikowanym elektrykiem, aby zmniejszyć potencjalne ryzyko porażenia prądem. Nie próbuj w żaden sposób manipulować przy wtyczce.
- Nie czyść urządzenia metalowymi płytkami czyszczącymi. Małe części metalowe mogą odłamać się i spowodować zwarcie elementów elektrycznych urządzenia, co może skutkować porażeniem prądem elektrycznym i uszkodzeniem urządzenia.
- Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem, przygotowuj żywność wyłącznie na dostarczonej patelni z powłoką nieprzylepającą.

INSTRUKCJE BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA

- Składniki do smażenia zawsze umieszczaj w koszu tak, aby nie miały kontaktu z elementami grzejnymi.
- Podczas pracy urządzenia nie zakrywać otworów wlotowych i wylotowych powietrza.
- Nie napełniaj patelni olejem, ponieważ może to spowodować ryzyko pożaru podczas jej użytkowania.



Uwaga

Niebezpieczeństwo poparzenia! Podczas pracy urządzenia temperatura dostępnych powierzchni jest wysoka. Nie dotykaj wnętrza urządzenia.

- Nie umieszczaj urządzenia przy ścianie lub innych urządzeniach. Pozostaw co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z tyłu i po bokach oraz 10 cm na górze urządzenia.
- Nie kładź żadnych przedmiotów na urządzeniu.
- Gdy urządzenie pracuje, nie pozostawiaj go bez nadzoru.



Uwaga:

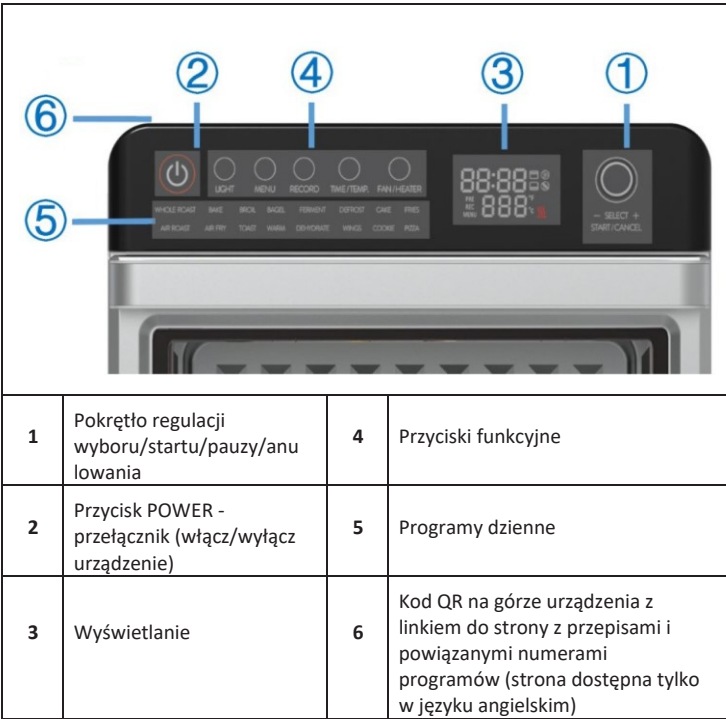
Niebezpieczeństwo poparzenia! Podczas smażenia gorącym powietrzem przez otwory wylotowe powietrza wydostaje się gorąca para. Trzymaj ręce i twarz z dala od otworów wentylacyjnych i pary. Podczas wyjmowania patelni z urządzenia należy także uważać na gorącą parę i powietrze.

