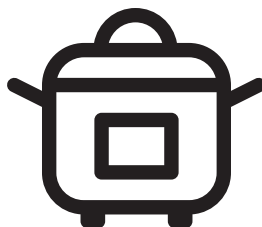




Hot Air Fryer

User Manual



FRL5388 B

EN - DE - FR - ES - RO - RU - IT - PL - SR - BG - AR



01M-8913883200-3924-06

CONTENTS

ENGLISH 03-19

DEUTSCH 20-39

FRANÇAIS 40-57

ESPAÑOL 58-77

ROMÂNĂ 78-98

RUSSIAN 99-124

ITALIANO 125-144

POLSKI 145-163

СРБИН 164-180

БЪЛГАРСКИ 181-199

Please read this guide first!

Dear Customer,

Thank you for choosing a BEKO product. We would like you to achieve the optimal efficiency from this high quality product which has been manufactured with state of the art technology. Please make sure you read and understand this guide and supplementary documentation fully before use and keep it as a reference. Include this guide with the unit if you hand it over to someone else. Observe all warnings and information herein and follow the instructions.

Symbols and their meanings

These symbols are used throughout this guide:



Important information and recommendations regarding the use of the appliance.



WARNING: Warnings on personal injury or property damage.



Suitable for contact with food.



Do not immerse the appliance, the power cord or the plug in water or in any other liquids.



WARNING: Warning about hot surfaces.



**RECYCLED &
RECYCLABLE
PAPER**

1 Important safety and environmental instructions

This section contains safety instructions to prevent hazards that can result in injury or property damage.

Any warranty is void if these instructions are not followed.

1.1 General safety

- This appliance complies with international safety standards.
- This appliances is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and others working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- If the use of the appliance is limited to less than the above, this shall be clearly stated in the instructions.
- Children being supervised not to play with the appliance
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the product and the product cable out of the reach of children under the age of 8.
- Position the handles of the cooking appliances (if any) so that hot liquids do not spill and place them securely.
- Make sure that the voltage

1 Important safety and environmental instructions

indicated on the appliance is the same as the mains voltage in your home.

- Use the appliance in a grounding plug.
- Do not use the appliance with an extension cord.
- Do not place your appliance on or near heat sources such as ovens and stoves.
- To prevent damage to the power cord, prevent it from being pinched, crimped or rubbed against sharp edges.
- Do not unplug the appliance by pulling on the cord.
- Do not immerse the appliance or its power cord in water.
- Do not leave the appliance unattended while it is plugged in.
- Do not disassemble the appliance.
- Use only original parts or parts recommended by the manufacturer.
- Unplug the appliance before cleaning and dry all parts completely after cleaning.
- Clean the appliance in accordance with the instructions in the Cleaning and Maintenance section.
- Do not put large pieces of food in the appliance as it may cause a fire.
- Do not touch the plug of the appliance while your hands are damp or wet.
- Do not use the appliance in humid environments.
- Do not move the appliance while it is in use and the oil inside is hot.
- Do not use the appliance in or near explosive or flammable environments and substances.
- To avoid the risk of burns, do not touch hot surfaces.
- Let the appliance cool down in a safe place out of the reach of children.
- Do not block the air inlet and air outlet openings while the appliance is operating.
- Do not lean over while the appliance is in use. Hot air rises from the appliance during use!
- The appliance becomes hot

1 Important safety and environmental instructions

during use. To avoid the risk of burns, do not touch hot surfaces.

- Make sure that the room is adequately ventilated during use.
- In case of fire, unplug the appliance.
- Do not pour water on the appliance, as it may cause electric shock hazard.
- Do not operate the appliance with an external timer or a separate remote control system.
- Only use metal kitchenware with insulated handles with the appliance.
- Do not put anything on the appliance while it is operating or hot.
- To disconnect, turn the timer dial and temperature dial to the off position. Then unplug the appliance.
- If you keep the packaging materials, keep them out of the reach of children.

1.1 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product:

This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).



This symbol indicates that this product shall not be disposed with other household wastes at the end of its service life. Used device must be returned to official collection point for recycling of electrical and electronic devices. To find these collection systems please contact to your local authorities or retailer where the product was purchased. Each household performs important role in recovering and recycling of old appliance. Appropriate disposal of used appliance helps prevent potential negative consequences for the environment and human health.

1.2 Compliance with RoHS Directive

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

1.3 Package information

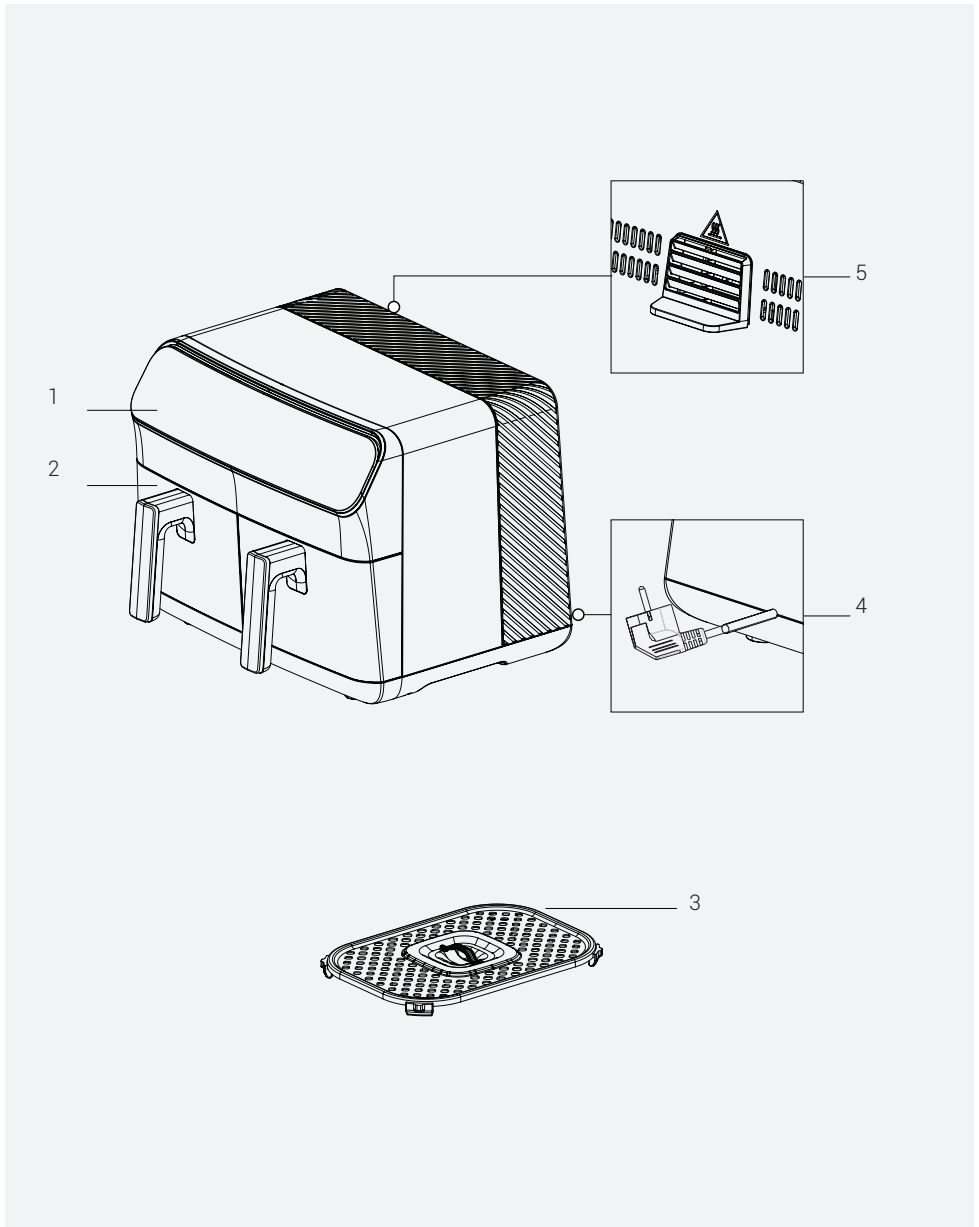


Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

1.4 Important points for saving energy

Comply with the times recommended by the manual while using the appliance. Unplug the appliance after each use.

2 Your Hot Air Fryer



Signs on the appliance and values specified by the documents provided along with the product have been obtained under laboratory conditions in accordance with the related standards. The values may vary based on use of the appliance and ambient conditions. Power values have been tested in the voltage of 230 V.

2 Your Hot Air Fryer

1. Digital control panel
2. Removable cooking chamber
3. Cooking rack
4. Power cable
5. Air outlet

Technical data

| | |
|--------------------------|-------------------------|
| Power supply | 220-240 V ~ 50-60 Hz |
| Power consumption | 2000-2400W |
| Tray capacity | 8,5 L (4,25 L + 4,25 L) |

3 Usage

3.1 Intended use

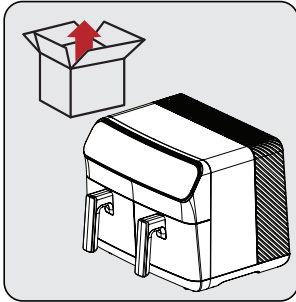
The appliance is intended for home use only and is not suitable for professional use.



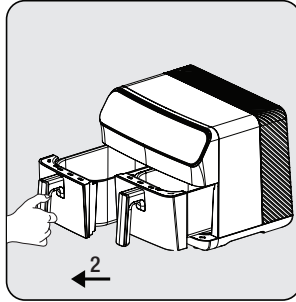
When you use the appliance for the first time, there may be a slight emission of smoke. This is normal.

3.2 Preparing the appliance for use

- Use the appliance in an upright position on a stable, level, clean, dry and non-slip surface.



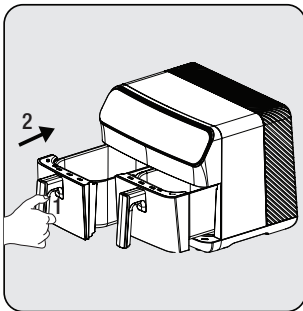
Before using the appliance for the first time, remove the packaging material and place the appliance on a flat, clean work surface.



To open the removable cooking trays (2), grasp the handles firmly, then pull the chambers out of their slots.



Clean the removable cooking trays (2) with warm soapy water.









After cleaning all parts, insert the cooking tray (2). The appliance is ready for use.

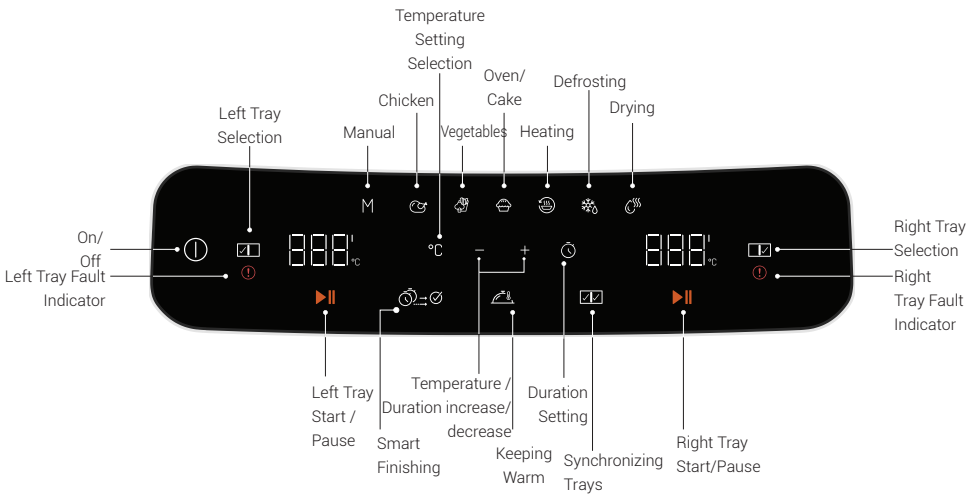


For first time use, set the appliance to "M" mode, set it to the highest temperature and let it run for 10 minutes without adding any ingredients.

3 Usage

3.3 Control panel and LED display:

| | | |
|--|------------|--|
| M | Manual | Created for general use. The manual program allows you to prepare your food outside the set programs. |
|  | Chicken | This program is specially designed for poultry. You can also cook seafood using this program. |
|  | Vegetables | This program is specially designed for vegetables. You can use this program to fry potatoes and all kinds of vegetables. |
|  | Oven/Cake | This program is specially designed for baked goods such as cakes and bread. |
|  | Heating | This program is specially designed for reheating. |
|  | Defrosting | This program is specially designed program for defrosting. |
|  | Drying | Specially designed program for drying food. It is used together with the drying accessories. |

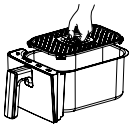


3 Usage

3.4 Warnings before first use



- When the appliance is in operation and the removable cooking tray (2) is retracted, hot steam will escape from the air outlet (6) and the top of the basket. Therefore, be careful not to burn yourself on the hot steam.
- When using the cooking trays (2) at high temperatures, take care to avoid direct contact.



The best browning and cooking is usually achieved on the cooking rack. It is recommended to use the cooking rack for all recipes and roasts.

3.5 Operation

3.5.1 Selecting and starting a program

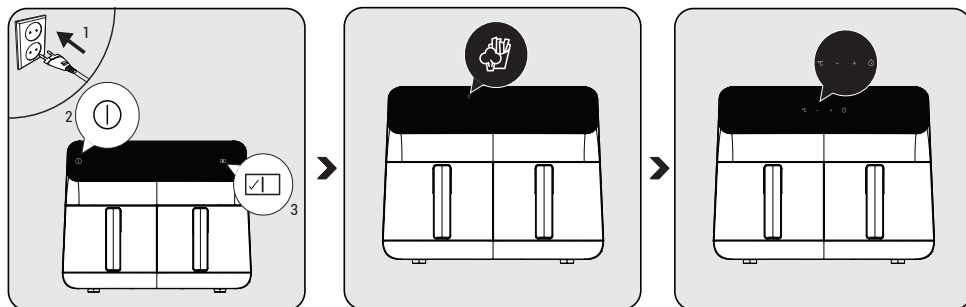




If you want to switch to another program after starting the appliance, press and hold the "Start/Stop" key or the "Select Tray" key for 3 seconds. Then select the desired program by selecting the tray again.



- The display shows the automatically set temperatures and times according to the selected cooking functions. You can change these temperatures and times as desired.
- To cancel the cooking process, press and hold the "Start/Stop" key or the "Select chamber" key for 3 seconds. The cooking program you have selected will be cancelled.

3 Usage







Plug in the appliance and press the on/off button “”. After the tray lights come on, select the desired tray “”. After selecting the tray, select the desired program from the Programs menu according to what you wish to cook.

After selecting the desired program, the selected program will light up in bright light. If you want to change the program, you can select one of the dimly lit programs.

After selecting the program, you can set the temperature and cooking time by pressing the temperature and time icons.

Start the cooking process by pressing the start icon. When wishing to cook in the other chamber, repeat the process by selecting a tray.

3.5.2 Temperature and time setting

Press the “” or “” buttons to set the temperature or time. The “” symbol is activated. Set the temperature and time to the desired value using the “” symbol.


3.5.3 Function settings

3.5.3.1 Smart finishing

The 'Smart Finish' function allows you to start and finish 2 different foods simultaneously at different temperatures, cooking times and cooking modes.

1. Prepare the cooking settings for the left tray of the appliance as described in section 3.5.1.
2. Then select the right tray and adjust the cooking settings.
3. Select the 'Smart Finishing' function on the appliance.
4. Start the cooking process by pressing one of the start buttons. The appliance will start the cooking process to finish both trays simultaneously.



To select the "Smart Finish " function, the cooking process must not have started in either tray. If cooking has already started in at least one tray, the "Smart Finish" function cannot be selected.

3 Usage

3.5.3.2 Keeping warm

The 'Keep Warm' feature allows you to keep your food warm when it is finished cooking.

1. Prepare the desired tray for cooking as described in 3.5.1. Then press the 'Start' button to start cooking.
2. Once cooking has started, press the 'Keep Warm' icon. (You can also press the 'Keep warm' icon before you start cooking.)
3. After the cooking process is complete, the appliance will maintain the temperature of your food.



- The keep warm function remains activated for 15 minutes.
- You can also select the "Keep warm" function before starting the cooking process.

3.5.3.3 Synchronize cooking

With the synchronize cooking function, you can easily match the trays when you cook the same food in both trays.

1. Prepare the left or right tray of the appliance as described in 3.5.1.
2. Then select the right chamber of the appliance and press the "Synchronize cooking" icon.
3. All temperatures and operating times are synchronized in both trays.
4. If you press the "Start" icon, you can perform the same cooking process in two separate trays.



After activating the "Synchronize cooking" function, all changes you make in one tray are transferred to the other.

3.6 Cooking

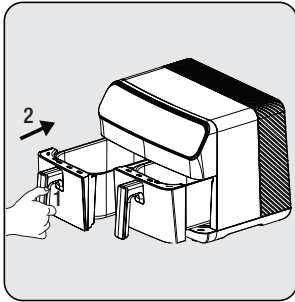


You will achieve better results if you mix the food with a small amount of oil using brush the food with oil before placing it in the cooking tray.

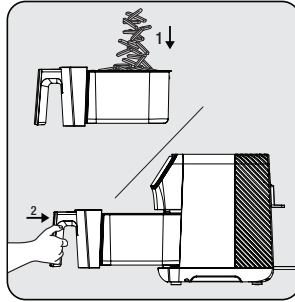


Do not touch the removable cooking trays when they are hot, except for the handles.

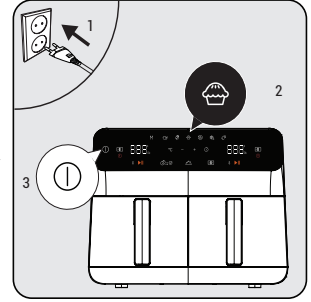
3 Usage



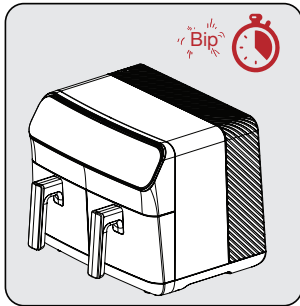
Remove the cooking tray and place it on a flat, clean surface.



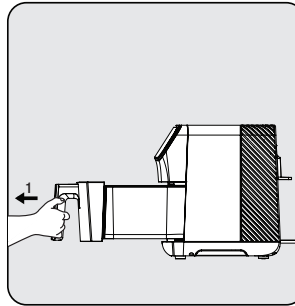
Place the food in the cooking tray. Then insert the tray into the appliance and make sure it is properly seated.



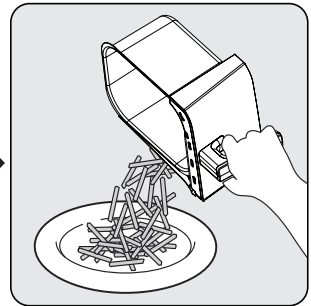
Connect the appliance and select the desired cooking program. Then start the cooking process.



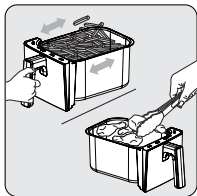
When the selected cooking time is up, a warning tone will sound and the appliance will automatically stop cooking.



Remove the tray and check if the food is fully cooked. If further cooking is required, you can extend the cooking time a little more.

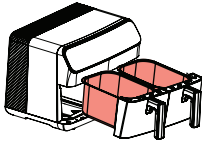


When the process is complete, transfer the cooked food to a bowl or plate.



- To ensure even cooking, carefully remove and shake the cooking tray midway through the cooking process, or use tongs to turn the cooking food so as not to scratch the tray.
- Do this procedure more often if you are doing a long cooking cycle or if you want crispier results.

3 Usage



Do not allow the cooking basket to touch the outside of the appliance as the surface of the cooking tray (2) will be hot during and after cooking.



- Let the food rest for 5 to 10 seconds before removing it from the removable cooking tray (2).
- Use tongs to remove coarse or soft food from the cooking tray without damaging the inner surface of the appliance.
- When one batch is ready, the appliance is immediately ready for another batch.



- Note that the device can become very hot during the turning process.
- Do not place the product on your worktop in such a way that it blocks the air outlet channels.
- Do not place any other product on the appliance.

4

Cooking time

The default temperature and time settings of the programs of the appliance are set automatically.

The following table gives an overview of cooking times for different foods. Cooking times depend on the thickness, brand and consistency of the food. The recommended times and quantities should be regarded as approximate.

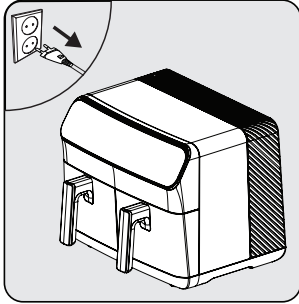
| Program | Food | Temperature | Duration |
|------------|--|-------------|-------------|
| Chicken | Drumstick (4 pieces) | 180°C | 24 - 30 min |
| | Chicken Breast (2 * 200 gr) | 180°C | 24 - 30 min |
| | Wing (8 pieces) 180 degrees | 180°C | 22 - 26 min |
| Vegetables | Fresh potato 200 g | 200°C | 20 - 25 min |
| | Fresh potato 500 g | 200°C | 24 - 30 min |
| | Frozen potato 500 g | 200°C | 20 - 27 min |
| | Frozen potato 1000 gr | 200°C | 42 - 48 min |
| | Potato - Carrot Cubes Garnish | 190°C | 15 - 20 min |
| | Onion Ring | 190°C | 10 - 15 min |
| | Zucchini and Eggplant (cut into rings - 1 piece) | 180°C | 20 - 25 min |
| Oven/cake | Muffin | 160°C | 15 - 19 min |
| Defrosting | Minced meat, chicken, meatballs, etc. | 35- 50°C | 15 - 30 min |
| Drying | Tomato (2-3 mm thick) | 55°C | 7 - 9 hours |
| | Apple (2-3 mm thick) | 55°C | 7 - 8 hours |
| | Banana (2-3 mm thick) | 60°C | 7 - 9 hours |
| | Eggplant (2-3 mm thick) | 55°C | 7 - 8 hours |
| | Mushroom (3-4 mm thick) | 60°C | 6 - 8 hours |
| | Pineapple (4-5 mm thick) | 60°C | 6 - 8 hours |

5 Cleaning and maintenance

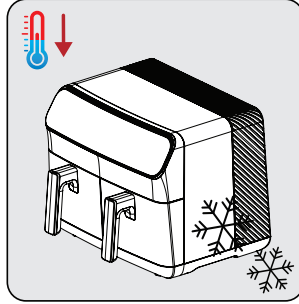
5.1 Cleaning



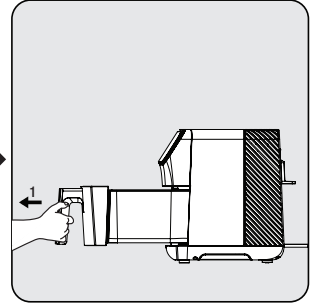
Never use gasoline, solvents, abrasive cleaners, metal objects or hard brushes to clean the appliance.



Switch off the appliance and disconnect it from the power supply.



Allow the appliance to cool down completely.



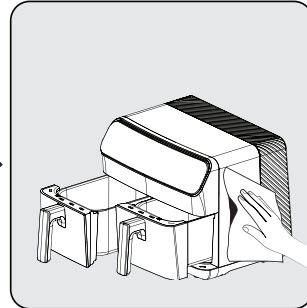
Remove the removable cooking basket (5) from the drawer.



Remove the cooking trays from the appliance to allow the appliance to cool down more quickly.



You can wash the cooking tray in warm soapy water or in the dishwasher.



Clean the outside of the appliance with a damp cloth. Dry the outside of the appliance completely.



Always keep the bottom of the cooking tray clean to avoid the accumulation of foreign objects.

5 Cleaning and maintenance

5.2 Storage

- If you do not intend to use the appliance for a longer period of time, store it carefully.
- Unplug the appliance and let it cool down before putting it away.
- Store the appliance in a cool and dry place.
- Keep the appliance and the cable out of the reach of children.

5.3 Transport and shipping

- Transport the appliance in its original packaging during handling and transport. The packaging protects the appliance from physical damage.
- Do not place heavy objects on the appliance or its packaging. The appliance may be damaged.
- If the appliance is dropped, it may stop working or permanent damage may occur.

6

Troubleshooting

| | The problem | Cause | Solution |
|----|--|--|--|
| 1 | Product does not work | Power outages | Check the power supply and make sure there is power |
| | | No power or poor contact at the power outlet | |
| | | The power supply voltage of the product | |
| 2 | The food is insufficiently cooked/ burnt | The cooking time is not correct | Combine recipes and your personal experience to adjust preparation and timing |
| 3 | Smoke during first use | Anti-rust grease on the heater of the product | When using for the first time, set the temperature to maximum and preheat for 10-15 minutes to remove the anti-rust oil on the heater of the product |
| 4 | Strange smell | Cooking tray, tray drawer, Foreign body on the heater | Remove the foreign object |
| 5 | The display shows E1 and the product does not work anymore | Left cooking tray NTC disconnected | Send to service for repair |
| 6 | The display shows E2 and the product no longer works | Left cooking tray NTC does not work | |
| 7 | The display shows E3 and the product has stopped working | Right cooking tray NTC disconnected | |
| 8 | The screen shows E4 and the product has stopped working | Right cooking tray NTC not working | |
| 9 | The screen shows E5 and the product has stopped working | Problem with power PCB (left cooking tray NTC) | |
| 10 | The screen shows E6 and the product has stopped working | Problem with power PCB (right cooking tray NTC) | |
| 11 | The screen shows E7 and the product has stopped working | Problem with the power PCB (Connection problem) | |
| 12 | The screen shows E8 and the product has stopped working | Problem with the power PCB (Connection problem) | |
| 13 | The screen shows E9 and the product has stopped working | Problem with the power PCB | |
| 14 | The display shows E10 and the product has stopped working | Problem with the power PCB (left cooking tray resistance) | |
| 15 | The display shows E10 and the product has stopped working | Problem with the power PCB (right cooking tray resistance) | |

Bitte lesen Sie zuerst diesen Benutzerhandbuch!

Sehr geehrter Kunde,

Vielen Dank, dass Sie sich für ein BEKO-Produkt entschieden haben. Wir möchten, dass Sie mit diesem qualitativ hochwertigen Produkt, das nach dem neuesten Stand der Technik hergestellt wurde, die optimale Effizienz erreichen. Bitte stellen Sie sicher, dass Sie diesen Leitfaden und die ergänzende Dokumentation vor der Verwendung vollständig gelesen und verstanden haben, und bewahren Sie ihn als Referenz auf. Legen Sie diesen Leitfaden dem Gerät bei, wenn Sie es an eine andere Person weitergeben. Beachten Sie alle hierin enthaltenen Warnungen und Informationen und befolgen Sie die Anweisungen.

Symbole und ihre Bedeutungen

Diese Symbole werden in diesem Leitfaden durchgängig verwendet:



Wichtige Informationen und Empfehlungen zum Gebrauch des Geräts.



WARNUNG: Warnhinweise zu Personen- oder Sachschäden.



Geeignet für den Kontakt mit Lebensmitteln.



Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.



WARNUNG: Schutzart gegen Stromschlag



**RECYCELTES und
RECYCELBARES
PAPIER**

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

Dieser Abschnitt enthält Sicherheitshinweise zur Vermeidung von Gefahren, die zu Verletzungen oder Sachschäden führen können.

Jede Garantie erlischt, wenn diese Anweisungen nicht befolgt werden.

1.1 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät entspricht den internationalen Sicherheitsstandards.
 - Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung in einem Haushalt und vergleichbaren Einrichtungen gedacht, darunter:
 - Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen,
 - Bauernhöfen;
 - von Gästen in Hotels, Motels und anderen wohnungsähnlichen Umgebungen,
 - kleineren Pensionen oder vergleichbaren Einrichtungen
- Ist die Verwendung des Geräts auf weniger als die oben genannten Punkte beschränkt, muss dies in der Gebrauchsanweisung deut-

lich angegeben werden.

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder fehlender Erfahrung und Kenntnissen benutzt werden, wenn sie in sicherer Weise beaufsichtigt oder unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Sollte das Netzkabel beschädigt sein, muss es durch den Hersteller, dessen Kundendienst oder eine Person mit gleicher technischer Qualifikation ausgetauscht werden.
- Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, sofern diese nicht älter als 8 und unbeaufsichtigt sind.
- Bewahren Sie das Produkt und das Produktkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

- Positionieren Sie die Griffe der Küchengeräte (falls vorhanden) so, dass keine heißen Flüssigkeiten verschüttet werden, und legen Sie sie sicher ab.
- Vergewissern Sie sich, dass die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der Netzspannung in Ihrem Haus übereinstimmt.
- Verwenden Sie das Gerät in einem Erdungsstecker.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit einem Verlängerungskabel.
- Stellen Sie Ihr Gerät nicht auf oder in die Nähe von Wärmequellen wie Öfen und Herde.
- Um eine Beschädigung des Netzkabels zu vermeiden, verhindern Sie, dass es eingeklemmt, gequetscht oder an scharfen Kanten gerieben wird.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts nicht durch Ziehen am Kabel aus.
- Tauchen Sie das Gerät, oder sein Stromkabel nicht im Wasser für Reinigung, ein.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es eingesteckt ist.
- Zerlegen Sie das Gerät nicht.
- Verwenden Sie nur Originalteile oder Teile empfohlen von der Hersteller.
- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker und trocknen Sie alle Teile nach der Reinigung vollständig ab.
- Reinigen Sie das Gerät gemäß den Anweisungen im Abschnitt Reinigung und Wartung.
- Legen Sie keine großen Stücke von Lebensmitteln in das Gerät, da dies zu einem Brand führen kann.
- Berühren Sie den Stecker des Geräts nicht, solange Ihre Hände feucht oder nass sind.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in feuchten Umgebungen.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es in Betrieb ist und das Öl im Inneren heiß ist.

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

- Verwenden Sie das Gerät nicht in oder in der Nähe von explosiven oder entflammbar umgebungen und Substanzen.
- Um die Gefahr von Verbrennungen zu vermeiden, berühren Sie keine heißen Oberflächen.
- Lassen Sie das Gerät an einem sicheren Ort außerhalb der Reichweite von Kindern abkühlen.
- Blockieren Sie die Lufteinlass- und Luftauslass Öffnungen nicht, während das Gerät in Betrieb ist.
- Beugen Sie sich nicht vor, während das Gerät in Betrieb ist. Während der Benutzung steigt heiße Luft aus dem Gerät auf!
- Das Gerät wird während des Gebrauchs heiß. Um die Gefahr von Verbrennungen zu vermeiden, berühren Sie keine heißen Oberflächen.
- Stellen Sie sicher, dass der Raum während der Benutzung ausreichend belüftet wird.
- Ziehen Sie im Falle eines Brandes den Netzstecker.
- Gießen Sie kein Wasser auf das Gerät, da dies die Gefahr eines Stromschlags birgt.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem.
- Verwenden Sie mit dem Gerät nur Küchengeräte aus Metall mit isolierten Griffen.
- Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, während es in Betrieb oder heiß ist.
- Um die Verbindung zu trennen, drehen Sie den Timer- und Temperaturregler auf die Position "Aus". Ziehen Sie dann den Netzstecker des Geräts heraus.
- Wenn Sie die Verpackung der Materialien behalten, lagern Sie diese aus dem Reichweite von Kindern.

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

Informationen zur Entsorgung

1.2 Ihre Pflichten als Endnutzer



Dieses Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-WEEE-Direktive (2012/19/ EU). Das Produkt wurde mit einem Klassifizierungssymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.

Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden. Es darf somit nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z.B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (siehe unten zu deren Rücknahmepflichten in Deutschland) abgegeben werden.

Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Altakkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

Die ordnungsgemäße Entsorgung gebrauchter Geräte trägt dazu bei, mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

1.3 Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll,

sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte.

1.4 Rücknahmepflichten der Vertreiber

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder diese gewerblich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Gerätes, ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe, unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind, (kleine Elektrogeräte) im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes verknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

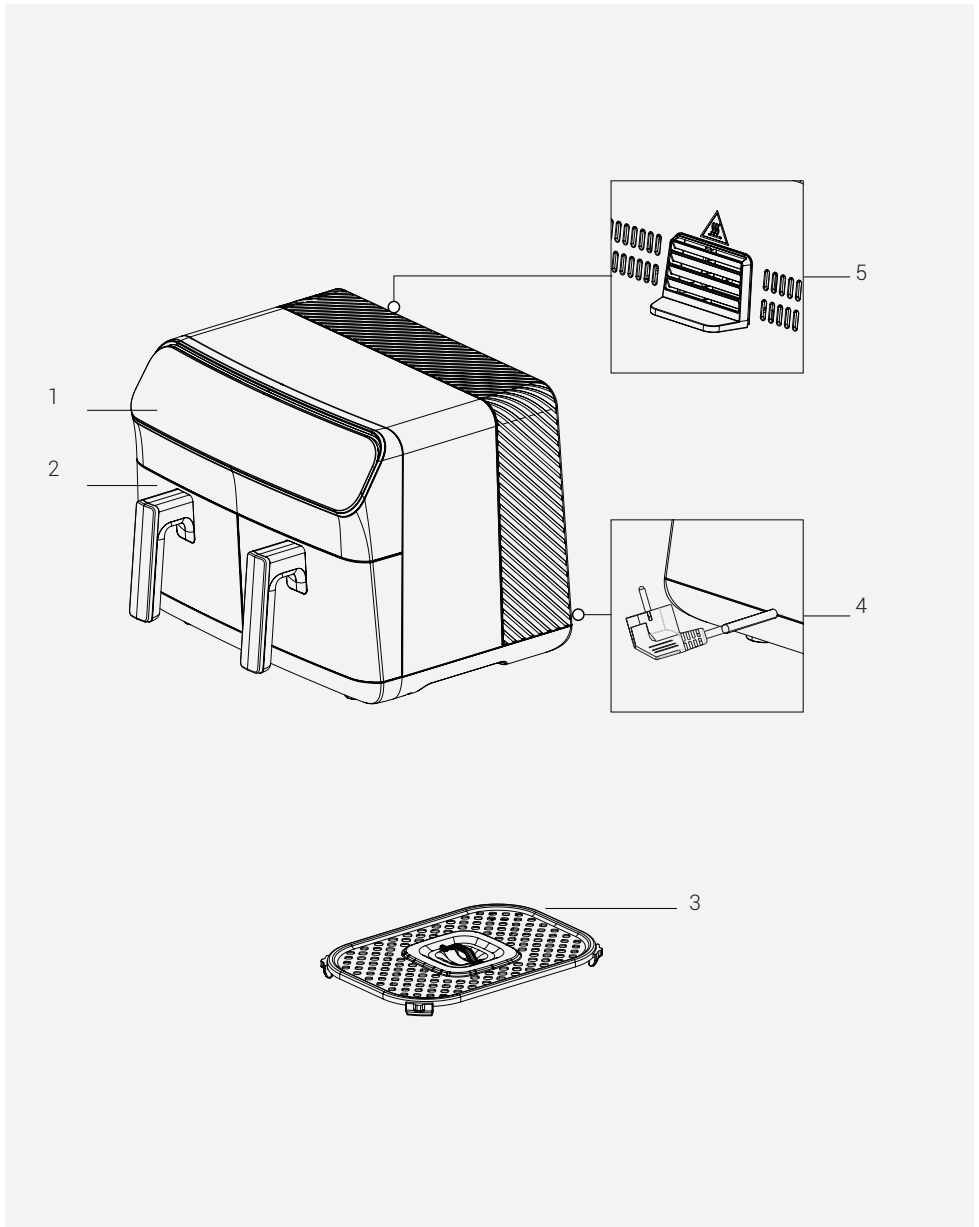
Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager und Versandflächen für Lebensmittel beinhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z.B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben möchte, ohne ein neues Gerät zu erwerben.

1.5 Einhaltung von RoHS-Vorgaben:

Das von Ihnen erworbene Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-RoHS Direktive (65/2011/EU). Es enthält keine in der Direktive angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

2 Ihre Heißluftfritteuse



Die auf dem Gerät angebrachten Zeichen und die in den mitgelieferten Unterlagen angegebenen Werte wurden unter Laborbedingungen in Übereinstimmung mit den entsprechenden Normen ermittelt. Die Werte können je nach Verwendung des Geräts und den Umgebungsbedingungen variieren. Die Leistungswerte wurden mit einer Spannung von 230 V getestet.

2 Ihre Heißluftfritteuse

1. Digitales Bedienfeld
2. Herausnehmbarer Garraum
3. Grillrost
4. Netzkabel
5. Luftauslass

Technische Daten

| | |
|------------------------|-------------------------|
| Stromversorgung | 220-240 V ~ 50-60 Hz |
| Stromverbrauch | 2000-2400W |
| Blechkapazität | 8,5 L (4,25 L + 4,25 L) |

3 Verwendung

3.1 Vorgesehene Verwendung

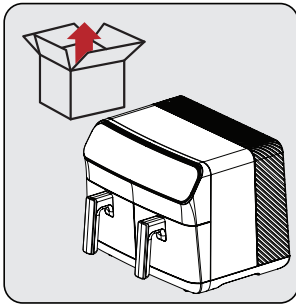
Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch bestimmt und nicht für den professionellen Einsatz geeignet.



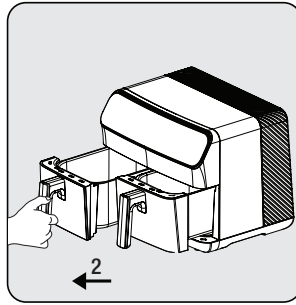
Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, kann es zu einer leichten Rauchentwicklung kommen. Das ist normal.

3.2 Vorbereiten des Geräts für den Gebrauch

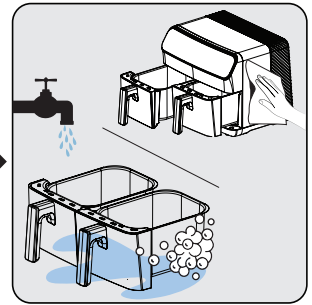
- Verwenden Sie das Gerät in aufrechter Position auf einer stabilen, ebenen, sauberen, trockenen und rutschfesten Oberfläche.



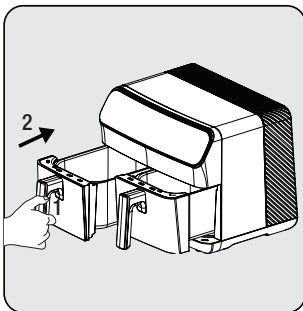
Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, entfernen Sie das Verpackungsmaterial und stellen Sie das Gerät an einem flachen und sauberen Oberfläche auf.



Um die herausnehmbaren Garbehälter (2) zu öffnen, fassen Sie die Griffe fest an und ziehen Sie die Behälter aus ihren Schlitzen.



Reinigen Sie die herausnehmbaren Gareinsätze (2) mit warmem Seifenwasser.









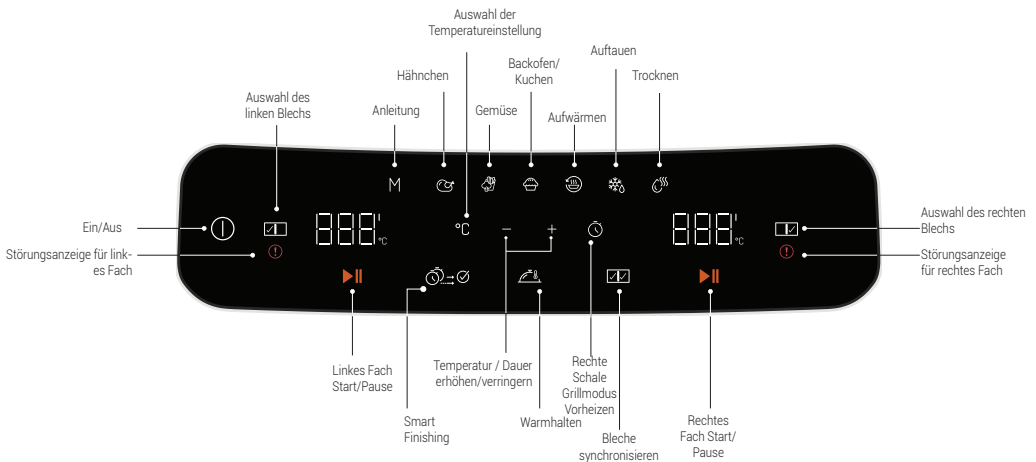
Nachdem Sie alle Teile gereinigt haben, setzen Sie den Gareinsatz (2) Das Gerät ist einsatzbereit.



Stellen Sie das Gerät bei der ersten Inbetriebnahme auf die Betriebsart "M", stellen Sie die höchste Temperatur ein und lassen Sie es 10 Minuten lang laufen, ohne Zutaten hinzuzufügen.

3.3 Bedienfeld und LED-Anzeige:

| | | |
|--|---------------------|--|
| M | Anleitung | Zur allgemeinen Nutzung erstellt. Das manuelle Programm ermöglicht Ihnen, Ihre Speise außerhalb der eingestellten Programme zuzubereiten. |
|  | Hähnchen | Dieses Programm ist speziell für Geflügel konzipiert. Sie können mit diesem Programm auch Meeresfrüchte zubereiten. |
|  | Gemüse | Dieses Programm wurde speziell für Gemüse entwickelt. Sie können dieses Programm zum Braten von Kartoffeln und allen Arten von Gemüse verwenden. |
|  | Backofen/ Kuchen | Dieses Programm ist speziell für Backwaren wie Kuchen und Brot geeignet. |
|  | Aufwärmen | Dieses Programm ist speziell für das Wiederaufwärmen gedacht. |
|  | Auftauen | Dieses Programm wurde speziell für Abtauen entwickelt. |
|  | Trocknen | Speziell entwickeltes Programm zum Trocknen von Lebensmitteln. Es wird zusammen mit dem Trocknen verwendet. |

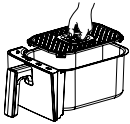


3 Verwendung

3.4 Warnungen vor dem ersten Gebrauch



- Wenn das Gerät in Betrieb ist und der herausnehmbare Garbehälter (2) eingefahren ist, entweicht heißer Dampf aus dem Luftauslass (6) und oben aus dem Korb. Achten Sie deshalb darauf, sich nicht am heißen Dampf zu verbrennen.
- Achten Sie darauf, dass Sie bei der Verwendung der Backbleche (2) bei hohen Temperaturen keinen direkten Kontakt haben.



Die beste Bräunung und das beste Garen wird in der Regel auf dem Rost erreicht. Es wird empfohlen, den Bratrost für alle Rezepte und Braten zu verwenden.

3.5 Bedienung

3.5.1 Auswählen und Starten eines Programms

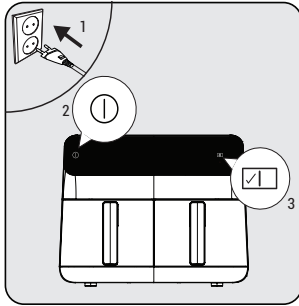


Wenn Sie nach dem Einschalten des Geräts zu einem anderen Programm wechseln möchten, halten Sie die Taste "Start/Stop" oder die Taste "Blech wählen" 3 Sekunden lang gedrückt. Wählen Sie dann das gewünschte Programm, indem Sie das Fach erneut auswählen.

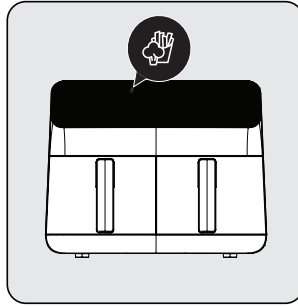


- Auf dem Display werden die automatisch eingestellten Temperaturen und Zeiten entsprechend den gewählten Garfunktionen angezeigt. Sie können diese Temperaturen und Zeiten nach Belieben ändern.
- Um den Garvorgang abzubrechen, halten Sie die Taste "Start/Stop" oder die Taste "Garraum wählen" 3 Sekunden lang gedrückt. Das von Ihnen gewählte Kochprogramm wird abgebrochen.