- Jeśli zauważysz ciemny dym wydobywający się z urządzenia, natychmiast odłącz przewód zasilający. Przed odłączeniem urządzenia poczekaj, aż dym przestanie się pojawiać.
- Upewnij się, że urządzenie stoi na poziomej, płaskiej i stabilnej powierzchni.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych i podobnych obszarach, takich jak: kuchnie pracownicze w sklepach, biurach i innych miejscach pracy, w gospodarstwach rolnych, przez klientów w hotelach, motelach i innych obszarach mieszkalnych oraz w obiektach typu bed and breakfast.
- Zawsze wyciągaj wtyczkę z gniazdka, gdy urządzenie nie jest używane.
- Urządzenie musi ostygnąć przez 30 minut po użyciu, zanim będzie można go bezpiecznie używać lub czyścić.
- Trzymaj urządzenie i jego kabel poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
- Urządzenie nie może być obsługiwane za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

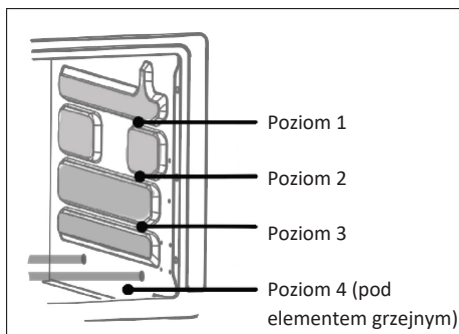
- Usunąć i wyrzucić wszystkie materiały opakowaniowe, etykiety reklamowe i taśmy z urządzenia.
- Wyjąć wszystkie akcesoria z opakowania i dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję. Aby uniknąć obrażeń ciała lub uszkodzenia mienia, należy zwrócić szczególną uwagę na instrukcje obsługi, ostrzeżenia i ważne środki ostrożności.
- Akcesoria umyć w ciepłej wodzie z mydłem, opłucz i dokładnie wysuszyć. Nie myć urządzenia głównego i akcesoriów w zmywarce.
- Zalecamy włożenie wszystkich akcesoriów do piekarnika i pozostawienie go włączonego w trybie AIR FRY w maksymalnej temperaturze przez 20 minut bez dodawania żywności. Upewnij się, że obszar jest dobrze wentylowany. Spowoduje to usunięcie wszelkich pozostałości opakowania i śladów zapachu. Jest to całkowicie bezpieczne i nie wpływa na pracę piekarnika.

PANEL STEROWANIA



OPIS URZĄDZENIA I AKCESORIA

Poziomy korzystania z akcesoriów



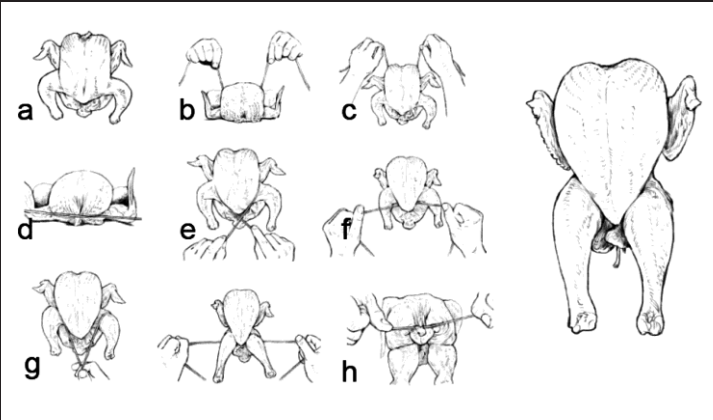
Akcesoria

	Wielofunkcyjna taca/taca Blachę można używać jako blachę do pieczenia na poziomie 1/2/3 oraz jako tackę ociekową na poziomie 4.
	Ruszt grillowy Można używać na poziomach 1/2/3.
	Kosz do smażenia Można stosować na suche składniki na poziomie 1/2.
	Szpikulec
	Szczypce do szaszłyków

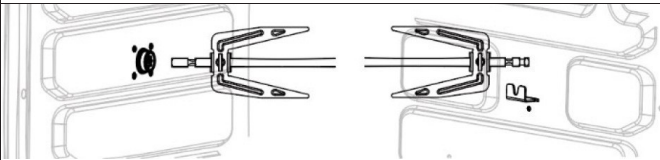
JAK UŻYWAĆ SZPIKULEC

Jak przygotować kurczaka

Nie używaj kurczaków cięższych niż 1,5 kg. Przypraw kurczaka i zawiąż go sznurkiem kuchennym w następujący sposób:

	
a	Połóż kurczaka na plecach, nogami skierowanymi do siebie.
b	Włóż kawałek sznurka kuchennego pod grzbiet kurczaka, między skrzydłami a udami.
c	Przeciągnij oba końce sznurka kuchennego pod pachami, a następnie przez skrzydełka.
d	Przełóż sznurek kuchenny wokół górnej części piersi, upewniając się, że skóra jest napięta.
e	Złącz końce sznurka kuchennego i przełóż je wzdłuż piersi, w dół skrzydeł i ud.
f	Skrzyżuj końce sznurka kuchennego i pociągnij go mocno w górę, pod czubek kurczaka.
g	Skręć końce sznurka kuchennego pod nogami, a następnie nad nogami. Skrzyżuj i dokręć. Udka powinny trochę wystawać.
h	Obróć kurczaka na brzuch i zakończ zawiązaniem sznurków wokół ogona w supel. Odetnij końcówki.

Do mocowania kurczaka na szpikulcu

1	Po związaniu kurczaka ostrożnie przeciągnij szaszłyk przez kurczaka od szyi do nóg.
2	Wbij szaszłyk w kurczaka z obu stron. Upewnij się, że kurczak jest mocno przymocowany.
3	Lekko dokręć szczypce na szpikulcu za pomocą nakrętki. Nie dokręcaj ich zbyt mocno, ponieważ po ugotowaniu mogą być trudne do usunięcia.
4	Otwórz drzwi. Najpierw włóż dłuższy koniec szpikulca w uchwyt po lewej stronie piekarnika. Następnie włóż drugi koniec do otworu w uchwycie po prawej stronie piekarnika. Nie wciskaj rusztu w uchwyt, lecz obracaj go, aż łatwo się wsunie. 
5	Zamknij drzwi, naciśnij przycisk, aby włączyć urządzenie i wybierz ustawienie wstępne grilla.

Aby usunąć szpikulec i szczypce

1	Otwórz drzwi.
2	Chwyć szaszłyki obiema rękami. Zaczep dolną lewą i prawą stronę szpikulca o wgłębienie szczypiec.
3	Ostrożnie wyjmij wykałaczkę z otworu w uchwycie po prawej stronie piekarnika. Wyciągnij patyczek z uchwytu po lewej stronie piekarnika i wyjmij go.

WYŚWIETLACZ I FUNKCJE PRZYCISKÓW

(1) Przycisk wyboru / startu / pauzy / anulowania

- Obróć pokrętko ustawień, aby wybrać funkcję lub zmienić ustawienie.
- Naciśnij przycisk ustawień, a urządzenie zacznie działać w oparciu o wybraną funkcję/ustawienie.
- Naciśnij pokrętko ustawień drugi raz, a urządzenie przejdzie w tryb uśpienia. Ponowne naciśnięcie pokrętki regulacyjnego powoduje ponowne uruchomienie urządzenia.
- Naciśnięcie przycisku ustawień na 2 sekundy powoduje anulowanie wybranej funkcji/ustawienia i włączenie podświetlenia całego panelu sterowania. Urządzenie zostało zresetowane i możesz wybrać nową funkcję/ustawienie.

(2) Przycisk POWER - przełącznik (włącz/wyłącz urządzenie)

- Po podłączeniu przycisk zasilania zacznie migać.
- Naciśnij przycisk zasilania, a podświetlenie całego panelu sterowania włączy się. Urządzenie jest teraz gotowe do użycia.
- Jeśli przez 5 minut nie zostanie wykonana żadna czynność, lampka na panelu sterowania zgaśnie i będzie migać jedynie przycisk zasilania.
- Jeśli przez 10 minut nie wykonasz żadnej czynności, lampka przycisku zasilania również zgaśnie.
- Obróć pokrętko regulacyjne, a przycisk zasilania zacznie ponownie migać.