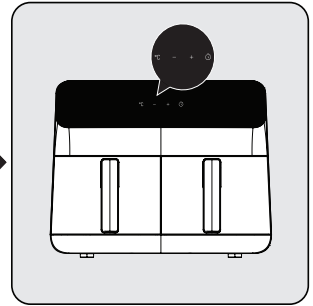
3 Verwendung



Schließen Sie das Gerät an und drücken Sie die Ein/Aus-Taste "I/O". Wählen Sie nach dem Aufleuchten der Fachbeleuchtung das gewünschte Fach "☑". Nach der Auswahl des Fachs wählen Sie das gewünschte Programm aus dem Menü Programme, je nachdem, was Sie zubereiten möchten.



Nachdem Sie das gewünschte Programm ausgewählt haben, leuchtet das gewählte Programm in hellem Licht auf. Wenn Sie das Programm ändern möchten, können Sie eines der schwach beleuchteten Programme wählen.



Nachdem Sie das Programm ausgewählt haben, können Sie die Temperatur und die Garzeit durch Drücken der Temperatur- und Zeitsymbole einstellen. Starten Sie den Garvorgang, indem Sie auf das Startsymbol drücken. Wenn Sie in der anderen Kammer garen möchten, wiederholen Sie den Vorgang, indem Sie ein Fach auswählen.

3.5.2 Temperatur- und Zeiteinstellung

Drücken Sie die Tasten "°C" oder "⌚", um die Temperatur oder die Zeit einzustellen. Das Symbol "[-][+]" wird aktiviert. Stellen Sie die Temperatur und die Zeit mit Hilfe des Symbols "[-][+]" auf den gewünschten Wert ein.


3.5.3 Funktionseinstellungen

3.5.3.1 Intelligentes Fertigstellen

Mit der Funktion "Smart Finish" können Sie 2 verschiedene Speisen gleichzeitig bei unterschiedlichen Temperaturen, Garzeiten und Garmodi starten und fertigstellen.

1. Nehmen Sie die Einstellungen für den linken Einschub des Geräts wie in Abschnitt 3.5.1 beschrieben vor.
2. Wählen Sie dann den rechten Einschub und passen Sie die Einstellungen für den Garvorgang an.
3. Wählen Sie am Gerät die Funktion "Smart Finishing".
4. Starten Sie den Garvorgang durch Drücken einer der Starttasten. Das Gerät startet den Garvorgang, um beide Bleche gleichzeitig fertig zu stellen.



Um die Funktion "Smart Finish"  zu wählen, darf der Garvorgang in keinem der beiden Einschübe begonnen haben. Wenn der Garvorgang in mindestens einem Blech bereits begonnen hat, kann die Funktion "Smart Finish" nicht ausgewählt werden.

3.5.3.2 Warmhalten

Mit der Funktion "Warmhalten" können Sie Ihre Speisen nach dem Garen warmhalten.

1. Bereiten Sie das gewünschte Blech zum Garen vor, wie unter 3.5.1 beschrieben. Drücken Sie dann die Taste "Start", um den Garvorgang zu starten.
2. Sobald der Garvorgang begonnen hat, drücken Sie das Symbol "Warmhalten". (Sie können das Symbol "Warmhalten" auch drücken, bevor Sie mit dem Garen beginnen).
3. Nach Abschluss des Garvorgangs hält das Gerät die Temperatur Ihrer Speisen aufrecht.



- Die Funktion "Warmhalten" bleibt 15 Minuten lang aktiviert. Sie können die Funktion "Warmhalten" auch vor Beginn des Garvorgangs wählen.
- Nach dem Aktivieren der Funktion "Garen synchronisieren" werden alle Änderungen, die Sie auf einem Blech vornehmen, auf das andere übertragen.

3.5.3.3 Synchronisiertes Garen

Mit der Funktion Synchrongaren können Sie die Einschübe einfach aufeinander abstimmen, wenn Sie auf beiden Einschüben die gleichen Speisen garen.

1. Bereiten Sie den linken oder rechten Einschub des Geräts wie in 3.5.1 beschrieben vor.
2. Wählen Sie dann den rechten Garraum des Geräts und drücken Sie auf das Symbol "Garen synchronisieren".
3. Alle Temperaturen und Betriebszeiten werden in beiden Schächten synchronisiert.
4. Wenn Sie auf das Symbol "Start" drücken, können Sie denselben Garvorgang in zwei getrennten Schächten durchführen.



Bessere Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie das Gargut mit einem Messlöffel mit einer kleinen Menge Öl vermischen oder das Gargut mit Öl bepinseln, bevor Sie es in den Garbehälter geben.

3.6 Garen

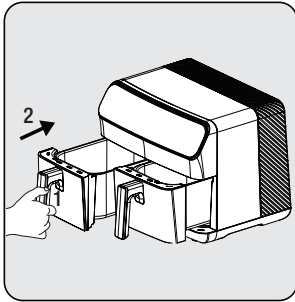


Berühren Sie die herausnehmbaren Backbleche nicht, wenn sie heiß sind, außer an den Griffen.

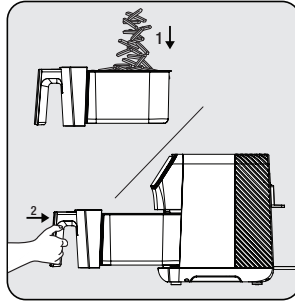


Lassen Sie das Gargut 5 bis 10 Sekunden ruhen, bevor Sie es aus dem herausnehmbaren Garbehälter nehmen (2).

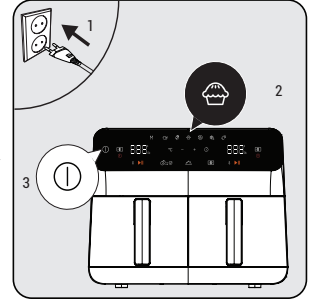
3 Verwendung



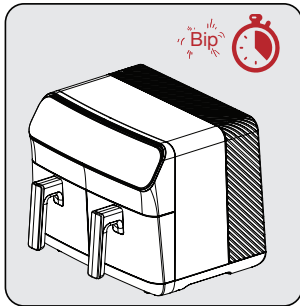
Nehmen Sie das Garblech heraus und stellen Sie es auf eine ebene, saubere Fläche.



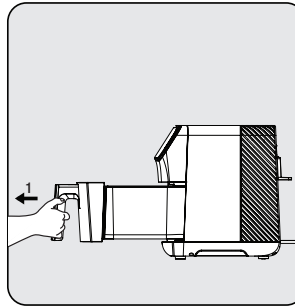
Geben Sie die Speisen in den Garbehälter. Setzen Sie dann den Einsatz in das Gerät ein und vergewissern Sie sich, dass er richtig sitzt.



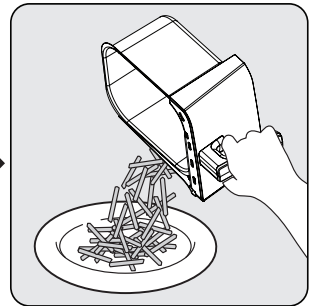
Schließen Sie das Gerät an und wählen Sie das gewünschte Garprogramm. Dann starten Sie den Garvorgang.



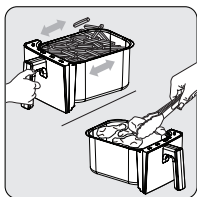
Wenn die gewählte Garzeit abgelaufen ist, ertönt ein Warnton und das Gerät beendet automatisch den Garvorgang.



Nehmen Sie das Blech heraus und prüfen Sie, ob das Essen vollständig gegart ist. Wenn ein weiteres Garen erforderlich ist, können Sie die Garzeit noch etwas verlängern.

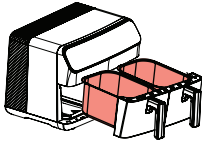


Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, geben Sie die gegarten Speisen in eine Schüssel oder auf einen Teller.



- Um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten, nehmen Sie das Backblech nach der Hälfte des Garvorgangs vorsichtig heraus und schütteln Sie es, oder wenden Sie das Gargut mit einer Zange, um das Blech nicht zu zerkratzen.
- Führen Sie diesen Vorgang öfter durch, wenn Sie einen langen Garvorgang durchführen oder wenn Sie knusprigere Ergebnisse wünschen.

3 Verwendung



Achten Sie darauf, dass der Garkorb nicht die Außenseite des Geräts berührt, da die Oberfläche des Backblechs (2) während und nach dem Garen heiß ist.



- Verwenden Sie eine Zange, um grobe oder weiche Speisen aus dem Garbehälter zu nehmen, ohne die Innenfläche des Geräts zu beschädigen.
- Verwenden Sie eine Zange, um grobe oder weiche Speisen aus dem Garbehälter zu nehmen, ohne die Innenfläche des Geräts zu beschädigen.
- Wenn eine Charge fertig ist, ist das Gerät sofort für eine weitere Charge bereit.



- Beachten Sie, dass das Gerät während des Wendevorgangs sehr heiß werden kann.
- Stellen Sie das Gerät nicht so auf die Arbeitsplatte, dass es die Luftauslasskanäle blockiert.
- Stellen Sie keine anderen Produkte auf das Gerät.

Die Standard-Temperatur- und Zeiteinstellungen der Programme des Geräts werden automatisch eingestellt.

Die folgende Tabelle gibt einen Überblick über die Garzeiten für verschiedene Lebensmittel. Die Garzeiten hängen von der Dicke, der Marke und der Konsistenz der Lebensmittel ab. Die empfohlenen Zeiten und Mengen sind als Richtwerte zu betrachten.

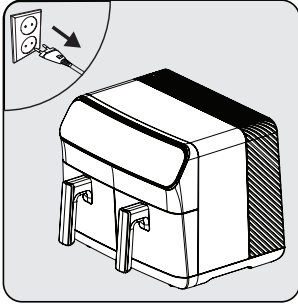
| Programm | Lebensmittel | Temperatur | Zeit |
|---|--|------------|--------------|
| Hähnchen | Hähnchenschenkel (4 Stück) | 180°C | 24 - 30 min |
| | Hähnchenbrust (2 * 200 gr) | 180°C | 24 - 30 min |
| | Flügel (8 Stück) 180 Grad | 180°C | 22 - 26 min |
| Gemüse | Frische Kartoffeln 200 g | 200°C | 20 - 25 min |
| | Frische Kartoffeln 500 g | 200°C | 24 - 30 min |
| | Tiefgefrorene Kartoffel 500 g | 200°C | 20 - 27 min |
| | Tiefgefrorene Kartoffel 1000 g | 200°C | 42 - 48 min |
| | Kartoffel-Karottenwürfel als Beilage | 190°C | 15 - 20 min |
| | Zwiebelring | 190°C | 10 - 15 min |
| Zucchini und Aubergine (in Ringe geschnitten - 1 Stück) | | 180°C | 20 - 25 min |
| | | | |
| Backofen/ Kuchen | Muffin | 160°C | 15 - 19 min |
| Auftauen | Hackfleisch, Hähnchen, Frikadellen, etc. | 35- 50°C | 15 - 30 min |
| Trocknen | Tomate (2-3 mm dick) | 55°C | 7- 9 Stunden |
| | Apfel (2-3 mm dick) | 55°C | 7- 8 Stunden |
| | Banane (2-3 mm dick) | 60°C | 7- 9 Stunden |
| | Aubergine (2-3 mm dick) | 55°C | 7- 8 Stunden |
| | Pilze (3-4 mm dick) | 60°C | 6- 8 Stunden |
| | Ananas (4-5 mm dick) | 60°C | 6- 8 Stunden |

5 Reinigung und Wartung

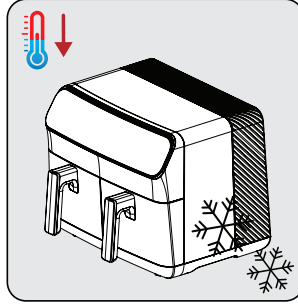
5.1 Reinigung



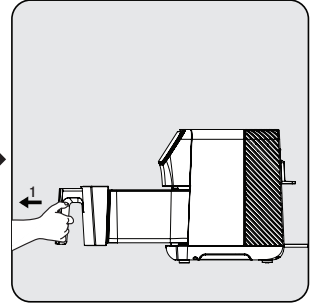
Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts niemals Benzin, Lösungsmittel, Scheuermittel, Metallgegenstände oder harte Bürsten.



Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Stromnetz.



Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.



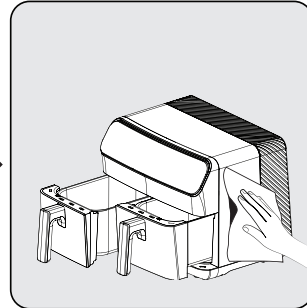
Nehmen Sie den herausnehmbaren Garkorb (5) aus der Schublade.



Nehmen Sie die Backbleche aus dem Gerät, damit das Gerät schneller abkühlen kann.



Sie können den Garkorb und in warmem Seifenwasser oder in der Spülmaschine waschen.



Reinigen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch. Trocknen Sie die Außenseite des Geräts vollständig ab.



Halten Sie den Boden des Backblechs immer sauber, um die Ansammlung von Fremdkörpern zu vermeiden.

5 Reinigung und Wartung

5.2 Lagerung

- Wenn Sie das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht benutzen wollen, bewahren Sie es sorgfältig auf.
- Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es wegstellen.
- Lagern Sie das Gerät an einem kühlen und trockenen Ort.
- Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

5.3 Transport und Versand

- Transportieren Sie das Gerät während der Handhabung und des Transports in seiner Originalverpackung. Die Verpackung schützt das Gerät vor physischen Schäden.
- Platzieren Sie keine schweren Gegenstände auf das Gerät oder seine Verpackung. Das Gerät kann beschädigt werden.
- Wenn das Gerät fallen gelassen wird, kann es aufhören zu funktionieren, oder es können dauerhafte Schäden entstehen.

| | Das Problem | Ursache | Lösung |
|----|--|--|--|
| 1 | Das Produkt funktioniert nicht | Stromausfälle | Prüfen Sie die Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass Strom vorhanden ist. |
| | | Kein Strom oder schlechter Kontakt an der Steckdose | |
| | | Die Stromversorgungsspannung des Produkts | |
| 2 | Die Speisen sind unzureichend gegart/gebrannt | Die Garzeit ist nicht korrekt | Kombinieren Sie Rezepte und Ihre persönliche Erfahrung, um die Zubereitung und den Zeitpunkt anzupassen. |
| 3 | Rauch beim ersten Gebrauch | Rostschutzfett auf der Heizung des Produkts | Bei der ersten Verwendung die Temperatur auf Maximum stellen und 10-15 Minuten vorheizen, um das Rostschutzöl auf dem Heizelement des Produkts zu entfernen. |
| 4 | Seltsamer Geruch | Kochtopf, Schublade, Fremdkörper auf der Heizung | Entfernen Sie den Fremdkörper |
| 5 | Das Display zeigt E1 an und das Gerät funktioniert nicht mehr | Linker Garbehälter NTC abgeklemmt | Zur Reparatur an den Kundendienst schicken |
| 6 | Auf dem Display erscheint E2 und das Produkt funktioniert nicht mehr | Linker Garbehälter NTC funktioniert nicht | |
| 7 | Auf dem Display erscheint E3 und das Gerät funktioniert nicht mehr | NTC des rechten Garbehälters abgeklemmt | |
| 8 | Das Display zeigt E4 an und das Produkt hat aufgehört zu funktionieren | Rechter Garbehälter NTC nicht in Betrieb | |
| 9 | Auf dem Bildschirm wird E5 angezeigt und das Gerät funktioniert nicht mehr | Problem mit der Leistungsplatine (NTC des linken Garbehälters) | |
| 10 | Auf dem Bildschirm wird E6 angezeigt und das Gerät funktioniert nicht mehr | Problem mit der Leistungsplatine (NTC des rechten Garbehälters) | |
| 11 | Auf dem Bildschirm wird E7 angezeigt und das Gerät funktioniert nicht mehr | Problem mit der Leistungsplatine (Anschlussproblem) | |
| 12 | Auf dem Bildschirm wird E8 angezeigt und das Gerät funktioniert nicht mehr | Problem mit der Leistungsplatine (Anschlussproblem) | |
| 13 | Auf dem Bildschirm wird E9 angezeigt und das Gerät funktioniert nicht mehr | Problem mit der Leistungsplatine | |
| 14 | Auf dem Display erscheint E10 und das Gerät funktioniert nicht mehr | Problem mit der Leistungsplatine (Widerstand des linken Garraums) | |
| 15 | Auf dem Display erscheint E10 und das Gerät funktioniert nicht mehr | Problem mit der Leistungsplatine (Widerstand des rechten Garraums) | |

Service und Ersatzteile

Unsere Geräte werden nach den neuesten technischen Erkenntnissen entwickelt, produziert und geprüft. Sollte trotzdem eine Störung auftreten, so bitten wir Sie, sich mit Ihrem Fachhändler bzw. mit der Verkaufsstelle in Verbindung zu setzen. Sollte dies nicht möglich sein, wenden Sie sich bitte an das BEKO GERMANY Service-Center unter folgenden Kontaktdaten:

Telefon: 29 597 590 / 0911
(Montag bis Freitag von 08.00 bis 18.00 Uhr)
Telefax: 31 597 590 / 0911
E-Mail: service.de@beko.com
<http://www.grundig.com/de-de/support>

Unter den oben genannten Kontaktdaten erhalten Sie ebenfalls Auskunft über den Bezug möglicher Ersatz- und Zubehörteile.

BEKO GERMANY Kundenberatungszentrum

Montag bis Freitag von 8.00 bis 18.00 Uhr
Deutschland : 30 597 590 / 0911
Österreich : 22 33 220 / 0820 *
* gebührenpflichtig (0,145 €/Min. aus dem Festnetz, Mobilfunk: max. 0,20 €/Min.)

Haben Sie Fragen?

Unser Kundenberatungszentrum steht Ihnen werktags stets von 18.00 – 8.00 Uhr zur Verfügung.

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

als Käufer eines Haushaltskleingerätes der Marke Beko stehen Ihnen die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nachbesserung und Nacherfüllung) aus dem Kaufvertrag zu. Die Gewährleistung erfolgt für die Fehlerfreiheit bei Geräteübergabe entsprechend dem jeweiligen Stand der Technik. Über die Gewährleistung hinaus räumt Ihnen der Hersteller eine Garantie ein, diese schränkt die gesetzliche Gewährleistung – die für 24 Monate ab dem Kaufdatum gilt - nicht ein. Garantiert wird die Mängelbeseitigung durch Reparatur oder Austausch nach Wahl des Herstellers.

Sollte eine Störung an Ihrem Gerät auftreten:

Wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler bzw. den Verkäufer. Dieser wird vor Ort das Gerät prüfen und den Kundenservice durchführen. Auch soweit Ansprüche aus der Herstellergarantie bestehen, werden diese nur durch den Verkäufer abgewickelt.

Die Garantiezeit beträgt 24 Monate ab Kaufdatum.

Bedingungen:

1. Ein maschinell erstellter Original-Kaufbeleg liegt vor.
2. Das Gerät ist nur mit Original-Zubehör und Original-Ersatzteilen betrieben worden.
3. Die in der Gebrauchsanweisung erwähnten Wartungs- und Reinigungsarbeiten sind entsprechend ausgeführt worden.
4. Das Gerät wurde nicht geöffnet/zerlegt.
5. Bauteile, die einem gebrauchsbedingtem Verschleiß unterliegen, fallen nicht unter die Garantie
6. Ausgewechselte Teile werden Eigentum des Herstellers.
7. Ausgeschlossen von der Garantie sind die Mängel, die durch unsachgemäße Installation, z.B. Nichtbeachtung der VDE-Vorschriften; unsachgemäße Aufstellung, z.B. Nichtbeachtung der Einbau- oder Installationsvorschriften; äußere Einwirkung, z.B. Transportschäden, Beschädigung durch Stoß oder Schlag, Schäden durch Witterungseinflüsse, unsachgemäße Bedienung oder Beanspruchung, z.B. Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisungen verursacht wurden.
8. Eine gewerbliche oder gleichzustellende Nutzung, z.B. in Hotels, Pensionen, Gaststätten, Arztpraxen oder Gemeinschaftsanlagen, gilt als eine nicht bestimmungsgemäße Benutzung, die die Garantie ausschließt.
9. Die Mängelbeseitigung verlängert die ursprüngliche Garantiezeit nicht.
10. Schadenersatzansprüche, auch hinsichtlich Folgeschäden, sind, soweit sie nicht auf Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit beruhen, ausgeschlossen.
11. Der Anspruch auf Garantieleistung steht nur dem Erstkäufer zu und erlischt bei Weiterverkauf des Produktes durch den Erstkunden.
12. Die Garantie gilt für neue Produkte und nicht für Produkte, die als Gebrauchtgeräte verkauft worden sind und nicht für B-Ware.
13. Die Garantie ist nicht übertragbar.

Diese Garantiezusage ist nur gültig innerhalb der Bundesrepublik Deutschland

Garantiebedingungen - Beko – Version März 2024

Veillez d'abord lire ce manuel !

Cher/Chère client(e),

Merci d'avoir choisi un produit Beko. Nous aimerions que vous obteniez une efficacité optimale de ce produit de haute qualité qui a été fabriqué avec une technologie de pointe. Veillez à lire et à comprendre entièrement ce guide et la documentation supplémentaire avant toute utilisation et conservez-les comme référence. Joignez ce guide au produit si vous le remettez à quelqu'un d'autre. Respectez tous les avertissements et informations contenues dans le présent document et suivez les instructions.

Symboles et leurs significations

Ces symboles sont utilisés tout au long de ce guide :



Informations et recommandations importantes concernant l'utilisation de l'appareil.



AVERTISSEMENT : Avertissements sur les dommages corporels ou matériels.



Convient pour le contact avec les aliments.



Ne plongez jamais l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans de l'eau ou dans tout autre liquide.



AVERTISSEMENT : Indice de protection contre les chocs électriques



FR

Cet appareil et ses accessoires se recyclent

À DÉPOSER EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



FR

ÉLÉMENTS PAPIER



PAPIER RECYCLÉ ET RECYCLABLE

Cette section contient des instructions de sécurité visant à prévenir les dangers qui peuvent entraîner des blessures ou des dommages matériels.

Toute garantie est nulle si ces instructions ne sont pas suivies.

1.1 Sécurité générale

- Cet appareil est conforme aux normes internationales de sécurité.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé dans les maisons et des endroits similaires tels que :
 - les espaces de cuisine dans les boutiques, bureaux et autres environnements de travail,
 - maisons de campagne ;
 - cuisines pour clients dans les hôtels, motels et autres lieux d'habitation ;
 - les gîtes touristiques.

Si l'utilisation de l'appareil est limitée à moins que ce qui précède, cela doit être clairement indiqué dans les instructions.

- Ne laissez pas les enfants

jouer avec l'appareil sans surveillance

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et comprennent les dangers impliqués.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout risque.
- Le nettoyage et l'entretien par les utilisateurs ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et s'ils sont surveillés.
- Gardez le produit et le câble du produit hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Positionnez les poignées

1 Instructions importantes en matière de sécurité et d'environnement

- des appareils de cuisson (s'il y en a) de manière à ce que les liquides chauds ne se répandent pas et placez-les de manière sûre.
- Assurez-vous que la tension indiquée sur l'appareil est la même que celle du réseau électrique de votre domicile.
 - Utilisez l'appareil dans une prise de terre.
 - N'utilisez pas l'appareil avec une rallonge.
 - Ne placez pas votre appareil sur ou près de sources de chaleur telles que les fours et les cuisinières.
 - Pour éviter d'endommager le cordon d'alimentation, évitez qu'il soit pincé, serti ou frotté contre des arêtes vives.
 - Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon.
 - N'immergez pas l'appareil ou son cordon d'alimentation dans l'eau.
 - Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
 - Ne démontez pas l'appareil.
 - Utilisez uniquement les pièces d'origine ou celles recommandées par le fabricant.
 - Débranchez l'appareil avant de le nettoyer et séchez complètement toutes les pièces après le nettoyage.
 - Nettoyez l'appareil conformément aux instructions de la section Nettoyage et entretien.
 - Ne mettez pas de gros morceaux d'aliments dans l'appareil car cela pourrait provoquer un incendie.
 - Ne touchez pas la fiche de l'appareil lorsque vos mains sont humides ou mouillées.
 - N'utilisez pas l'appareil dans des environnements humides.
 - Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en service et que l'huile à l'intérieur est chaude.
 - N'utilisez pas l'appareil dans ou à proximité d'environnements et de substances explosives ou inflammables.
 - Pour éviter tout risque de brûlure, ne touchez pas les

surfaces chaudes.

- Laissez l'appareil refroidir dans un endroit sûr, hors de portée des enfants.
- Ne bloquez pas les ouvertures d'entrée et de sortie d'air pendant que l'appareil fonctionne.
- Ne vous penchez pas pendant l'utilisation de l'appareil. De l'air chaud s'élève de l'appareil pendant son utilisation !
- L'appareil devient chaud pendant son utilisation. Pour éviter tout risque de brûlure, ne touchez pas les surfaces chaudes.
- Veillez à ce que la pièce soit suffisamment ventilée pendant l'utilisation.
- En cas d'incendie, débranchez l'appareil.
- Ne versez pas d'eau sur l'appareil, car cela pourrait provoquer un risque de choc électrique.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.

- Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine en métal avec des poignées isolées avec l'appareil.
- Ne posez rien sur l'appareil lorsqu'il est en marche ou chaud.
- Pour débrancher l'appareil, mettez la minuterie et la température en position d'arrêt. Ensuite, débranchez l'appareil.
- Si vous conservez les matériaux d'emballage, gardez-les hors de portée des enfants.

1.1 Conformité avec la directive WEEE et élimination des déchets :

Ce produit est conforme à la directive européenne WEEE (2012/19/EU). Ce produit porte un symbole de classification pour les déchets d'équipements électriques et électroniques (WEEE).



Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers à la fin de sa vie utile. Les appareils usagés doivent être retournés au point de collecte officiel pour le recyclage des dispositifs électriques et électroniques. Pour trouver ces systèmes de collecte, veuillez contacter les autorités locales ou le détaillant où le produit a été acheté. Chaque foyer joue un rôle important dans la récupération et le recyclage des vieux appareils. La mise au rebut appropriée des appareils usagés permet de prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine.

1.2 Conformité avec la Directive RoHS

Votre appareil est conforme à la directive RoHS de l'Union européenne (2011/65/UE). Il ne contient pas de matériaux nuisibles et interdits spécifiés dans la directive.

1.3 Informations sur l'emballage

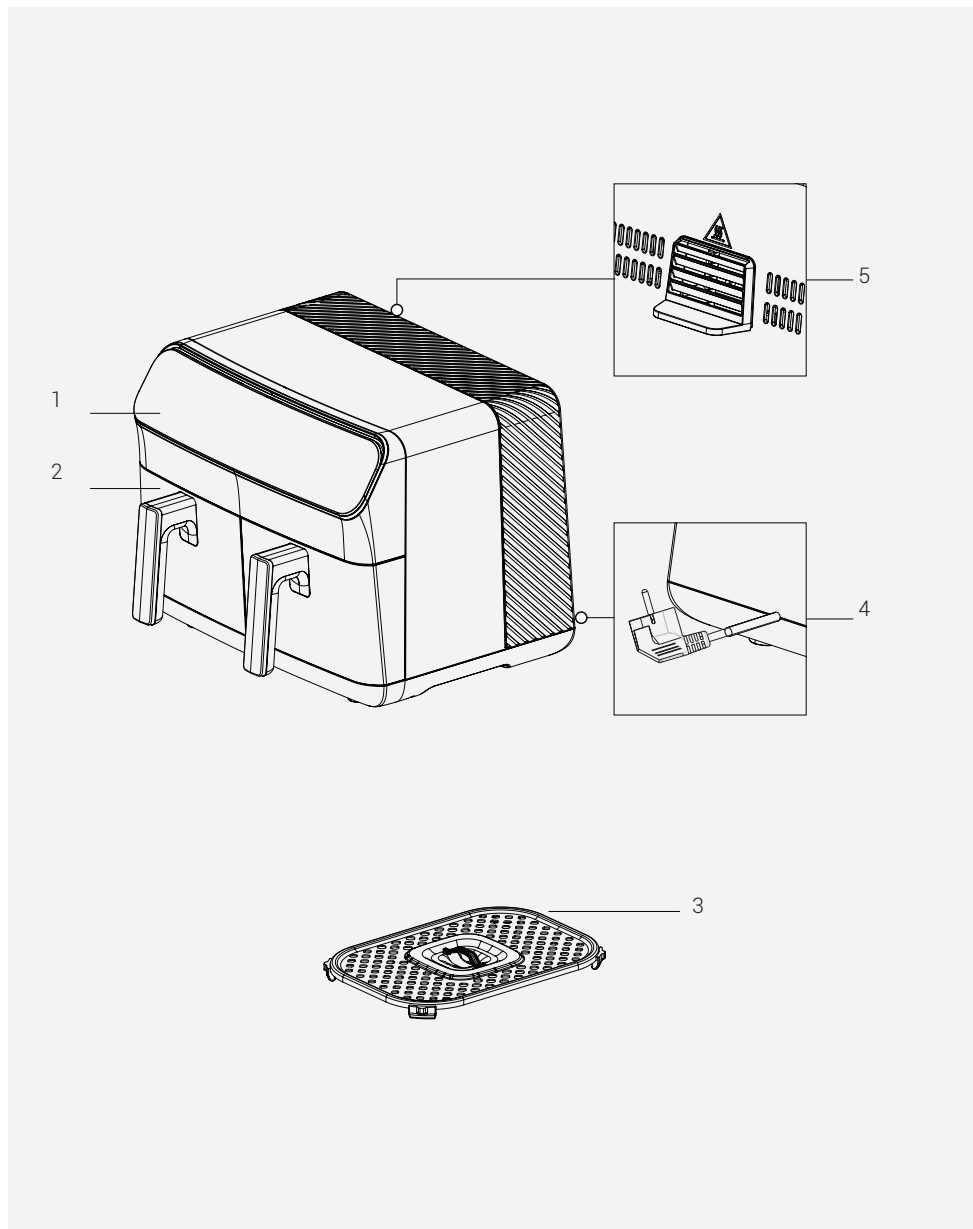


L'emballage du produit est constitué de matériaux recyclables, conformément à la Législation Nationale. Ne pas jeter les déchets d'emballage avec les déchets ménagers ou d'autres déchets, les déposer dans les zones de collecte des emballages spécifiées par les autorités locales.

1.4 Points importants pour économiser l'énergie

Respectez les temps recommandés par le manuel lors de l'utilisation de l'appareil. Débranchez l'appareil après chaque utilisation.

2 Friteuse sans huile



Les signes sur l'appareil et les valeurs spécifiées par les documents fournis avec l'appareil ont été obtenus dans des conditions de laboratoire, conformément aux normes correspondantes. Les valeurs peuvent varier en fonction de l'utilisation de l'appareil et des conditions ambiantes. Les valeurs de puissance ont été testées sous une tension de 230 V.

2 Friteuse sans huile

1. Panneau de commande numérique
2. Cuves amovibles
3. Grille de cuisson
4. Câble d'alimentation
5. Bouche de sortie d'air

Données techniques

| | |
|-------------------------------|-------------------------|
| Alimentation | 220-240 V ~ 50-60 Hz |
| Consommation d'énergie | 2000-2400W |
| Capacité des cuves | 8,5 L (4,25 L + 4,25 L) |

3 Utilisation

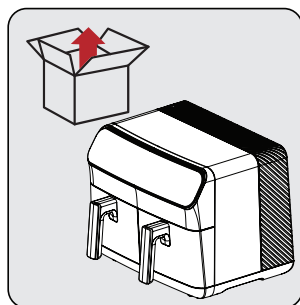
3.1 Utilisation prévue

L'appareil est destiné à un usage domestique uniquement, et il n'est pas adapté à un usage professionnel.

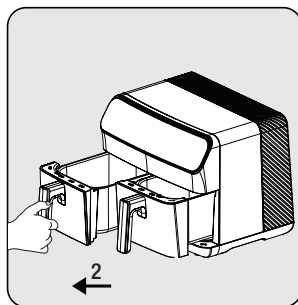
i Lorsque vous utilisez l'appareil pour la première fois, il peut y avoir une légère émission de fumée. C'est normal.

3.2 Préparation de l'appareil pour son utilisation

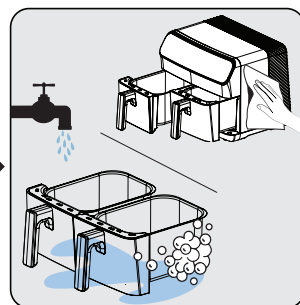
- Utilisez l'appareil en position verticale (sur une surface stable, de niveau, propre et non inclinée).



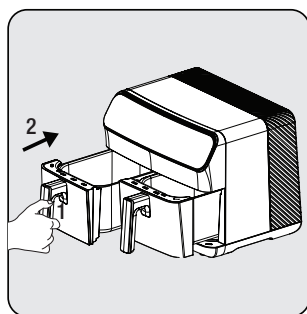
Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, retirez le matériel d'emballage et placez l'appareil sur une surface de travail plane et propre.



Pour ouvrir les bacs de cuisson amovibles (2), saisissez fermement les poignées ; puis tirez les bacs hors de leurs fentes.



Nettoyez les cuves amovibles (2) et la grille de cuisson (3) à l'eau chaude savonneuse.









Après avoir nettoyé toutes les pièces, réinsérez les cuves (2). L'appareil est prêt à être utilisé.

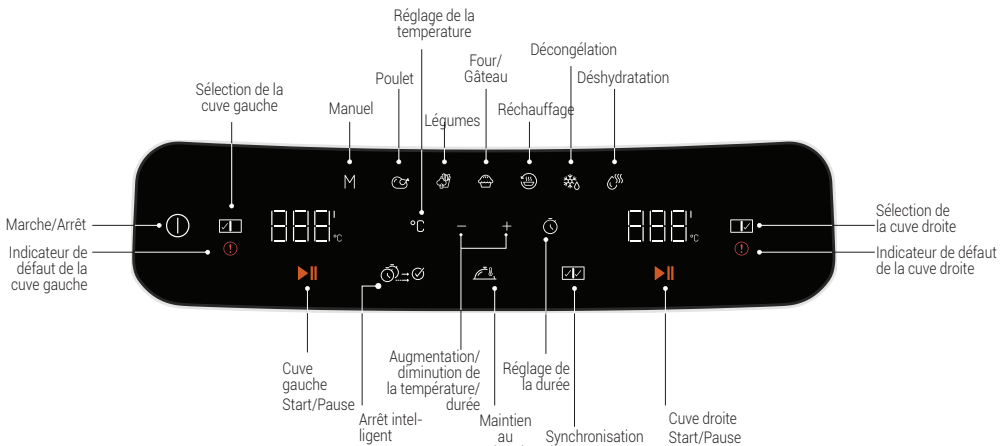
i Pour la première utilisation, mettez l'appareil en mode "M", réglez-le sur la température la plus élevée et laissez-le fonctionner pendant 10 minutes sans ajouter d'ingrédients.

3 Utilisation

3.3 Panneau de commande et affichage à LED :

| | | |
|--|----------------|---|
| M | Manuel | Créé pour un usage général. Le programme manuel vous permet de préparer vos aliments en dehors des programmes définis. |
|  | Poulet | Ce programme est spécialement conçu pour les volailles. Vous pouvez également cuisiner des fruits de mer à l'aide de ce programme. |
|  | Légumes | Ce programme est spécialement conçu pour les légumes. Vous pouvez utiliser ce programme pour faire frire des pommes de terre et toutes sortes de légumes. |
|  | Four/Gâteau | Ce programme est spécialement conçu pour les produits cuits au four comme les gâteaux ou le pain. |
|  | Réchauffage | Ce programme est spécialement conçu pour le réchauffage. |
|  | Décongélation | Ce programme est spécialement conçu pour la décongélation |
|  | Déshydratation | Programme spécialement conçu pour la déshydratation des aliments. Il s'utilise avec la grille de cuisson. |

3.4 Avertissements avant la première utilisation





- Lorsque l'appareil est en marche et que la cuve amovible (2) est dans l'appareil, de la vapeur chaude s'échappe de la sortie d'air (6) et du haut du panier.
- Lorsque vous utilisez l'appareil à des températures élevées, veillez à éviter tout contact direct avec les cuves (2).



Le meilleur brunissement et la meilleure cuisson sont généralement obtenus sur la grille de cuisson. Il est recommandé d'utiliser la grille de cuisson pour toutes les recettes et les rôtis.

3.5 Fonctionnement

3.5.1 Sélection et démarrage d'un programme

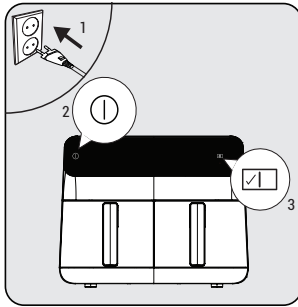


Si vous voulez passer à un autre programme après avoir mis l'appareil en marche, appuyez pendant 3 secondes sur la touche « Start/Pause » ou sur la touche « Sélection de la cuve ». Sélectionnez ensuite le programme souhaité en sélectionnant à nouveau la cuve.

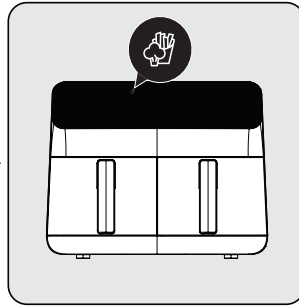


- L'écran affiche les températures et les temps réglés automatiquement en fonction des fonctions de cuisson sélectionnées. Vous pouvez modifier ces températures et ces durées à votre guise.
- Pour annuler le processus de cuisson, appuyez pendant 3 secondes sur la touche « Marche/Arrêt » ou sur la touche « Sélection de la cuve ». Le programme de cuisson que vous avez sélectionné est annulé.

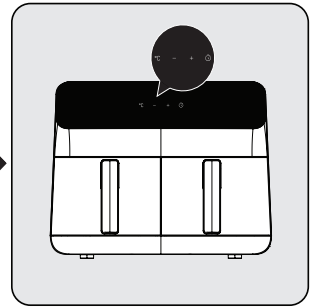
3 Utilisation



Branchez l'appareil et appuyez sur le bouton marche/arrêt « ① » Une fois les voyants allumés, sélectionnez la cuve souhaitée « ② ». Après avoir choisi la cuve, sélectionnez le programme souhaité dans le menu Programmes en fonction de ce que vous souhaitez cuisiner.



Après avoir sélectionné le programme souhaité, le programme sélectionné s'allume en lumière vive. Si vous voulez changer de programme, vous pouvez sélectionner l'un des programmes à faible luminosité.



Après avoir sélectionné le programme, vous pouvez régler la température et le temps de cuisson en appuyant sur les icônes de température et de temps. Démarrez le processus de cuisson en appuyant sur l'icône start.. Si vous souhaitez cuisiner dans l'autre cuve, répétez le processus en sélectionnant l'autre cuve.

3.5.2 Réglage de la température et de l'heure

Appuyez sur le symbole °C ou ⌚ pour régler la température et la minuterie. Le symbole « - + » est activé. Réglez la température et la minuterie sur la valeur souhaitée à l'aide du symbole « - + ».


3.5.3 Paramètres des fonctions

3.5.3.1 Arrêt intelligent

La fonction «Arrêt intelligent» vous permet de commencer et de terminer simultanément deux plats différents à des températures, des temps de cuisson et des modes de cuisson différents.

1. Préparez les réglages de cuisson pour la cuve de gauche de l'appareil comme décrit au paragraphe 3.5.1.
2. Sélectionnez ensuite l'autre cuve et préparez les réglages de cuisson
3. Sélectionnez la fonction «Arrêt intelligent» sur l'appareil.
4. Démarrez le processus de cuisson en appuyant sur l'un des boutons de démarrage. L'appareil commencera le processus de cuisson pour terminer les deux cuves simultanément.



Pour sélectionner la fonction "Arrêt intelligent" , le processus de cuisson ne doit pas avoir commencé dans l'une des deux cuves. Si la cuisson a déjà commencé dans au moins une cuve, la fonction "Arrêt Intelligent" ne peut pas être sélectionnée.

3 Utilisation

3.5.3.2 Garder la chaleur

La fonction « Maintien au chaud » vous permet de garder vos aliments au chaud une fois la cuisson terminée.

1. Préparez la cuve souhaitée pour la cuisson comme décrit au point 3.5.1. Appuyez ensuite sur le bouton « Start » pour lancer la cuisson.
2. Une fois la cuisson commencée, appuyez sur l'icône « Maintien au chaud ». (Vous pouvez également appuyer sur l'icône « Maintien au chaud » avant de commencer la cuisson).
3. Une fois le processus de cuisson terminé, l'appareil maintient la température de vos aliments.



- La fonction de maintien au chaud reste activée pendant 15 minutes.
- Vous pouvez également sélectionner la fonction "Maintien au chaud" avant de commencer la cuisson.

3.5.3.3 Synchroniser la cuisson

Grâce à la fonction de synchronisation de la cuisson, vous pouvez facilement faire correspondre les cuves lorsque vous faites cuire le même aliment dans les deux plateaux.

1. Préparez la cuve droite ou gauche de l'appareil comme décrit au point 3.5.1.
2. Sélectionnez ensuite la cuve droite de l'appareil et appuyez sur l'icône « Synchroniser la cuisson ».
3. Toutes les températures et les temps de fonctionnement sont synchronisés dans les deux cuves.
4. Si vous appuyez sur l'icône « Start », vous pouvez effectuer la même cuisson dans les deux cuves.



Après avoir activé la fonction "Synchronisation de la cuisson", toutes les modifications effectuées dans une cuve sont transférées dans l'autre.

3.6 Cuisson

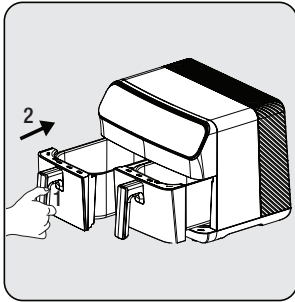


Vous obtiendrez de meilleurs résultats si vous mélangez les aliments avec une cuillère à café d'huile ou si vous badigeonnez les aliments d'huile avant de les placer dans la cuve de cuisson.

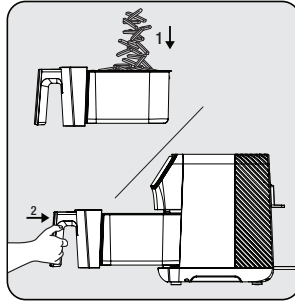


Ne touchez pas les cuves de cuisson amovibles lorsqu'elles sont chaudes, à l'exception des poignées.

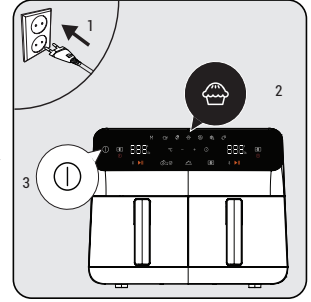
3 Utilisation



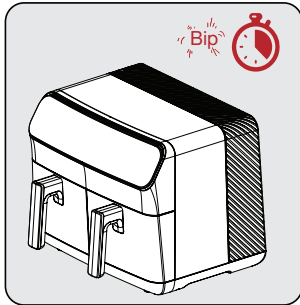
Retirez la cuve et posez-la sur une surface plane et propre.



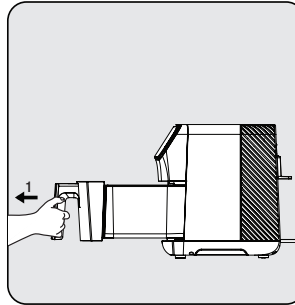
Placez les aliments dans la cuve puis insérez-la dans l'appareil et assurez-vous qu'elle est bien en place.