(3) Wskaźniki na wyświetlaczu

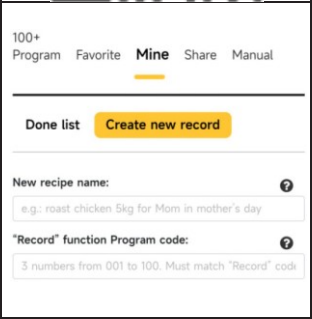
Na wyświetlaczu widoczne są ustawienia i aktualne dane wybranej funkcji.

	Gdy urządzenie się nagrzewa, wyświetlany jest symbol ogrzewania.
   	Symbole grzania górnego / wentylatora / grzania dolnego / wyłączenia wentylatora

(4) Przyciski funkcyjne

- Naciśnij jeden z tych przycisków, a wybrany przycisk zacznie migać.
- Po ustawieniu naciśnij przycisk ustawień, aby potwierdzić, a urządzenie zacznie działać. Gdy dostępne są dodatkowe funkcje, odpowiednie przyciski na panelu sterowania zaświecą się. Jeśli nie, wszystkie pozostałe przyciski są nieaktywne.

LIGHT (svetlo)	Naciśnij przycisk. Lampka w urządzeniu włączy się teraz na 2 minuty, a następnie zgaśnie.
MENU	Ten przycisk służy do wyświetlania strony internetowej przepisu z powiązanymi numerami programów (strona internetowa jest dostępna wyłącznie w języku angielskim). • Programów znajdujących się pod tym przyciskiem nie można zmieniać, są one ustawione fabrycznie. • Na stronie głównej serwisu z przepisami wyświetli się 100 przepisów z odpowiednim numerem programu (kodem oferty). Są to wstępnie ustawione programy, które można wywołać poprzez wprowadzenie numeru programu na urządzeniu (patrz przykład).
	 Potato wedges Tea time, Party, Picnic, Vegetable, Newcomer Menu code : 003
	• Naciśnąć przycisk MENU i obrócić pokrętko ustawień, aby wybrać zaprogramowany program zgodnie z numerem programu (kodem menu). • Przygotuj potrawę zgodnie z instrukcjami zawartymi w przepisie i włóż ją do piekarnika. Następnie naciśnij pokrętko ustawień, aby rozpocząć proces gotowania. • Podczas korzystania z tej funkcji wszystkie pozostałe przyciski są nieaktywne za wyjątkiem przycisku LIGHT - światło.

RECORD - nagrywanie	W odróżnieniu od funkcji MENU, programy można zmieniać przy pomocy funkcji RECORD - zapisz je i zapisz jako nowy program w urządzeniu.	
	Aby utworzyć nowy program: 1. Naciśnij przycisk RECORD. Wprowadź pusty program, obracając pokrętko ustawień (na wyświetlaczu pojawi się 00000). 2. Naciśnij przycisk TIME/TEMP i za pomocą pokrętki regulacyjnego ustaw czas i temperaturę. Naciśnij pokrętko ustawień, aby potwierdzić. 3. Następnie naciskając przycisk FAN/HEATER, za pomocą pokrętki regulacyjnego wybierz 4. wybierz żadaną opcję wentylatora i nagrzewnicy za pomocą pokrętki regulacji. Naciśnij pokrętko ustawień, aby potwierdzić. 5. Następnie naciśnij i przytrzymaj przycisk RECORD przez 2 sekundy. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a nowe dane zostaną wyświetlone i zapisane.	
	Wskazówka: Aby zapamiętać nowy program, zalecamy zalogowanie się na stronie z przepisami i zapisanie informacji o programie. W tym celu zeskanuj kod QR i utwórz konto użytkownika. Jeśli jesteś zalogowany, najpierw wybierz MINE - moje na górze listy, a następnie kliknij CREATE NEW RECORD - UTWÓRZ NOWY REKORD. Następnie wypełnij wszystkie pola i zapisz rekord. Zapisane programy znajdziesz na LIŚCIE GOTOWYCH – wcześniej ugotowane/ gotowe przepisy.	 
	Jak korzystać z nowego programu: 1. Zaloguj się na stronie z przepisami i otwórz LISTĘ GOTOWYCH, aby znaleźć numer programu. 2. Naciśnij przycisk RECORD i obróć pokrętko ustawień, aby wybrać numer programu. Następnie naciśnij pokrętko ustawień, aby rozpocząć proces gotowania.	

TIME/ TEMP. - CZAS/ TEMPERATURA	Naciśnij ten przycisk i obróć pokrętkę regulacyjną, aby wybrać żądane ustawienie czasu i temperatury.
WENTYLATOR/NAGRZEWNICA	Naciśnij ten przycisk i obróć pokrętkę regulacyjną, aby wybrać żądane ustawienie wentylatora i grzałki. - Naciśnij ten przycisk, obróć pokrętkę regulacyjną i ustaw żądane ustawienie. - Wentylator i nagrzewnica są ustawione jako jedna grupa. - Gdy temperatura jest ustawiona na powyżej 180°C, wentylator jest zmuszony włączyć się, jeśli piekarnik nagrzej się zbyt mocno.

(5) Programy dzienne

W odróżnieniu od funkcji MENU, na tej liście znajdują się najczęściej używane programy.

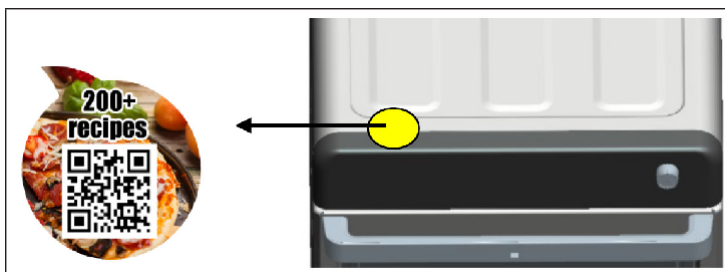
- Aby wybrać jeden z tych programów, naciśnij przycisk zasilania, a następnie obróć pokrętkę regulacyjną.
- Opcjonalnie możesz użyć opcji CZAS/TEMP. przycisk do ustawiania czasu i temperatury. Jednakże ustawiony czas/temperatura dla wybranego programu nie jest trwale zapisywana w urządzeniu.

WHOLE ROAST - PIECZENIE CAŁOŚCI	W przypadku dużych porcji, np. cały duży kurczak.
PIECZENIE POWIETRZEM	Do większych porcji i pieczonych warzyw. W tym trybie jedzenie będzie chrupiące na zewnątrz i dobrze ugotowane w środku.
Pieczenie	Do ciast, ciastek i podobnych potraw.
SMAŻENIE NA GORĄCYM POWIETRZU	Do skrzydełek z kurczaka, frytek, nuggetsów z kurczaka i podobnych potraw. W tym trybie żywność jest smażona z niewielką ilością oleju lub bez dodatku oleju.
BROIL (grilowanie)	Do steków, ryb, nachosów oraz do zmiękczenia zapiekanek
TOAST	Do opiekania maksymalnie 9 kromek chleba na raz.
Rogaliki	Do opiekania maksymalnie 9 połówek bułek ułożonych przecięciem do góry na grillu.
Podgrzać	Do podgrzewania potraw bez gotowania.
FERMENT (fermentacja)	Aby przyspieszyć wyrastanie ciasta, zwłaszcza przy zimnej/zimnej pogodzie.

DEHYDRATE (suszyć)	Do suszenia zdrowych przekąsek, takich jak warzywa, owoce, a nawet mięso.
DEFROST (ROZMRAŻAĆ)	Aby przyspieszyć rozmrażanie zamrożonej żywności.
WINGS (skrzydełka)	Program do skrzydełek z kurczaka.
CAKE (ciasto)	Program na tort.
COOKIE (Ciasteczka)	Program na herbatniki.
FRIES (Frytki)	Program do chipsów.
PIZZA	Program na pizzę.