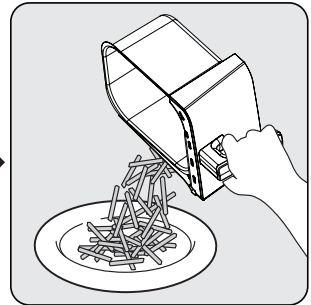
Branchez l'appareil et sélectionnez le programme de cuisson souhaité. Ensuite commencez la cuisson.



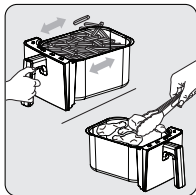
Lorsque le temps de cuisson sélectionné est écoulé, un signal sonore retentit et l'appareil arrête automatiquement la cuisson.



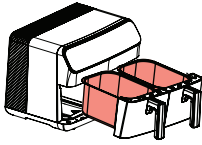
Retirez la cuve et vérifiez si les aliments sont entièrement cuits. Si une cuisson supplémentaire est nécessaire, vous pouvez prolonger un peu plus le temps de cuisson.



Lorsque le processus est terminé, transférez les aliments cuits dans un bol ou une assiette.



- Pour assurer une cuisson uniforme, retirez et secouez soigneusement la cuve à mi-cuisson, ou utilisez des pinces pour retourner les aliments sans rayer le plateau.
- Effectuez cette procédure plus souvent si vous effectuez un cycle de cuisson long ou si vous souhaitez obtenir des résultats plus croustillants.



Ne laissez pas le panier de cuisson toucher l'extérieur de l'appareil car la surface de la cuve de cuisson (2) sera chaude pendant et après la cuisson.



- Laissez les aliments reposer pendant 5 à 10 secondes avant de les sortir de la cuve amovible de cuisson amovible (2).
- Utilisez des pinces pour retirer les aliments les plus gros de la cuve sans endommager la surface intérieure de l'appareil.
- Lorsqu'une fournée est terminée, l'appareil est instantanément prêt pour une nouvelle fournée.



- Notez que le dispositif peut devenir très chaud pendant le processus de cuisson.
- Ne bloquez pas la sortie d'air de l'appareil et faites attention à ce qu'elle ne soit pas bloquée lorsque l'appareil est sur le plan de travail.
- Ne placez aucun objet sur l'appareil.

4 Temps de cuisson

La température la minuterie par défaut des programmes de l'appareil sont réglées automatiquement.

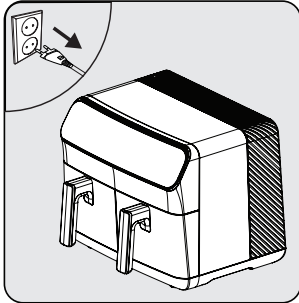
Le tableau suivant donne un aperçu des temps de cuisson de différents aliments. Les temps de cuisson dépendent de l'épaisseur, de la marque et de la consistance des aliments. Les durées et les quantités recommandées doivent être considérées comme approximatives.

| Programme | Aliment | Température | Durée |
|----------------|--|-------------|-------------|
| Poulet | Pilon (4 pièces) | 180°C | 24 - 30 min |
| | Blanc de poulet (2*200 g) | 180°C | 24 - 30 min |
| | Chicken wings (8 pièces) | 180°C | 22 - 26 min |
| Légumes | Pomme de terre fraîche 200 g | 200°C | 20 - 25 min |
| | Pomme de terre fraîche 500 g | 200°C | 24 - 30 min |
| | Pommes de terre congelées 500 g | 200°C | 20 - 27 min |
| | Pommes de terre congelées 1000 g | 200°C | 42 - 48 min |
| | Cubes de pommes de terre et de carottes Suppress «Garniture» | 190°C | 15 - 20 min |
| | Onion Ring | 190°C | 10 - 15 min |
| | Courgettes et aubergines (coupées en rondelles - 1 pièce) | 180°C | 20 - 25 min |
| Four/gâteau | Muffins | 160°C | 15 - 19 min |
| Décongélation | Viande hachée, poulet, boulettes de viande, etc. | 35- 50°C | 15 - 30 min |
| Déshydratation | Tomate (2-3 mm d'épaisseur) | 55°C | 7- 9 heures |
| | Pomme (2-3 mm d'épaisseur) | 55°C | 7- 8 heures |
| | Banane (2-3 mm d'épaisseur) | 60°C | 7- 9 heures |
| | Aubergine (2-3 mm d'épaisseur) | 55°C | 7- 8 heures |
| | Champignon (3-4 mm d'épaisseur) | 60°C | 6- 8 heures |
| | Ananas (4-5 mm d'épaisseur) | 60°C | 6- 8 heures |

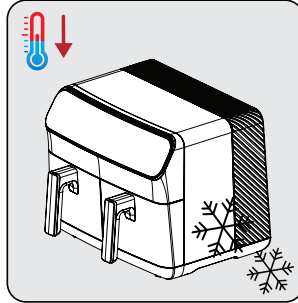
5 Nettoyage et entretien

5.1 Nettoyage

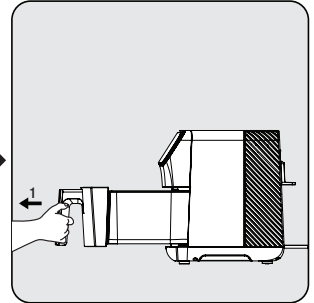
i N'utilisez jamais d'essence, de solvants, de nettoyeurs abrasifs, d'objets métalliques ou de brosses dures pour nettoyer l'appareil.



Éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation électrique.



Laissez l'appareil refroidir complètement.

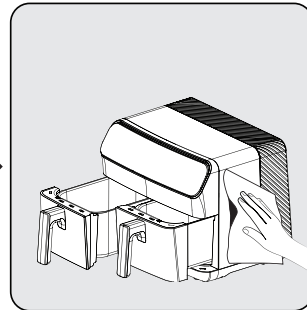


Sortez la cuve amovible (2) du tiroir.

i Retirez les grilles de cuisson de l'appareil pour permettre à l'appareil de refroidir plus rapidement.



Vous pouvez laver la cuve de cuisson à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.



Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide. Séchez complètement l'extérieur de l'appareil.

i Maintenez toujours le fond de la cuve de cuisson propre pour éviter l'accumulation de corps étrangers.

5 Nettoyage et entretien

5.2 Stockage

- Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser l'appareil pendant une plus longue période, rangez-le soigneusement.
- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le ranger.
- Conservez l'appareil dans un endroit frais et sec.
- Gardez l'appareil et le câble d'alimentation hors de portée des enfants.

5.3 Transport et livraison

- Transportez l'appareil dans son emballage d'origine pendant la manutention et le transport. L'emballage le protège des dommages physiques.
- Ne posez pas d'objets lourds sur l'appareil ou son emballage. L'appareil peut être endommagé.
- Si l'appareil tombe, il peut s'arrêter de fonctionner ou subir des dommages permanents.

6 Dépannage

| | Le problème | Cause | Solution |
|----|---|--|--|
| 1 | L'appareil ne fonctionne pas | Coupures de courant | Vérifiez l'alimentation électrique et assurez-vous qu'il y a du courant. |
| | | Pas de courant ou mauvais contact sur la prise de courant | |
| | | La tension d'alimentation du produit | |
| 2 | Les aliments ne sont pas suffisamment cuits/brûlés | Le temps de cuisson n'est pas correct | Combinez les recettes et votre expérience personnelle pour ajuster la préparation et le temps. |
| 3 | Fumée lors de la première utilisation | Huile antirouille sur la résistance du produit | Lors de la première utilisation, réglez la température au maximum et préchauffez pendant 10 à 15 minutes afin d'éliminer l'huile antirouille sur la résistance du produit. |
| 4 | Odeur étrange | Cuve de cuisson, tiroir de la cuve, corps étranger sur la résistance | Retirez le corps étranger |
| 5 | L'écran affiche E1 et le produit ne fonctionne plus. | NTC de la cuve gauche déconnecté | Envoyez-le à un service agréé pour réparation |
| 6 | L'écran affiche E2 et le produit ne fonctionne plus. | Le NTC de la cuve gauche ne fonctionne pas | |
| 7 | L'écran affiche E3 et le produit ne fonctionne plus. | NTC de la cuve droite déconnecté | |
| 8 | L'écran affiche E4 et le produit ne fonctionne plus. | Le NTC de la cuve droite ne fonctionne pas | |
| 9 | L'écran affiche E5 et le produit ne fonctionne plus. | Problème avec le PCB d'alimentation (NTC de la cuve gauche) | |
| 10 | L'écran affiche E6 et le produit ne fonctionne plus. | Problème avec le PCB d'alimentation (NTC de la cuve droite) | |
| 11 | L'écran affiche E7 et le produit ne fonctionne plus. | Problème avec le PCB d'alimentation (problème de connexion) | |
| 12 | L'écran affiche E8 et le produit ne fonctionne plus. | Problème avec le PCB d'alimentation (problème de connexion) | |
| 13 | L'écran affiche E9 et le produit ne fonctionne plus. | Problème avec le PCB d'alimentation | |
| 14 | L'écran affiche E10 et le produit ne fonctionne plus. | Problème avec le PCB d'alimentation (résistance de la cuve gauche) | |
| 15 | L'écran affiche E10 et le produit ne fonctionne plus. | Problème avec le PCB d'alimentation (résistance de la cuve droite) | |

¡Por favor, lea esta guía primero!

Estimado cliente,

Gracias por elegir un producto BEKO. Nos gustaría que sacara el máximo provecho de este producto de alta calidad que ha sido fabricado con tecnología punta. Por favor, asegúrese de leer y entender completamente esta guía y la documentación complementaria antes de usarla y guárdela como referencia. Entregue esta guía junto al aparato si se entrega o vende a otra persona. Observe todas las advertencias e información aquí contenidas y siga las instrucciones.

Símbolos y sus significados

Estos símbolos se utilizan a lo largo de esta guía:



Información importante y recomendaciones sobre el uso del aparato.



ADVERTENCIA: Advertencias sobre lesiones personales o daños a la propiedad.



Suitable para el contacto con los alimentos.



No coloque el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua corriente ni en otros líquidos.



ADVERTENCIA: Índice de protección contra descargas eléctricas



**PAPEL RECICLA-
DO & RECICLA-
BLE**

Esta sección contiene instrucciones de seguridad para evitar peligros que puedan provocar lesiones o daños materiales.

Cualquier garantía se anula si no se siguen estas instrucciones.

1.1 Seguridad general

- Este aparato cumple con las normas de seguridad internacionales.

- Este aparato está destinado para usos domésticos y similares como en:

- zonas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;

- casas de campo;

- por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;

- entornos de tipo cama y desayuno.

- Si el uso del aparato se limita a menos de lo indicado anteriormente, deberá indicarse claramente en las instrucciones.

- Se debe supervisar a los niños para que no jueguen

con el aparato

- Este aparato lo podrán utilizar niños de 8 años o mayores, así como personas con discapacidad física, sensorial o mental, o falta de experiencia y conocimientos, siempre y cuando hayan recibido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato de una manera segura y comprendan los riesgos involucrados.

- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio o por una persona cualificada similar para evitar riesgos.

- La limpieza y el mantenimiento por el usuario no deberá ser realizado por niños a menos que sean mayores de 8 y estén supervisados.

- Mantenga el producto y el cable del producto fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

- Posicione los mangos de los aparatos de cocción (si existen) de forma que no se derramen los líquidos cali-

1 Instrucciones importantes para la seguridad y el medio ambiente

entes y colóquelos de forma segura.

- Compruebe que la tensión indicada en el aparato es la misma que la tensión de la red eléctrica de su casa.
- Utilice el aparato en un enchufe con toma de tierra.
- No utilice este aparato con un cable alargador.
- No sitúe su aparato sobre o cerca de fuentes de calor tales como hornos y estufas.
- Evite que el cable de alimentación se dañe, pellizque, engarce o roce con bordes afilados para evitar posibles daños en el cable.
- No desenchufe el aparato tirando del cable.
- No sumerja el aparato ni su cable en agua.
- No deje el aparato sin supervisión mientras esté enchufado.
- No desmonte el aparato.
- Utilice únicamente las piezas originales o las recomendadas por el fabricante.
- Antes de limpiar el aparato, desenchúfelo y, después de la limpieza, seque completamente todas las piezas.
- Realice la limpieza del aparato conforme a las instrucciones de la sección de Limpieza y Mantenimiento.
- No introduzca trozos grandes de comida en el aparato, ya que podría provocar un incendio.
- No toque el enchufe del aparato con las manos húmedas o mojadas.
- No utilice el aparato en ambientes húmedos.
- No mueva el aparato mientras esté en uso y con aceite caliente en su interior.
- No utilice el aparato en o cerca de ambientes y sustancias explosivas o inflamables.
- No toque las superficies calientes para evitar el riesgo de quemaduras.
- Permita que el aparato se enfríe en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños.
- Mientras el aparato funciona, no obstruya las

1 Instrucciones importantes para la seguridad y el medio ambiente

- aberturas de entrada y salida de aire.
- Cuando el aparato está en uso, no se incline sobre el mismo. Durante el uso sale aire caliente del aparato.
 - El aparato se calienta durante el uso. No toque las superficies calientes para evitar el riesgo de quemaduras.
 - Asegúrese la ventilación adecuada de la habitación durante su uso.
 - En caso de incendio, desenchufe el aparato.
 - No vierta agua sobre el aparato, puesto que esto podría provocar una descarga eléctrica.
 - No utilice el aparato con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
 - Utilice únicamente utensilios de cocina metálicos con asas aisladas con el aparato.
 - No ponga nada sobre el aparato mientras esté en funcionamiento o caliente.
- A fin de desconectar el aparato, gire el dial del temporizador y el de la temperatura a la posición de apagado. A continuación, desenchufe el aparato.
 - Si guarda el material de embalaje, manténgalo fuera del alcance de los niños.

1.1 Cumplimiento de la Directiva WEEE y Eliminación del Producto de Desecho

Este aparato cumple con la Directiva WEEE (RAEE) de la UE (2012/19/EU). El presente producto lleva el símbolo de clasificación de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).



Este símbolo indica que este producto no debe desecharse junto con otros desechos domésticos al final de su vida útil. El dispositivo usado debe devolverse a un punto de recolección oficial para el reciclaje de dispositivos eléctricos y electrónicos. Para encontrar estos sistemas de recogida, por favor, póngase en contacto con las autoridades locales o con el distribuidor donde se compró el producto. Cada hogar desempeña un papel importante en la recuperación y el reciclaje de los aparatos antiguos. La eliminación adecuada de los electrodomésticos usados ayuda a prevenir posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.

1.2 Cumplimiento de la Directiva RoHS

El producto que ha adquirido es conforme con la Directiva RoHS de UE sobre la restricción de sustancias peligrosas (2011/65/EU). No contiene materiales nocivos y prohibidos especificados en la Directiva.

1.3 Información sobre el paquete

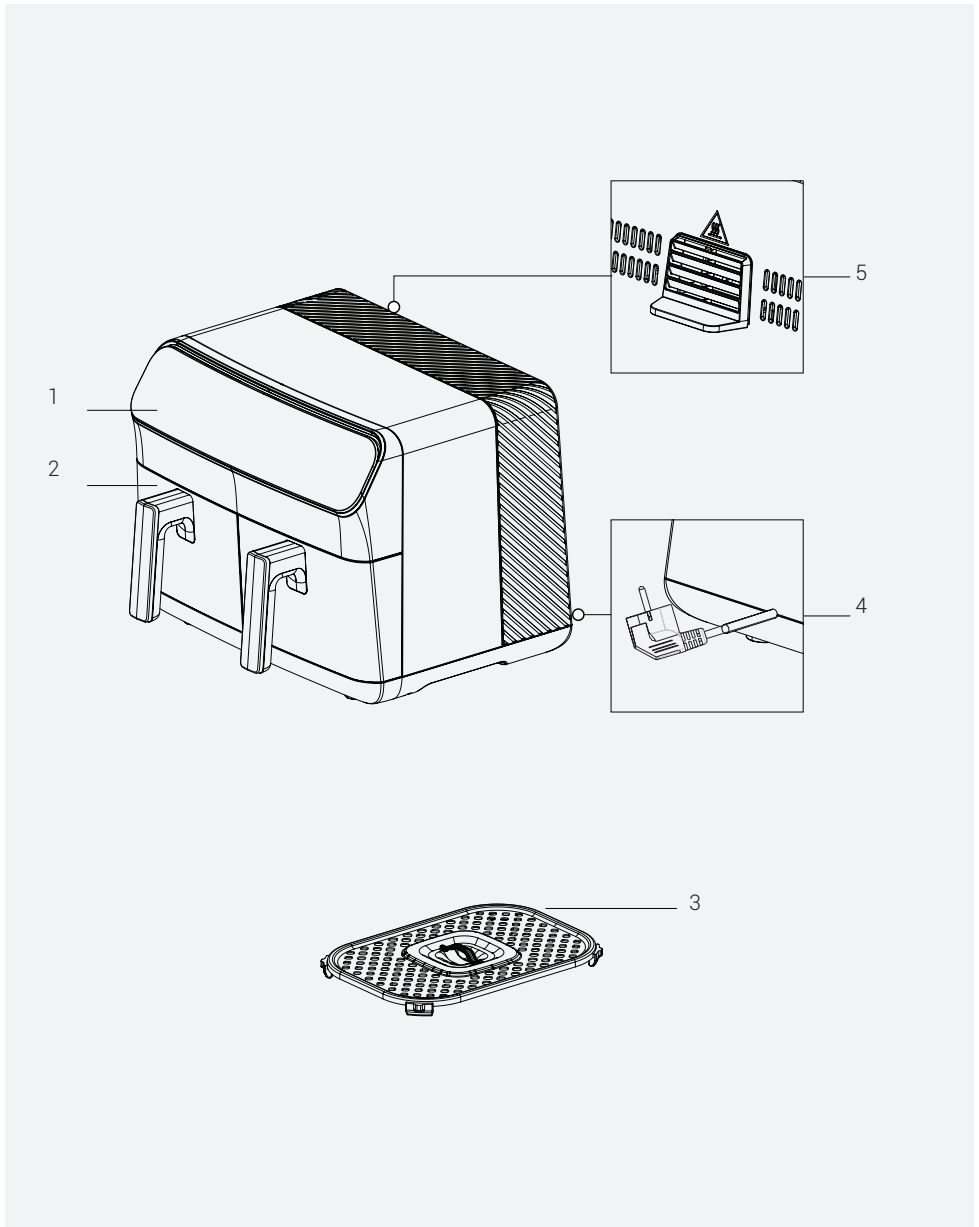


El embalaje del producto está hecho de materiales reciclables, de acuerdo con la legislación nacional. No deseche el embalaje junto con la basura doméstica u otros residuos; deseche en los puntos de recolección especificados por la autoridad local.

1.4 Puntos importantes para ahorrar energía

Al utilizar el aparato respete los tiempos recomendados por el manual. Desenchufe el aparato después de cada uso.

2 Su Cocina con Menos Aceite



Los símbolos que aparecen en el aparato y los valores especificados en los documentos suministrados junto con el producto se han obtenido en condiciones de laboratorio conforme a las normas correspondientes. Los valores pueden variar en función del uso del aparato y de las condiciones ambientales. Los valores de potencia han sido probados en la tensión de 230 V.

1. Panel de Control Digital
2. Cámara de cocción extraíble
3. Estante de cocción
4. Cable de potencia
5. Salida de aire

Datos técnicos

| | |
|-----------------------------|-------------------------|
| Suministro eléctrico | 220-240 V ~ 50-60 Hz |
| Consumo de energía | 2000-2400W |
| Capacidad de bandeja | 8,5 L (4,25 L + 4,25 L) |

3 Uso

3.1 Uso previsto

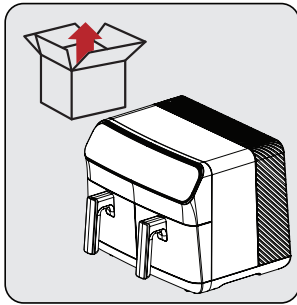
Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico, no es adecuado para uso profesional.



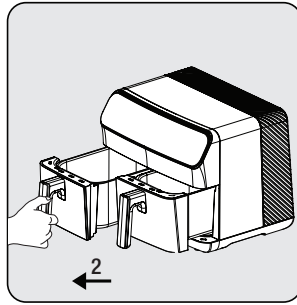
Al utilizar el aparato por primera vez, puede producir una ligera emisión de humo. Esto es normal.

3.2 Preparar el aparato para su uso

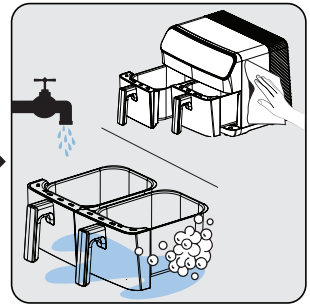
- Utilice el aparato en posición vertical sobre una superficie estable, plana, limpia, seca y antideslizante.



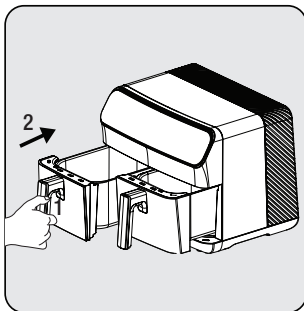
Antes de utilizar el aparato por primera vez, quite el material de embalaje y coloque el aparato en un lugar de trabajo limpio.



Con el fin de abrir las bandejas de cocción extraíbles (2), sujete firmemente los mangos; a continuación, extraiga las cámaras de sus ranuras.



Limpie las bandejas de cocción extraíbles (2) con agua jabonosa tibia.










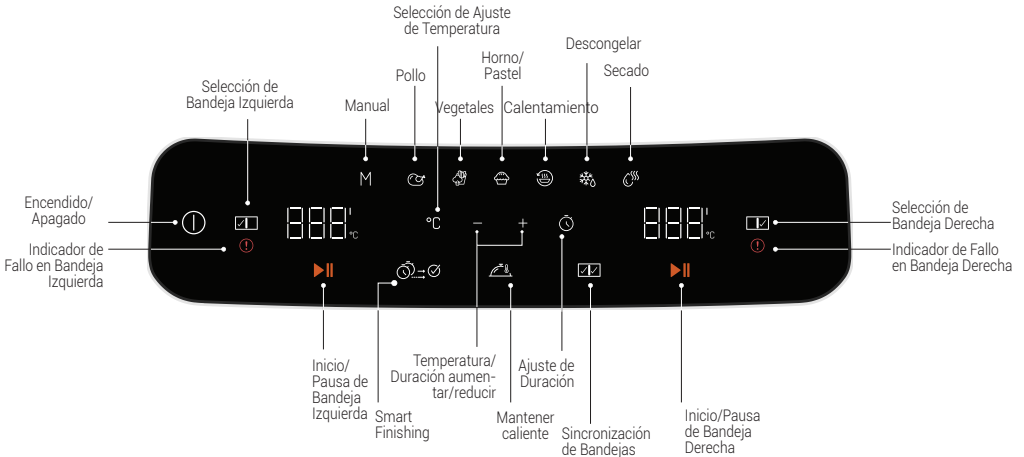
Después de limpiar todas las piezas, introduzca la bandeja de cocción (2). El aparato está listo para ser utilizado.



Para utilizar el aparato por primera vez, póngalo en modo "M", ajústelo a la temperatura más alta y déjelo funcionar durante 10 minutos sin añadir ningún ingrediente.

3.3 Panel de control y pantalla LED:

| | | |
|--|---------------|--|
|  | Manual | Creado para uso general. El programa manual le permite preparar su comida fuera de los programas establecidos. |
|  | Pollo | Este programa está especialmente diseñado para aves de corral. También puede cocinar marisco utilizando este programa. |
|  | Vegetales | Este programa está especialmente diseñado para vegetales. Puede utilizar este programa para freír patatas y todo tipo de verduras. |
|  | Horno/Pastel | Este programa está especialmente diseñado para productos horneados como pasteles y pan. |
|  | Calentamiento | Este programa está especialmente diseñado para recalentamiento |
|  | Descongelar | Este programa está especialmente diseñado para descongelar. |
|  | Secado | Programa especialmente diseñado para el secado de alimentos. Se utiliza junto con accesorios de secado. |



3.4 Advertencias antes del primer uso



- Mientras el aparato esté en funcionamiento, si la bandeja de cocción extraíble (2) está recogida, saldrá vapor caliente por la salida de aire (6) y por la parte superior de la cesta. Por consiguiente, tenga cuidado de no quemarse con el vapor caliente.
- Al utilizar las bandejas de cocción (2) a altas temperaturas, tenga cuidado de evitar el contacto directo.



El mejor dorado y cocción se consigue normalmente en estante de cocción. Es recomendable utilizar el estante de cocción para todas las recetas y asados.

3.5 Operación

3.5.1 Seleccionar e iniciar un programa

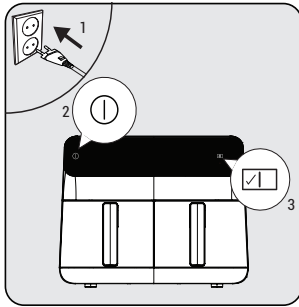


En caso de desear cambiar de programa después de poner en marcha el aparato, mantenga pulsada la tecla "Inicio/Parada" o la tecla "Seleccionar Bandeja" durante 3 segundos. Luego seleccione el programa deseado seleccionando de nuevo la bandeja.

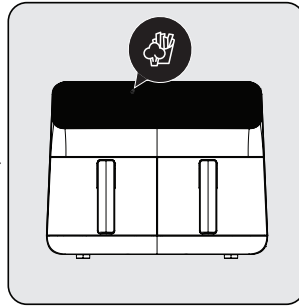


- En la pantalla se muestran las temperaturas y tiempos ajustados automáticamente según las funciones de cocción seleccionadas. Es posible modificar estas temperaturas y tiempos según se desee.
- Si desea anular el proceso de cocción, mantenga pulsada la tecla "Inicio/Parada" o la tecla "Seleccionar cámara" durante 3 segundos. Se cancelará el programa de cocción seleccionado.

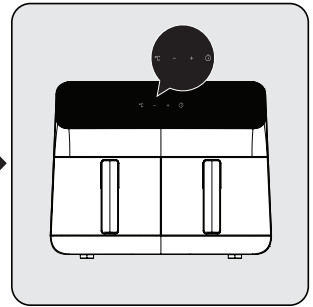
3 Uso



Enchufe el aparato y pulse el botón de encendido/apagado "⓪". Una vez que se iluminen las luces de la bandeja, seleccione la bandeja deseada "□". Tras seleccionar la bandeja, seleccione el programa deseado en el menú Programas según lo que desee cocinar.



Una vez seleccionado, el programa seleccionado se iluminará con luz brillante. Si desea cambiar el programa, puede seleccionar uno de los programas con luz tenue.



Después de seleccionar el programa puede ajustar la temperatura y el tiempo de cocción pulsando los iconos de temperatura y tiempo. Inicie el proceso de cocción pulsando el icono de inicio. Cuando desee cocinar en la otra cámara repita el proceso seleccionando una bandeja.

3.5.2 Ajuste de temperatura y tiempo

Pulse el botón "°C" o "⌚" para ajustar la temperatura y la hora. El símbolo "[-][+]" se activa. Ajuste la temperatura y el tiempo al valor deseado mediante el símbolo "[-][+]".

3.5.3 Ajustes de Función

3.5.3.1 Smart finishing

La función "Smart Finish" le permite iniciar y finalizar 2 alimentos diferentes en mismo tiempo a diferentes temperaturas, tiempos de cocción y modos de cocción.

1. Prepare los ajustes de cocción para la bandeja izquierda del aparato como se describe en la sección 3.5.1.
2. A continuación, seleccione la bandeja derecha y ajuste los parámetros de cocción.
3. Seleccione la función "Smart Finishing" en el aparato.
4. Inicie el proceso de cocción pulsando uno de los botones de inicio. El aparato iniciará el proceso de cocción para terminar ambas bandejas simultáneamente.



Para que la función "Smart Finish" pueda ser seleccionada, el proceso de cocción no debe haber comenzado en ninguna de las bandejas. Si ya se ha iniciado la cocción en al menos una bandeja, no podrá seleccionarse la función "Smart Finish".

3.5.3.2 Mantener caliente

La función "Mantener caliente" le permite mantener caliente la comida cuando haya terminado de cocinarla.

1. Prepare la bandeja deseada para la cocción como se describe en el apartado 3.5.1. A continuación, pulse el botón "Inicio" para iniciar la cocción.
2. Una vez iniciada la cocción, pulse el icono "Mantener caliente". (También puede pulsar el icono "Mantener caliente" antes de iniciar la cocción).
3. Una vez finalizado el proceso de cocción, el aparato mantendrá la temperatura de sus alimentos.



- La función "Mantener caliente" permanece activada durante 15 minutos.
- También puede seleccionar la función "Mantener caliente" antes de iniciar el proceso de cocción.

3.5.3.3 Sincronizar la cocción

Con la función de sincronización de cocción, podrá emparejar fácilmente las bandejas cuando cocine el mismo alimento en ambas bandejas.

1. Prepare la bandeja izquierda o derecha del aparato como se describe en 3.5.1.
2. Luego, seleccione la bandeja derecha del aparato y pulse el icono "Sincronizar cocción".
3. Todas las temperaturas y tiempos de funcionamiento se sincronizan en ambas bandejas.
4. Si pulsa el icono "Iniciar", podrá realizar el mismo proceso de cocción en dos bandejas separadas.



Tras activar la función "Sincronizar cocción", todos los cambios que realice en una bandeja se transferirán a la otra.

3.6 Cocción

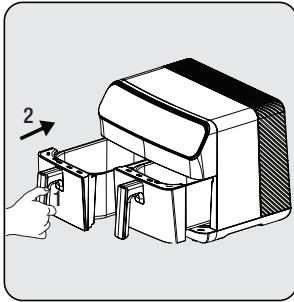


Logrará mejores resultados si mezcla los alimentos con una pequeña cantidad de aceite utilizando una cuchara dosificadora o si pincela los alimentos con aceite antes de colocarlos en la bandeja de cocción.

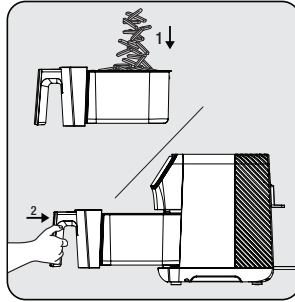


No toque las bandejas de cocción extraíbles cuando estén calientes, excepto por los mangos.

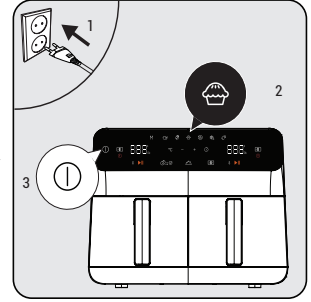
3 Uso



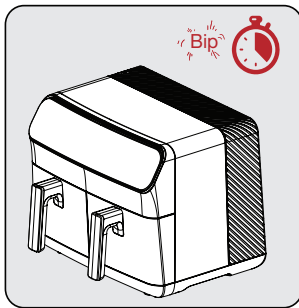
Retire la bandeja de cocción y colóquela sobre una superficie plana y limpia.



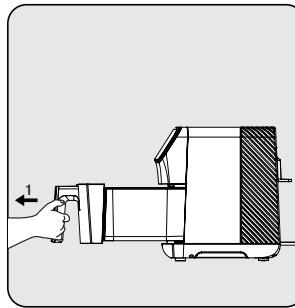
Coloque los alimentos en la bandeja de cocción. Luego, introduzca la bandeja en el aparato y asegúrese de que está bien asentada.



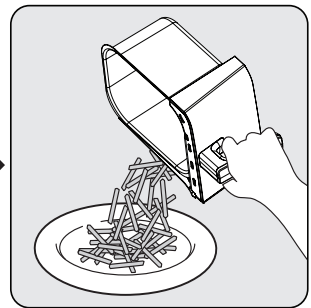
Conecte el aparato y seleccione el programa de cocción deseado. A continuación inicie el proceso de cocción.



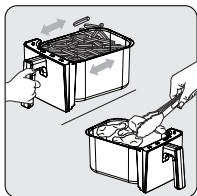
Cuando finalice el tiempo de cocción seleccionado, sonará un tono de aviso y el aparato se detendrá automáticamente la cocción.



Retire la bandeja y compruebe si los alimentos están totalmente cocinados. Si necesita más cocción, puede prolongar el tiempo de cocción un poco más.

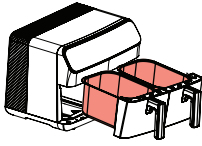


Una vez finalizado el proceso, transfiera los alimentos cocinados a un bol o plato.



- A fin de asegurar la cocción uniforme, retire y agite con cuidado la bandeja de cocción a mitad del proceso de cocción, o utilice unas pinzas para girar los alimentos para no rayar la bandeja.
- Si está realizando un ciclo de cocción largo o si desea obtener resultados más crujientes repita este proceso más a menudo.

3 Uso



No toque el exterior del aparato con la cesta de cocción, ya que la superficie de la bandeja de cocción (2) estará caliente durante y después de la cocción.



- Deje reposar los alimentos de 5 a 10 segundos antes de sacarlos de la bandeja de cocción extraíble (2).
- Para retirar los alimentos gruesos o blandos de la bandeja de cocción sin dañar la superficie interior del aparato, utilice unas pinzas.
- Cuando un lote esté listo, el aparato estará inmediatamente listo para otro lote.



- Recuerde que el aparato puede estar muy caliente durante el funcionamiento y giro.
- No ponga el producto sobre la encimera de manera que bloquee los canales de salida de aire.
- No ponga ningún otro producto sobre el aparato.

4 Tiempo de cocción

La temperatura y el tiempo por defecto de los programas del aparato se ajustan automáticamente.

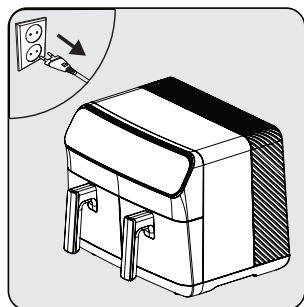
La siguiente tabla ofrece un resumen de los tiempos de cocción para diferentes alimentos. Los tiempos de cocción dependen del grosor, la marca y la consistencia de los alimentos. Los tiempos y cantidades recomendados deben considerarse como aproximados.

| Programa | Alimento | Temperatura | Duración |
|--------------|--|-------------|-------------|
| Pollo | Baquetas (4 piezas) | 180°C | 24 - 30 mín |
| | Pechuga de pollo (2 * 200 gr) | 180°C | 24 - 30 mín |
| | Alitas (8 piezas) 180 grados | 180°C | 22 - 26 min |
| Vegetales | Patata fresca 200 g | 200°C | 20 - 25 min |
| | Patata fresca 500 g | 200°C | 24 - 30 mín |
| | Patata congelada 500 g | 200°C | 20 - 27 min |
| | Patata congelada 1000 gr | 200°C | 42 - 48 min |
| | Guarnición de Cubos de Patata-Zanahoria | 190°C | 15 - 20 min |
| | Aros de Cebolla | 190°C | 10 - 15 min |
| | Calabacín y Berenjena (cortados en aros - 1 pieza) | 180°C | 20 - 25 min |
| Horno/Pastel | Panecillo | 160°C | 15 - 19 min |
| Descongelar | Carne picada, pollo, albóndigas, etc. | 35- 50°C | 15 - 30 min |
| Secado | Tomato (2-3 mm de grosor) | 55°C | 7- 9 horas |
| | Manzana (2-3 mm de grosor) | 55°C | 7- 8 horas |
| | Plátano (2-3 mm de grosor) | 60°C | 7- 9 horas |
| | Berenjena (2-3 mm de grosor) | 55°C | 7- 8 horas |
| | Setas (3-4 mm de grosor) | 60°C | 6- 8 horas |
| | Piña (4-5 mm de grosor) | 60°C | 6- 8 horas |

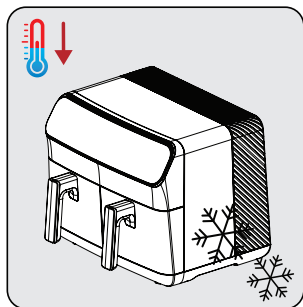
5 Limpieza y mantenimiento

5.1 Limpieza

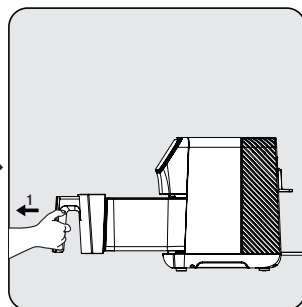
i No utilice nunca gasolina, disolvente, limpiadores abrasivos, objetos metálicos o cepillos duros para limpiar el aparato.



Apague y desconecte el aparato de la toma de corriente.



Espere a que el aparato se enfríe completamente.

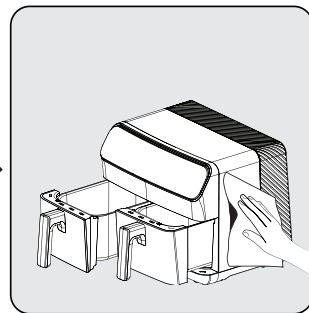


Saque la cesta de cocción extraíble (5) del cajón.

i Retire las bandejas de cocción del aparato para que éste se enfríe más rápidamente.



Puede lavar la bandeja de cocción en agua tibia jabonosa o en el lavavajillas.



Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo. Seque completamente el exterior del aparato.

i Mantenga limpio siempre el fondo de la bandeja de cocción para evitar la acumulación de objetos extraños.

5 Limpieza y mantenimiento

5.2 Almacenamiento

- Si no va a utilizar el aparato durante un periodo prolongado de tiempo, guárdelo cuidadosamente.
- Desenchufe el aparato y deje que se enfríe antes de almacenarlo.
- Guarde el aparato en un lugar fresco y seco.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.

5.3 Transporte y envío

- Transporte el aparato en su embalaje original durante su manipulación y transporte. El embalaje protegerá el aparato contra daños físicos.
- No coloque objetos pesados sobre el aparato o su embalaje. El aparato puede dañarse.
- Si el aparato se cae, es posible que deje de funcionar o que se produzcan daños permanentes.

| | Problema | Causa | Solución |
|----|--|--|---|
| 1 | El producto no funciona | Cortes de electricidad | Controle suministro eléctrico y asegúrese que exista energía |
| | | No hay corriente o hay mal contacto en la toma de corriente | |
| | | La tensión de suministro eléctrico del producto | |
| 2 | La comida está insuficientemente cocinada/quemada | El tiempo de cocción no es correcto | Combine las recetas y su experiencia personal para ajustar la preparación y los tiempos |
| 3 | Humo en el primer uso | Grasa antioxidante en el calentador del producto | Cuando se utilice por primera vez, ajuste la temperatura al máximo y precaliéntelo durante 10-15 minutos para eliminar el aceite antioxidante del calentador del producto |
| 4 | Olor raro | Bandeja de cocción, cajón de la bandeja, Cuerpo extraño en el calentador | Retire el cuerpo extraño |
| 5 | La pantalla muestra E1 y el producto deja de funcionar | Bandeja de cocción izquierda NTC desconectada | Enviar al servicio técnico para reparación |
| 6 | La pantalla muestra E2 y el producto no sigue su función | Bandeja de cocción izquierda NTC no funciona | |
| 7 | La pantalla muestra E3 y el producto detuvo su función | Bandeja de cocción derecha NTC desconectada | |
| 8 | La pantalla muestra E4 y el producto detuvo su función | Bandeja de cocción derecha NTC no funciona | |
| 9 | La pantalla muestra E5 y el producto detuvo su función | Problema con PCB de potencia (bandeja de cocción izquierda NTC) | |
| 10 | La pantalla muestra E6 y el producto detuvo su función | Problema con PCB de potencia (bandeja de cocción derecha NTC) | |
| 11 | La pantalla muestra E7 y el producto detuvo su función | Problema con PCB de potencia (Problema de conexión) | |
| 12 | La pantalla muestra E8 y el producto detuvo su función | Problema con PCB de potencia (Problema de conexión) | |
| 13 | La pantalla muestra E9 y el producto detuvo su función | Problema con PCB de potencia | |
| 14 | La pantalla muestra E10 y el producto detuvo su función | Problema con PCB de potencia (resistencia de bandeja de cocción izquierda) | |
| 15 | La pantalla muestra E10 y el producto detuvo su función | Problema con PCB de potencia (resistencia de bandeja de cocción derecha) | |



**Contacto para asistencia técnica:
932 992 581**

CONDICIONES DE GARANTIA - ESPAÑA

El presente certificado cubre la garantía de reparación de su electrodoméstico de gama blanca y PAE (*) durante el periodo de garantía legal previsto en la ley, a partir de la fecha de venta, contra todo defecto de funcionamiento proveniente de fabricación o materiales; o de sustitución del aparato, salvo que una de estas opciones resulte imposible o desproporcionada respecto de la otra. Cuando usted detecte un defecto o anomalía en el aparato contacte de forma inmediata con nosotros para informarnos de la falta de conformidad. Los pequeños electrodomésticos (PAE) deberán ser entregados en el taller del servicio oficial de la marca para su revisión.

La presente garantía sólo será válida si se presenta factura, ticket de compra o el albarán de entrega correspondiente a la adquisición del producto. La presente garantía es válida en el territorio español y portugués para los aparatos distribuidos por Beko Spain Electronics, S.L. La garantía sólo tendrá validez sobre el primer comprador o adquirente del producto. La garantía será válida para aquellos aparatos cuya instalación sea correcta y estén ubicados en condiciones climáticas y medioambientales adecuadas para su correcto funcionamiento.

EXCLUSIONES DE LA GARANTIA

El coste de la reparación será a cargo del usuario en los siguientes casos:

- Los aparatos utilizados para uso profesional o no exclusivamente doméstico.
- Los aparatos desmontados o manipulados por personas ajenas a los servicios técnicos expresamente autorizados.
- Las instalaciones, transporte, sustitución de aparatos, puestas en marcha, cambio de sentido de puertas.
- Intervenciones de mantenimiento o de información sobre el uso de los aparatos.
- Cambio de inyectores en aparatos de gas.
- Las averías provocadas por falta de mantenimiento o limpieza o aquellas provocadas por un uso indebido, sobrecarga, abandono o de manera no conforme a las instrucciones de uso o de instalación de los aparatos.
- Las averías producidas por causas fortuitas, siniestros de fuerza mayor o derivados de instalación incorrecta y en general, averías por causas ajenas al propio aparato.
- Las averías provocadas por conexiones que puedan presentar fluctuaciones, irregularidades o falta de uniformidad en el suministro, por ejemplo: suministro de agua impulsado por grupos de presión, energía solar, energía eólica, generadores eléctricos, u otro tipo de suministro no normalizado.
- La sustitución de materiales rotos o deteriorados por desgaste o uso no normal del aparato, o materiales consumibles tales como: juntas, plásticos, gomas, correas, cristales, escobillas, bombillas, asas, tiradores, tapas de quemadores, filtros, rejillas, ánodos de sacrificio (magnesio o similares) de calentadores o calderas, etc.
- Los aparatos que presenten oxidación, o daños por corrosión en esmaltes o pinturas, que puedan ser provocados por efectos químicos o electroquímicos del agua o cualquier otra sustancia, o aceleradas por circunstancias ambientales o climáticas no propicias.
- Defectos estéticos en serigrafía o pintura.
- Los daños de transporte o manipulación, golpes, etc.
- Los aparatos deben instalarse de forma accesible para su reparación, debiendo asumir el usuario los costes necesarios para el acceso al aparato para su reparación y sustitución.

La presente garantía no afecta a los derechos de que dispone el consumidor conforme a lo previsto en la legislación vigente. El Servicio Oficial de Asistencia Técnica resolverá cualquier incidencia que pudiera precisar su electrodoméstico siempre que el aparato esté instalado de forma accesible.

Para asegurarse que su electrodoméstico va a ser intervenido por un técnico oficial autorizado, rogamos solicite el carnet avalado por ANFEL (Asociación Nacional de Fabricantes de Electrodomésticos) a nuestros técnicos.

Las marcas BEKO y GRUNDIG se distribuyen por Beko Spain Electronics, S.L.

DATOS APARATO (a rellenar por el Distribuidor):

| | | |
|------------------|------------------|------------------------|
| Titular: | | Sello Establecimiento: |
| Modelo: | Núm. serie: | |
| Establecimiento: | Fecha de compra: | |

El garante e importador de su electrodoméstico es: BEKO SPAIN ELECTRONICS, S.L. Calle Provenza nº 388 3º Barcelona 08025, España.

Conózcanos mejor en nuestra página: www.beko.com Conserve este documento, es importante para usted.

(*) Se consideran electrodomésticos de gama blanca, los aparatos de gran tamaño de cocina, limpieza, refrigeración y ventilación y el pequeño aparato electrodoméstico (PAE) aquellos aparatos de higiene personal, mantenimiento del hogar y preparación de alimentos.



**Contacte a assistência técnica:
215 557 319**

CONDIÇÕES DE GARANTIA - PORTUGAL

Este certificado cobre a garantia de reparação do seu eletrodoméstico da linha branca e pequeno eletrodoméstico (*) durante o período de garantia legal determinado pela legislação em vigor, a contar da data de compra, contra defeitos de funcionamento provenientes do fabrico ou dos materiais; ou de substituição do aparelho, a menos que uma dessas opções seja impossível ou desproporcionada em relação à outra. Quando detetar um defeito ou anomalia no aparelho, entre imediatamente em contacto connosco para nos informar da não conformidade. Os pequenos eletrodomésticos devem ser entregues na oficina do serviço oficial da marca para a sua revisão.

Esta garantia só será válida se for apresentada a fatura, o recibo de compra, ou a nota de entrega correspondente à aquisição do produto. Esta garantia é válida em território espanhol e português para aparelhos distribuído pela Beko Portugal, Unipessoal, Lda. A garantia só é válida para o primeiro comprador ou adquirente do produto. A garantia será válida para os aparelhos cuja instalação esteja correta e que estejam localizados em condições climáticas e ambientais adequadas para o seu correto funcionamento.

EXCLUSÕES DA GARANTIA

O custo da reparação será pago pelo utilizador nos seguintes casos:

- Aparelhos utilizados para uso profissional ou não exclusivamente doméstico.
- Os equipamentos desmontados ou manuseados por outras pessoas que não os serviços técnicos expressamente autorizados.
- Instalações, transporte, substituição de equipamento, colocação em funcionamento, alteração do sentido das portas.
- Intervenções de manutenção ou informações sobre a utilização dos aparelhos.
- Alteração de injetores em aparelhos a gás.
- As avarias causadas pela falta de manutenção ou limpeza, ou aquelas causadas por um uso inadequado, sobrecarga, abandono ou de uma forma a não respeitar as instruções de uso ou instalação dos aparelhos.
- As avarias provocadas por causas acidentais, sinistros de força maior ou resultantes de instalação inadequada e, em geral, avarias por razões não relacionadas com o produto.
- As avarias causadas por ligações que podem apresentar flutuações, irregularidades ou falta de uniformidade no fornecimento, por exemplo: abastecimento de água impulsionado por grupos de pressão, energia solar, energia eólica, geradores de energia elétrica ou outro tipo de fornecimento não padrão.
- A substituição de materiais partidos ou danificados por desgaste ou uso não normal do aparelho, ou consumíveis tais como: juntas, plásticos, borracha, correias, vidros, pincéis, lâmpadas, asas, puxadores, tampas de queimadores, filtros, grelhas, ânodos de sacrifício (magnésio ou similares) de aquecedores ou caldeiras, etc.
- Os aparelhos que apresentem oxidação, ou danos por corrosão nos esmaltes ou na pintura, que possam ter sido causados por efeitos químicos ou eletroquímicos da água ou de qualquer outra substância, ou acelerados por circunstâncias ambientais ou climáticas desfavoráveis.
- Defeitos estéticos em serigrafia ou pintura.
- Os danos causados por transporte ou manuseio, colisões, etc.
- Os aparelhos devem ser instalados de forma acessível em caso de reparação, devendo o utilizador assumir os custos necessários para aceder ao aparelho para reparação e substituição.

A presente garantia não afeta os direitos de que o consumidor dispõe conforme o previsto na legislação em vigor. O Serviço Oficial de Assistência Técnica resolverá qualquer incidente que o seu equipamento possa necessitar, desde que este seja instalado de forma acessível.

As marcas BEKO e GRUNDIG são distribuídas por Beko Portugal, Unipessoal, Lda.

DADOS DO EQUIPAMENTO (a ser preenchido pelo Distribuidor):

| | | |
|------------------|-----------------|-----------------------------|
| Detentor: | | Carimbo do estabelecimento: |
| Modelo: | Nº série: | |
| Estabelecimento: | Data de compra: | |

O fiador e o importador do seu eletrodoméstico é: Beko Portugal, Unipessoal, Lda.; Espaço Amoreiras – Centro Empresarial Rua D. João V nº 24, 0.01 1250-091, Lisboa, Portugal.

Conheça-nos melhor na nossa página: www.beko.com Conserve este documento, é importante para si.

(*) São considerados eletrodomésticos da linha branca, os aparelhos de cozinha, limpeza, refrigeração e ventilação de tamanho grande e pequenos eletrodomésticos, os de higiene pessoal, manutenção do lar e preparação de alimentos.

Vă rugăm citiți mai întâi acest ghid!

Stimate client,

Vă mulțumim că ați ales un produs BEKO. Dorim să obțineți eficiența optimă de la acest produs de înaltă calitate fabricat cu tehnologie de ultimă generație. Vă rugăm să citiți și să înțelegeți integral acest ghid și documentația suplimentară înainte de utilizare și să îl păstrați ca referință. Includeți acest ghid împreună cu unitatea dacă o predați altcuiva. Respectați toate avertismentele și informațiile din acest document și urmați instrucțiunile.

Simboluri și semnificațiile lor

Aceste simboluri sunt utilizate în prezentul ghid:



Informații și recomandări importante privind utilizarea aparatului.



AVERTIZARE: Avertismente privind vătămarea corporală sau daunele materiale.



Adecvat pentru contactul cu alimentele.



Nu imersați aparatul, cablul de alimentare sau ștecherul de alimentare în apă sau în alte lichide.



AVERTIZARE: Clasa de protecție la electrocutare



HÂRTIE
RECICLATĂ &
RECICLABILĂ

1 Instrucțiuni importante privind siguranța și mediul

Această secțiune conține instrucțiuni de siguranță pentru prevenirea pericolelor care pot cauza vătămări corporale sau daune materiale.

Orice garanție este nulă dacă aceste instrucțiuni nu sunt respectate.

1.1 Siguranță generală

- Acest aparat este conform cu standardele internaționale de siguranță.
- Acest aparat este destinat pentru a fi folosit în gospodărie sau aplicații similare, precum:
 - chicinete pentru angajați în magazine, birouri sau alte spații de lucru,
 - ferme;
 - de către clienți în hoteluri, moteluri și alte tipuri de medii rezidențiale,
 - unități de tip pensiune.
- În cazul în care utilizarea aparatului este limitată la mai puțin decât cele de mai sus, acest lucru trebuie să fie menționat în mod clar în instrucțiuni.
- Copiii trebuie supravegheați pentru ca să nu se joace cu aparatul
- Acest aparat poate fi utilizat de către copii cu vârsta minimă de 8 ani și de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și cunoștințe dacă aceștia sunt supravegheați sau au fost instruiți cu privire la utilizarea aparatului într-un mod sigur și dacă înțeleg pericolele implicate.
- În cazul în care cablul de alimentare electrică este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, reprezentantul său de service sau persoane cu calificări similare pentru a evita orice pericol.
- Curățarea și întreținerea nu vor fi efectuate de către copii, cu excepția situațiilor în care aceștia au vârste mai mari de 8 ani și sunt supravegheați de adulți.
- Nu lăsați produsul și cablul acestuia la îndemâna copiilor cu vârsta sub 8 ani.
- Poziționați mânerul aparatelor de gătit (dacă există) astfel încât lichidele fierbinți să nu curgă și să le așezați în siguranță.
- Asigurați-vă că tensiunea indicată pe aparat este aceeași cu tensiunea de alimentare de la

1 Instrucțiuni importante privind siguranța și mediul

priză.

- Utilizați aparatul cu o fișă cu împământare.
- Nu utilizați aparatul cu un prelungitor.
- Nu așezați aparatul pe sau lângă surse de căldură, precum cupatoare și sobe.
- Pentru a preveni deteriorarea cablului de alimentare, evitați prinderea, îndoirea sau frecarea acestuia de margini ascuțite.
- Nu deconectați aparatul prin tragerea de cablu.
- Nu imersați aparatul sau cablul acestuia în apă pentru curățare.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timp ce este conectat la priză.
- Nu dezamblați aparatul.
- Utilizați doar componente originale sau componente recomandate de către producător.
- Scoateți aparatul din priză înainte de a curăța și usca complet toate componentele după curățare.
- Curățați aparatul conform instrucțiunilor din secțiunea Curățarea și întreținerea.
- Nu introduceți bucăți mari de alimente în aparat, deoarece pot provoca un incendiu.
- Nu atingeți ștecherul aparatului dacă aveți mâinile umede sau ude.
- Nu utilizați aparatul în medii umede.
- Nu deplasați aparatul în timpul utilizării și dacă uleiul din interior este fierbinte.
- Nu utilizați aparatul în medii și substanțe explozive sau inflamabile sau în apropierea acestora.
- Pentru a evita riscul de arsuri, nu atingeți suprafețele fierbinți.
- Lăsați aparatul să se răcească într-un loc sigur, inaccesibil copiilor.
- Nu blocați orificiile de admisie și de evacuare a aerului în timpul funcționării aparatului.
- Nu vă aplecați deasupra aparatului în timp ce acesta este în uz. În timpul utilizării, din aparat iese aer fierbinte!
- Aparatul se încălzește în timpul utilizării. Pentru a evita riscul de arsuri, nu atingeți suprafețele

1 Instrucțiuni importante privind siguranța și mediul

fierbinți.

- Asigurați-vă că încăperea este ventilată corespunzător în timpul utilizării.
- În caz de incendiu, scoateți aparatul din priză.
- Nu turnați apă pe aparat, deoarece poate provoca pericol de electrocutare.
- Nu utilizați aparatul cu un cronometru extern sau cu un sistem de telecomandă separat.
- Pentru acest aparat, utilizați numai articole de bucătărie metalice cu mânere izolate.
- Nu puneți nimic pe aparat în timpul funcționării sau încălzirii.
- Pentru a deconecta, rotiți selectorul de timp și selectorul de temperatură în poziția oprit. Apoi scoateți aparatul din priză.
- Dacă păstrați materialele de ambalare, depozitați-le în locuri inaccesibile copiilor.

1.1 Conformitatea cu Directiva WEEE și eliminarea produsului uzat:

Acest produs este în conformitate cu Directiva EU privind WEEE (2012/19/EU). Acest produs este prevăzut cu un simbol de clasificare pentru deșeurile de echipamente electrice și electronice (WEEE).



Acest simbol arată că acest produs nu trebuie eliminat împreună cu deșeurile menajere la sfârșitul perioadei sale de utilizare. Aparatul uzat trebuie transportat la un punct de colectare pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Pentru a găsi aceste sisteme de colectare, vă rugăm să contactați autoritățile locale sau comerciantul unde a fost pus în vânzare produsul. Fiecare gospodărie are un rol important în recuperarea și reciclarea electrocasnicelor vechi. Eliminarea corespunzătoare a aparatelor utilizate ajută la prevenirea posibilelor consecințe negative pentru mediu și sănătatea umană.

1.2 Conformitatea cu Directiva RoHS

Produsul achiziționat de dumneavoastră este în conformitate cu Directiva UE RoHS (2011/65/UE). Acesta nu conține materiale periculoase și interzise, specificate în această Directivă.

1.3 Informații despre ambalaj

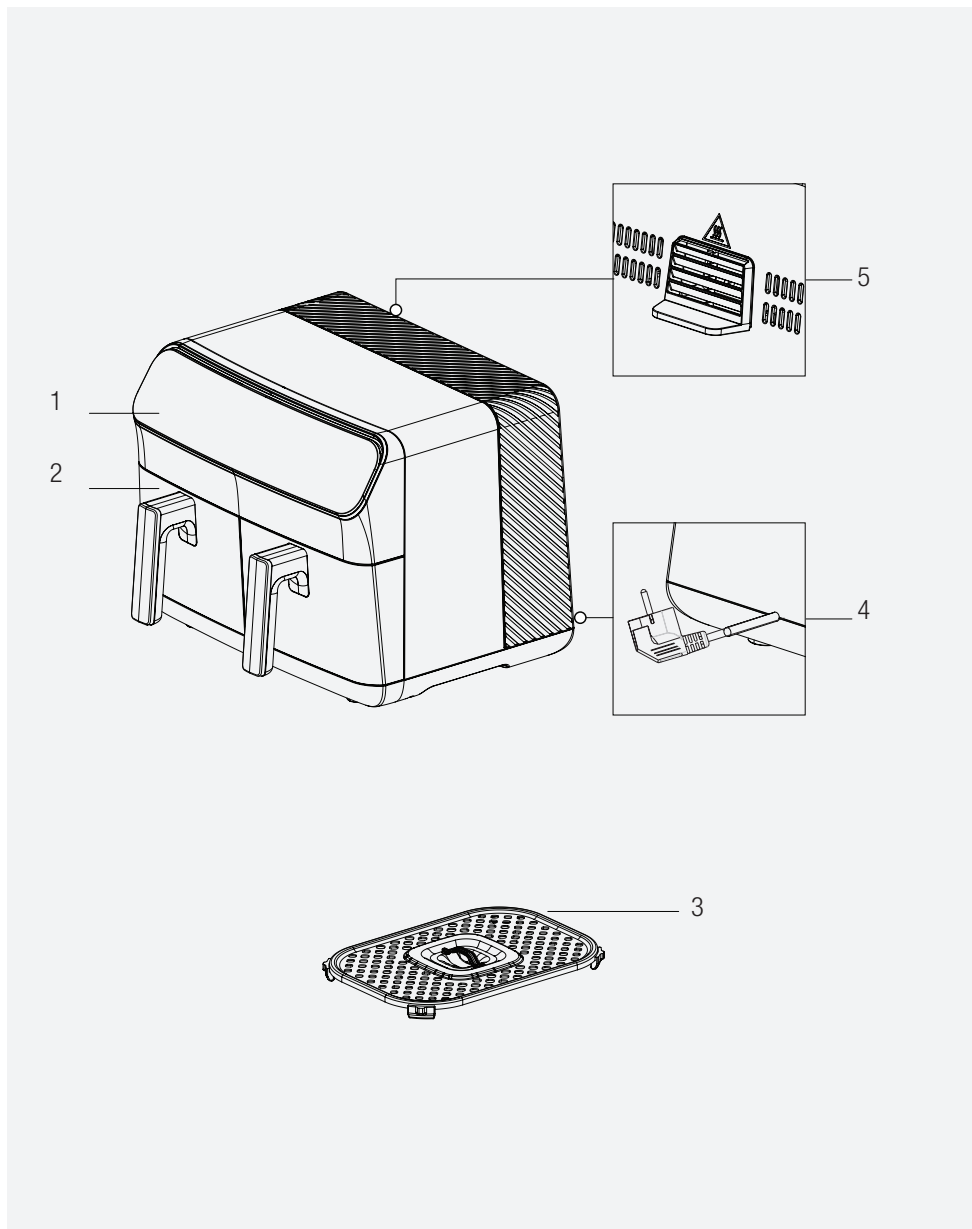


Ambalajul produsului este fabricat din materiale reciclabile, în conformitate cu legislația națională. Nu eliminați deșeurile de ambalaje împreună cu deșeurile menajere sau alte deșeuri, ci eliminați-le în zonele de colectare a ambalajelor specificate de către autoritățile locale.

1.4 Aspecte importante pentru economisirea energiei

În timpul utilizării aparatului, respectați timpii recomandați în manual. Scoateți din priză aparatul după fiecare utilizare.

2 Friteuza dumneavoastră cu ulei puțin



Semnele de pe aparat și valorile specificate în documentele furnizate împreună cu produsul au fost obținute în condiții de laborator în conformitate cu standardele aferente. Valorile pot varia în funcție de utilizarea aparatului și de condițiile ambientale. Valorile de alimentare au fost testate la o tensiune de 230 V.

2 Friteuza dumneavoastră cu ulei puțin

1. Panou de control digital
2. Coș de gatit detașabil
3. Grătar de gătit
4. Cablu de alimentare
5. Evacuare aer

Date tehnice

| | |
|----------------------------|-------------------------|
| Sursă de alimentare | 220-240 V ~ 50-60 Hz |
| Consum electric | 2000-2400W |
| Capacitatea tăvii | 8,5 L (4,25 L + 4,25 L) |

3 Utilizare

3.1 Utilizarea destinată

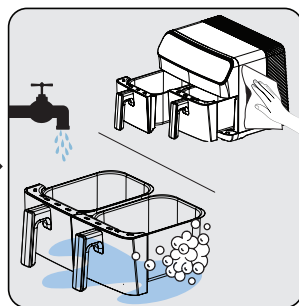
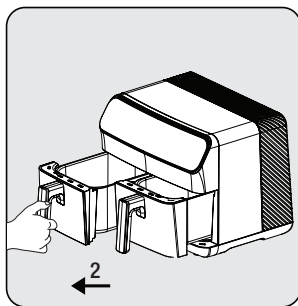
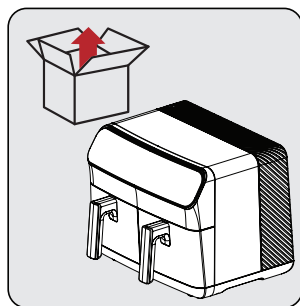
Aparatul este destinat numai pentru uzul casnic și nu este adecvat pentru uzul profesional.



Atunci când utilizați aparatul pentru prima dată, este posibil să existe o ușoară emisie de fum. Acesta este un lucru normal.

3.2 Pregătirea aparatului pentru utilizare

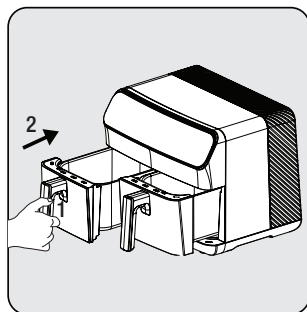
- Folosiți aparatul în poziție verticală, pe o suprafață stabilă, plană, curată, uscată și antiderapantă.



Înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată, îndepărtați materialul de ambalare și așezați aparatul pe o suprafață de lucru plană și curată.

Pentru a deschide tăvile de gătit detașabile (2), prindeți ferm mânerul; apoi scoateți camerele din fantele lor.

Curățați tăvile de gătit detașabile (2) cu apă caldă cu săpun.









După ce ați curățat toate piesele, introduceți tava de gătit (2). Aparatul este gata de utilizare.

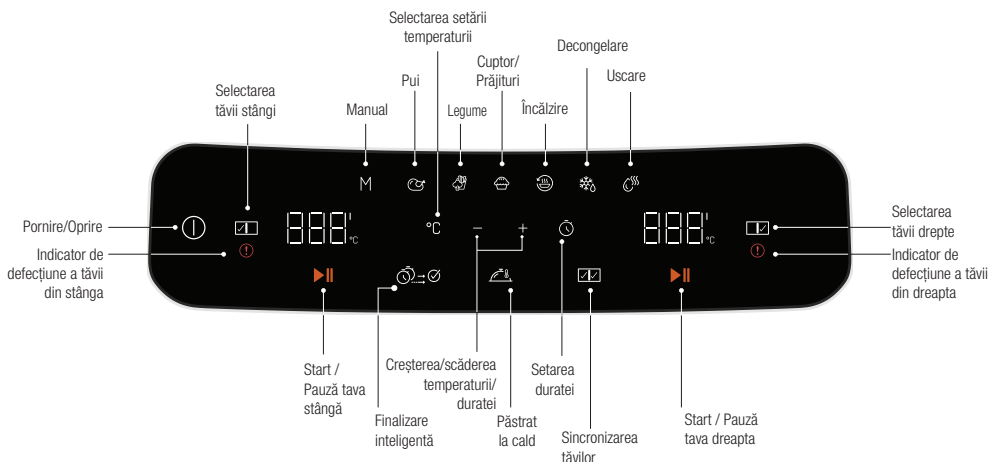


La prima utilizare, setați aparatul în modul "M", setați-l la cea mai mare temperatură și lăsați-l să funcționeze timp de 10 minute fără a adăuga vreun ingredient.

3 Utilizare

3.3 Panoul de control și afișajul cu LED-uri:

| | | |
|--|----------------------|---|
| M | Manual | Conceput pentru uz general. Programul manual vă permite să vă pregătiți mâncarea în afara programelor setate. |
|  | Pui | Acest program este special conceput pentru carne de pasăre. De asemenea, folosind acest program puteți găti fructe de mare. |
|  | Legume | Acest program este special conceput pentru legume. Puteți folosi acest program pentru a prăji cartofi și orice fel de legume. |
|  | Cuptor/ Prăjituri | Acest program este special conceput pentru produse de patiserie, cum ar fi prăjiturile și pâinea. |
|  | Încălzire | Acest program este special conceput pentru reîncălzire. |
|  | Decongelare | Acest program este special conceput pentru decongelare. |
|  | Uscare | Program special conceput pentru dehidratarea alimentelor. Este utilizat împreună cu accesoriile pentru dehidratare. |



3.4 Avertizări înainte de prima utilizare



- Atunci când aparatul este în funcțiune și tava de gătit detașabilă (2) este retrasă, prin ieșirea de aer (6) și prin partea superioară a coșului va ieși aburul fierbinte. Prin urmare, aveți grijă să nu vă opăriți cu aburul fierbinte.
- Atunci când folosiți tăvile de gătit (2) la temperaturi ridicate, aveți grijă să evitați contactul direct.



Cea mai bună rumenire și gătire se obține, de obicei, pe grătarul de gătit. Se recomandă utilizarea grătarului de gătit pentru toate rețetele și fripturile

3.5 Funcționarea

3.5.1 Selectarea și pornirea unui program

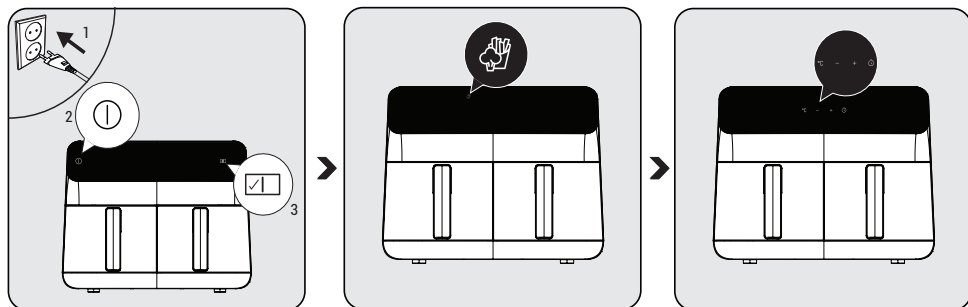


Dacă doriți să treceți la un alt program după pornirea aparatului, apăsați și mențineți apăsată tasta "Start/Stop" sau tasta "Select Tray" (Selectare tavă) timp de 3 secunde. Selectați apoi programul dorit prin selectarea din nou a tăvii.



- Afișajul indică temperaturile și timpii setați automat în funcție de funcțiile de gătit selectate. Puteți modifica aceste temperaturi și timpi după cum doriți.
- Pentru a anula procesul de gătit, apăsați și mențineți apăsată tasta "Start/Stop" sau tasta "Select chamber" (Selectare cameră) timp de 3 secunde. Programul de gătit pe care l-ați selectat va fi anulat.

3 Utilizare



Introduceți aparatul în priză și apăsați butonul de pornire/oprire "1". După ce luminile tăvi se aprind, selectați tava dorită "2". După selectarea tăvi, selectați programul dorit din meniul Programs (Programe) în funcție de ceea ce doriți să gătiți.

După selectarea programului dorit, programul selectat se va aprinde cu o lumină puternică. Dacă doriți să schimbați programul, puteți selecta unul dintre programele slab iluminate.

După selectarea programului, puteți seta temperatura și timpul de gătire prin apăsarea pictogramelor de temperatură și timp. Începeți procesul de gătire prin apăsarea pictogramei de pornire. Când doriți să gătiți în cealaltă cameră, repetați procesul selectând o tavă.

3.5.2 Setarea temperaturii și a timpului

Apăsați butoanele "°C" sau "⌚" pentru a seta temperatura sau ora. Simbolul "[-][+]" este activat. Setati temperatura și timpul la valoarea dorită cu ajutorul simbolului "[-][+]".


3.5.3 Setările funcțiilor

3.5.3.1 Finalizarea inteligentă

Funcția "Smart Finish" (Finalizare inteligentă) vă permite să începeți și să terminați simultan 2 mâncăruri distincte la temperaturi, timpi și moduri de gătire diferite.

1. Pregătiți setările de gătit pentru tava stângă a aparatului, așa cum este descris în secțiunea 3.5.1.
2. Selectați apoi tava potrivită și reglați setările de gătire.
3. Selectați funcția "Smart Finishing" (Finalizare inteligentă) de pe aparat.
4. Începeți procesul de gătire apăsând unul dintre butoanele de pornire. Aparatul va începe procesul de gătire astfel încât ambele tăvi să fie terminate simultan.



Pentru a selecta funcția "Smart Finish  (Finalizare inteligentă), procesul de gătit nu trebuie să fi început în niciuna dintre tăvi. Dacă gătitul a început deja în cel puțin o tavă, funcția "Smart Finish" (Finalizare inteligentă) nu poate fi selectată.

3.5.3.2 Păstrarea la cald

Funcția "Keep Warm" (Păstrare la cald) vă permite să păstrați mâncarea caldă atunci când gătitul s-a finalizat.

1. Pregătiți tava dorită pentru gătit așa cum este descris la punctul 3.5.1. Apoi apăsați butonul "Start" pentru a începe gătitul.
2. După ce a început gătitul, apăsați pictograma "Keep Warm" (Păstrare la cald). (Puteți, de asemenea, să apăsați pictograma "Păstrare la cald" înainte de a începe să gătiți.)
3. După ce procesul de gătit este finalizat, aparatul va menține temperatura alimentelor.



- Funcția de păstrare la cald rămâne activată timp de 15 minute.
- De asemenea, puteți selecta funcția "Păstrare la cald" înainte de a începe procesul de gătit.

3.5.3.3 Sincronizarea gătitului

Cu funcția de sincronizare a gătitului, puteți potrivi cu ușurință tăvile atunci când gătiți aceeași mâncare în ambele tăvi.

1. Pregătiți tava stângă sau dreaptă a aparatului așa cum este descris la punctul 3.5.1.
2. Selectați apoi camera din dreapta a aparatului și apăsați pictograma "Synchronize cooking" (Sincronizare gătit).
3. Toate temperaturile și timpii de funcționare sunt sincronizate în ambele tăvi.
4. Dacă apăsați pictograma "Start", puteți efectua același proces de gătit în două tăvi separate.



După activarea funcției "Sincronizare gătit", toate modificările pe care le faceți într-o tavă sunt transferate în cealaltă.

3.6. Gătitul

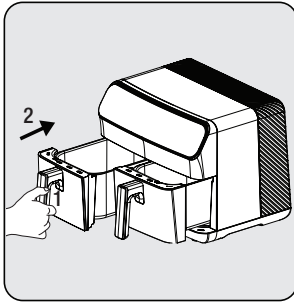


Veți obține rezultate mai bune dacă amestecați alimentele cu o cantitate mică de ulei folosind o lingură de măsurare sau dacă ungeți alimentele cu ulei înainte de a le pune în tava de gătit.

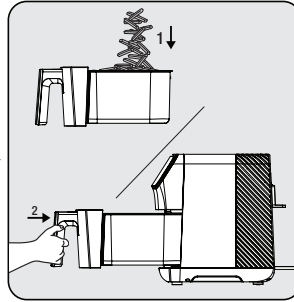


Nu atingeți tăvile de gătit detașabile atunci când sunt fierbinți, cu excepția mânerelor.

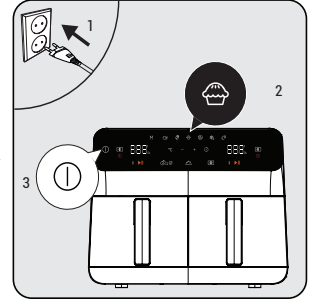
3 Utilizare



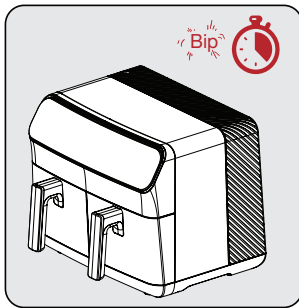
Scoateți tava de gătit și așezați-o pe o suprafață plană și curată.



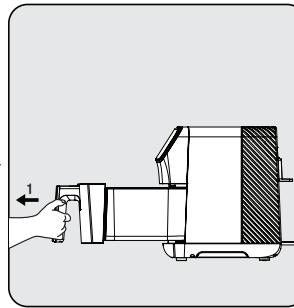
Așezați alimentele în tava de gătit. Apoi introduceți tava în aparat și asigurați-vă că este așezată corect.



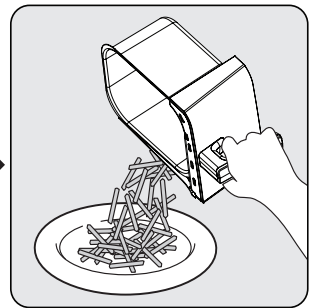
Conectați aparatul și selectați programul de gătit dorit. Apoi începeți procesul de gătit.



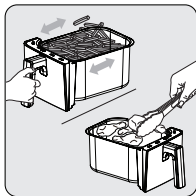
Când timpul de gătit selectat a expirat, se va auzi un semnal sonor de avertizare și aparatul va opri automat gătitul.



Scoateți tava și verificați dacă mâncarea este complet gătită. Dacă este necesară un gătit suplimentar, puteți prelungi timpul de gătit încă puțin.

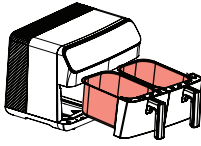


Când procesul este complet, transferați mâncarea gătită într-un castron sau pe o farfurie.



- Pentru a asigura un gătit uniform, scoateți cu grijă și scuturați tava de gătit la jumătatea procesului de gătit sau folosiți un clește pentru a întoarce alimentele pentru a nu zgâria tava.
- Efectuați această procedură mai des dacă efectuați un ciclu lung de gătit sau dacă doriți ca mâncarea să fie mai crocantă.

3 Utilizare



Nu lăsați coșul de gătit să atingă partea exterioară a aparatului, deoarece suprafața tăvii de gătit (2) va fi fierbinte în timpul și după gătit.



- Lăsați mâncarea să se odihnească timp de 5 până la 10 secunde înainte de a le scoate din tava de gătit detașabilă (2).
- Folosiți un clește pentru a îndepărta alimentele grosiere sau moi din tava de gătit fără a deteriora suprafața interioară a aparatului.
- Când o parte este gata, aparatul este imediat pregătit pentru o altă parte.



- Rețineți că dispozitivul poate deveni foarte fierbinte în timpul procesului de rotire.
- Nu așezați produsul pe blatul de lucru în așa fel încât să blocheze canalele de ieșire a aerului.
- Nu plasați niciun alt produs pe aparat.

4 Timpul de gătit

Setările implicite de temperatură și timp ale programelor aparatului sunt setate automat.

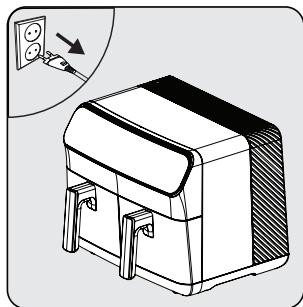
Tabelul următor oferă o prezentare generală a timpilor de gătit pentru diferite alimente. Timpii de gătit depind de grosimea, marca și consistența alimentelor. Timpii și cantitățile recomandate trebuie considerate ca fiind aproximative.

| Program | Aliment | Temperatură | Timp |
|----------------------|---|-------------|-------------|
| Pui | Copane (4 bucăți) | 180°C | 24 - 30 min |
| | Piept de pui (2 * 200 gr) | 180°C | 24 - 30 min |
| | Aripioare (8 bucăți) 180 de grade | 180°C | 22 - 26 min |
| Legume | Cartofi proaspeți 200 g | 200°C | 20 - 25 min |
| | Cartofi proaspeți 500 g | 200°C | 24 - 30 min |
| | Cartofi congelați 500 g | 200°C | 20 - 27 min |
| | Cartofi congelați 1000 gr | 200°C | 42 - 48 min |
| | Garnitură de cubulețe de cartofi - morcovi | 190°C | 15 - 20 min |
| | Inele de ceapă | 190°C | 10 - 15 min |
| | Dovlecei și vinete (taiate în inele - 1 bucată) | 180°C | 20 - 25 min |
| Cuptor/ Prăjituri | Brioșe | 160°C | 15 - 19 min |
| Decongelare | Carne tocată, pui, chiftele, etc. | 35- 50°C | 15 - 30 min |
| Uscare | Roșii (2-3 mm grosime) | 55°C | 7- 9 ore |
| | Mere (2-3 mm grosime) | 55°C | 7- 8 ore |
| | Banane (2-3 mm grosime) | 60°C | 7- 9 ore |
| | Vinete (2-3 mm grosime) | 55°C | 7- 8 ore |
| | Ciuperci (3-4 mm grosime) | 60°C | 6- 8 ore |
| | Ananas (4-5 mm grosime) | 60°C | 6- 8 ore |

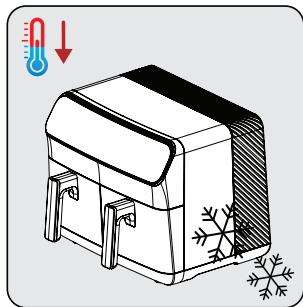
5 Curățarea și întreținerea

5.1 Curățarea

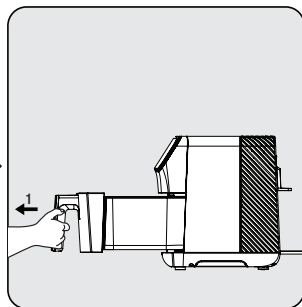
i Nu utilizați benzină, solvenți, agenți abrazivi de curățare, obiecte metalice sau perii dure pentru a curăța aparatul.



Opriti aparatul și deconectați-l de la sursa de alimentare.



Lăsați aparatul să se răcească complet.

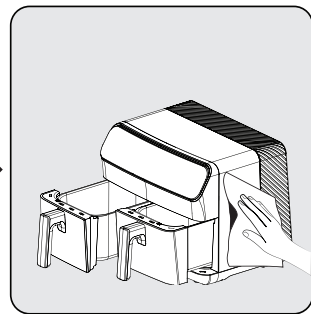


Scoateți coșul de gătit detașabil (5) din sertar.

i Scoateți tăvile de gătit din aparat pentru a permite aparatului să se răcească mai repede.



Puteți spăla tava de gătit în apă caldă cu săpun sau în mașina de spălat vase.



Curățați partea exterioară a aparatului cu o cârpă umedă. Uscați complet exteriorul aparatului.

i Păstrați întotdeauna curată partea inferioară a tăvii de gătit pentru a evita acumularea de corpuri străine.

5.2 Depozitarea

- Dacă nu doriți să utilizați aparatul pentru o perioadă mai lungă de timp, depozitați-l cu grijă.
- Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească înainte de a-l pune deoparte.
- Depozitați aparatul într-un loc uscat și rece.
- Păstrați aparatul și cablul într-un loc inaccesibil copiilor.

5.3 Transportul și expedierea

- Transportați aparatul în ambalajul său original în timpul manipulării și transportului. Ambalajul protejează aparatul împotriva deteriorării fizice.
- Nu puneți obiecte grele pe produs sau pe ambalajul acestuia. Aparatul poate fi deteriorat.
- Dacă aparatul este scăpat, este posibil să nu mai funcționeze sau să se producă daune permanente.

6 Depanare

| | Problema | Cauză | Soluție |
|----|---|---|--|
| 1 | Produsul nu funcționează | Întreruperi de curent | Verificați sursa de alimentare și asigurați-vă că este curent |
| | | La priza de alimentare nu este curent sau contactul este slab | |
| | | Tensiunea de alimentare a produsului | |
| 2 | Mâncarea este insuficient gătită/arsă | timpul de gătit nu este corect | Combinați rețetele și experiența dvs. personală pentru a regla gătitul și timpul necesar |
| 3 | Fum în timpul primei utilizări | Unsoare anticorozivă pe încălzitorul produsului | La prima utilizare, setați temperatura la maxim și preîncălziți timp de 10-15 minute pentru a îndepărta unsoarea anticorozivă de pe dispozitivul de încălzire al produsului. |
| 4 | Miros ciudat | Tavă de gătit, sertar tavă, Corp străin pe încălzitor | Îndepărtați obiectul străin |
| 5 | Afișajul indică E1 și produsul nu mai funcționează | NTC deconectat la tava de gătit din stânga | Trimiteți aparatul la un service pentru reparație |
| 6 | Afișajul indică E2 și produsul nu mai funcționează | NTC nu funcționează la tava de gătit din stânga | |
| 7 | Afișajul indică E3 și produsul produsul a încetat să mai funcționeze | NTC deconectat la tava de gătit din dreapta | |
| 8 | Afișajul indică E4 și produsul a încetat să mai funcționeze | NTC nu funcționează la tava de gătit din dreapta | |
| 9 | Afișajul indică E5 și produsul produsul a încetat să mai funcționeze | Problemă cu PCB de alimentare (NTC tava de gătit din stânga) | |
| 10 | Afișajul indică E6 și produsul produsul a încetat să mai funcționeze | Problemă cu PCB de alimentare (NTC tava de gătit din dreapta) | |
| 11 | Afișajul indică E7 și produsul produsul a încetat să mai funcționeze | Problemă cu PCB de alimentare (problemă conexiune) | |
| 12 | Afișajul indică E8 și produsul produsul a încetat să mai funcționeze | Problemă cu PCB de alimentare (problemă conexiune) | |
| 13 | Afișajul indică E9 și produsul produsul a încetat să mai funcționeze | Problemă cu PCB de alimentare | |
| 14 | Afișajul indică E10 și produsul produsul a încetat să mai funcționeze | Problemă cu PCB de alimentare (rezistența tăvii de gătit din stânga) | |
| 15 | Afișajul indică E10 și produsul produsul a încetat să mai funcționeze | Problemă cu PCB de alimentare (rezistența tăvii de gătit din dreapta) | |



CERTIFICAT DE GARANȚIE

Tensiune de alimentare/frecvență: 220-240V~, 50-60 Hz

Importator: Beko Romania SA, Găești, str. 13 Decembrie nr. 210, jud. Dâmbovița, email: office.ro@beko.com

TIP: **Electrocasnice mici de bucătărie**

Cuptor cu microunde

Model / Serie:.....

VÂNZĂTOR

Nr. factură:.....Data:

Vânzător (firma, localitatea):

CUMPĂRĂTOR

NumeLocalitatea

Str.Nr.BlocSc.Et.Ap.

Județ TelefonE-mail

S-a efectuat proba de funcționare a aparatului, s-a prezentat modul de folosire, s-au predat instrucțiunile de utilizare și toate accesoriile. Am primit aparatul în perfectă stare de funcționare.

Stimați clienți,

La cumpărare vă recomandăm să solicitați efectuarea probei de funcționare și să verificați existența instrucțiunilor de utilizare și a accesoriilor.

Pentru a putea beneficia de toate avantajele produselor și serviciilor noastre vă rugăm:

- să citiți cu atenție și să respectați recomandările prezentate în "Instrucțiunile de utilizare".

- să păstrați cu grijă acest certificat pentru a-l putea prezenta (împreună cu documentul fiscal de achiziție), personalului Service, la orice sesizare efectuată în perioada de garanție.

Vă mulțumim că ați optat pentru cumpărarea unui produs Beko!

Garanția legală de conformitate

Durata medie de utilizare a produsului este de 5 ani!

Perioada de garanție a produsului este de 3 ani de la livrarea produsului*.

Perioada de 3 ani garanție se compune din garanția legală de conformitate de 2 (doi) ani la care se adaugă garanția comercială de durabilitate de 1 (un) an. Acordarea garanției comerciale de durabilitate se acordă în aceleași condiții în care se acordă garanția legală de conformitate.

*prin „produs” se înțelege „bun” conform OUG nr. 140/2021¹

Perioada de garanție legală de conformitate pentru conținutul digital sau serviciul digital în cazul bunurilor cu elemente digitale pentru care contractul de vânzare-cumpărare prevede furnizarea continuă de conținut digital sau a serviciului digital pe durată determinată este de:

a) 2 ani de la livrare, respectiv de la livrarea bunului - pentru produse cu durata medie de utilizare de 5 ani (art. 9 (3) din OUG nr. 140/2021);

b) 5 ani de la livrare, respectiv de la livrarea bunului - pentru produse cu durata medie de utilizare mai mare de 5 ani (art. 9 (3) din OUG nr. 140/2021);

c) Pe tot parcursul perioadei de furnizare a conținutului / serviciului digital - pentru furnizare continuă a conținutului / serviciului digital pe o perioadă mai mare de 5 ani (art. 9 (4) din OUG nr. 140/2021).

¹Ordonanță de urgență 140/2021 privind anumite aspecte referitoare la contractele de vânzare de bunuri



Service-ul acestui produs este asigurat de Beko Romania SA, cu sediul în Găești, Str. 13 Decembrie nr. 210, jud. Dâmbovița, • *9010 • www.beko.ro • e-mail: service.ro@beko.com • Program Call Center: L-V: 08:30-20:00; S: 08:30-17:00



Remedii incluse în garanția legală de conformitate conform OUG nr. 140/2021
(vă rugăm să aveți în vedere prevederile de mai jos)

Beko Romania S.A. garantează toate drepturile legale prevăzute de OUG nr. 140/2021 în beneficiul consumatorilor cu privire la garanția legală de conformitate. Dispozițiile prezentului certificat de garanție legală de conformitate se completează, în mod corespunzător, cu dispozițiile OUG nr. 140/2021.

În caz de neconformitate, consumatorul are dreptul de a beneficia de aducerea în conformitate a bunurilor, de a beneficia de o reducere proporțională a prețului sau de a obține încetarea contractului, în condițiile legii - art. 11 (1).

Consumatorii beneficiază de înlocuirea bunurilor în cazul în care neconformitatea acestora este constatată la scurt timp după livrare, fără a depăși 30 de zile calendaristice. Art.11(7)

Pentru ca bunurile să fie aduse în conformitate, consumatorul poate opta între reparație și înlocuire, cu excepția cazului în care măsura corectivă aleasă ar fi imposibilă sau, în comparație cu cealaltă măsură corectivă disponibilă, ar impune vânzătorului costuri care ar fi disproportionale, luând în considerare toate circumstanțele (ex. valoarea bunurilor în cazul în care nu ar fi existat neconformitatea, gravitatea neconformității sau dacă măsura corectivă alternativă ar putea fi executată fără vreun inconvenient semnificativ pentru consumator) - art. 11 (2).

Instalarea incorectă a bunurilor (art. 7).

Orice neconformitate cauzată de instalarea incorectă a bunurilor este considerată ca reprezentând o neconformitate a bunurilor, în oricare din următoarele situații:

- a) instalarea face parte din contractul de vânzare și a fost realizată de vânzător sau sub răspunderea vânzătorului;
- b) instalarea, destinată să fie realizată de consumator, a fost realizată de acesta și instalarea incorectă s-a datorat unor deficiențe în instrucțiunile de instalare furnizate de vânzător sau, în cazul bunurilor cu elemente digitale, de către vânzătorul sau furnizorul conținutului digital sau al serviciului digital.