(6) Kod QR z linkiem do strony z przepisami

Kod QR znajduje się na górze urządzenia. Kod QR znajduje się na górze urządzenia. Aby to zrobić, nie musisz rejestrować się na stronie.



- Na stronie głównej serwisu z przepisami wyświetli się 100 przepisów z odpowiednim numerem programu (kodem oferty). Są to zaprogramowane programy, które można wywołać poprzez wprowadzenie numeru programu na urządzeniu.
- Nacisnąć przycisk MENU i obrócić pokrętkę ustawień, aby wybrać zaprogramowany program zgodnie z numerem programu (kodem menu).
- Jeżeli przepis nie zawiera ustawionego numeru programu, należy wprowadzić wartości dla CZAS/TEMPERATURA. i FAN/HEATER ręcznie za pomocą odpowiednich przycisków. Jeśli chcesz zachować wprowadzone wartości jako program, skorzystaj z funkcji RECORD.
- Nacisnąć przycisk MENU i obrócić pokrętkę ustawień, aby wybrać zaprogramowany program zgodnie z numerem programu (kod menu). Następnie naciśnij pokrętkę ustawień, aby rozpocząć proces gotowania.

Wskazówki dotyczące przygotowania:

Przed włożeniem potrawy do piekarnika najlepiej rozgrzać piekarnik do 170°C na 5 minut.

- **Zamrożone mięso/ryby** : Całkowicie rozmrozić przed gotowaniem i osuszyć powierzchnię.
- **Mrożone frytki/pizza** : Nie trzeba rozmrażać, można je przygotować bezpośrednio w piekarniku.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Wyciągnij wtyczkę z gniazdka i pozostaw urządzenie do ostygnięcia na co najmniej 30 minut.
- Wybierz akcesoria.
- Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu. Nie czyść akcesoriów ani wnętrza urządzenia spiczastymi lub ostrymi przyborami kuchennymi ani środkami ściernymi, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię.
- Wytrzyj zewnętrzną część urządzenia wilgotną szmatką.
- Czyść akcesoria gorącą wodą, niewielką ilością detergentu i nieścierną gąbką.
- Twarde pozostałości tłuszczu usunąć za pomocą odtłuszczacza.
- Wyczyść wnętrze urządzenia nieścierną gąbką.
- Wyczyść element grzejny szczoteczką do czyszczenia, aby usunąć wszelkie pozostałości jedzenia.
- Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, skierowane do wewnątrz, należy je wyczyścić przed przechowywaniem.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Rozwiązanie
Piekarnik z frytkownicą nie włącza się.	Sprawdź, czy wybrałeś funkcję lub ustawiłeś temperaturę i timer, a następnie naciśnij przycisk ustawień, aby uruchomić urządzenie.
	Upewnij się, że przewód zasilający jest podłączony, zasilanie jest włączone, a gniazdko elektryczne działa. Jeżeli nie, sprawdź urządzenie w innym gniazdku elektrycznym.
Jedzenie nie jest ugotowane.	W koszu było za dużo jedzenia. Włóż do koszyka mniejsze porcje jedzenia, aby były równomiernie przygotowane.
	Sprawdź, czy temperatura jest ustawiona prawidłowo.
	Dodaj więcej czasu gotowania.
Z urządzenia wydobywa się dym.	Jeśli używasz urządzenia po raz pierwszy, jest to normalne i nie ma się czym martwić, powinno wkrótce ustąpić. Zapewnij dobrą wentylację.
	Jeśli korzystałeś już z piekarnika, odłącz go od prądu i poczekaj, aż urządzenie ostygnie. Upewnij się, że wewnętrzne powierzchnie i wszystkie akcesoria wewnątrz piekarnika są czyste i wolne od resztek jedzenia.
	Podczas smażenia tłustych potraw olej może kapać na patelnię i wytwarzać biały dym. Nie ma to wpływu na urządzenie ani na efekt końcowy.
	Jeżeli prawidłowo wyczyściłeś urządzenie i nadal wydobywa się z niego dym, przestań go używać i skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta.
Para wydobywa się z drzwi.	Jedzenie zawsze ma wysoką zawartość wilgoci. Podczas pieczenia wytwarza się para, która podczas pracy może ulatniać się przez górną część drzwiczek piekarnika. Pojawianie się pary jest zjawiskiem normalnym i nie ma to wpływu na rezultaty gotowania ani jakość produktu.
	Pojawienie się pary jest zjawiskiem normalnym i nie ma wpływu na rezultaty gotowania ani na jakość produktu.
Jedzenie jest nierównomiernie smażone.	Spróbuj potrząsnąć koszykiem w połowie gotowania, ale uważaj, aby się nie poparzyć. Części metalowe bardzo się nagrzewają podczas użytkowania.