Proba neconformității.

Orice neconformitate care este constatată în termen de un an de la data la care bunurile (inclusiv cele cu elemente digitale) au fost livrate este prezumată a fi existat deja în momentul livrării bunurilor până la proba contrarie sau cu excepția cazului în care această prezumție este incompatibilă cu natura bunurilor sau cu natura neconformității - art. 10 (1).

În cazul bunurilor cu elemente digitale pentru care contractul de vânzare prevede furnizarea continuă de conținut digital sau de servicii digitale pentru o anumită perioadă, sarcina probei cu privire la conformitatea conținutului digital sau a serviciului digital pe parcursul perioadelor de garanție legală îi revine vânzătorului în cazul unei neconformități care este constatată pe parcursul acestei perioade - art. 10 (3).

Remediere prin reparație.

În cazul în care neconformitatea este remediată prin reparație, termenele de garanție legală se prelungesc cu timpul de nefuncționare a bunului, din momentul la care a fost adusă la cunoștința vânzătorului lipsa de conformitate până la predarea efectivă a bunului în stare de utilizare normală către consumator - art. 12 (6).

Remediere prin înlocuire.

În cazul în care neconformitatea este remediată prin înlocuire, pentru bunurile care înlocuiesc bunurile neconforme, termenele legale de garanție pentru produsul înlocuit încep să curgă de la data înlocuirii cu noul produs - art. 12 (7).

Reducerea prețului și încetarea contractului.

Consumatorul are dreptul fie să obțină o reducere proporțională a prețului în conformitate cu legea, fie să obțină încetarea contractului de vânzare în condițiile legii, în oricare dintre următoarele cazuri - art. 11(4):

- a) vânzătorul nu a finalizat reparația sau înlocuirea sau, după caz, nu a finalizat reparația sau înlocuirea potrivit prevederilor legii sau vânzătorul a refuzat să aducă în conformitate bunurile potrivit prevederilor legii;
- b) se constată o neconformitate, în pofida eforturilor vânzătorului de a o remedia;
- c) neconformitatea este de o asemenea gravitate încât justifică o reducere de preț sau dreptul la încetarea imediată a contractului de vânzare;
- d) vânzătorul a declarat că nu va aduce bunurile în conformitate într-un termen rezonabil sau fără inconveniente semnificative pentru consumator ori acest lucru reiese clar din circumstanțele cazului.

Consumatorul are dreptul de a suspenda plata unei părți restante din prețul bunurilor sau a unei părți a acesteia până în momentul în care vânzătorul își va fi îndeplinit obligațiile care îi revin în temeiul legii - art. 11(6). Reducerea de preț este proporțională cu diminuarea valorii bunurilor primite de consumator în comparație cu valoarea pe care bunurile ar avea-o dacă ar fi în conformitate - art.13.

Încetarea contractului:

- a) nu poate fi solicitată dacă vânzătorul dovedește că neconformitatea este minoră;
- b) poate fi solicitată pentru totalitatea bunurilor achiziționate și livrate, deși motivul de încetare vizează doar anumite bunuri, în cazul în care consumatorului nu i se poate pretinde în mod rezonabil să accepte să păstreze numai bunurile conforme;
- c) determină obligația consumatorului de a returna vânzătorului bunurile, pe cheltuiala vânzătorului;
- d) determină obligația vânzătorului de a rambursa consumatorului prețul plătit pentru bunuri la primirea bunurilor sau a unei dovezi prezentate de consumator că bunurile au fost returnate; vânzătorul va folosi aceleași modalități de plată ca și cele folosite de consumator pentru tranzacția inițială, cu excepția cazului în care consumatorul a fost de acord cu o altă modalitate de plată și cu condiția de a nu cădea în sarcina consumatorului plata de comisioane în urma rambursării.

Garanția legală pentru viciu ascuns este aplicabilă în condițiile legii, conform OG nr. 21/1992 (revizia 2) privind protecția consumatorului, OUG nr. 140/2021 și Codului Civil. Viciul ascuns reprezintă deficiența calitativă a unui produs livrat sau a unui serviciu prestat care nu a fost cunoscută și nici nu putea fi cunoscută de către consumator prin mijloacele obișnuite de verificare.



Service-ul acestui produs este asigurat de Beko Romania SA, cu sediul în Găești, Str. 13 Decembrie nr. 210, jud. Dâmbovița, • *9010 • www.beko.ro • e-mail: service.ro@beko.com • Program Call Center: L-V: 08:30-20:00; S: 08:30-17:00

UNITĂȚILE SERVICE ALE BEKO ROMÂNIA S.A. EXECUTĂ REPARAȚII ÎN TERMENUL DE GARANȚIE ȘI ÎN AFARA ACESTUIA

| Nr. crt. | Data Reclamației | Data primirii în reparație | Reparat | | Reparația curentă și/ sau componenta înlocuită | Prelungirea termenului de garanție | Efectuarea verificării | |
|----------|------------------|----------------------------|-----------|---------------------------|--|------------------------------------|------------------------|---------|
| | | | Programat | Data ridicării aparatului | | | Cauza întâzierii | SERVICE |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

CONDIȚII SUPPLEMENTARE DE GARANȚIE LEGALĂ DE CONFORMITATE:

Pentru orice defecțiune apărută în perioada de garanție legală, apelează la vânzător (respectiv, prin magazinul de unde a fost achiziționat produsul sau direct prin Call Center. Prelungirea termenului de garanție se va înscrie în certificatul de garanție de către unitatea SERVICE care a efectuat reparația. Garanția acoperă repararea și/ sau înlocuirea pieselor constatate ca neconforme în sensul OUG nr. 140/2021. (necauzate de consumator) de către tehnicienii Service.

Termenul de realizare a operațiilor de reparație, înlocuire sau întreținere este de 15 zile calendaristice de la data la care cumpărătorul a sesizat lipsa de conformitate către vânzător (respectiv, prin magazinul de unde a achiziționat produsul sau direct prin Call Center).

Reparațiile /înlocuirile se efectuează cu respectarea următoarelor condiții - art. 12(1)-(5) din OUG nr. 140/2021:

- fără costuri și fără vreun inconvenient semnificativ pentru consumator, ținând seama de natura bunurilor și de scopul pentru u care consumatorul a solicitat bunurile în cauză;
- obligatia de a repara sau înlocui bunurile include, după caz, demontarea bunurilor neconforme și instalarea bunurilor de înlocuire sau a bunurilor reparate sau suportarea costurilor aferente demontării și instalării;
- consumatorul nu este obligat să plătească pentru utilizarea normală a bunurilor înlocuite în perioada care a precedat înlocuirea acestora.

Reclamațiile referitoare la aspectele prevăzute mai jos, se rezolvă numai contra cost:

- piesele și accesoriile care prezintă lovituri, zgârieturi, spărturi sau deformări din vina exclusivă a consumatorului.

PRODUSUL NU BENEFICIAZĂ DE GARANȚIE LEGALĂ DE CONFORMITATE ÎN URMĂTOARELE CAZURI:

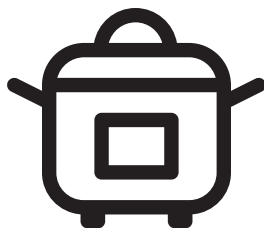
- Nu au fost respectate instrucțiunile de transport, manipulare, instalare, utilizare și întreținere prescise.
- Subansamblurile și accesoriile casabile care se deteriorează în timpul transportului vor fi înlocuite de vânzător (în cazul în care transportul e asigurat de vânzător sau sub responsabilitatea acestuia).
- Garanția nu se acordă subsansamblelor și accesoriilor casabile ale produselor care suferă deteriorări din vina exclusivă a consumatorului.
- Tensiunea de alimentare are valori care nu se încadrează în limitele prevăzute de standarde (SR EN 50160).
- Instalația electrică a utilizatorului prezintă improvizații sau neconformități.
- Produsul a fost folosit în alte scopuri decât cel pentru care a fost proiectat.
- Produsul a suportat intervenții (reparații, modificări) din partea unor persoane neautorizate de producător.

Drepturile consumatorului sunt cele prevăzute în OUG nr. 140/2021 și OG 21/1992 (republicată).

În cadrul acestui proces, Beko România S.A. vă prelucrează date cu caracter personal, cu respectarea legilor aplicabile privind confidențialitatea și protecția datelor. Pentru informații complete despre modul în care vă prelucram datele, precum și despre drepturile dumneavoastră, vă rugăm să consultați secțiunea "Protecția datelor personale", accesând site-ul nostru la adresa <https://www.beko.ro/>.

beko

Аэрогриль Руководство пользователя



FRL5388 B

RU

CE EAC

01M-8913883200-3924-06

Пожалуйста, сначала внимательно прочитайте данное руководство!

Уважаемый покупатель,

Благодарим Вас за то, что выбрали продукт ВЕКО. Мы хотели бы, чтобы вы достигли оптимальной эффективности от этого высококачественного продукта, который был изготовлен с использованием новейших технологий. Перед использованием убедитесь, что вы полностью прочитали и поняли это руководство и дополнительную документацию, и сохраните их для справки. Приложите это руководство к устройству, если передадите его кому-то другому. Соблюдайте все приведенные здесь предупреждения и информацию и следуйте инструкциям.

Символы и их значение

Эти символы используются в этом руководстве:



Важная информация и рекомендации по использованию устройства.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Предупреждения о травмах или повреждении имущества.



Подходит для контакта с пищевыми продуктами.



Не помешайте устройство, шнур питания или вилку в воду или не помешайте их в любую другую жидкость.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Класс защиты от поражения электрическим током



ПЕРЕРАБОТАННАЯ
И ПРИГОДНАЯ
ДЛЯ ВТОРИЧНОЙ
ПЕРЕРАБОТКИ БУМАГА

1 Важные инструкции по технике безопасности и охране окружающей среды

В этом разделе содержатся инструкции по технике безопасности для предотвращения опасностей, которые могут привести к травмам или повреждению имущества.

При несоблюдении данных инструкций гарантия аннулируется.

1.1 Общая безопасность

- Это устройство соответствует международным стандартам безопасности.
- Устройство предназначено для использования в домашних условиях и т. п., например:

-штатные кухонные зоны в магазинах, офисах и других рабочих средах;

-жилые дома на ферме;

-клиенты в гостиницах, мотелях и других местах временного проживания;

-гостиницы типа «постель и завтрак».

- Если использование устройства ограничено другими вариантами в отличие от тех, что указаны

выше, это должно быть четко указано в инструкции.

- Необходимо следить за детьми, чтобы они не играли с устройством.
- Дети старше 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, могут пользоваться этим устройством только под присмотром или после получения указаний по безопасному использованию и возможным рискам.
- Если сетевой шнур поврежден, он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или другими квалифицированными лицами во избежание опасных ситуаций.
- Чистка и обслуживание устройства не должны осуществляться детьми, если они не старше 8 лет и не находятся под надзором.
- Храните изделие и кабель

изделия в недоступном для детей возрасте до 8 лет месте.

- Расположите ручки кухонных приборов (если таковые имеются) так, чтобы горячие жидкости не проливались, и надежно разместите их.
- Убедитесь, что напряжение, указанное на устройстве, совпадает с напряжением сети в вашем доме.
- Используйте устройство с заземляющей вилкой.
- Не используйте устройство с удлинителем.
- Не устанавливайте устройство на или вблизи источников тепла, таких как духовки и плиты.
- Во избежание повреждения шнура питания не допускайте его заземления, перегиба или трения об острые края.
- Не вынимайте вилку из розетки, потянув за шнур.
- Не погружайте устройство или шнур питания в воду.
- Никогда не оставляйте включенное в розетку устройство без присмотра.
- Не разбирайте устройство.
- Используйте только оригинальные детали или детали, рекомендованные производителем.
- Перед очисткой отключите устройство от сети и полностью высушите все детали после очистки.
- Очищайте устройство в соответствии с инструкциями, приведенными в разделе «Очистка и техническое обслуживание».
- Не кладите в устройство большие куски пищи, так как это может привести к пожару.
- Не прикасайтесь к вилке устройства влажными или мокрыми руками.
- Не используйте устройство во влажной среде.
- Не перемешайте устройство, пока оно работает и масло внутри горячее.
- Не используйте устройство во взрывоопасных или легковоспламеняющихся

1 Важные инструкции по технике безопасности и охране окружающей среды

средах или рядом с ними (а также рядом со взрывоопасными или легковоспламеняющимися веществами).

- Во избежание риска ожогов не прикасайтесь к горячим поверхностям.
- Дайте устройству остыть в безопасном месте, недоступном для детей.
- Не блокируйте отверстия для впуска и выпуска воздуха во время работы устройства.
- Не наклоняйтесь над устройством во время его использования. Горячий воздух поднимается из устройства во время использования!
- Во время использования устройство нагревается. Во избежание риска ожогов не прикасайтесь к горячим поверхностям.
- Убедитесь, что во время использования помещение хорошо проветривается.
- В случае пожара отключите устройство от сети.
- Не заливайте устройство водой, так как это может привести к поражению электрическим током.
- Не эксплуатируйте устройство с внешним таймером или другой системой дистанционного управления.
- Используйте с устройством только металлическую кухонную посуду с изолированными ручками.
- Не кладите ничего на устройство во время работы или в горячем состоянии.
- Для отключения поверните шкалу таймера и шкалу температуры в положение OFF (ВЫКЛ.). Отключите устройство от сети.
- Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте.

1 Важные инструкции по технике безопасности и охране окружающей среды

1.1 Соответствие требованиям Директивы WEEE (директива EU об отходах электрического и электронного оборудования) и утилизация отработанного изделия:

Данное изделие соответствует Директиве EU WEEE (2012/19/EU). Данное изделие имеет классификационный знак для отработанного электрического и электронного оборудования (WEEE).



Этот знак указывает на то, что изделие нельзя выбрасывать вместе с другими бытовыми отходами по окончании срока службы. Использованное устройство необходимо вернуть в официальный пункт приема утилизируемых

электрических и электронных устройств. Чтобы найти такие системы приема утиля, обратитесь в местные уполномоченные органы или к розничным продавцам, у которых было приобретено устройство. Каждое домашнее хозяйство выполняет важную роль в восстановлении и утилизации старого оборудования. Надлежащая утилизация отработанного устройства позволяет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.

1.2 Соответствие требованиям Директивы RoHS

Приобретенное Вами изделие соответствует требованиям Директивы EU по ограничению вредных веществ (2011/65/EU). В нем не содержится вредных и запрещенных материалов, указанных в данной Директиве.

1.3 Информация об упаковке

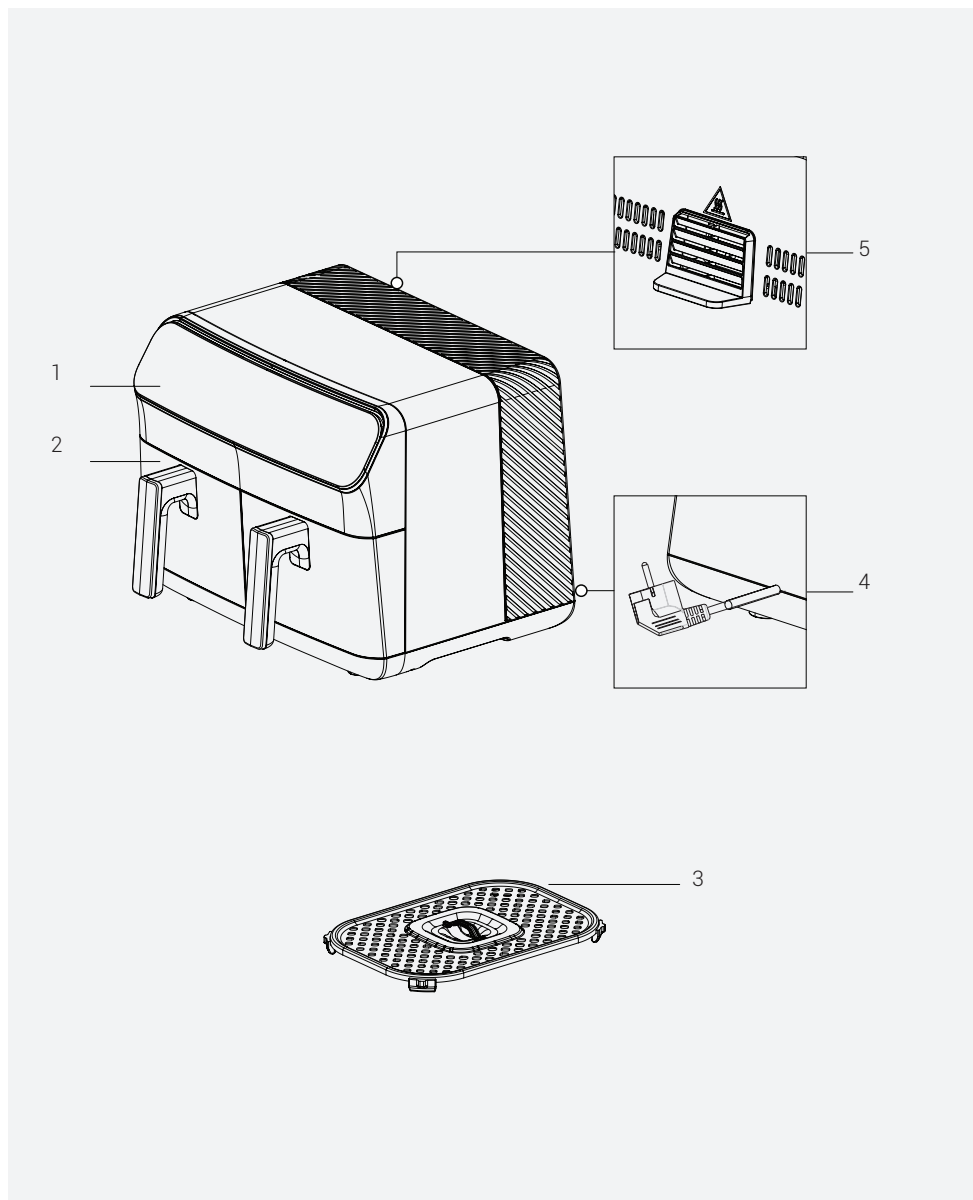


Материалы упаковки устройства произведены из перерабатываемого сырья в соответствии с нашими национальными нормами по защите окружающей среды. Запрещается выбрасывать упаковочные материалы вместе с бытовыми и другими отходами. Отправьте их в пункты сбора упаковочных материалов, указанные местными органами власти.

1.4 Важные моменты для экономии энергии

При использовании устройства соблюдайте сроки, рекомендованные в руководстве. Выключайте устройство из розетки после каждого использования.

2 Аэрогриль



Символы на устройстве и значения, указанные в документах, предоставленных вместе с изделием, были получены в лабораторных условиях в соответствии с соответствующими стандартами. Значения могут варьироваться в зависимости от использования устройства и условий окружающей среды. Значения мощности испытаны при напряжении 230 В.

2 Аэрогриль

1. Цифровая панель управления
2. Съёмная варочная камера
3. Решетка
4. Шнур питания
5. Выпуск воздуха

Технические данные

| | |
|------------------------------|-------------------------|
| Источник питания | 220-240 В ~ 50-60 Гц |
| Потребляемая мощность | 2000-2400 Вт |
| Вместимость противня | 8,5 л (4,25 л + 4,25 л) |

3 Использование

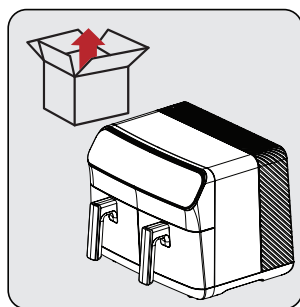
3.1 Использование по назначению

Это устройство предназначено для домашнего использования и не подходит для профессионального использования.

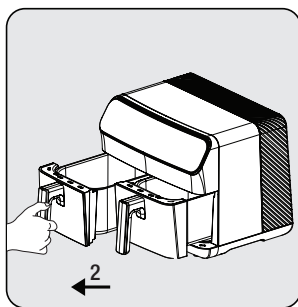
i При первом использовании устройства может быть небольшое выделение дыма. Это нормальное явление.

3.2 Подготовка устройства к использованию

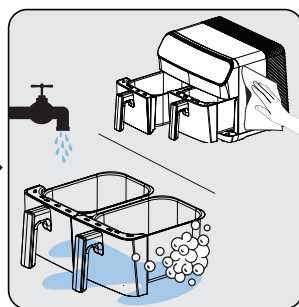
- Установите устройство вертикально на устойчивую, ровную, чистую, сухую и нескользящую поверхность.



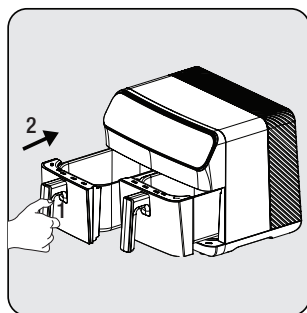
Перед первым использованием устройства удалите упаковочные материалы и установите устройство на ровное и чистое место.



Чтобы открыть съемные противни (2), крепко возьмитесь за ручки; затем выньте камеры из гнезд.



Очистите съемные противни (2) теплой мыльной водой.



После очистки всех частей вставьте противень (2). Устройство готово к использованию.

3 Использование

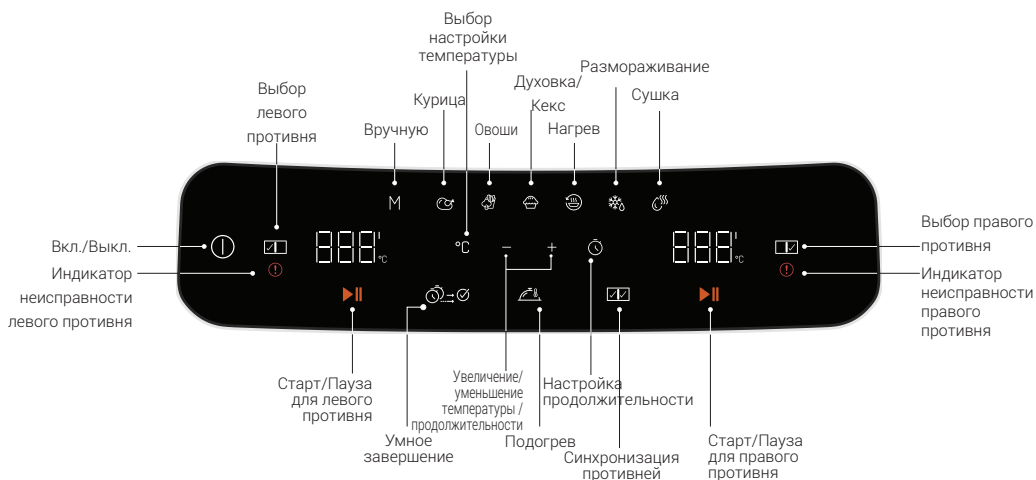


При первом использовании задайте режим «М» для устройства, установите максимальную температуру и дайте ему поработать 10 минут без добавления каких-либо ингредиентов.

3.3 Панель управления и светодиодный дисплей:

| | | |
|---|----------------|--|
| М | Вручную | Создано для общего пользования. Ручная программа позволяет готовить пищу вне установленных программ. |
| | Курица | Эта программа специально разработана для приготовления птицы. С помощью этой программы можно также готовить морепродукты. |
| | Овоши | Эта программа специально разработана для приготовления овощей. Вы можете использовать эту программу для жарки картофеля и всех видов овощей. |
| | Духовка/Торт | Эта программа специально разработана для выпекания хлебобулочных изделий, таких как кексы и хлеб. |
| | Нагрев | Эта программа специально разработана для разогрева. |
| | Размораживание | Эта программа специально разработана для размораживания. |
| | Сушка | Специально разработанная программа для сушки продуктов. Используется вместе с принадлежностями для сушки. |

3.4 Предупреждения перед первым использованием



3 Использование



- Когда устройство работает, а съемный противень (2) убран, горячий пар выходит из воздуховыпускного отверстия (6) и верхней части корзины. Поэтому будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром.
- При использовании противней (2) при высоких температурах избегайте прямого контакта.



Более румяная корочка и лучшее приготовление обычно достигаются на решетке. Решетку рекомендуется использовать для всех рецептов и жаркого.

3.5 Эксплуатация

3.5.1 Выбор и запуск программы

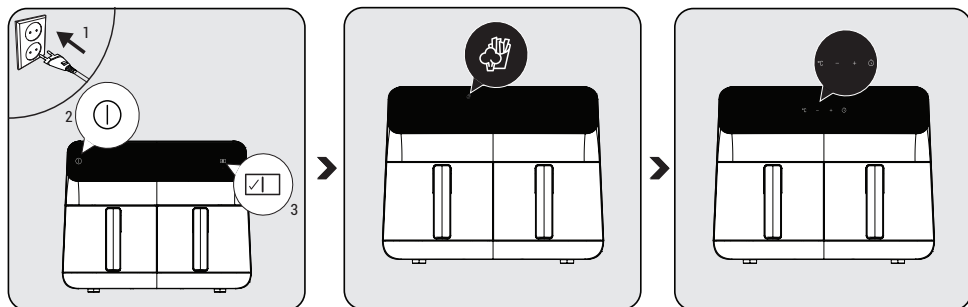


Если вы хотите переключиться на другую программу после запуска устройства, нажмите и удерживайте кнопку «Старт/Стоп» или кнопку «Выбрать противень» в течение 3 секунд. Затем выберите нужную программу, снова выбрав противень.



- На дисплее отображаются автоматически установленные значения температуры и времени в соответствии с выбранными функциями приготовления. Вы можете изменить эти значения температуры и времени по желанию.
- Чтобы отменить процесс приготовления, нажмите и удерживайте кнопку «Старт/Стоп» или кнопку «Выбор камеры» в течение 3 секунд. Выбранная программа приготовления будет отменена.

3 Использование







Подключите устройство к сети и нажмите и нажмите кнопку «». После того, как загорятся индикаторы противня, выберите нужный противень «». После выбора противня выберите необходимую программу в меню «Программы» в зависимости от того, что вы хотите приготовить.

После выбора нужной программы выбранная программа загорится ярким светом. Если вы хотите изменить программу, вы можете выбрать одну из тускло освещенных программ.

После выбора программы можно установить температуру и время приготовления, нажимая значки температуры и времени. Запустите процесс приготовления, нажав на значок пуска. Если хотите готовить в другой камере, повторите процесс, выбрав противень.

3.5.2 Настройка температуры и времени

Нажмите кнопки «» или «», чтобы установить температуру или время. Символ «» будет активным. Установите температуру и время на желаемое значение с помощью символа «».


3.5.3 Настройки функций

3.5.3.1 Умное завершение

Функция «Smart Finish» позволяет начать и закончить 2 разных блюда одновременно при разных температурах, времени и режимах приготовления.

1. Подготовьте параметры приготовления для левого противня устройства, как описано в разделе 3.5.1.
2. Затем выберите правильный противень и настройте параметры приготовления.
3. Выберите функцию «Smart Finishing» на устройстве.
4. Запустите процесс приготовления, нажав одну из кнопок пуска. Устройство начнет процесс одновременного приготовления на обоих противнях.



Для выбора функции «Smart Finish»  процесс приготовления не должен быть запущен ни в одном из противней. Если приготовление уже началось хотя бы в одном противне, функцию «Smart Finish» нельзя будет выбрать.

3 Использование

3.5.3.2 Подогрев

Функция «Подогрев» позволяет сохранять еду горячей после ее приготовления.

1. Подготовьте необходимый противень для приготовления пищи, как описано в 3.5.1. Затем нажмите кнопку «Старт», чтобы начать приготовление.
2. После начала приготовления нажмите значок «Подогрев». (Вы также можете нажать значок «Подогрев» перед началом приготовления).
3. После завершения процесса приготовления устройство будет поддерживать температуру пищи.



- Функция подогрева остается активированной в течение 15 минут.
- Вы также можете выбрать функцию «Подогрев» перед началом процесса приготовления.

3.5.3.3 Синхронное приготовление

Благодаря функции синхронизации приготовления вы можете легко совместить противни, если готовите одно и то же блюдо на обоих противнях.

1. Подготовьте левый или правый противень устройства, как описано в 3.5.1.
2. Затем выберите нужную камеру устройства и нажмите значок «Синхронное приготовление».
3. Все значения температуры и времени работы будут синхронизированы для обоих противней.
4. При нажатии на значок «Старт» можно выполнить одинаковый процесс приготовления на двух отдельных противнях.



После активации функции «Синхронное приготовление» все изменения, сделанные для одного противня, применяются и для другого.

3.6 Приготовление

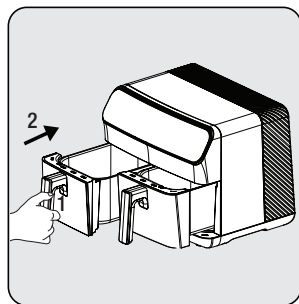


Вы добьетесь лучших результатов, если смешаете продукты с небольшим количеством масла, или смажете их маслом перед помещением в противень.

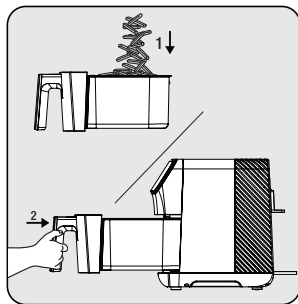


Не прикасайтесь к горячим съемным противням, за исключением ручек.

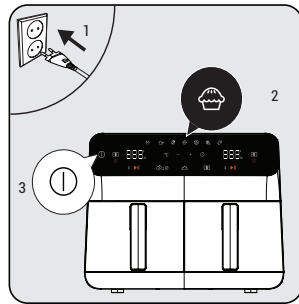
3 Использование



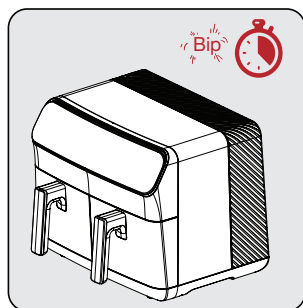
Выньте противень и поставьте его на ровную чистую поверхность.



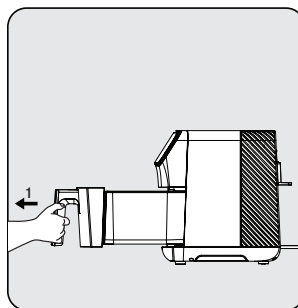
Поместите продукты в противень для приготовления. Затем вставьте противень в устройство и убедитесь, что он правильно установлен.



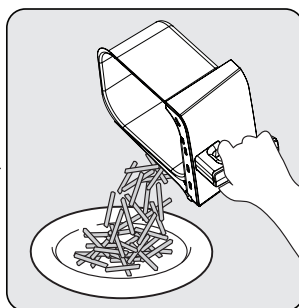
Подключите устройство и выберите нужную программу приготовления. Затем приступайте к процессу приготовления.



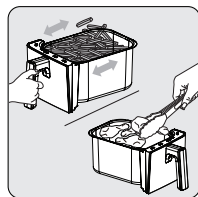
Когда выбранное время приготовления истечет, прозвучит предупреждающий сигнал, и устройство автоматически прекратит приготовление.



Выньте противень и проверьте, полностью ли приготовлена пища. Если требуется дальнейшее приготовление, вы можете немного увеличить время приготовления.

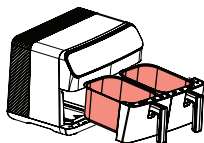


По завершении процесса переложите приготовленную пищу в миску или тарелку.



- Чтобы обеспечить равномерное приготовление, осторожно вынимайте и встряхивайте противень в середине процесса приготовления или переворачивайте продукты шипцами, чтобы не поцарапать противень.
- Выполняйте эту процедуру чаще при длительном цикле приготовления или если вы хотите получить более хрустящую корочку.

3 Использование



Не допускайте контакта варочной корзины с наружной поверхностью устройства, так как поверхность противня (2) будет горячей во время и после приготовления.



- Дайте пище постоять 5–10 секунд, прежде чем снимать ее со съемного противня (2).
- Используйте шипцы для снятия крупных или мягких продуктов с противня, не повреждая внутреннюю поверхность устройства.
- Когда одна партия готова, устройство сразу же готово к другой партии.



- Обратите внимание, что устройство может быть очень горячим в процессе поворота.
- Не ставьте изделие на рабочую поверхность таким образом, чтобы блокировались каналы выхода воздуха.
- Не кладите никакие другие предметы на устройство.

4 Время приготовления

Настройки температуры и времени по умолчанию для программ устройства устанавливаются автоматически.

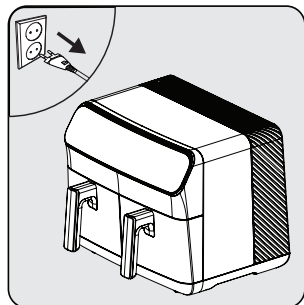
В следующей таблице приведен обзор времени приготовления различных продуктов. Время приготовления зависит от толщины, марки и консистенции продукта. Рекомендуемое время и количество следует рассматривать как примерное.

| Программа | Продукты | Температура | Продолжительность |
|-----------------------|---|-------------|-------------------|
| Курица | Куриные ножки (4 шт.) | 180°C | 24 - 30 мин |
| | Куриная грудка (2 * 200 г) | 180°C | 24 - 30 мин |
| | Крылья (8 шт.) 180 градусов | 180°C | 22 - 26 мин |
| Овощи | Свежий картофель 200 г | 200°C | 20 - 25 мин |
| | Свежий картофель 500 г | 200°C | 24 - 30 мин |
| | Мороженный картофель 500 г | 200°C | 20 - 27 мин |
| | Мороженный картофель 1000 г | 200°C | 42 - 48 мин |
| | Картофель-морковь кубиками, гарнир | 190°C | 15 - 20 мин |
| | Луковые кольца | 190°C | 10 - 15 мин |
| | Кабачки и баклажаны (нарезанные кольцами - 1 шт.) | 180°C | 20 - 25 мин |
| Духовка/Торт | Маффин | 160°C | 15 - 19 мин |
| Размораживание | Фарш, курица, тефтели и т.д. | 35- 50°C | 15 - 30 мин |
| Сушка | Помидоры (толщиной 2-3 мм) | 55°C | 7 - 9 часов |
| | Яблоки (толщиной 2-3 мм) | 55°C | 7 - 8 часов |
| | Бананы (толщиной 2-3 мм) | 60°C | 7 - 9 часов |
| | Баклажаны (толщиной 2-3 мм) | 55°C | 7 - 8 часов |
| | Грибы (толщиной 3-4 мм) | 60°C | 6 - 8 часов |
| | Ананас (толщиной 4-5 мм) | 60°C | 6 - 8 часов |

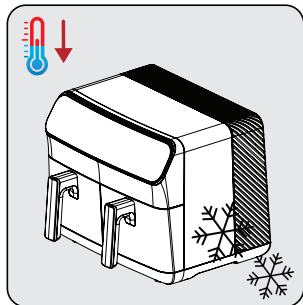
5 Очистка и обслуживание

5.1 Очистка

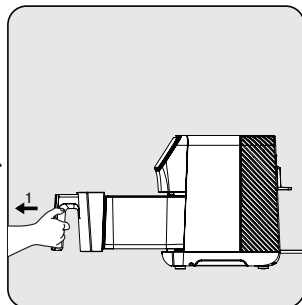
i Никогда не используйте бензин, растворители, абразивные чистящие средства, металлические предметы или жесткие щетки для чистки устройства.



Выключите устройство и отсоедините вилку от источника питания.



Дайте устройству полностью остыть.

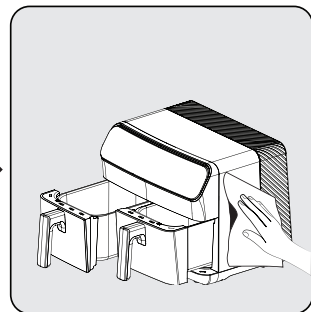


Извлеките съемную варочную корзину (5) из ящика.

i Выньте противни из устройства, чтобы устройство быстрее остыло.



Промойте противень в теплой мыльной воде или посудомоечной машине.



Очистите устройство снаружи влажной тряпкой. Полностью высушите внешнюю поверхность устройства.

i Всегда следите за чистотой дна противня, чтобы на нем не скапливались посторонние предметы.

5.2 Хранение

- Если вы не собираетесь использовать устройство в течение долгого времени, храните его надлежащим образом.
- Перед хранением отключите устройство от сети и дайте ему остыть.
- Храните устройство в прохладном и сухом месте.
- Храните устройство и кабель в недоступном для детей месте.

5.3 Транспортировка

- Держите устройство в его оригинальной упаковке при перемещении и транспортировке. Упаковка защитит устройство от физических повреждений.
- Не кладите тяжелые предметы на устройство или его упаковку. Возможно повреждение устройства.
- Если устройство уронить, оно может перестать работать, или может произойти необратимое повреждение.

| | Проблема | Причина | Решение |
|----|--|--|--|
| 1 | Изделие не работает | Прекращение подачи энергии | Проверьте блок питания и убедитесь, что питание есть |
| | | Нет питания или плохой контакт в розетке | |
| | | Напряжение питания изделия | |
| 2 | Пища недостаточно приготовлена/подгорела | Неправильное время приготовления | Учитывайте рецепты и свой личный опыт, чтобы установить правильное время приготовления |
| 3 | Дым при первом использовании | Антикоррозийная смазка на нагревателе изделия | При первом использовании установите максимальную температуру и прогрейте в течение 10-15 минут, чтобы удалить антикоррозийную смазку с нагревателя изделия |
| 4 | Странный запах | Противень, ящик противня, Инеродное тело на нагревателе | Удалите посторонний предмет |
| 5 | На дисплее отображается E1, и изделие не работает | Левый противень NTC отключен | Отправьте в сервис для ремонта |
| 6 | На дисплее отображается E2, и изделие не работает | Левый противень NTC не работает | |
| 7 | На дисплее отображается E3, и изделие прекратило работу | Правый противень NTC отключен | |
| 8 | На дисплее отображается E4, и изделие прекратило работу | Правый противень NTC не работает | |
| 9 | На дисплее отображается E5, и изделие прекратило работу | Проблема с выключателем питания (левый противень NTC) | |
| 10 | На дисплее отображается E6, и изделие прекратило работу | Проблема с выключателем питания (правый противень NTC) | |
| 11 | На дисплее отображается E7, и изделие прекратило работу | Проблема с выключателем питания (проблема с подключением) | |
| 12 | На дисплее отображается E8, и изделие прекратило работу | Проблема с выключателем питания (проблема с подключением) | |
| 13 | На дисплее отображается E9, и изделие прекратило работу | Проблема с выключателем питания | |
| 14 | На дисплее отображается E10, и изделие прекратило работу | Проблема с выключателем питания (сопротивление левого противня) | |
| 15 | На дисплее отображается E10, и изделие прекратило работу | Проблема с выключателем питания (сопротивление правого противня) | |

Производитель: "Arçelik A.Ş."
Karaağaç Caddesi No: 2-6 Sütlüce, 34445, Турция

Сделано в Китае

Импортер на Территории РФ/Уполномоченное изготовителем лицо: ООО "БЕКО"
Юридический адрес: 601021 Россия, Владимирская обл., Киржачский р-н, дер.
Федоровское, ул. Сельская, д. 49

Дата изготовления включена в серийный номер, указанный на этикетке, расположенной на продукте, следующим образом:

Одиннадцатая и двенадцатая цифры серийного номера означают год выпуска,
девятнадцатая и двадцатая цифры означают месяц выпуска.

Например, серийный номер «XXXXXXXXXX24XXXXXX10XX» означает, что продукт был
произведен в октябре 2024 года.

Действует только на территории РФ / Valid for Russian Federation only



ГАРАНТИЯ 2 ГОДА

Адрес: Россия, 125040, г. Москва, вн.тер.г.муниципальный округ Беговой,
Ленинградский пр-кт, д. 15, стр. 10, этаж 4.

Телефон горячей линии 8-800-200-23-56 (Звонок бесплатный на всей территории России)
Режим работы: пн-пт с 07-00 до 21-00, сб-вс с 08-00 до 21-00 (Московское время)

Гарантийный талон серия **RUS №**

Модель

Серийный номер

Дата продажи

Дата установки

Компания

Компания

Подпись продавца

Подпись мастера

ПЕЧАТЬ

ПЕЧАТЬ

Покупатель Телефон

Фамилия, Имя, Отчество

Изделие проверялось в присутствии покупателя;

Покупатель с условиями гарантии ознакомлен

Подпись Покупателя



Отрывные купоны гарантийного талона являются средством отчетности о выполнении сервисным центром гарантийных работ. Купон изымается из гарантийного талона после удовлетворения Ваших претензий.



серия **RUS №**

Дата продажи

ПЕЧАТЬ
МАГАЗИНА

3

ГАРАНТИЯ 2 ГОДА



серия **RUS №**

Дата продажи

ПЕЧАТЬ
МАГАЗИНА

2

ГАРАНТИЯ 2 ГОДА



серия **RUS №**

Дата продажи

ПЕЧАТЬ
МАГАЗИНА

1

ГАРАНТИЯ 2 ГОДА

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Уважаемый Покупатель!

Вы приобрели изделие производства компании, входящей в группу компании Arcelik. Изделие сертифицировано на соответствие международным стандартам, техническим регламентам и иным нормам, установленным действующим законодательством Российской Федерации и Евразийского экономического союза.

1. На территории РФ изготовитель устанавливает на изделия следующие гарантийные сроки:

На крупногабаритную и малогабаритную бытовую технику, на кондиционеры 2 года и срок службы 10 лет со дня передачи изделия (товара) потребителю (первому покупателю).

В случае отсутствия документа, подтверждающего факт продажи, эти сроки начинают исчисляться от даты производства изделия, которая может быть вычислена из серийного номера. Информация о том, как прочитать серийный номер содержится в Инструкции по эксплуатации.

2. Условия гарантии распространяются на изделия, использующиеся только для личных, семейных, домашних нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности.

3. При покупке и установке изделия проследите, чтобы гарантийный документ был правильно заполнен, не имел исправлений и в нем были указаны: дата продажи, печать и подпись продавца, модель и серийный номер изделия, дата установки, название и печать фирмы-установщика.

4. Сохраняйте гарантийный документ, чек на проданное изделие и квитанцию на услуги по его установке (доставке), доработке водяных и электрических внутриквартирных коммуникаций, а также любые другие документы, относящиеся к гарантийному или иному техническому обслуживанию изделия.

5. При обнаружении недостатков в изделии в период гарантийного срока организация, осуществляющая ремонт (авторизованный сервисный центр), приступает к их устранению в кратчайшие сроки без необоснованных задержек. Гарантийный срок на замененные в гарантийный период комплектующие изделия и составные части истекает при окончании гарантийного срока на изделие в целом.

6. В отношении кондиционеров и сплит-систем, варочных поверхностей и иной встраиваемой техники выполнение гарантийных обязательств осуществляется после демонтажа изделий силами потребителя или специализированной организации.

7. В случае необходимости диагностики и ремонта изделия в помещении организации, осуществляющей ремонт (авторизованный сервисный центр), транспортировка изделия

осуществляется в соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей». В случае вызова специалиста для проверки качества изделия, в результате которой выявилось отсутствие недостатка или было выявлено, что недостатки возникли вследствие нарушения правил транспортировки, установки, эксплуатации изделия, действий третьих лиц или обстоятельств непреодолимой силы, диагностика изделия проводится бесплатно, а транспортные расходы оплачиваются потребителем по прейскуранту авторизованного сервисного центра. В случае отсутствия потребителя дома в момент прихода специалиста авторизованного сервисного центра к назначенному времени, при повторном вызове взимается плата за выезд специалиста по прейскуранту авторизованного сервисного центра.

Прежде чем вызвать специалиста авторизованного сервисного центра, внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации изделия.

8. Любые претензии по качеству изделия рассматриваются после предварительной проверки качества изделия представителем авторизованного сервисного центра.

9. Изготовитель не несет какой-либо ответственности за любой возможный ущерб, нанесенный потребителю, иным физическим, юридическим лицам в случае несоблюдения потребителем требований изготовителя, указанных в данных Условиях гарантийного обслуживания и Инструкции по эксплуатации.

Установка и подключение:

1. Изготовитель настоятельно рекомендует Вам доверить установку и подключение изделия специалистам авторизованных сервисных центров.

Для уточнения адреса и телефона актуального авторизованного сервисного центра Вам

необходимо обратиться по номеру телефона горячей линии 8-800-200-23-56

Вы можете также обращаться в любую другую специализированную организацию, имеющую соответствующий сертификат на оказание подобных услуг.

2. Оплата работ по установке и подключению изделия происходит по прейскуранту авторизованного сервисного центра/ специализированной организации. Условия оплаты работ по установке и подключению регулируются действующим законодательством. Изготовитель не несет какой-либо ответственности за любой ущерб, нанесенный имуществу граждан вследствие установки и подключения, не соответствующих требованиям, указанным в инструкции по эксплуатации, и/или произведенных не уполномоченными на это лицами.

3. В случае нарушения требований изготовителя по установке и подключению, ответственность за причиненный ущерб несет лицо, проводившее эту работу.

Гарантийными не признаются случаи, в которых недостатки в изделии возникли вследствие:

1. Не соблюдения требований изготовителя, указанных в настоящих Условиях гарантийного обслуживания;
2. Не соблюдения потребителем правил установки, подключения, эксплуатации, хранения или транспортировки изделия, указанных в Инструкции по эксплуатации;
3. Ремонта не уполномоченными на то лицами, если такой ремонт повлек за собой нарушение в работе изделия;
4. Разборки изделия, изменения конструкции и других вмешательств, не предусмотренных инструкцией по эксплуатации;
5. Неисправностей и повреждений, вызванных экстремальными условиями и/ или действием непреодолимой силы (пожар, стихийные бедствия, и т. д.), а также эксплуатацией изделия в помещении с повышенной влажностью, температурой и т. д.;
6. Повреждений техники или нарушений ее нормальной работы, вызванных животными или насекомыми, а также следами их жизнедеятельности;
7. Повреждений изделия или нарушений ее нормальной работы, вызванных сверхнормативными отклонениями параметров сети электро-, газо-, или водоснабжения от номинальных значений, а также нестабильной работой параметров вышеуказанных коммуникаций;
8. Использования изделия для предпринимательской деятельности и/или в непредусмотренных целях;
9. Повреждения или ухудшения функциональных характеристик изделия, вызванных использованием нестандартных и (или) некачественных расходных материалов, принадлежностей, средств бытовой химии, включая кислотосодержащие и абразивные чистящие или моющие средства, образованием на нагревательных элементах избыточного слоя накипи (при повышенной жесткости воды необходима обработка соответствующими составами), а также попаданием внутрь инородных предметов, остатков пищи, и механических примесей.
10. Внешних и внутренних механических повреждений изделия (царапины, трещины, сколы, потертости и прочие механические повреждения), возникших в процессе установки, эксплуатации или транспортировки изделия.
11. Термических и других подобных повреждений, которые возникли в процессе эксплуатации.
12. Гарантия изготовителя не распространяется на изделия с удаленными или испорченными

табличками, содержащими идентификационный и серийный номер изделия.

13. Гарантия изготовителя не распространяется на косметические дефекты, не влияющие на потребительские свойства изделия, а также на расходные материалы, подверженные естественному износу (фильтры, прокладки, уплотнения, сальники, резиновые шланги, декоративные накладки, электрические лампы, аэраторы, элементы питания и др. в том числе на перемещаемые вручную пластиковые, стеклянные и металлические детали).

14. Изготовитель не несет какой-либо ответственности за любой возможный ущерб, нанесенный потребителю, физическим, юридическим лицам, в случае касания задней стенки прибора стояков отопления, газовых труб, металлических элементов и т. п., несоблюдения потребителем требований изготовителя, указанных в настоящих Условиях гарантийного обслуживания, и в Инструкции по эксплуатации.

15. По истечении гарантийного срока рекомендуется не реже одного раза в 1 год обращаться в авторизованный сервисный центр для проверки качества вашего изделия. Диагностика оплачивается владельцем по прейскуранту авторизованного сервисного центра.

16. Изготовитель не рекомендует использовать изделие за пределами установленного срока службы. Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, Вы сможете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли бы иметь место в противном случае.

Si prega di leggere questa guida prima dell'uso!

Gentile Cliente,

Grazie per aver scelto un prodotto BEKO. Vorremmo che da questo prodotto di alta qualità fabbricato con una tecnologia all'avanguardia ottenessi l'efficienza ottimale. Prima dell'uso assicurati di aver letto e compreso a fondo questa guida e la documentazione supplementare e conservale come riferimento. Fornisci questa guida con l'unità se la consegni a qualcun altro. Osserva tutte le avvertenze e le informazioni qui contenute e segui le istruzioni.

Simboli e loro significati

In tutta questa guida sono utilizzati i seguenti simboli:



Informazioni importanti e raccomandazioni sull'uso dell'elettrodomestico.



ATTENZIONE: Avvertenze su lesioni personali o danni materiali.



Prodotto adatto al contatto con gli alimenti.



Non immergere l'elettrodomestico, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o altri liquidi.



ATTENZIONE: Grado di protezione contro le scosse elettriche



**CARTA RICICLA-
TA E RICICLA-
BILE**

1 Importanti istruzioni di sicurezza e ambientali

Questa sezione contiene istruzioni di sicurezza per prevenire pericoli che possono provocare lesioni o danni materiali.

Qualsiasi garanzia è nulla se queste istruzioni non vengono seguite.

1.1 Norme di sicurezza generali

- Questo elettrodomestico è conforme alle norme di sicurezza internazionali.
- L'apparecchio è destinato all'uso domestico e applicazioni simili, tra cui:
 - aree cucina per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - fattorie;
 - da clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
 - ambienti tipo bed and breakfast.
- Se l'uso dell'apparecchio è limitato a meno di quanto sopra, questo deve essere chiaramente indicato nelle istruzioni.
- I bambini senza supervisione non devono giocare con l'apparecchio
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenze, se sotto supervisione o se hanno ricevuto istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e ne comprendono i pericoli.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- Gli interventi di pulizia e manutenzione non vanno eseguiti da bambini a meno che non abbiano almeno 8 anni e siano supervisionati.
- Tenere il prodotto e il cavo del prodotto fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Posizionare le impugnature degli apparecchi di

1 Importanti istruzioni di sicurezza e ambientali

cottura (ove presenti) in modo che i liquidi caldi non fuoriescano. Collocare gli apparecchi di cottura in posizioni sicure.

- Assicurarsi che la tensione indicata sull'apparecchiatura corrisponda alla tensione di rete della propria abitazione.
- Utilizzare l'apparecchiatura con una presa di terra.
- Non usare l'elettrodomestico con una prolunga.
- Non posizionare l'apparecchiatura sopra o vicino a fonti di calore quali ad esempio forni e stufe.
- Per far sì che il cavo di alimentazione non venga danneggiato, evitare che venga schiacciato, piegato o sfregato su bordi taglienti.
- Non scollegare l'apparecchiatura tirandola per il cavo.
- Non immergere l'apparecchiatura o il suo cavo di alimentazione in acqua.
- Non lasciare l'apparecchiatura incustodita mentre è collegata alla rete elettrica.
- Non smontare l'elettrodomestico.
- Servirsi unicamente di ricambi originali o consigliati dal produttore.
- Scollegare l'apparecchiatura prima della pulizia e asciugare completamente tutte le sue parti dopo la pulizia.
- Pulire l'apparecchiatura attenendosi alle istruzioni nella sezione Pulizia e manutenzione.
- Non inserire grandi pezzi di cibo nell'apparecchiatura in quanto ciò potrebbe provocare un incendio.
- Non toccare la spina dell'apparecchiatura con le mani umide o bagnate.
- Non utilizzare l'apparecchiatura in ambienti umidi.
- Non spostare l'apparecchiatura mentre è in uso e l'olio al suo interno è caldo.
- Non utilizzare l'elettrodomestico in ambienti e sostanze esplosive o infiammabili o nelle loro vicinanze.
- Al fine di evitare il rischio di

1 Importanti istruzioni di sicurezza e ambientali

- ustioni, non toccare le superfici calde.
- Far raffreddare l'apparecchiatura in un luogo sicuro, fuori dalla portata dei bambini.
- Non ostruire le aperture di ingresso e uscita dell'aria mentre l'apparecchiatura è in funzione.
- Non sporgersi mentre l'apparecchiatura è in uso. Durante l'uso fuoriesce aria calda dall'apparecchiatura!
- L'apparecchiatura si scalda durante l'uso. Al fine di evitare il rischio di ustioni, non toccare le superfici calde.
- Accertarsi che durante l'uso la stanza sia adeguatamente ventilata.
- In caso di incendio, scollegare l'apparecchiatura.
- Non versare acqua sull'apparecchiatura, dato che ciò potrebbe causare scosse elettriche.
- Non utilizzare l'apparecchiatura con un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- Servirsi unicamente di stoviglie in metallo con manici isolati con l'apparecchiatura.
- Non appoggiare nulla sull'apparecchiatura mentre è in funzione oppure è calda.
- Per disconnettersi, ruotare il quadrante del timer e il quadrante della temperatura in posizione off. Quindi, procedere allo scollegamento dell'apparecchiatura.
- Se si conserva il materiale d'imballaggio, tenerlo fuori dal portata dei bambini.

1.1 Conformità alla direttiva WEEE e smaltimento dei rifiuti:

Questo prodotto è conforme alla direttiva WEEE dell'UE (2012/19/EU). Questo prodotto reca un simbolo che lo classifica tra i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE).



Il simbolo indica che, al termine della sua vita utile, questo prodotto non dovrà essere smaltito insieme ad altri rifiuti domestici. Il dispositivo da smaltire deve essere restituito al punto di raccolta ufficiale per il riciclaggio dei dispositivi elettrici ed elettronici. Per trovare questi punti di raccolta, contattare le autorità locali o il rivenditore presso il quale il prodotto è stato acquistato. Ogni famiglia svolge un ruolo importante nel recupero e

1 Importanti istruzioni di sicurezza e ambientali

nel riciclo dei vecchi elettrodomestici. Uno smaltimento appropriato degli apparecchi usati aiuta a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.

1.2 Conformità con la direttiva RoHS

Il prodotto acquistato è conforme alla Direttiva UE RoHS (2011/65/UE). Non contiene i materiali dannosi e proibiti indicati nella Direttiva.

1.3 Informazioni sull'imballaggio



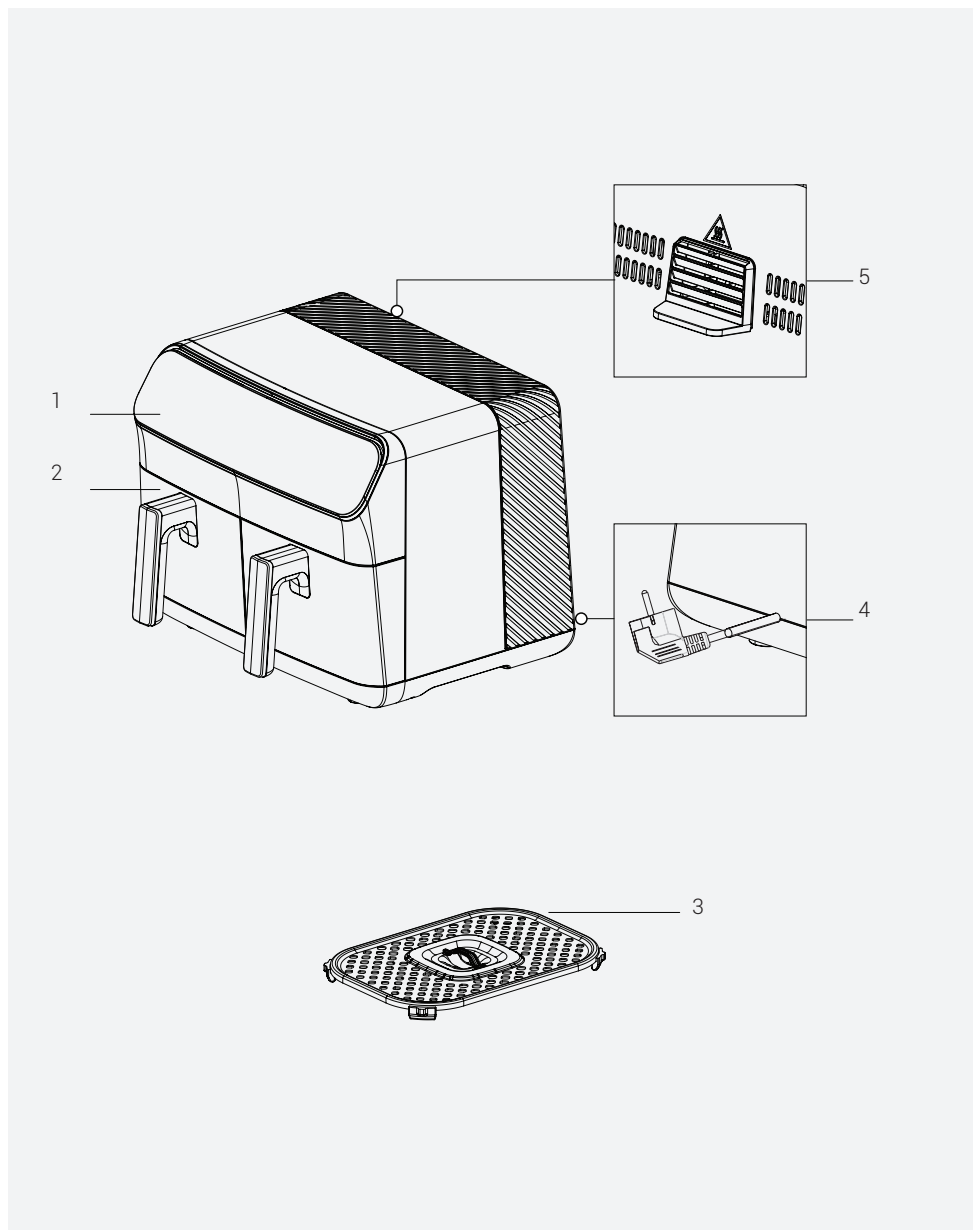
L'imballaggio del prodotto è realizzato con materiali riciclabili, in conformità con la legislazione nazionale. Non smaltire i rifiuti di imballaggio con i rifiuti domestici o altri rifiuti,

smaltirli nelle aree di raccolta degli imballaggi specificate dalle autorità locali.

1.4 Punti importanti per il risparmio energetico

Rispettare i tempi consigliati dal manuale durante l'utilizzo dell'apparecchiatura. Scollegare l'elettrodomestico dopo ogni uso.

2 La tua Friggitrice ad aria calda



Le indicazioni sull'apparecchiatura oltre che i valori indicati nei documenti forniti in dotazione con il prodotto sono stati ottenuti in condizioni di laboratorio secondo le relative norme. I valori possono variare in base all'uso dell'apparecchiatura e alle condizioni ambientali. I valori di potenza sono stati testati nella tensione di 230 V.

1. Pannello di controllo digitale
2. Camera di cottura rimovibile
3. Griglia
4. Cavo di alimentazione
5. Uscita dell'aria

Dati tecnici

| | |
|---------------------------|-------------------------|
| Alimentazione | 220-240 V ~ 50-60 Hz |
| Consumo energetico | 2000-2400W |
| Capacità cestello | 8,5 L (4,25 L + 4,25 L) |

3 Utilizzo

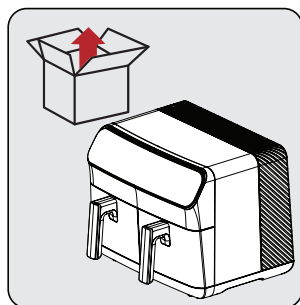
3.1 Uso previsto

L'apparecchiatura è destinata esclusivamente all'uso domestico e non è adatta per un uso professionale.

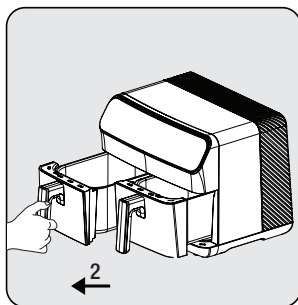
i Quando si utilizza l'elettrodomestico per la prima volta, potrebbe esserci una leggera emissione di fumo. Non si tratta di un'anomalia di funzionamento.

3.2 Preparazione dell'elettrodomestico per l'uso

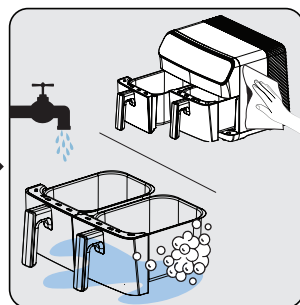
- Utilizzare l'elettrodomestico in posizione verticale su una superficie stabile, piana, pulita, asciutta e non scivolosa.



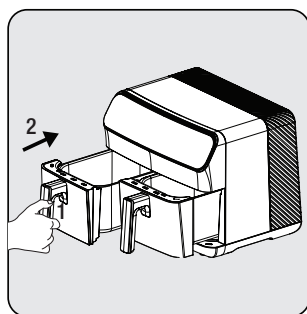
Prima di iniziare a utilizzare l'elettrodomestico, rimuovere i materiali di imballaggio e posizionarlo su una superficie piana e pulita.



Per aprire i cestelli di cottura rimovibili (2), afferrare saldamente i manici; quindi estrarre le camere dalle loro guide.



Pulire i cestelli di cottura rimovibili (2) di cottura con acqua tiepida e sapone.



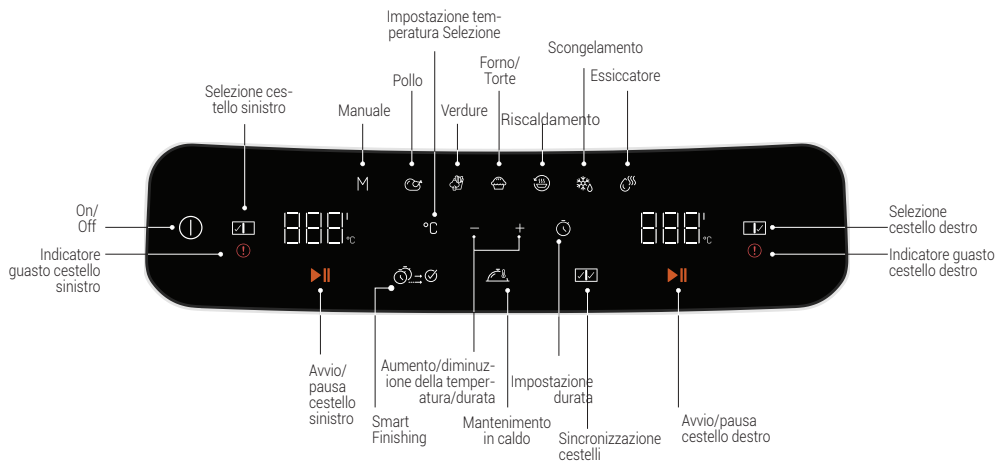
Dopo aver pulito tutte le parti, inserire il cestello di cottura (2). L'elettrodomestico è pronto all'uso.

i Per il primo utilizzo, impostare l'elettrodomestico sulla modalità "M", configurarlo alla temperatura più alta e farlo funzionare per 10 minuti senza aggiungere altri ingredienti.

3 Utilizzo

3.3 Pannello di controllo e display LED:

| | | |
|---|---------------|---|
| M | Manuale | Creato per uso generale. Il programma manuale consente di preparare il cibo oltre ai programmi pre-impostati. |
| | Pollo | Questo programma è ideato appositamente per il pollame. E' possibile anche cucinare pesce usando questo programma. |
| | Verdure | Questo programma è ideato appositamente per la verdura. E' possibile utilizzare questo programma per patate fritte e tutte le tipologie di verdure. |
| | Forno/Torte | Questo programma è appositamente ideato per prodotti da forno come torte e pane. |
| | Riscaldamento | Questo programma è ideato appositamente per riscaldare. |
| | Scongelamento | Questo programma è ideato appositamente per lo scongelamento. |
| | Essiccatore | Programma appositamente ideato per essiccare il cibo. Viene utilizzato insieme agli accessori per essiccare. |

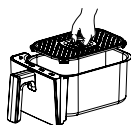


3 Utilizzo

3.4 Avvertenze prima di iniziare a usare l'apparecchiatura



- Durante il funzionamento dell'elettrodomestico e viene estratto il cestello di cottura estraibile (2), fuoriuscirà del vapore caldo dall'uscita dell'aria (6) e dalla parte superiore del cestello. Pertanto, prestare attenzione a non scottarsi con il vapore caldo.
- Quando si usano i cestelli di cottura (2) ad alte temperature, prestare attenzione ad evitare il contatto diretto.



La doratura e la cottura migliori si ottengono generalmente sulla griglia di cottura. Si consiglia di utilizzare la griglia di cottura per tutte le ricette e gli arrosti.

3.5 Funzionamento

3.5.1 Selezionare e avviare un programma

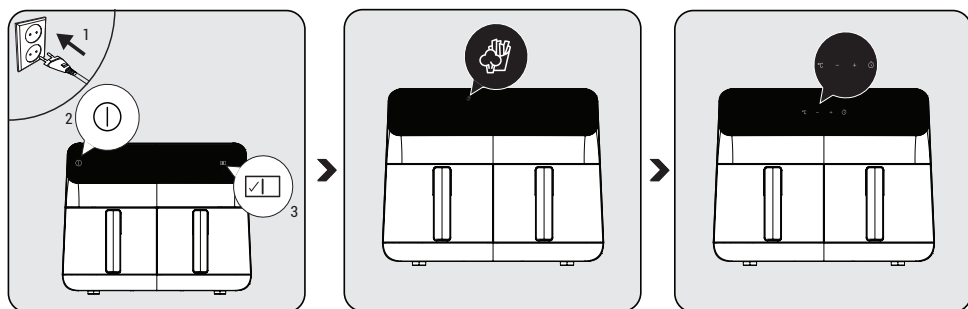


Se si desidera passare ad un altro programma dopo aver avviato l'elettrodomestico, tenere premuto il tasto "Avvio/Stop" o il tasto "Seleziona cestello" per 3 secondi. Quindi scegliere il programma desiderato selezionando nuovamente il cestello.



- Il display mostra le temperature e i tempi impostati automaticamente in base alle funzioni di cottura selezionate. È possibile modificare queste temperature e tempi come desiderato.
- Per annullare il processo di cottura, tenere premuto il tasto "Start/Stop" o il tasto "Seleziona camera" per 3 secondi. Il programma di cottura selezionato verrà annullato.

3 Utilizzo



Collegare l'elettrodomestico e premere il pulsante on/off "Ⓛ". Dopo che le luci del cestello si accendono, selezionare il cestello desiderato "☑". Dopo aver selezionato la teglia, selezionare dal menu Programmi il programma desiderato in base a ciò che si desidera cucinare.

Dopo aver selezionato il programma desiderato, il programma selezionato si illuminerà con una luce intensa. Se si desidera modificare il programma, è possibile selezionare uno dei programmi meno illuminati.

Dopo aver selezionato il programma, è possibile impostare la temperatura e il tempo di cottura premendo le icone di temperatura e tempo. Avviare il processo di cottura premendo l'icona di avvio. Quando si desidera cucinare nell'altra camera, ripetere il processo selezionando un cestello.

3.5.2 Impostazione della temperatura e dell'ora

Premere i pulsanti "°C" o "⌚" per impostare la temperatura o il tempo. Il simbolo "[-][+]" si attiva. Impostare temperatura e tempo al valore desiderato utilizzando il simbolo "[-][+]" .

3.5.3 Impostazioni della funzione

3.5.3.1 Smart finishing

La funzione 'Smart Finish' consente di avviare e terminare 2 cibi diversi contemporaneamente a temperature, tempi e modalità di cottura diversi.

1. Preparare le impostazioni di cottura per il cestello sinistro dell'apparecchio come descritto nella sezione 3.5.1.
2. Quindi selezionare il cestello giusto e regolare le impostazioni di cottura.
3. Selezionare la funzione 'Smart Finishing' sull'elettrodomestico.
4. Avviare il processo di cottura premendo uno dei pulsanti di avvio. L'elettrodomestico avvierà il processo di cottura per terminarla in entrambi i cestelli contemporaneamente.



Per selezionare la funzione "Smart Finish" il processo di cottura non deve essere iniziato in nessuno dei due cestelli. Se la cottura è già iniziata in almeno un cestello, non è possibile selezionare la funzione "Smart Finish".

3 Utilizzo

3.5.3.2 Keep warm (Tenere al caldo)

La funzione "Keep Warm" consente di mantenere il cibo caldo al termine della cottura.

1. Preparare la teglia desiderata per la cottura come descritto in 3.5.1. Quindi premere il pulsante di "Avvio" per iniziare la cottura.
2. Una volta iniziata la cottura, premere l'icona "Keep warm". (E' possibile anche premere l'icona "Keep warm" prima di iniziare a cucinare.)
3. Al completamento del processo di cottura, l'elettrodomestico manterrà la temperatura del cibo.



- La funzione di mantenimento in caldo rimane attiva per 15 minuti.
- È inoltre possibile selezionare la funzione "Mantenimento in caldo" prima di iniziare il processo di cottura.

3.5.3.3 Cottura sincronizzata

Con la funzione di cottura sincronizzata, è possibile abbinare facilmente i cestelli quando si cucina lo stesso cibo in entrambi i cestelli.

1. Preparare il cestello sinistro o destro dell'elettrodomestico come descritto in 3.5.1.
2. Selezionare quindi la camera destra dell'elettrodomestico e premere l'icona "Sincronizza cottura".
3. Tutte le temperature e i tempi di funzionamento sono sincronizzati in entrambi i cestelli.
4. Se si preme l'icona "Start", è possibile eseguire lo stesso processo di cottura in due cestelli separati.



Dopo aver attivato la funzione "Sincronizza cottura", tutte le modifiche apportate in un cestello vengono trasferite nell'altro.

3.6 Cottura

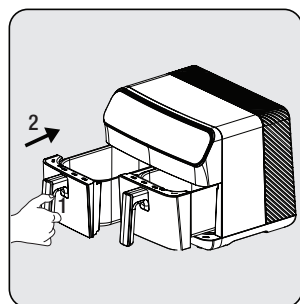


Si otterranno risultati migliori mescolando il cibo con una piccola quantità di olio usando un misurino o spennellando il cibo con olio prima di metterlo nel cestello di cottura.

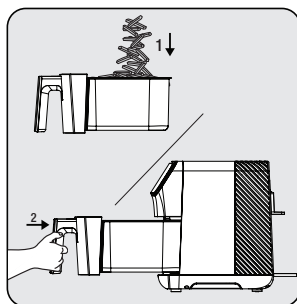


Non toccare i cestelli di cottura estraibili quando sono caldi, ad eccezione dei manici.

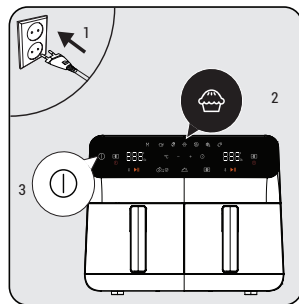
3 Utilizzo



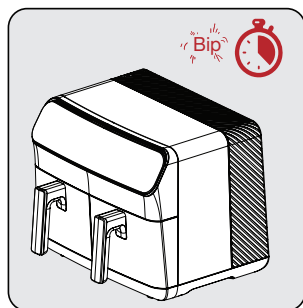
Rimuovere il cestello di cottura e posizionarlo su una superficie piatta e pulita.



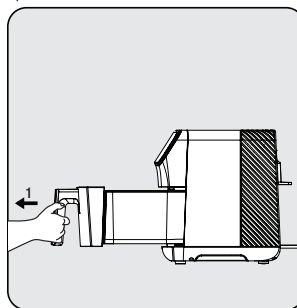
Mettere il cibo nel cestello di cottura. Sistemare quindi il cestello nell'elettrodomestico e accertarsi che si inserisca alla perfezione.



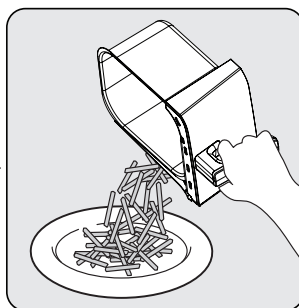
Collegare l'elettrodomestico e selezionare il programma di cottura desiderato. Quindi avviare il processo di cottura.



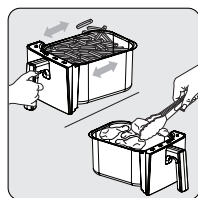
Quando il tempo di cottura selezionato è scaduto, verrà emesso un segnale acustico e l'elettrodomestico interromperà automaticamente la cottura.



Rimuovere il cestello e controllare che il cibo sia completamente cotto. Se è necessaria un'ulteriore cottura, è possibile prolungare ulteriormente il tempo di cottura.

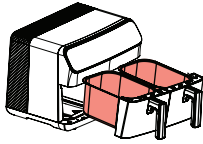


Quando il processo è completo, trasferire il cibo cotto in una ciotola o in un piatto.



- Per garantire una cottura uniforme, rimuovere con cura e scuotere il cestello di cottura a metà del processo di cottura, oppure utilizzare delle pinze per girare il cibo in cottura in modo da non graffiare il cestello.
- Eseguire questa procedura più spesso se si esegue un ciclo di cottura lungo o se si desidera ottenere cibi più croccanti.

3 Utilizzo



Evitare il contatto del cestello di cottura con la superficie esterna dell'elettrodomestico, in quanto la superficie del cestello di cottura (2) sarà calda durante e dopo la cottura.



- Lasciare riposare gli alimenti per 5-10 secondi prima di rimuoverli dal cestello di cottura estraibile (2).
- Utilizzare le pinze per rimuovere gli alimenti grossolani o morbidi dal cestello di cottura senza danneggiare la superficie interna dell'elettrodomestico.
- Quando il cibo è pronto, l'elettrodomestico è immediatamente pronto per altro cibo.



- Attenzione, l'elettrodomestico potrebbe diventare molto calda durante il processo di rotazione.
- Non posizionare il prodotto sul piano di lavoro in modo tale da ostruire i canali di uscita dell'aria.
- Non posizionare nessun altro prodotto sull'elettrodomestico.

4 Tempo di cottura

Le impostazioni predefinite di temperatura e tempo dei programmi dell'elettrodomestico vengono impostate automaticamente.

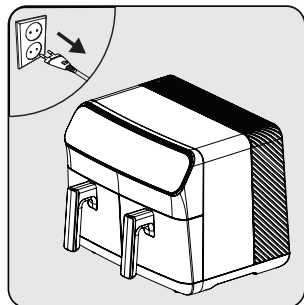
La tabella seguente fornisce una panoramica dei tempi di cottura per diversi alimenti. I tempi di cottura dipendono dallo spessore, dalla marca e dalla consistenza del cibo. I tempi e le quantità consigliate sono da considerarsi indicativi.

| Programma | Alimento | Temperatura | Durata |
|---------------|---|-------------|-------------|
| Pollo | Bacchette (4 pezzi) | 180°C | 24 - 30 min |
| | Petto di Pollo (2 * 200 gr) | 180°C | 24 - 30 min |
| | Alette (8 pezzi) 180° | 180°C | 22 - 26 min |
| Verdure | Patate fresche 200 g | 200°C | 20 - 25 min |
| | Patate fresche 500 g | 200°C | 24 - 30 min |
| | Patate surgelate 500 g | 200°C | 20 - 27 min |
| | Patate surgelate 1000 gr | 200°C | 42 - 48 min |
| | Guarnizioni in cubetti patate - carote | 190°C | 15 - 20 min |
| | Anelli di cipolla | 190°C | 10 - 15 min |
| | Zucchine e Melanzane (tagliate in anelli - 1 pezzi) | 180°C | 20 - 25 min |
| Forno/Torte | Muffin | 160°C | 15 - 19 min |
| Scongelamento | Carne macinata, pollo, polpette, ecc. | 35- 50°C | 15 - 30 min |
| Essiccatore | Pomodoro (spessore 2-3 mm) | 55°C | 7- 9 ore |
| | Mela (spessore 2-3 mm) | 55°C | 7- 8 ore |
| | Banana (spesso 2-3 mm) | 60°C | 7- 9 ore |
| | Melanzana (spessore 2-3 mm) | 55°C | 7- 8 ore |
| | Fungo (spesso 3-4 mm) | 60°C | 6- 8 ore |
| | Ananas (spessore 4-5 mm) | 60°C | 6- 8 ore |

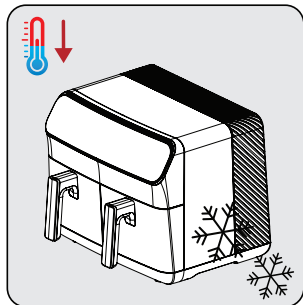
5 Pulizia e manutenzione

5.1 Pulizia

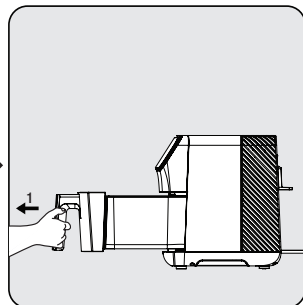
i Non utilizzare benzina, solventi, detersivi abrasivi, oggetti metallici o spazzole dure per pulire l'elettrodomestico.



Spegnere l'elettrodomestico e staccare l'alimentazione.



Lasciare raffreddare completamente l'elettrodomestico.

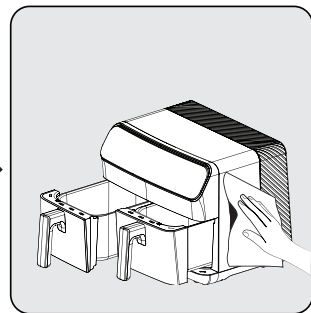


Estrarre il cestello di cottura estraibile (5) dal cassetto.

i Rimuovere i cestelli di cottura dall'elettrodomestico per farlo raffreddare più velocemente.



E' possibile lavare il cestello di cottura in acqua saponata tiepida o in lavastoviglie.



Pulire l'esterno dell'elettrodomestico un panno umido. Asciugare completamente l'esterno dell'apparecchiatura.

i Tenere sempre pulito il fondo del cestello di cottura per impedire l'accumulo di corpi estranei.

5.2 Conservazione

- Se non si intende utilizzare l'elettrodomestico per un lungo periodo di tempo, conservarlo con cura.
- Scollegare l'elettrodomestico e lasciarla raffreddare prima di riporlo.
- Conservare l'elettrodomestico in un luogo fresco e asciutto.
- Conservare l'elettrodomestico e il suo cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.

5.3 Trasporto e spedizione

- Trasportare l'elettrodomestico nel suo imballo originale durante la movimentazione e il trasporto. L'imballaggio protegge l'elettrodomestico da danni fisici.
- Non appoggiare oggetti pesanti sull'elettrodomestico o sull'imballaggio. L'elettrodomestico potrebbe essere danneggiato.
- In caso di caduta, l'elettrodomestico potrebbe non funzionare o subire danni permanenti.

6 Risoluzione dei problemi

| | Problema | Causa | Soluzione |
|----|---|--|--|
| 1 | Il prodotto non funziona | Interruzioni di corrente | Controllare l'alimentazione e assicurarsi che ci sia alimentazione |
| | | Mancanza di alimentazione o scarso contatto alla presa di corrente | |
| | | La tensione di alimentazione del prodotto | |
| 2 | Il cibo non è sufficientemente cotto/bruciato | Il tempo di cottura non è corretto | Combina le ricette e la tua esperienza personale per regolare la preparazione e i tempi |
| 3 | Emissione di fumo al primo utilizzo | Grasso antiruggine sul riscaldatore del prodotto | Quando si utilizza per la prima volta, impostare la temperatura al massimo e preriscaldare per 10-15 minuti per rimuovere l'olio antiruggine sul riscaldatore del prodotto |
| 4 | Strano odore | Cestello di cottura, cassetto cestello, Corpo estraneo sul riscaldatore | Rimuovere l'oggetto estraneo |
| 5 | Il display mostra E1 e il prodotto non funziona più | NTC cestello sinistro scollegato | Inviare il prodotto ad un centro autorizzato per la riparazione |
| 6 | Il display mostra E2 e il prodotto non funziona più | Cestello di cottura sinistro NTC non funziona | |
| 7 | Il display mostra E3 e il prodotto ha smesso di funzionare | NTC cestello destro scollegato | |
| 8 | Il display mostra E4 e il prodotto non funziona più | Cestello di cottura destro NTC non funziona | |
| 9 | Il display mostra E5 e il prodotto ha smesso di funzionare | Problema con alimentazione PCB (cestello di cottura sinistro NTC) | |
| 10 | Il display mostra E6 e il prodotto ha smesso di funzionare | Problema con alimentazione PCB (cestello di cottura destro NTC) | |
| 11 | Il display mostra E7 e il prodotto ha smesso di funzionare | Problema con alimentazione PCB (Problema di connessione) | |
| 12 | Il display mostra E8 e il prodotto ha smesso di funzionare | Problema con alimentazione PCB (Problema di connessione) | |
| 13 | Il display mostra E9 e il prodotto ha smesso di funzionare | Problema con alimentazione PCB | |
| 14 | Il display mostra E10 e il prodotto ha smesso di funzionare | Problema con alimentazione PCB (resistenza cestello di cottura sinistro) | |
| 15 | Il display mostra E10 e il prodotto ha smesso di funzionare | Problema con alimentazione PCB (resistenza cestello di cottura destro) | |

CERTIFICATO DI GARANZIA

La presente garanzia convenzionale descrive le condizioni di garanzia offerte da BEKO Italy S.r.l. ("Beko") con riferimento ai propri prodotti. La presente garanzia convenzionale si intende come aggiuntiva e non sostitutiva della garanzia legale, di cui è responsabile il venditore, e non pregiudica qualsiasi altro diritto di cui gode il consumatore ai sensi del D.lgs. 206/05 ("Codice del Consumo").

Per consumatore si intende esclusivamente colui che utilizza il prodotto per scopi estranei all'attività imprenditoriale o professionale eventualmente svolta e che quindi ne fa un uso domestico/privato

Questo certificato non deve essere spedito per la convalida. È valido e operante solo se conservato assieme allo scontrino fiscale o altro documento di acquisto fiscalmente obbligatorio.

Condizioni di Garanzia

1. BEKO garantisce il prodotto in relazione a difetti di fabbricazione per un periodo di 24 mesi dalla data di acquisto (in caso di acquisto da parte di consumatori) e di 12 mesi dalla data di acquisto (in caso di acquisto da parte di professionisti con fattura).
2. La garanzia è valida esclusivamente per prodotti venduti e installati sul territorio italiano, o sul territorio della Repubblica di San Marino e della Città del Vaticano, e deve essere comprovata da scontrino fiscale o fattura, che riporti il nominativo del venditore, la data di acquisto del prodotto nonché gli estremi identificativi dello stesso (tipo e modello).
3. Beko effettuerà a sua scelta la riparazione o sostituzione gratuita dei componenti difettosi o la sostituzione gratuita del prodotto con un prodotto uguale o con caratteristiche equivalenti o migliori. La gratuità degli interventi riguarda sia la manodopera sia i componenti di ricambio. La sostituzione del prodotto sarà effettuata solo in caso la riparazione risulti impossibile o eccessivamente onerosa.
4. L'intervento di riparazione sarà effettuato al domicilio dell'utente, fatto salvo in casi d'impossibilità oggettiva o di forza maggiore.
5. La riparazione o sostituzione dei componenti e la sostituzione del prodotto stesso non estendono la durata della garanzia, che rimane quindi di 24 o 12 mesi dalla data di acquisto del prodotto originale.
6. Non sono coperti dalla presente garanzia: manopole, lampade, parti in vetro e in plastica, tubazioni e accessori, tutte le parti asportarli, tutte le parti estetiche e tutti i materiali soggetti ad usura (quali, ad esempio, guarnizioni in gomma, cinghie, manicotti ecc.).
7. BEKO declina ogni responsabilità per eventuali danni che possano derivare, direttamente od indirettamente, a persone e cose come conseguenza del mancato rispetto da parte dell'utente delle istruzioni incluse nell'apposito manuale allegato a ciascun prodotto ed in particolar modo delle istruzioni relative alla installazione, all'uso ed alla manutenzione del prodotto stesso.
8. La garanzia non è operativa e conseguentemente gli interventi di assistenza saranno effettuati a pagamento da parte dell'utente nei seguenti casi:
 - a. Danni al prodotto dovuti al trasporto o alla movimentazione del prodotto stesso.
 - b. Interventi di installazione e montaggio e tutte le eventuali regolazioni, come la registrazione delle porte nei frigoriferi e/o l'inversione dell'apertura, il livellamento dei prodotti, l'eliminazione delle staffe di fissaggio vasca, la sostituzione degli ugelli e la regolazione del minimo su cucine e piani cottura.
 - c. Malfunzionamenti derivanti da installazione errata, imperfetta o incompleta del prodotto, incluse l'errata connessione o errata erogazione dalle reti di alimentazione e la mancanza di allacciamento alla presa di terra.

d. Interventi da effettuarsi in spazi eccessivamente ristretti per poter operare sui prodotti, in luoghi con eccessiva o scarsa temperatura dell'ambiente, o su prodotti installati ad oltre mt. 2,50 da un piano di lavoro stabile, o in posizioni disagiate e pericolose, che non possano garantire l'incolumità dell'operatore come stabilito dalle norme di legge sulla sicurezza sul lavoro.

e. Danni al prodotto causati da agenti atmosferici (fulmini, terremoti, incendi, alluvioni, ecc.) o da circostanze esterne che non siano riconducibili a difetti di fabbricazione del prodotto.

f. Riparazioni, modifiche o manomissioni effettuate da persone non autorizzate dal produttore o comunque per cause non dipendenti dal prodotto.

g. Mancanza dei documenti fiscali di acquisto del prodotto, oppure se gli stessi risultano contraffatti o non inerenti al prodotto, o se il numero di matricola del prodotto risulta asportato, cancellato o manomesso.

h. Uso improprio del prodotto o uso diverso da quanto stabilito dal produttore.

i. Guasti e malfunzionamenti dovuti a uso improprio del prodotto e/o a mancanza di regolare manutenzione, incuria e negligenza (ad esempio, mancata pulizia batterie condensanti, fori di drenaggio, filtri di scarico e filtri di entrata acqua, mancata eliminazione corpi estranei, insufficiente pulizia dei piani di cottura, ecc.) e in generale tutte le circostanze esterne che non siano riconducibili a difetti di fabbricazione del prodotto.

Beko si riserva la facoltà di addebitare all'utente il costo dell'intervento di assistenza nei casi in cui non sia stato riscontrato il difetto lamentato dall'utente, o nei casi di generici problemi di funzionamento correlati a errata impressione dell'utente (problemi di asciugatura, rumorosità, difetti di lavaggio, eccessiva formazione di schiuma, nonché problemi di centrifuga, di raffreddamento, di riscaldamento, ecc.).

Nei casi sopra citati in cui la garanzia non è operativa, si intendono a pagamento anche tutti gli eventuali trasporti necessari per lo svolgimento degli interventi di assistenza.

Il Servizio Assistenza di BEKO è l'unico autorizzato a riparare i prodotti a marchio BEKO sulla base della presente garanzia convenzionale.

Durante e dopo il periodo di garanzia, vi consigliamo di rivolgervi sempre ai nostri centri di assistenza autorizzati. Per contattare il Centro di Assistenza Tecnica Autorizzato operante nella vostra zona chiamate il numero unico per l'Italia:

02.03.03 per i prodotti a marchio

The Beko logo consists of the word "beko" in a lowercase, blue, sans-serif font. A horizontal blue line is positioned below the letters "e" and "o".

02.06.06 per i prodotti a marchio

The Grundig logo features the word "GRUNDIG" in a bold, uppercase, orange-red, sans-serif font.