Problem	Rozwiązanie
Domowe frytki są smażone nierównomiernie.	Może użyłeś nieodpowiedniego rodzaju ziemniaków. Używaj świeżych ziemniaków, które po smażeniu pozostają pewne.
	Nie zapomnij również dobrze optukać i osuszyć pokrojone w plasterki paluszki ziemniaczane przed gotowaniem.
Ciasto/chleb odkleja się podczas smażenia na powietrzu.	Upewnij się, że ciasto nie jest zbyt mokre.
	Dodajemy suchą warstwę i przyklejamy mocno do potrawy tak, aby podczas smażenia przylegała do składników.
Wyjmowana blacha odkształca się podczas pieczenia.	Wypaczenie blachy następuje najczęściej podczas pieczenia, kiedy blacha jest narażona na nagłe zmiany temperatury.
	Po schłodzeniu blacha powraca do swojego pierwotnego kształtu.
Podczas użytkowania pojawia się dziwny dźwięk.	Wnętrze piekarnika jest w całości wykonane z metalu. Części są ze sobą połączone. Kiedy temperatura wewnątrz piekarnika zmienia się szybko, powstaje hałas. Jest to zwykle normalny proces, który nie ma wpływu na użytkowanie.
	Jeśli dźwięk jest ciągły, wyłącz urządzenie i poczekaj, aż piekarnik ostygnie. Następnie włącz go ponownie.
	Jeżeli problemy będą się powtarzać, prosimy o kontakt z naszym działem obsługi klienta.
Zadziałał wyłącznik automatyczny lub bezpiecznik ochronny.	Urządzenie to zużywa dużo energii elektrycznej podczas pracy. Jeśli urządzenie jest używane z innymi urządzeniami kuchennymi podłączonymi do tego samego obwodu, może zadziałać wyłącznik automatyczny lub wyłącznik bezpieczeństwa. Sprawdź, czy w tym samym czasie nie są używane inne urządzenia (np. szybkowar, toster, kuchenka mikrofalowa). Jeśli tak, odłącz urządzenia od tego samego obwodu. Jeśli tak, odłącz urządzenia od tego samego obwodu.
Kondensat/woda/wilgoć gromadzi się wewnątrz drzwiczek piekarnika.	Jest to proces naturalny, zwłaszcza gdy temperatura w pomieszczeniu jest bardzo niska. Ten przypadek nie ma wpływu na działanie produktu, a kondensacja zniknie po ostygnięciu piekarnika.
	Rozgrzej piekarnik na 15 minut przed rozpoczęciem pieczenia, aby zapobiec kondensacji.
	Jeśli żywność zostanie włożona do zimnego piekarnika, istnieje większe ryzyko kondensacji. Rozgrzej piekarnik.

INSTRUKCJE UTYLIZACJI



Jeśli w Twoim kraju obowiązują przepisy dotyczące utylizacji sprzętu elektrycznego i elektronicznego, ten symbol na produkcie lub opakowaniu oznacza, że tego produktu nie wolno wyrzucać wraz z odpadami domowymi. Zamiast tego należy go oddać do punktu zbiórki zajmującego się recyklingiem sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Pozbywając się tego produktu zgodnie z przepisami, chronisz środowisko i zdrowie swoich bliskich przed negatywnymi skutkami. 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