Prima di contattare l'assistenza tecnica, al fine di agevolare la gestione della chiamata, è necessario avere a portata di mano il modello del prodotto e il documento fiscale di acquisto.

Proszę najpierw przeczytać ten przewodnik!

Drogi kliencie,

Dziękujemy za wybór produktu BEKO. Chcemy, abyś osiągnął optymalną wydajność dzięki temu wysokiej jakości urządzeniu, które zostało wyprodukowane przy użyciu najnowocześniejszej technologii. Przed użyciem należy dokładnie przeczytać i zrozumieć ten przewodnik oraz dokumentację uzupełniającą oraz zachować go do wykorzystania w przyszłości. Dołącz ten przewodnik do urządzenia, jeśli przekażesz go komuś innemu. Przestrzegaj wszystkich ostrzeżeń i informacji zawartych w tym dokumencie i postępuj zgodnie z instrukcjami.

Symbolle i ich znaczenie

Poniższe symbole są używane w tym przewodniku:



Ważne informacje i zalecenia dotyczące użytkowania urządzenia.



OSTRZEŻENIE: Ostrzeżenia dotyczące obrażeń ciała lub szkód materialnych.



Produkt przeznaczony do kontaktu z żywnością.



Nie zanurzaj urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie ani w innych cieczach.



OSTRZEŻENIE: Stopień ochrony przed porażeniem elektrycznym



**PAPIER MAKULATUROWY I
NADAJĄCY SIĘ DO WTÓRNE-
GO PRZETWORZENIA**

Ta sekcja zawiera instrukcje bezpieczeństwa, aby zapobiec zagrożeniom, które mogą spowodować obrażenia ciała lub uszkodzenie mienia.

Wszelkie gwarancje są nie będą ważne, jeśli instrukcje nie będą przestrzegane.

1.1 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie jest zgodne z międzynarodowymi normami bezpieczeństwa.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak:
 - - kuchnie personelu w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy;
 - - gospodarstwa rolnych;
 - - przez klientów hoteli, moteli i innych miejsc typu mieszkalnego;
 - - pensjonaty;
- Jeżeli korzystanie z urządzenia jest bardziej ograniczone niż opisano powyżej, należy to wyraźnie zaznaczyć w instrukcji.
- Dzieci należy nadzorować, aby nie bawiły się urządzeniem
- To urządzenie może być obsługiwane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze, osoby niepełnosprawne fizycznie, psychicznie lub sensorycznie, a także osoby bez doświadczenia lub wiedzy w zakresie obsługi urządzenia, o ile znajdują się one pod nadzorem lub zostały szczegółowo poinstruowane o bezpiecznym korzystaniu z urządzenia i potencjalnych zagrożeniach.
- Jeśli kabel zasilania jest uszkodzony, musi on zostać wymieniony przez producenta, serwisanta lub inną wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia niebezpieczeństwa.
- Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci poniżej 8 roku życia i bez nadzoru.
- Produkt i kabel produktu należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 lat.
- Uchwyty urządzeń kuchennych (jeśli są) należy ustawić bezpiecznie, tak aby nie pryskały na nie gorące płyny.

1 Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska

- Należy upewnić się, że napięcie podane na urządzeniu jest takie samo jak napięcie sieciowe w domu.
- Używaj urządzenia z wtyczką uziemiającą.
- Nie używaj przedłużaczy.
- Nie stawiaj urządzenia na źródłach ciepła, takich jak piekarniki i piece, ani w ich pobliżu.
- Aby zapobiec uszkodzeniu przewodu zasilającego, nie należy go zgniatać, zaciskać ani ocierać o ostre krawędzie.
- Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka ciągnąc za przewód.
- Podczas czyszczenia nie wolno zanurzać urządzenia ani przewodu zasilającego w wodzie.
- Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru, gdy jest podłączone.
- Nie demontuj urządzenia.
- Należy stosować wyłącznik oryginalny lub zalecane przez producenta części zamienne.
- Urządzenie należy odłączyć od zasilania przed czyszczeniem i dokładnie wysuszyć wszystkie części po czyszczeniu.
- Urządzenie należy wyczyścić zgodnie z instrukcjami w rozdziale Czyszczenie i konserwacja.
- Do urządzenia nie należy wkładać dużych kawałków jedzenia, ponieważ może to spowodować pożar.
- Nie dotykaj wtyczki urządzenia mokrymi lub wilgotnymi rękami.
- Nie używaj urządzenia w wilgotnym pomieszczeniu.
- Nie przenoś urządzenia, gdy jest w użyciu, a olej w środku jest gorący.
- Nie używaj urządzenia w otoczeniu lub w pobliżu materiałów wybuchowych lub łatwopalnych.
- Aby uniknąć ryzyka porażenia, nie dotykaj gorących powierzchni.
- Urządzenie powinno ostygnąć w bezpiecznym miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Nie należy blokować otworów wlotowych i wylotowych powietrza podczas pracy urządzenia.
- Nie należy pochylać się nad

1 Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska

urządzeniem, jest w użyciu. Gorące powietrze unosi się z urządzenia podczas użytkowania!

- Urządzenie nagrzewa się podczas użytkowania. Aby uniknąć ryzyka poparzenia, nie dotykaj gorących powierzchni.
- Należy upewnić się, że pomieszczenie jest odpowiednio wentylowane podczas użytkowania.
- W przypadku pożaru odłącz urządzenie od sieci.
- Nie należy nalewać wody do urządzenia, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- Nie należy używać urządzenia z zewnętrznym zegarem lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
- Do urządzenia należy używać wyłącznie metalowych naczyń kuchennych z uchwytyami.
- Nie należy kłaść niczego na pracującym lub gorącym urządzeniu.
- Aby wyłączyć, ustaw pokrętkę programatora i pokrętkę temperatury w pozycji wyłączonej. Następnie odłącz urządzenie od sieci.
- Opakowanie urządzenia należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.

1.1 Zgodność z dyrektywą WEEE i utylizacja odpadowego produktu:

Wyrób ten jest zgodny z dyrektywą WEEE Unii Europejskiej (2012/19/UE). Wyrób ten jest oznaczony symbolem klasyfikacyjnym dla zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE).



Ten symbol oznacza, że sprzęt nie może być umieszczony łącznie z innymi odpadami gospodarstwa domowego po okresie jego użytkowania. Zużyte urządzenie należy oddać do specjalnego punktu zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego w celu utylizacji. Aby uzyskać informacje o punktach zbiórki w swojej okolicy należy skontaktować się z lokalnymi władzami lub punktem sprzedaży tego produktu. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku zużytego sprzętu. Odpowiednie postępowanie ze zużytym sprzętem zapobiega potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia.

1.2 Zgodność z dyrektywą RoHS

Zakupione urządzenie jest zgodne z dyrektywą UE RoHS (2011/65/UE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

1.3 Opakowanie urządzenia

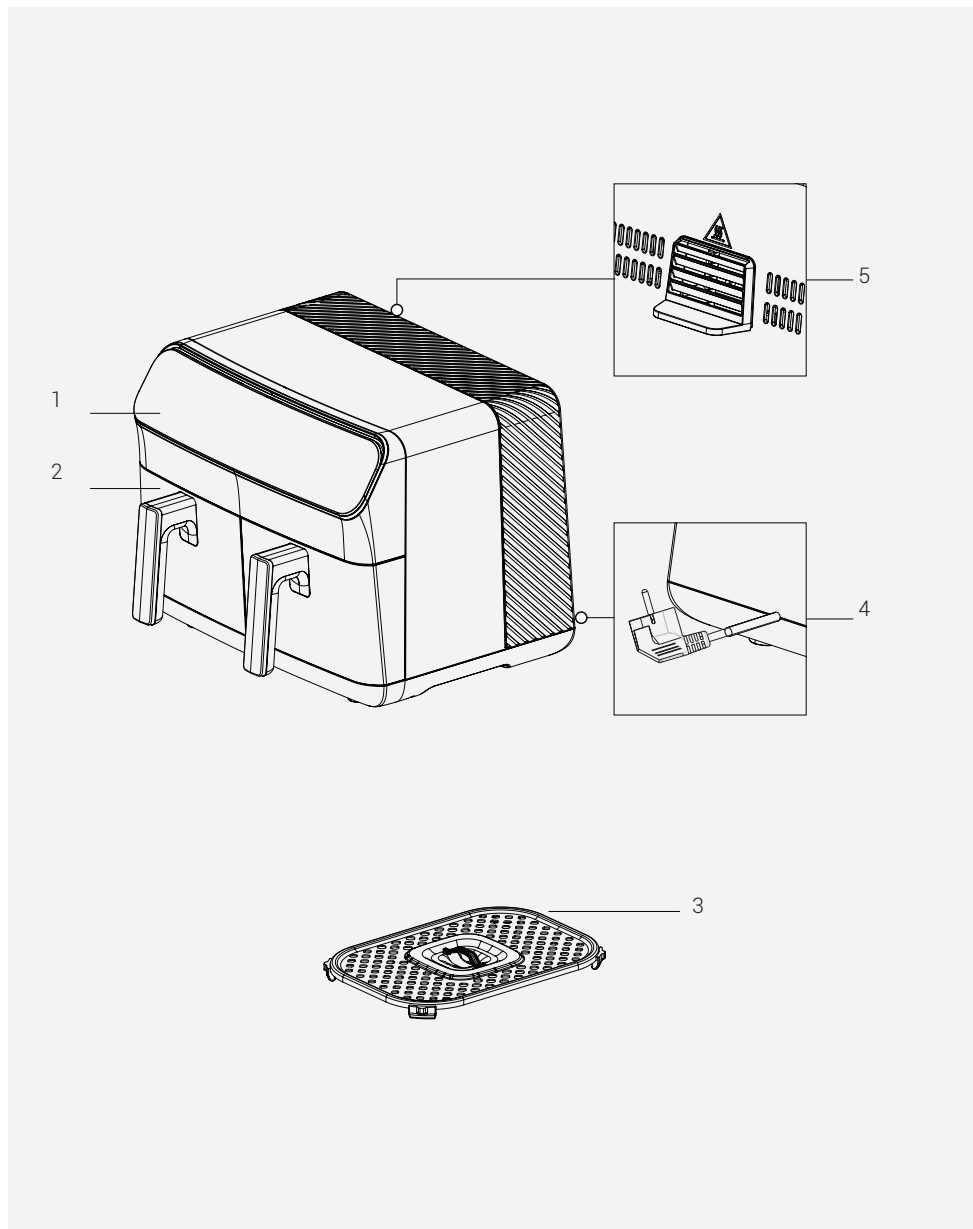


Opakowanie urządzenia jest wykonane z materiałów nadających się do recyklingu zgodnie z przepisami krajowymi. Nie należy wyrzucać odpadów opakowaniowych wraz z odpadami pochodzącymi z gospodarstw domowych lub innymi odpadami. Należy oddawać je do punktów zbiórki opakowań wyznaczonych przez władze lokalne.

1.4 Ważne punkty dotyczące oszczędzania energii

Podczas użytkowania urządzenia należy przestrzegać czasów zalecanych przez tę instrukcję. Po użyciu odłącz urządzenie od zasilania.

2 Twoja Frytkownica na gorące powietrze



Znaki na urządzeniu i wartości określone przez dokumenty dostarczone wraz z produktem zostały uzyskane w warunkach laboratoryjnych zgodnie z normami pokrewnymi. Wartości mogą się różnić w zależności od sposobu użytkowania urządzenia i warunków otoczenia. Wartości mocy zostały przetestowane w napięciu 230 V.

2 Twoja Frytkownica na gorące powietrze

1. Cyfrowy panel sterowania
2. Zdejmowana komora gotowania
3. Tacka do pieczenia
4. Kabel zasilania
5. Wylot powietrza

Dane techniczne

| | |
|-----------------|-------------------------|
| Zasilanie | 220-240 V ~ 50-60 Hz |
| Zużycie energii | 2000-2400W |
| Pojemność tacek | 8,5 L (4,25 L + 4,25 L) |

3 Zastosowanie

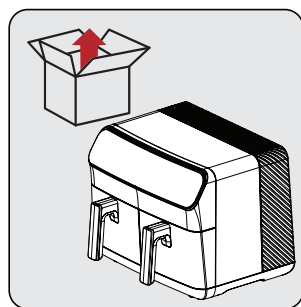
3.1 Przeznaczenie

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i nie nadaje się do użytku profesjonalnego.

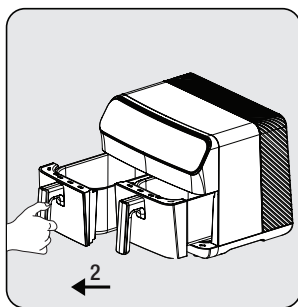
i Podczas pierwszego użycia urządzenia może wystąpić niewielka emisja dymu. To normalne.

3.2 Przygotowanie urządzenia do użycia

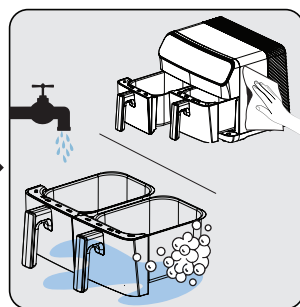
- Urządzenia należy używać w pozycji pionowej na stabilnej, równej, czystej, suchej i antypoślizgowej powierzchni.



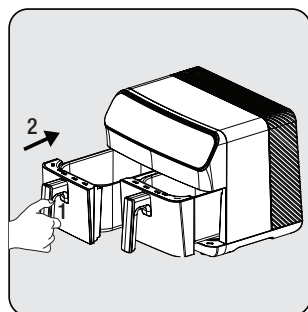
Przed pierwszym użyciem urządzenia należy usunąć materiał opakowaniowy i umieścić urządzenie na płaskiej, czystej powierzchni roboczej.



Aby otworzyć wyjmowane komory do pieczenia (2), należy mocno chwycić za uchwyty; następnie wyciągnąć komory z ich szczelin.



Zdejmowane tace do pieczenia (2) należy czyścić ciepłą wodą z mydłem.









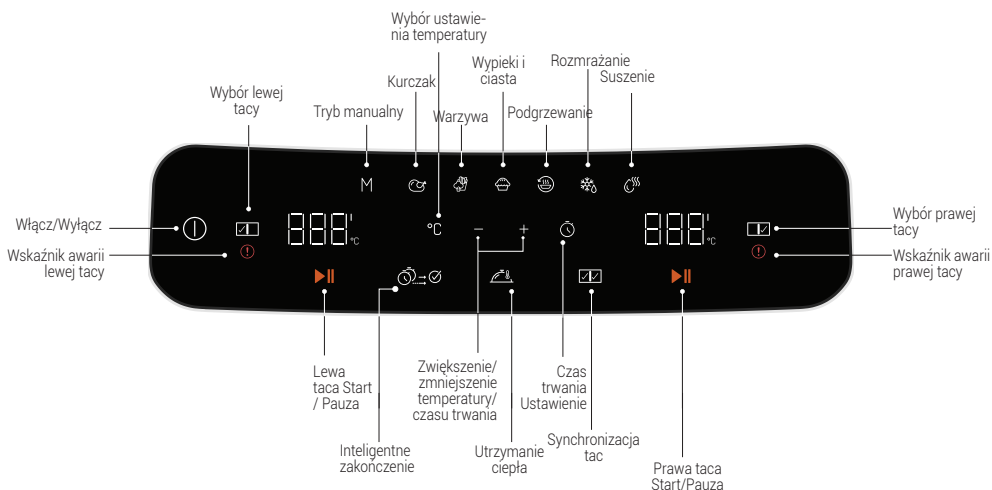
Po oczyszczeniu wszystkich części włóż do urządzenia tacę do pieczenia (2). Urządzenie jest gotowe do użycia.

i Przy pierwszym użyciu ustaw urządzenie w trybie „M”, ustaw na najwyższą temperaturę i pozwól mu pracować przez 10 minut bez dodawania jakichkolwiek składników.

3 Zastosowanie

3.3 Panel sterowania i wyświetlacz LED:

| | | |
|--|------------------|---|
| M | Tryb manualny | Stworzony do ogólnego użytku. Program ręczny pozwala na przygotowanie potraw poza ustawionymi programami. |
|  | Kurczak | Ten program jest specjalnie zaprojektowany dla drobiu. Za pomocą tego programu możesz również przyrządzać owoce morza. |
|  | Warzywa | Ten program jest specjalnie zaprojektowany dla warzyw. Możesz użyć tego programu do smażenia ziemniaków i wszystkich rodzajów warzyw. |
|  | Wypieki i ciasta | Ten program jest specjalnie zaprojektowany dla wypieków takich jak ciasta i chleb. |
|  | Podgrzewanie | Ten program jest specjalnie zaprojektowany do ponownego podgrzewania. |
|  | Rozmrażanie | Ten program jest specjalnie zaprojektowany do rozmrażania. |
|  | Suszenie | Specjalnie zaprojektowany program do suszenia żywności. Stosuje się go razem z akcesoriami do suszenia. |



3 Zastosowanie

3.4 Ostrzeżenia przed pierwszym użyciem



- Gdy urządzenie pracuje i wyjmowana taca do pieczenia (2) jest schowana, gorąca para wydostaje się z wylotu powietrza (6) i górnej części kosza. Dlatego należy uważać, aby nie poparzyć się gorącą parą.
- Podczas używania tac do pieczenia (2) w wysokich temperaturach należy uważać, aby uniknąć bezpośredniego kontaktu.



Najlepsze przyrumienienie i pieczenie uzyskuje się zazwyczaj używając tacki do pieczenia. Zaleca się używanie tacki do pieczenia do wszystkich przepisów i pieczeni.

3.5 Obsługa

3.5.1 Wybór i uruchomienie programu

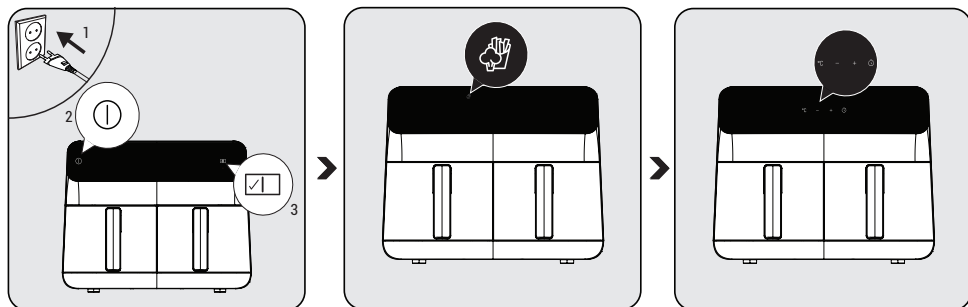


Jeśli po uruchomieniu urządzenia chcesz przełączyć się na inny program, naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy przycisk „Start/Stop” lub przycisk „Wybierz tacę”. Następnie wybierz żądany program, wybierając ponownie tacę.



- Na wyświetlaczu pojawiają się automatycznie ustawione temperatury i czasy zgodnie z wybranymi funkcjami pieczenia. Można dowolnie zmieniać te temperatury i czasy.
- Aby anulować proces pieczenia, naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy przycisk „Start/Stop” lub przycisk „Wybierz komorę”. Wybrany program pieczenia zostanie anulowany.

3 Zastosowanie



Podłącz urządzenie do prądu i naciśnij przycisk włączania/wyłączania "ⓘ". Po zapaleniu się kontrolnek tac, wybierz żądaną tacę "☑". Po wybraniu tacy, wybierz z menu Programy żądany program w zależności od tego, co chcesz upiec.

Po wybraniu żądanego programu, wybrany program zaświeci się jasnym światłem. Jeśli chcesz zmienić program, możesz wybrać jeden z przyciemnionych programów.

Po wybraniu programu możesz ustawić temperaturę i czas pieczenia, naciskając ikony temperatury i czasu. Rozpocznij proces gotowania, naciskając ikonę startu. Jeśli chcesz piec w drugiej komorze, powtórz proces, wybierając tacę.

3.5.2 Ustawienie temperatury i czasu

Naciśnij przycisk °C lub ⌚, aby ustawić temperaturę lub czas. Symbol "[-][+]"

jest aktywowany. Ustaw temperaturę i czas na żądaną wartość za pomocą symbolu "[-][+]".

3.5.3 Ustawienia funkcji

3.5.3.1 Inteligentne zakończenie ⌚↔☑

Funkcja „Inteligentne zakończenie” umożliwia jednoczesne rozpoczęcie i zakończenie pieczenia 2 różnych potraw w różnych temperaturach, czasach pieczenia i trybach pieczenia.

1. Przygotuj ustawienia pieczenia dla lewej tacy urządzenia zgodnie z opisem w rozdziale 3.5.1.
2. Następnie wybierz odpowiednią tacę i dostosuj ustawienia pieczenia.
3. Wybierz na urządzeniu funkcję „Inteligentne zakończenie”.
4. Rozpocznij proces pieczenia, naciskając jeden z przycisków startowych. Urządzenie rozpocznie proces pieczenia, aby ukończyć dla obu tac jednocześnie.



Aby wybrać funkcję „Inteligentne zakończenie” ⌚↔☑, proces pieczenia nie może być rozpoczęty w żadnej z tac. Jeśli pieczenie zostało już rozpoczęte w co najmniej jednej tacy, nie można wybrać funkcji „Inteligentne zakończenie”.

3 Zastosowanie

3.5.3.2 Utrzymywanie ciepła

Funkcja „Utrzymywanie ciepła” pozwala na utrzymanie ciepła potraw po zakończeniu pieczenia.

1. Przygotuj żądaną tacę do pieczenia zgodnie z opisem w rozdziale 3.5.1. Następnie naciśnij przycisk „Start”, aby rozpocząć pieczenie.
2. Po rozpoczęciu pieczenia naciśnij ikonkę „Utrzymywanie ciepła”. (Możesz również nacisnąć ikonę „Utrzymywanie ciepła” przed rozpoczęciem pieczenia)
3. Po zakończeniu procesu pieczenia urządzenie będzie utrzymywać temperaturę Twojej potrawy.



- Funkcja utrzymywania ciepła pozostaje aktywna przez 15 minut.
- Przed rozpoczęciem pieczenia można również wybrać funkcję „Utrzymywanie ciepła”.

3.5.3.3 Synchronizacja pieczenia

Dzięki funkcji synchronizacji pieczenia możesz łatwo dopasować tace, gdy na obu tacach pieczesz tę samą potrawę.

1. Przygotuj lewą lub prawą tacę urządzenia zgodnie z opisem w rozdziale 3.5.1.
2. Następnie wybierz prawą komorę urządzenia i naciśnij ikonkę „Synchronizacja pieczenia”.
3. Wszystkie temperatury i czasy pracy będą zsynchronizowane dla obu tac.
4. Po naciśnięciu ikonki „Start” można przeprowadzić ten sam proces pieczenia w dwóch oddzielnych tacach.



Po aktywacji funkcji „Synchronizacja pieczenia” wszystkie zmiany dokonane w jednej tacy są przenoszone na drugą.

3.6 Pieczenie

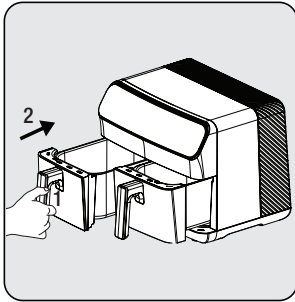


Lepsze rezultaty osiągniesz, jeśli wymieszasz potrawę z niewielką ilością oleju za pomocą łyżki z miarką lub posmarujesz ją olejem przed umieszczeniem w naczyniu do pieczenia.

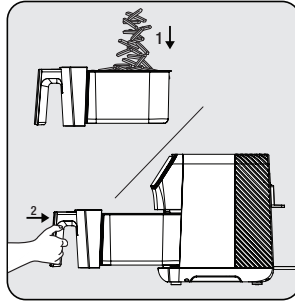


Nie należy dotykać wyjmowanych tac do pieczenia, gdy są gorące, za wyjątkiem uchwytów.

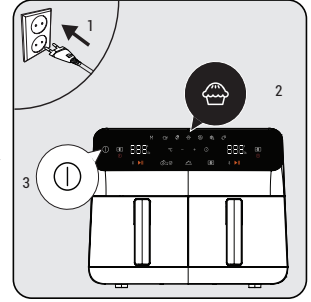
3 Zastosowanie



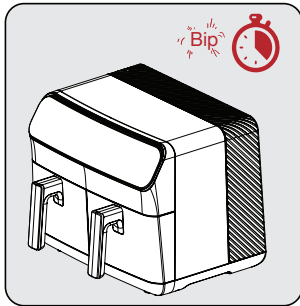
Wymij tacę do pieczenia i umieść ją na płaskiej, czystej powierzchni.



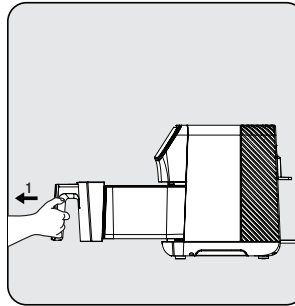
Umieść jedzenie w tacy do pieczenia. Następnie włóż tacę do urządzenia i upewnij się, że jest prawidłowo osadzona.



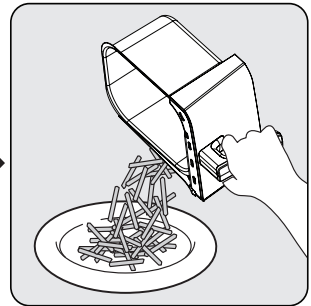
Podłącz urządzenie i wybierz żądany program pieczenia. Następnie rozpocznij proces pieczenia.



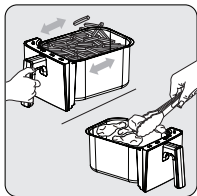
Po upływie wybranego czasu pieczenia rozlegnie się sygnał ostrzegawczy i urządzenie automatycznie przerwie pieczenie.



Wymij tacę i sprawdź, czy potrawa jest w pełni upieczona. Jeśli wymagane jest dalsze pieczenie, możesz trochę wydłużyć czas pieczenia.

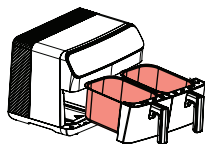


Po zakończeniu procesu przełóż upieczoną potrawę do miski lub na talerz.



- Aby zapewnić równomierne pieczenie, należy ostrożnie wyjąć i wstrząsnąć tacą w połowie procesu pieczenia lub użyć szczypec do obracania pieczonych potraw tak, aby nie porysować tacy.
- Wykonuj tę czynność częściej, jeśli cykl pieczenia jest długi lub jeśli chcesz uzyskać bardziej chrupiące rezultaty.

3 Zastosowanie



Nie pozwól, aby kosz do pieczenia dotykał zewnętrznej strony urządzenia, ponieważ powierzchnia tacy do pieczenia (2) będzie gorąca podczas i po zakończeniu pieczenia.



- Pozwól potrawom odpocząć przez 5 do 10 sekund przed wyjęciem ich z wyjmowanej tacy do pieczenia (2).
- Użyj szczypec, aby usunąć szorstką lub miękką żywność z tacy do pieczenia bez uszkodzenia wewnętrznej powierzchni urządzenia.
- Gdy jedna partia jest gotowa, urządzenie jest natychmiast gotowe na kolejną partię.



- Należy pamiętać, że podczas procesu pieczenia urządzenie może się bardzo nagrzać.
- Nie należy umieszczać produktów na blacie kuchennym w taki sposób, aby blokował on kanały wylotu powietrza.
- Nie umieszczaj na urządzeniu żadnych innych produktów.

4 Czas pieczenia

Domyślne ustawienia temperatury i czasu programów urządzenia są ustawiane automatycznie.

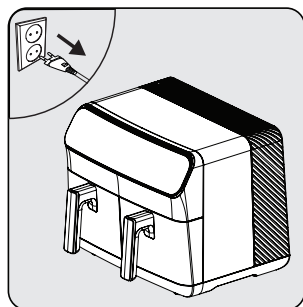
Poniższa tabela zawiera przegląd czasów pieczenia dla różnych potraw. Czas pieczenia zależy od grubości, gatunku i konsystencji potrawy. Zalecane czasy i ilości należy traktować jako przybliżone.

| Program | Żywność | Temperatura | Czas trwania |
|------------------|---|-------------|--------------|
| Kurczak | Podudzie (4 sztuki) | 180°C | 24 - 30 min |
| | Pierś z kurczaka (2 * 200 gr) | 180°C | 24 - 30 min |
| | Skrzydło (8 sztuk) 180 stopni | 180°C | 22 - 26 min |
| Warzywa | Świeży ziemniak 200 g | 200°C | 20 - 25 min |
| | Świeży ziemniak 500 g | 200°C | 24 - 30 min |
| | Mrożony ziemniak 500 g | 200°C | 20 - 27 min |
| | Mrożony ziemniak 1000 gr | 200°C | 42 - 48 min |
| | Ziemniak - marchewka w kostkach Dekoracja | 190°C | 15 - 20 min |
| | Krążek cebuli | 190°C | 10 - 15 min |
| | Cukinia i bakłażan (pokrojone w krążki - 1 szt.) | 180°C | 20 - 25 min |
| Wypieki i ciasta | Muffinka | 160°C | 15 - 19 min |
| Rozmrażanie | Mięso mielone, kurczak, klopsiki itp. | 35- 50°C | 15 - 30 min |
| Suszenie | Pomidor (o grubości 2-3 mm) | 55°C | 7 - 9 godzin |
| | Jabłko (o grubości 2-3 mm) | 55°C | 7 - 8 godzin |
| | Banan (o grubości 2-3 mm) | 60°C | 7 - 9 godzin |
| | Bakłażan (o grubości 2-3 mm) | 55°C | 7 - 8 godzin |
| | Pieczarka (o grubości 3-4 mm) | 60°C | 6 - 8 godzin |
| | Ananas (o grubości 4-5 mm) | 60°C | 6 - 8 godzin |

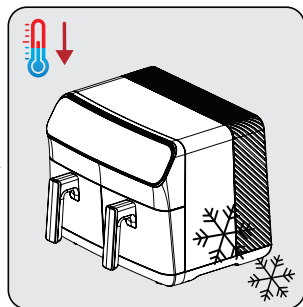
5 Czyszczenie i konserwacja

5.1 Czyszczenie

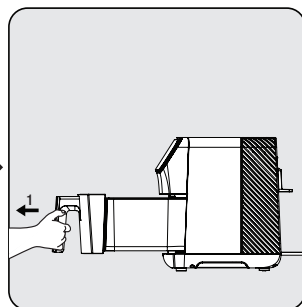
i Do czyszczenia urządzenia nigdy nie używaj benzyny, rozpuszczalników, ściernych środków czyszczących, metalowych przedmiotów ani twardych szczotek.



Wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania.



Pozostaw urządzenie do całkowitego ostygnięcia.

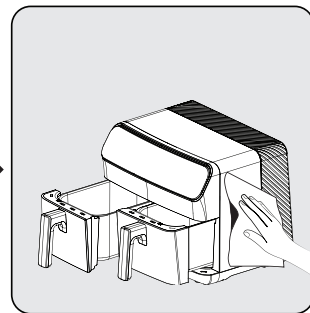


Wymij z szuflady wymiowany kosz do pieczenia (5).

i Wymij tace do pieczenia z urządzenia, aby umożliwić szybsze schłodzenie urządzenia.



Tacę do pieczenia można myć w ciepłej wodzie z mydłem lub w zmywarce.



Wyczyść zewnętrzną stronę urządzenia wilgotną szmatką. Dokładnie wysusz obudowę urządzenia.

i Zawsze utrzymuj dno tacy do pieczenia w czystości, aby uniknąć gromadzenia się ciał obcych.

5.2 Przechowywanie

- Jeśli nie zamierzasz używać urządzenia przez dłuższy czas, przechowuj je starannie.
- Odłącz urządzenie i pozwól mu ostygnąć przed odstawieniem.
- Urządzenie należy przechowywać w chłodnym i suchym miejscu.
- Urządzenie i kabel należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

5.3 Transport i wysyłka

- Podczas przenoszenia i transportu urządzenie należy przewozić w oryginalnym opakowaniu. Opakowanie chroni urządzenie przed uszkodzeniami fizycznymi.
- Nie należy umieszczać ciężkich przedmiotów na urządzeniu lub jego opakowaniu. Może to spowodować uszkodzenie urządzenia.
- W przypadku upuszczenia urządzenia może ono przestać działać lub może dojść do trwałego uszkodzenia.

6 Rozwiązywanie problemów

| | Problem | Przyczyna | Rozwiązanie |
|----|--|---|---|
| 1 | Urządzenie nie działa | Przerwy w dostawie prądu | Sprawdź zasilacz i upewnij się, że jest zasilanie |
| | | Brak zasilania lub słaby kontakt w gniazdku sieciowym | |
| | | Napięcie zasilania produktu | |
| 2 | Potrawy są niedostatecznie upieczone/spalone | Czas pieczenia nie jest prawidłowy | Połącz przepisy i swoje osobiste doświadczenia, aby dostosować przygotowanie i czas |
| 3 | Dym podczas pierwszego użycia | Smar antykorozyjny na grzejniku urządzenia | Przy pierwszym użyciu należy ustawić temperaturę na maksimum i podgrzewać przez 10-15 minut, aby usunąć olej antykorozyjny z grzałki urządzenia |
| 4 | Dziwny zapach | Taca do pieczenia, szuflada na tacę, Ciało obce na grzejniku | Usuń obcy przedmiot |
| 5 | Na wyświetlaczu pojawia się E1 i urządzenie nie działa | Odłączony czujnik temperatury lewej tacy | Wyślij do serwisu w celu naprawy |
| 6 | Na wyświetlaczu pojawia się E2 i urządzenie nie działa | Nie działa czujnik temperatury lewej tacy | |
| 7 | Na wyświetlaczu pojawia się E3 i urządzenie przestało działać | Odłączony czujnik temperatury prawej tacy | |
| 8 | Na ekranie pojawia się E4 i urządzenie przestało działać | Nie działa czujnik temperatury prawej tacy | |
| 9 | Na ekranie pojawia się E5 i urządzenie przestało działać | Problem z płytką zasilającą (czujnik temperatury lewej tacy) | |
| 10 | Na ekranie pojawia się E6 i urządzenie przestało działać | Problem z płytką zasilającą (czujnik temperatury prawej tacy) | |
| 11 | Na ekranie pojawia się E7 i urządzenie przestało działać | Problem z płytką zasilającą (problem z połączeniem) | |
| 12 | Na ekranie pojawia się E8 i urządzenie przestało działać | Problem z płytką zasilającą (problem z połączeniem) | |
| 13 | Na ekranie pojawia się E9 i urządzenie przestało działać | Problem z płytką zasilającą | |
| 14 | Na wyświetlaczu pojawia się komunikat E10 i urządzenie przestało działać | Problem z płytką zasilającą (opór lewej tacy do pieczenia) | |
| 15 | Na wyświetlaczu pojawia się komunikat E10 i urządzenie przestało działać | Problem z płytką zasilającą (opór prawej tacy do pieczenia) | |

Drodzy Klienci,

Dziękujemy za zakup naszych produktów. Jesteśmy przekonani, że nasze urządzenia będą służyć przez lata. Każdy produkt firmy Beko jest objęty 2-letnim okresem gwarancji.

Warunki gwarancji Beko S.A. (małe urządzenia AGD)

BEKO spółka akcyjna z siedzibą w Warszawie (02-819), przy ulicy Puławskiej 366, wpisana do rejestru przedsiębiorców prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla m.st. Warszawy w Warszawie, XIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego, pod numerem: 0000078147 (dalej: „BEKO”) udziela gwarancji jakości (dalej: „Gwarancja”) na wprowadzone przez BEKO do obrotu na terenie Polski produkty marki BEKO (dalej: „Urządzenia”) osobom, które nabyły te produkty („Użytkownik”) na następujących warunkach:

I. ZAKRES OCHRONY.

BEKO gwarantuje, że Urządzenie zakupione przez Użytkownika jest wolne od wad produkcyjnych lub materiałowych, powstałych z przyczyn tkwiących w tym Urządzeniu (dalej: „Wada”), które ujawnią się w ciągu terminu określonego w części II. niniejszych Warunków Gwarancji (dalej: „Okres Gwarancyjny”).

W razie ujawnienia się Wady Produktu w trakcie Okresu Gwarancyjnego, zostanie ona usunięta na koszt BEKO w sposób uzależniony od właściwości wady, na zasadach i w zakresie określonym w niniejszych Warunkach Gwarancji.

BEKO zobowiązuje się do usunięcia Wady poprzez dokonanie nieodpłatnej naprawy lub wymiany Urządzenia, bądź też reklamacja zgłoszona na podstawie niniejszych Warunków Gwarancji zostanie rozpatrzona w inny sposób uzgodniony przez BEKO i Użytkownika.

Udzielona gwarancja jest ważna na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

II. CZAS TRWANIA GWARANCJI.

Okres Gwarancyjny wynosi 24 miesiące licząc od daty zakupu Urządzenia przez pierwszego Użytkownika.

III. PROCEDURA ZGŁOSZENIA REKLAMACYJNEGO.

Wady Urządzenia ujawnione w Okresie Gwarancyjnym będą usuwane pod warunkiem przedstawienia przez Użytkownika dowodu zakupu tego Urządzenia zawierającego oznaczenia niezbędne do jego identyfikacji (model, datę zakupu).

Uprawnienia wynikające z niniejszych Warunków Gwarancji mogą być zrealizowane przez Użytkownika wyłącznie w Autoryzowanych Punktach Serwisowych BEKO (dalej: „Serwis”) po uprzednim dokonaniu zgłoszenia na Infolinii BEKO pod numerem telefonu: 22 250 14 14. Urządzenie powinno być odpowiednio zapakowane i zabezpieczone przez Użytkownika na czas transportu do punktu serwisowego Beko.

Wady Urządzenia będą usunięte w terminie 14 dni od daty zgłoszenia Wady na Infolinii BEKO.

Jeżeli część zamienna wymieniana w ramach uprawnień wynikających z niniejszych Warunków Gwarancji Urządzenia jest sprowadzana z zagranicy, termin naprawy, o którym mowa w punkcie 5 powyżej, może ulec wydłużeniu jednak, nie więcej niż do 30 dni licząc odpowiednio od daty zgłoszenia Wady na Infolinii BEKO. Informacje o spodziewanych terminach napraw dostępne są na Infolinii BEKO pod numerem 22 250 14 14. Po usunięciu Wady, Urządzenie zostanie dostarczone Użytkownikowi na koszt BEKO.

IV. WYŁĄCZENIA.

Warunkiem skorzystania z niniejszych Warunków Gwarancji jest:

- użytkowanie Urządzenia zgodnie z Instrukcją Obsługi dołączoną do tego Urządzenia i jego przeznaczeniem, jak również odpowiednie czyszczenie i konserwacje Urządzenia;
- użytkowanie w warunkach indywidualnego gospodarstwa domowego. Urządzenie nie jest używane do celów prowadzenia działalności gospodarczej lub w zastosowaniach eksploatacji masowej, w

szczególności w gastronomicznej działalności hoteli, restauracji i innych obiektów turystyczno-rekreacyjnych lub zbiorowego żywienia. Stosowanie osprzętu zalecanego przez producenta; brak ingerencji w Urządzenie przez osoby do tego nieupoważnione; brak ingerencji w tabliczkę znamionową z numerem seryjnym Urządzenia.

Udzielona przez Beko Gwarancja nie obejmuje:

- wad powstałych z przyczyn innych niż tkwiące w Urządzeniu;
- normalnego zużycia elementów eksploatacyjnych tj. akumulatory, baterie, noże, filtry, żarówki, szczotki, itp.;
- czynności przewidzianych w Instrukcji Obsługi, do wykonania których zobowiązany jest Użytkownik Urządzenia we własnym zakresie i na swój koszt, w tym: instruktażu dotyczącego obsługi Urządzenia, instalacji oraz regulacji urządzenia.
- usterek powstałych w wyniku nieprawidłowego lub niewłaściwego użytkowania, niedbalstwa, przypadkowego uszkodzenia Urządzenia, nieodpowiedniego napięcia prądu lub dokonania jakichkolwiek zmian, które mają wpływ na niewłaściwe działanie Urządzenia, i które naprawiane były przez osoby nieupoważnione, używania instalacji niezgodnych z odpowiednimi Polskimi Normami i innych niż wymienione w Instrukcji Obsługi Urządzenia;
- uszkodzeń mechanicznych, termicznych, chemicznych, korozji, innych uszkodzeń spowodowanych działaniem lub zaniedbaniem Użytkownika lub powstałych na skutek działania sił zewnętrznych (do których zalicza się w szczególności wyładowania atmosferyczne, skoki napięcia, wszystkiego rodzaju awarie domowej instalacji wodno-kanalizacyjnej, itp.), a także powstałych na skutek przedostania się zanieczyszczeń lub ciał obcych do Urządzenia, zakamienienia (proces odkamieniania musi być przeprowadzany zgodnie z instrukcją obsługi z użyciem odpowiednich środków czyszczących) elementów ze szkła, plastiku oraz porcelany; odbarwień Urządzenia lub poszczególnych jego części;
- usterek powstałych na skutek przechowywania i użytkowania Urządzenia w warunkach, które są niezgodne z normalnymi warunkami domowymi określonymi wymaganiami powszechnie obowiązujących przepisów prawa i odpowiednich Polskich Norm;

V. POZOSTAŁE POSTANOWIENIA.

Niniejsze warunki gwarancji mają zastosowanie do Urządzeń zakupionych od dnia 01.03.2019 r. Gwarant oświadcza, że niniejsza Gwarancja jest udzielana Użytkownikowi dodatkowo i nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawieszają uprawnień Użytkownika wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej na podstawie Kodeksu cywilnego.

Najpre pročitate ovaj priručnik!

Poštovani kupci,
Zahvaljujemo vam što ste odabrali proizvod kompanije Beko. Želimo da postignete optimalnu efikasnost ovog visokokvalitetnog proizvoda koji je proizveden uz primenu vrhunske tehnologije. Obavezno je pročitati i potpuno razumeti ovaj vodič i dodatnu dokumentaciju pre upotrebe, i isti čuvati za naknadne upute. Ne odvajajte ovaj vodič od jedinice ako želite da je predate nekom drugom licu. Pridržavajte se svih upozorenja i informacija datim ovde i sledite uputstva.

Simboli i njihova značenja

Dole navedeni simboli su upotrebljeni u ovom vodiču:



Važne informacije i preporuke u vezi s korišćenjem uređaja.



UPOZORENJE: Upozorenja na lične povrede ili oštećenje imovine.



Prikladno za kontakt sa hranom.



Uređaj, kabl za napajanje ili utikač ne potapajte u vodu ili bilo koju drugu tečnost.



UPOZORENJE: Ocena zaštite od električnog udara



RECIKLIRANI I
RECIKLABILNI
PAPIR

Ovaj odeljak sadrži bezbednosna uputstva za sprečavanje opasnosti koje mogu dovesti do povreda ili materijalne štete.

Svaka garancija je nevažeća ako se ove upute ne poštuju.

1.1 Opšta bezbednost

- Ovaj aparat je usklađen sa međunarodnim standardima bezbednosti.
- Ovaj uređaj je predviđen za upotrebu u domaćinstvu i sličnim aplikacijama kao što su:
 - - kuhinje za osoblje u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima;
 - - farme;
 - - od strane klijenata u hotelima, motelima i drugim okruženjima stambenog tipa;
 - - ugostiteljski objekti.
- Ako je upotreba uređaja ograničena na manje od navedenog, to će biti jasno navedeno u uputstvima.
- Deca su pod nadzorom kako se ne bi igrala uređajem

- Ovaj uređaj mogu da koriste deca koja imaju 8 i više godina, osobe sa nepotpuno razvijenim telesnim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, kao i osobe koje nemaju dovoljno potrebnog znanja i iskustva sve dok su pod nadzorom ili im se daju uputstva u pogledu bezbedne upotrebe i dok shvataju rizike koji su obuhvaćeni upotrebom proizvoda.
- Ako je kabl za napajanje oštećen, mora ga zameniti proizvođač, njegov serviser ili slično kvalifikovano lice kako bi se izbegla opasnost.
- Čišćenje i održavanje od strane korisnika ne bi trebalo da obavljaju deca osim ako su starija od 8 godina i ako su pod nadzorom.
- Proizvod i kabl proizvoda držite van domašaja dece mlađe od 8 godina.
- Postavite ručke uređaja za kuvanje (ako ih ima) tako da se vrele tečnosti ne prolivaju i postavite ih na sigurno.

1 Važna uputstva u vezi sa bezbednošću i zaštitom životne sredine

- Vodite računa da je napon naveden na uređaju isti kao i napon u vašoj kući.
- Uređaj koristite sa uzemljenim utikačem.
- Nemojte koristiti aparat s produžnim kablom.
- Ne postavljajte aparat na ili u blizini izvora toplote, poput pećnica i šporeta.
- Da biste sprečili oštećenje kabla za napajanje, sprečite da se priklešti, uvije ili grebe na oštrim ivicama.
- Ne isključujte aparat na utikaču povlačenjem kabla.
- Nemojte uranjati aparat ili njegov kabl za napajanje u vodu.
- Ne ostavljajte aparat bez nadzora dok je uključen.
- Nemojte rasklapati ovaj aparat.
- Koristite samo originalne delove ili delove koje je preporučio proizvođač.
- Isključite aparat sa napajanja pre čišćenja i potpuno osušite sve delove nakon čišćenja.
- Očistite aparat u skladu sa uputstvima u odeljku Čišćenje i održavanje.
- Ne stavljajte velike komade hrane u aparat jer to može izazvati požar.
- Ne dodirujte utikač uređaja dok su vam ruke vlažne ili mokre.
- Ne koristite aparat u okruženjima sa velikom vlažnošću vazduha.
- Ne pomerajte aparat dok je u upotrebi i dok je ulje vruće.
- Ne koristite aparat u eksplozivnom ili zapaljivom okruženju ili u blizini istog.
- Da biste izbegli rizik od opekotina, ne dodirujte vruće površine.
- Ostavite aparat da se ohladi na bezbednom mestu van domašaja dece.
- Ne blokirajte otvore za ulaz i izlaz vazduha dok aparat radi.
- Ne nagnjite se preko uređaja dok je u upotrebi. Iz uređaja tokom upotrebe izlazi vruć vazduh!
- Uređaj postaje vruć tokom upotrebe. Da biste izbegli rizik od opekotina, ne dodirujte vruće površine.

1 Važna uputstva u vezi sa bezbednošću i zaštitom životne sredine

rujte vruće površine.

- Vodite računa da je prostori tokom upotrebe adekvatno provetrena.
- U slučaju požara, isključite aparat sa napajanja.
- Ne sipajte vodu na aparat jer to može prouzrokovati opasnost od strujnog udara.
- Ne koristite aparat sa spoljnim tajmerom ili posebnim sistemom daljinskog upravljanja.
- Sa uređajem koristite samo metalno kuhinjsko posuđe sa izolovanim ručkama.
- Ne stavljajte ništa na aparat dok radi ili je vruć.
- Da biste prekinuli napajanje, okrenite regulator tajmera i regulator temperature u položaj za isključivanje. Zatim isključite aparat sa napajanja.
- Ako čuvate ambalažu, čuvajte je van domašaja dece.

1.1 Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganje otpada:

Ovaj proizvod je usaglašen sa WEEE direktivom Evropske unije (2012/19/EU). Ovaj proizvod nosi simbol klasifikacije za odlaganje električne i elektronske opreme (WEEE).



Ovaj simbol označava da se ovaj proizvod ne sme odlagati zajedno s ostalim kućnim otpadom na kraju njegovog radnog veka. Korišćeni aparat mora se vratiti na službeno mesto za sakupljanje za recikliranje električnih i elektronskih uređaja. Da biste pronašli ove sisteme za sakupljanje, obratite se lokalnim nadležnim telima ili prodavcu gde je proizvod kupljen. Svako domaćinstvo ima važnu ulogu u vraćanju i recikliranju starih uređaja. Odgovarajuće odlaganje korišćenog uređaja pomaže u sprečavanju potencijalnih negativnih posledica po životnu sredinu i zdravlje ljudi.

1.2 Usaglašenost sa RoHS direktivom

Proizvod koji ste kupili u saglasnosti je sa RoHS Direktivom Evropske unije (2011/65/EU). On ne sadrži štetne i zabranjene materijale navedene u Direktivi.

1.3 Informacije o pakovanju

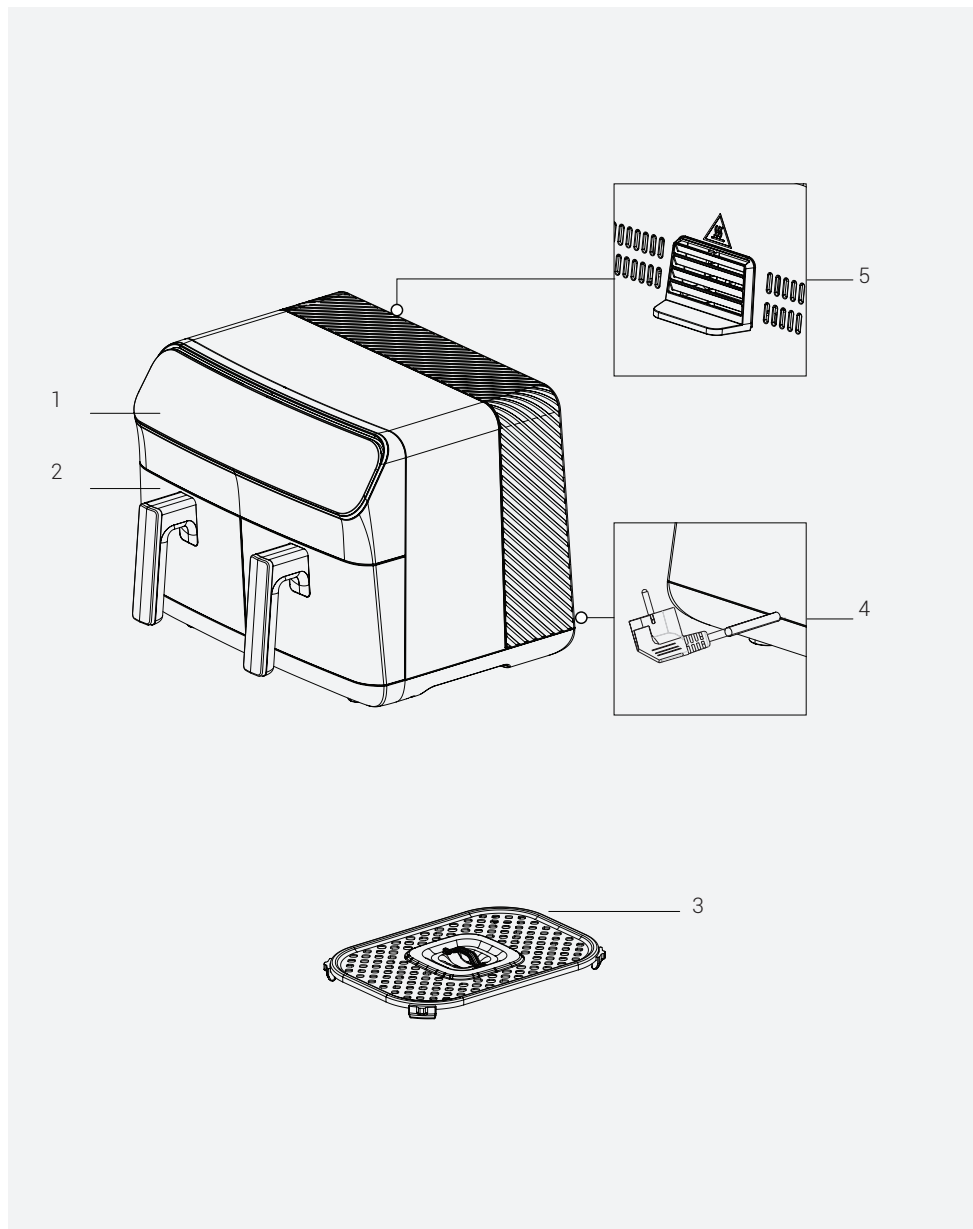


Ambalaža proizvoda je napravljena od materijala koji mogu da se recikliraju, u skladu sa nacionalnim propisima o zaštiti životne sredine. Ambalažu ne odložite sa kućnim otpadom ili drugim vrstama otpada već je odložite u sabirne centre za ambalažu koje su navele lokalne vlasti.

1.4 Važne tačke za uštedu energije

Pridržavajte se vremena preporučenog u priručniku dok koristite aparat. Nakon svake upotrebe iskopčajte aparat iz struje.

2 Friteza na vrući vazduh



Znakovi na uređaju i vrednosti navedene u dokumentima priloženim uz proizvod su dobijeni u laboratorijskim uslovima u skladu sa relevantnim standardima. Vrednosti se mogu razlikovati u zavisnosti od upotrebe uređaja i uslova okoline. Vrednosti snage su testirane na naponu od 230 V.

2 Friteza na vrući vazduh

1. Digitalna kontrolna tabla
2. Uklonjiva komora za kuvanje
3. Stalak za kuvanje
4. Kabl za napajanje
5. Izlaz za vazduh

Tehnički podaci

| | |
|--------------------------------------|-------------------------|
| Napajanje | 220-240 V ~ 50-60 Hz |
| Potrošnja električne energije | 2000-2400W |
| Kapacitet pleha | 8,5 l (4,25 l + 4,25 l) |

3 Upotreba

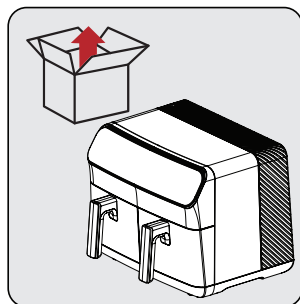
3.1 Predviđena upotreba

Aparat je namenjen isključivo za kućnu upotrebu i nije pogodan za profesionalnu upotrebu.

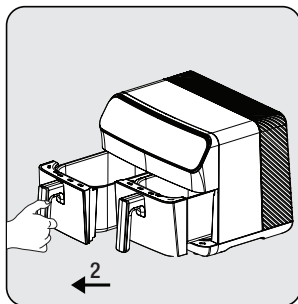
i Kada prvi put koristite uređaj, može doći do blagog ispuštanja dima. To je normalno.

3.2 Priprema uređaja za upotrebu

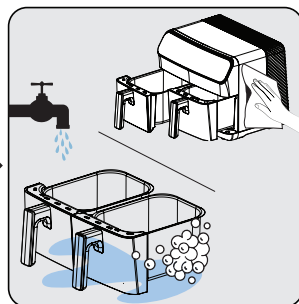
- Aparat koristite u uspravnom položaju na stabilnoj, ravnoj, čistoj, suvoj i neklizajućoj površini.



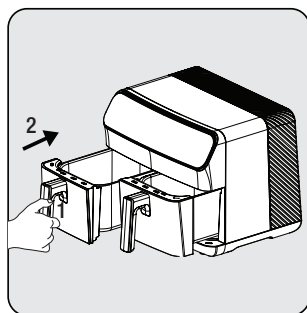
Pre prve upotrebe aparata, uklonite ambalažni materijal i stavite uređaj na ravnu, čistu radnu površinu.



Da biste otvorili uklonjive plehove za kuvanje (2), čvrsto uhvatite ručke, a zatim izvucite komore iz njihovih otvora.



Očistite uklonjive plehove za kuvanje (2) toplom sapunicom.









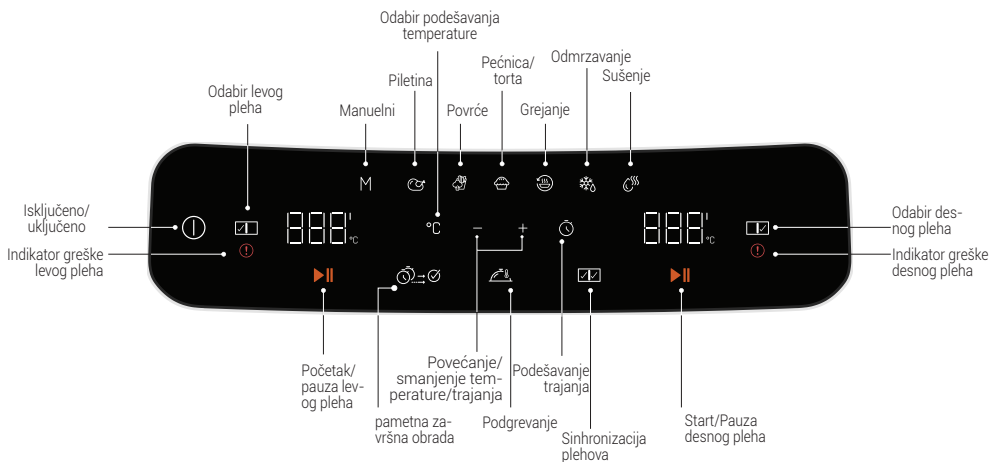
Nakon čišćenja svih delova, umetnite pleh za kuvanje (2). Aparat je spreman za upotrebu.

i Za prvu upotrebu, postavite aparat na "M" mod, postavite ga na najvišu temperaturu i ostavite da radi 10 minuta bez dodavanja sastojaka.

3 Upotreba

3.3 Kontrolna tabla i LED displej:

| | | |
|--|---------------|--|
| M | Manuelni | Napravljen za opštu upotrebu. Ručni program omogućava da pripremite hranu van podešenih programa. |
|  | Piletina | Ovaj program je posebno namenjen za perad. Pomoću ovog programa možete kuvati i morske plodove. |
|  | Povrće | Ovaj program je posebno namenjen za povrće. Ovaj program može da se koristi za prženje krompira i svih vrsta povrća. |
|  | Pečnica/torta | Ovaj program je posebno namenjen za peciva kao što su kolači i hljeb. |
|  | Grejanje | Ovaj program je posebno namenjen za ponovno zagrevanje. |
|  | Odmrzavanje | Ovaj program je posebno namenjen program za odmrzavanje. |
|  | Sušenje | Posebno namenjen program za sušenje hrane. Koristi se sa priborom za sušenje. |



3 Upotreba

3.4 Upozorenja pre prve upotrebe



- Kada je uređaj u funkciji, a uklonjivi pleh za kuvanje (2) je uvučen, vruća para će izlaziti iz otvora za vazduh (6) i vrha korpe. Zato pazite da se ne opečete vrućom parom.
- Kada koristite posude za kuvanje (2) na visokim temperaturama, izbegnite direktan kontakt.



Najbolje pečenje i kuvanje se obično postižu na stalak za kuvanje. Preporučljivo je koristiti rešetku za kuvanje za sve recepte i pečenja.

3.5 Rad

3.5.1 Odabir i pokretanje programa

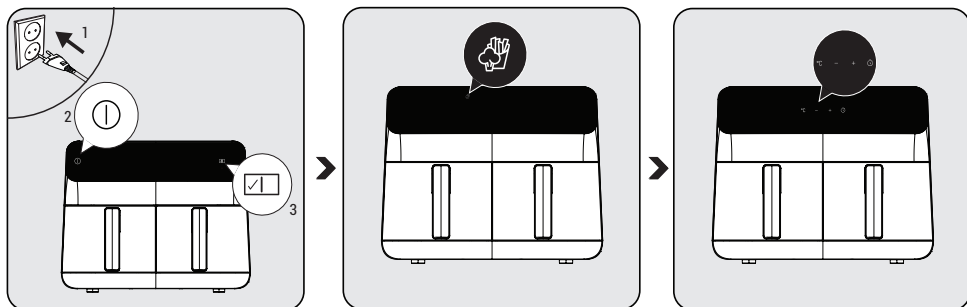


Ako želite da pređete na drugi program nakon pokretanja uređaja, pritisnite i držite dugme "Start/Stop" ili dugme "Select Tray" 3 sekunde. Zatim izaberite željeni program tako da ponovo izaberete pleh.



- D displej prikazuje automatski podešene temperature i vremena prema odabranim funkcijama kuvanja. Ove temperature i vremena možete promeniti po želji.
- Da biste otkazali proces kuvanja, pritisnite i držite dugme "Start/Stop" ili dugme "Odaberi komoru" 3 sekunde. Program kuvanja koji ste odabrali se otkazuje.

3 Upotreba



Uključite uređaj i pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje "⏻". Nakon što se upali lampica za pleh, odaberite željeni pleh "☑️". Nakon odabira pleha, odaberite željeni program iz menija Programi zavisno od hrane koju kuvate.

Nakon odabira željenog programa, odabrani program će jako zasvetliti. Ako želite promeniti program, možete odabrati jedan od slabo osvetljenih programa.

Nakon odabira programa, možete podesiti temperaturu i vreme kuvanja pritiskom na ikone temperature i vremena. Započnite proces kuvanja pritiskom na ikonu za početak. Kada želite da kuvate u drugoj komori, ponovite postupak odabirom pleha.

3.5.2 Podešavanje temperature i vremena

pritisnite dugme "°C" ili "⌚" za podešavanje temperature ili vremena. Simbol "[-][+]" je aktiviran. Podesite temperaturu i vreme na željenu vrednost simbolom "[-][+]".

3.5.3 Podešavanja funkcije

3.5.3.1 Pametna završna obrada ⌚ → ☑️

Funkcija 'Pametna završna obrada' vam omogućava da započnete i završite 2 različite namirnice istovremeno na različitim temperaturama, vremenu kuvanja i modovima kuvanja.

1. Pripremite podešavanja kuvanja za levi pleh uređaja kako je opisano u odeljku 3.5.1.
2. Zatim odaberite odgovarajući pleh i prilagodite podešavanja kuvanja.
3. Odaberite funkciju 'Pametna završna obrada' na uređaju.
4. Započnite proces kuvanja pritiskom na jedno dugme za pokretanje. Aparat će započeti proces kuvanja kako bi istovremeno završio oba pleha.



Da biste odabrali "Smart Finish" ⌚ → ☑️, proces kuvanja ne sme započeti u nijednoj posudi. Ako je kuvanje već počelo u barem jednoj posudi, funkcija "Smart Finish" se ne može odabrati.

3 Upotreba

3.5.3.2 Održavanje toplote

Funkcija 'Podgrevanje' vam omogućava da hranu održite toplom kada kuvanje završi.

1. Pripremite željeni pleh za kuvanje kako je opisano u 3.5.1. Zatim pritisnite dugme 'Start' za početak kuvanja.
2. Kada je kuvanje počelo, pritisnite ikonu 'Podgrevanje'. (Takođe možete pritisnuti ikonu 'Podgrevanje' pre nego što počnete kuvati.)
3. Nakon završetka procesa kuvanja, uređaj će održavati temperaturu vaše hrane.



- Funkcija održavanja toplote ostaje aktivirana 15 minuta.
- Takođe možete odabrati funkciju "Održavanje toplote" pre početka kuvanja.

3.5.3.3 Sinhronizacija kuvanja

Pomoću funkcije sinhronizovanog kuvanja možete lako usaglastiti plehove kada kuvate istu hranu u oba pleha.

1. Pripremite levi i desni pleh uređaja kako je opisano u 3.5.1.
2. Zatim odaberite desnu komoru uređaja i pritisnite ikonu "Sinhronizuj kuvanje".
3. Sve temperature i radna vremena su sinhronizovani u oba pleha.
4. Ako pritisnete ikonu "Start", možete izvršiti isti proces kuvanja u dva odvojena pleha.



Nakon aktiviranja funkcije "Sinhronizuj kuvanje", sve promene koje napravite u jednoj posudi se prenose na drugu.

3.6 Kuvanje

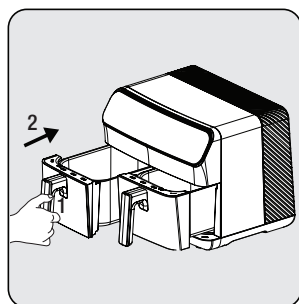


Bolje rezultate ćete postići ako hranu pomešate sa malom količinom ulja uz pomoć merne kašike ili premažite hranu uljem pre nego što je stavite u posudu za kuvanje.

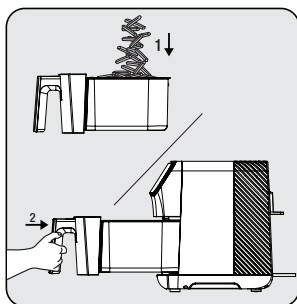


Ne dirajte uklonjive posude za kuvanje kada su vruće, osim ručki.

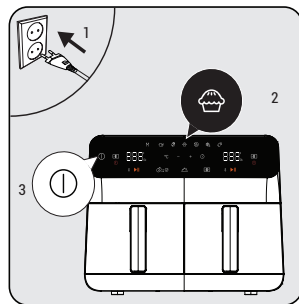
3 Upotreba



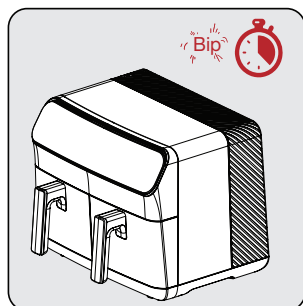
Uklonite pleh za kuvanje i stavite ga na ravnu, čistu površinu.



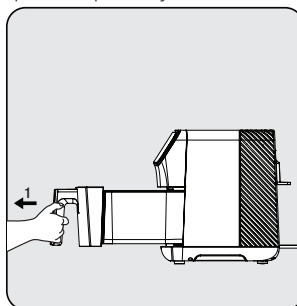
Stavite hranu u posudu za kuvanje. Zatim umetnite poslužavnik u uređaj i uverite se da je pravilno postavljen.



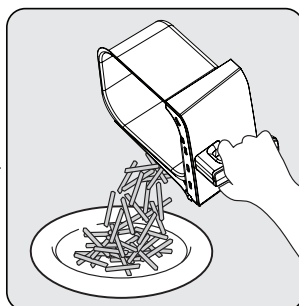
Priključite aparat i odaberite željeni program kuvanja. Zatim započnite proces kuvanja.



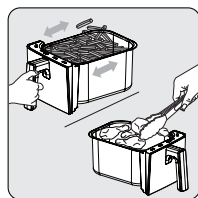
Kada istekne odabrano vreme kuvanja, čuje se ton upozorenja i uređaj automatski zaustavlja kuvanje.



Uklonite pleh i proverite da li je hrana potpuno skuvana. Ako je potrebno dalje kuvanje, možete još malo produžiti vreme kuvanja.

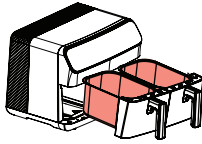


Kada je proces završen, skuvanu hranu prebacite u posudu ili tanjir.



- Kako biste osigurali ravnomerno kuvanje, pažljivo izvadite i protresite posudu za kuvanje usred procesa kuvanja ili upotrebite klešta za okretanje hrane prilikom kuvanja kako ne biste izgubili pleh.
- Radite to češće ako imate dugi ciklus kuvanja ili ako želite hrskaviju hranu.

3 Upotreba



Ne dozvolite da korpa za kuvanje dodiruje spoljnu stranu uređaja jer će površina posude za kuvanje (2) biti vruća tokom i nakon kuvanja.



- Ostavite hranu da odstoji 5 do 10 sekundi pre nego što je izvadite iz uklonjive posude za kuvanje (2).
- Upotrebite hvataljke za uklanjanje grube ili meke hrane iz posude za kuvanje bez oštećenja unutrašnje površine uređaja.
- Kada je jedna serija spremna, uređaj je odmah spreman za drugu seriju.



- Imajte na umu da se uređaj može jako zagrejati tokom okretanja.
- Ne stavljajte proizvod na radnu ploču tako da blokira izlazne kanale vazduha.
- Ne stavljajte nikakve druge proizvode na uređaj.

4 Vreme kuvanja

Zadata podešavanja temperature i vremena u programima uređaja se postavljaju automatski.

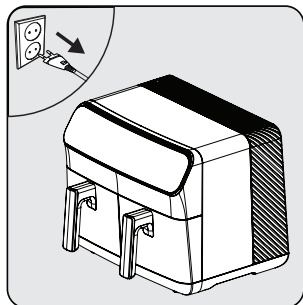
Sledeća tabela daje pregled vremena kuvanja različitih namirnica. Vreme kuvanja zavisi od debljine, marke i konzistencije hrane. Preporučena vremena i količine treba smatrati približnim vrednostima.

| Program | Hrana | Temperatura | Trajanje |
|---------------|---|-------------|-------------|
| Piletina | Batak (4 komada) | 180°C | 24 - 30 min |
| | Pileća prsa (2 x 200 g) | 180°C | 24 - 30 min |
| | Krilo (8 komada) 180 stepeni | 180°C | 22 - 26 min |
| Povrće | Sveži krompir 200 g | 200°C | 20 - 25 min |
| | Sveži krompir 500 g | 200°C | 24 - 30 min |
| | Smrznuti krompir 500 g | 200°C | 20 - 27 min |
| | Smrznuti krompir 1000 gr | 200°C | 42 - 48 min |
| | Krompir - šargarepa, kockice, ukras | 190°C | 15 - 20 min |
| | Kolutići luka | 190°C | 10 - 15 min |
| | Tikvice i patlidžan (narezan na kolutiće - 1 komad) | 180°C | 20 - 25 min |
| Pećnica/torta | Mafini | 160°C | 15 - 19 min |
| Odmrzavanje | Mleveno meso, piletina, ćufte itd. | 35-50°C | 15 - 30 min |
| Sušenje | Paradajz (debljine 2-3 mm) | 55°C | 7 - 9 sati |
| | Jabuka (2-3 mm debljine) | 55°C | 7 - 8 sati |
| | Banana (2-3 mm debljine) | 60°C | 7 - 9 sati |
| | Patlidžan (2-3 mm debljine) | 55°C | 7 - 8 sati |
| | Pečurke (3-4 mm debljine) | 60°C | 6 - 8 sati |
| | Ananas (debljine 4-5 mm) | 60°C | 6 - 8 sati |

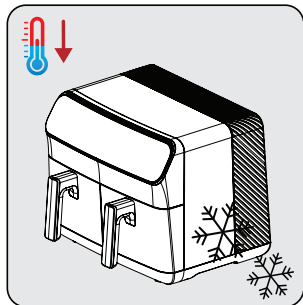
5 Čišćenje i održavanje

5.1 Čišćenje

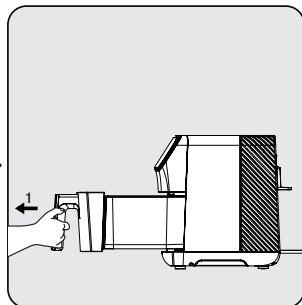
i Nikada ne koristite benzin, otapala, abrazivna sredstva za čišćenje, metalne predmete ili tvrde četke za čišćenje uređaja.



Isključite uređaj i iskopčajte ga iz električne mreže.



Pustite da se aparat potpuno ohladi.

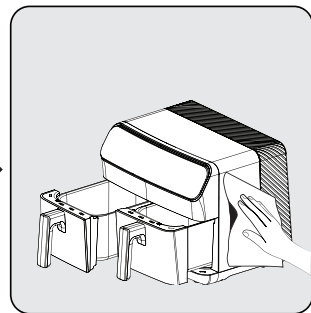


Izvadite uklonjivu korpu za kuvanje (5) iz fioke.

i Uklonite posude za kuvanje iz uređaja kako biste omogućili da se uređaj brže ohladi.



Posudu za kuvanje možete prati u toploj sapunici ili mašini za pranje suđa.



Očistite spoljni deo uređaja vlažnom krpom. Potpuno osušite aparat spolja.

i Uvek održavajte dno posude za kuvanje čisto da biste izbegli razne taloge.

5.2 Skladištenje

- Ako uređaj ne nameravate koristiti duže vreme, pažljivo ga uskladištite.
- Iskopčajte uređaj i pustite ga da se ohladi pre nego ga uskladištite.
- Postavite uređaj na hladno i suvo mesto.
- Držite uređaj i kabl van domašaja dece.

5.3 Transport i otprema

- Prevozite uređaj u originalnoj ambalaži tokom rukovanja i transporta. Ambalaža štiti uređaj od fizičkih oštećenja.
- Ne stavljajte teške predmete na uređaj ili njegovu ambalažu. Uređaj može biti oštećen.
- Ako aparat padne, može prestati raditi ili može doći do trajnog oštećenja.

6 Rešavanje problema

| | Problem | Uzrok | Rešenje |
|----|--|---|---|
| 1 | Proizvod ne radi | Prekidi struje | Proverite napajanje i proverite da li ima struje |
| | | Nema napajanja ili je slab kontakt na utičnici | |
| | | Napon napajanja proizvoda | |
| 2 | Hrana je nedovoljno kuvana/izgorela | Vreme kuvanja nije odgovarajuće | Kombinujte recepte i svoje iskustvo da biste prilagodili pripremu i vreme |
| 3 | Dimiti prilikom prve upotrebe | Mast protiv rđe na grejaču proizvoda | Kada koristite prvi put, podesite temperaturu na maksimalnu i zagrevajte 10-15 minuta kako biste uklonili ulje protiv hrđe na grejaču proizvoda |
| 4 | Čudan miris | Posuda za kuvanje, fioka za plehove, Strano telo na grejaču | Uklonite strani predmet |
| 5 | Na displeju se prikazuje E1 i proizvod više ne radi | Levi pleh za kuvanje NTC isključen | Poslati serviseru na popravku |
| 6 | Na displeju se prikazuje E2 i proizvod više ne radi | Levi pleh za kuvanje NTC ne radi | |
| 7 | Na displeju se prikazuje E3 i proizvod je prestao da radi | Desni pleh za kuvanje NTC isključen | |
| 8 | Na displeju se prikazuje E4 i proizvod je prestao da radi | Desna posuda za kuvanje NTC ne radi | |
| 9 | Na displeju se prikazuje E5 i proizvod je prestao da radi | Problem sa zaštitnim prekidačem napajanja (levi pleh za kuvanje NTC) | |
| 10 | Na displeju se prikazuje E6 i proizvod je prestao da radi | Problem sa zaštitnim prekidačem napajanja (desni pleh za kuvanje NTC) | |
| 11 | Na displeju se prikazuje E7 i proizvod je prestao da radi | Problem ssa zaštitnim prekidačem napajanja (problem sa priključkom) | |
| 12 | Na displeju se prikazuje E8 i proizvod je prestao da radi | Problem ssa zaštitnim prekidačem napajanja (problem sa priključkom) | |
| 13 | Na displeju se prikazuje E9 i proizvod je prestao da radi | Problem sa zaštitnim prekidačem napajanja | |
| 14 | Na displeju se prikazuje E10 i proizvod je prestao da radi | Problem sa zaštitnim prekidačem napajanja (otpor levog pleha za kuvanje) | |
| 15 | Na displeju se prikazuje E10 i proizvod je prestao da radi | Problem sa zaštitnim prekidačem napajanja (otpor desnog pleha za kuvanje) | |

Моля, прочетете първо това ръководство!

Уважаеми клиенти,

Благодарим ви, че закупихте продукт на ВЕКО. Бихме искали да постигнете оптималната ефективност от този висококачествен продукт, произведен с най-съвременна технология. Моля, уверете се, че сте прочели и разбрали това ръководство и допълнителната документация преди употреба и ги запазете за справка в бъдеще. Включете това ръководство с устройството, ако го предавате на някой друг. Спазвайте всички предупреждения и информация посочени тук и следвайте инструкциите.

Символи и техните значения

Тези символи се използват в цялото ръководство:



Важна информация и препоръки относно използването на уреда.



ВНИМАНИЕ: Предупреждения за телесни наранявания или материални щети.



Подходящ за контакт с храна.



Не потапяйте уреда, хранящия кабел или щепсела във вода или в други течности.



ВНИМАНИЕ: Степен на защита от токов удар



РЕЦИКЛИРАНА и
РЕЦИКЛИРУЕМА
ХАРТИЯ

Този раздел съдържа инструкции за безопасност за предотвратяване на опасности, които могат да доведат до нараняване или материални щети.

Всяка гаранция е невалидна, ако тези инструкции не се спазват.

1.1 Общи правила за безопасност

- Този уред отговаря на международните стандарти за безопасност.
- Този уред е предназначен да се използва в битови и подобни приложения, като например:
 - - служители в кухненските зони на магазините, офисите и други работни среди,
 - - стопански постройки;
 - -от клиенти в хотели, мотели и други типове жилищни среди;
 - - различни видове настаняване с нощувка

със закуска.

- Ако използването на уреда е ограничено до по-малко от горно споменатото, това трябва да бъде ясно посочено в инструкциите.
- Децата да се наблюдават да не си играят с уреда
- Този уред може да се използва от деца над 8 годишна възраст, хора с физически, слухови или умствени затруднения, както и от хора с липса на опит или познания, ако е осигурен контрол или им е предоставена информация относно опасностите.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, негов сервизен агент или лица с подобна квалификация, за да се избегне опасност.

- Почистването и поддръжката от потребителя не трябва да се извършва от деца, освен ако те не са над 8 години и някой ги наблюдава.
- Пазете продукта и кабела на продукта далеч от обсега на деца под 8-годишна възраст.
- Разположете дръжките на уредите за готвене (ако има такива) така, че горещите течности да не се разливат и ги поставете стабилно.
- Уверете се, че напрежението, посочено на уреда, е същото като напрежението на електрическата мрежа във Вашия дом.
- Използвайте уреда със заземителен контакт.
- Не използвайте уреда с удължителен кабел.
- Не поставяйте уреда върху или близо до източници на топлина като фурни и печки.
- За да предотвратите повреда на хранящия кабел, не позволявайте да се прищипва, притиска или трие в остри ръбове.
- Не изключвайте уреда от контакта, като дърпате кабела.
- Не потапяйте уреда или хранящия му кабел във вода.
- Не оставяйте уреда без надзор, докато е включен в електрическата мрежа.
- Не разглобявайте уреда.
- Използвайте само оригинални части или части, препоръчани от производителя.
- Изключете уреда от контакта преди почистване и подсушете напълно всички части след почистване.
- Почистете уреда в съответствие с инструкциите в

раздел Почистване и поддръжка.

- Не поставяйте големи парчета храна в уреда, тъй като това може да причини пожар.
- Не докосвайте щепсела на уреда, докато ръцете ви са влажни или мокри.
- Не използвайте уреда във влажна среда.
- Не местете уреда, докато се използва и маслото вътре е горещо.
- Не използвайте уреда в или в близост до експлозивни или запалими среди и вещества.
- За да избегнете опасността от изгаряния, не докосвайте горещи повърхности.
- Оставете уреда да изстине на безопасно място, недостъпно за деца.
- Не блокирайте отворите за вход и изход за въздух, докато уредът работи.
- Не се навеждайте над уреда, докато се използва. По време на употреба от уреда се издига горещ въздух!
- Уредът се нагорещява по време на употреба. За да избегнете опасността от изгаряния, не докосвайте горещи повърхности.
- Уверете се, че помещението е подходящо проветрено по време на употреба.
- В случай на пожар изключете уреда от контакта.
- Не изливайте вода върху уреда, тъй като това може да причини опасност от токов удар.
- Не използвайте уреда с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- Използвайте само метални кухненски

съдове с изолирани дръжки с уреда.

- Не поставяйте нищо върху уреда, докато работи или е горещ.
- За да прекъснете връзката, завъртете диска на таймера и диска за температурата на изключено положение. След това изключете уреда от контакта.
- Съхранявайте опаковъчните материали на недостъпно за деца място.

1.1 Съответствие с Директивата за WEEE и изхвърляне на отпадъчни продукти:

Този продукт е в съответствие с Директивата за WEEE на EU (2012/19 / EU). Този продукт носи класификационен символ за отпадъчно електрическо и електронно оборудване (WEEE).



Този символ показва, че този продукт не трябва да се изхвърля заедно с други битови отпадъци в края на експлоатационния му живот. Използваното устройство трябва да бъде върнато в официалния пункт за

събиране и рециклиране на електрически и електронни устройства. За да намерите тези системи за събиране, моля свържете се с местните власти или търговец на дребно, от където е закупен продукта. Всяко домакинство играе важна роля за възстановяването и рециклирането на стар уред. Правилното изхвърляне на използвания уред помага за предотвратяване на потенциални негативни последици за околната среда и човешкото здраве.

1.2 Съответствие с директивата RoHS

Продуктът, който сте закупили, отговаря на Директивата на ЕС RoHS (2011/65/EU). Той не съдържа вредни и забранени материали, посочени в директивата.

1.3 Информация за опаковката

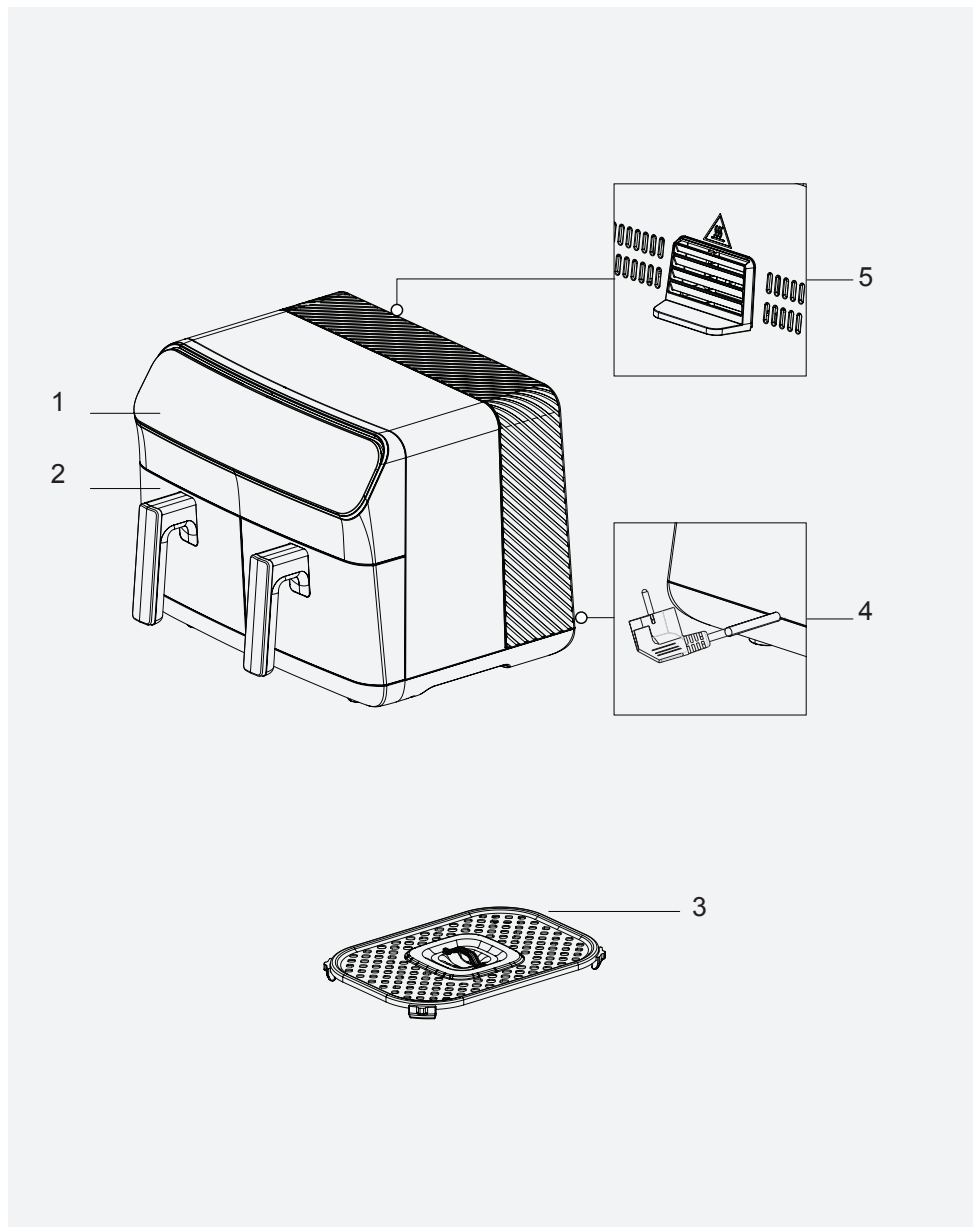


Опаковъчните материали на продукта са произведени от рециклируеми материали в съответствие с нашите национални разпоредби за околната среда. Не изхвърляйте опаковъчните материали заедно с битовите или други отпадъци. Върнете ги в пунктовете за събиране на опаковъчни материали, определени от местните власти.

1.4 Важни точки за пестене на енергия

Спазвайте времето, препоръчано в ръководството, докато използвате уреда. Изключвайте уреда от контакта след всяка употреба.

2 Вашият Фритюрник с Горещ Въздух



Знаците върху уреда и стойностите, посочени в документите, предоставени заедно с продукта, са получени в лабораторни условия в съответствие със съответните стандарти. Стойностите може да варират в зависимост от употребата на уреда и условията на околната среда. Стойностите на мощността са тествани при напрежение 230 V.

2 Вашият Фритюрник с Горещ Въздух

1. Цифров контролен панел
2. Подвижна камера за готвене
3. Стелаж за готвене
4. Захранващ кабел
5. Изход за въздух

Технически данни

| | |
|------------------------------|-------------------------|
| Захранване | 220-240 V ~ 50-60 Hz |
| Консумация на енергия | 2000-2400W |
| Капацитет на тавата | 8,5 L (4,25 L + 4,25 L) |

3 Употреба

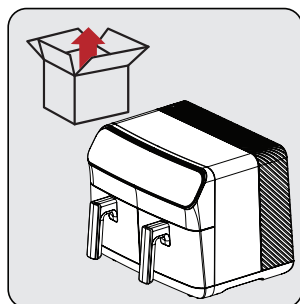
3.1 Употреба по предназначение

Уредът е предназначен само за домашна употреба, не е подходящ за професионална употреба.

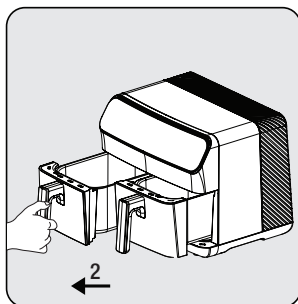
i Когато използвате уреда за първи път, може да има лек дим. Това е нормално.

3.2 Подготовка на уреда за употреба

- Използвайте уреда в изправено положение върху стабилна, равна, чиста, суха и неплъзгаща се повърхност.



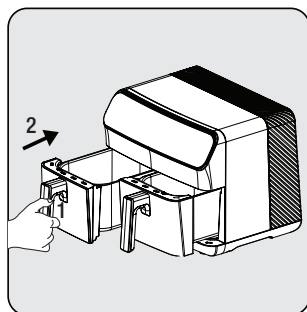
Преди да използвате уреда за първи път, отстранете опаковъчните материали и поставете уреда върху равна, чиста работна повърхност.



За да отворите подвижните тави за готвене (2), хванете здраво дръжките; след това издърпайте камерите от слотовете им.



Почистете подвижните тави за готвене (2) с топла сапунена вода.



След като почистите всички части, поставете тавата за готвене (2). Уредът е готов за употреба.

i За първи път настройте уреда на режим "M", настройте го на най-висока температура и го оставете да работи 10 минути, без да добавяте никакви съставки.

3 Употреба

3.3 Контролен панел и LED дисплей:

| | | |
|---|--------------|--|
| M | Ръководство | Създаден за общо ползване. Ръчната програма ви позволява да пригответе храната си извън зададените програми. |
| | Пиле | Тази програма е специално разработена за домашни птици. С тази програма можете също да готвите морски дарове. |
| | Зеленчуци | Тази програма е специално разработена за зеленчуци. Можете да използвате тази програма за пържене на картофи и всякакви зеленчуци. |
| | Фурна/Торта | Тази програма е специално проектирана за печива, като сладкиши и хляб. |
| | Отопление | Тази програма е специално разработена за претопляне. |
| | Размразяване | Тази програма е специално разработена програма за размразяване. |
| | Сушене | Специално разработена програма за сушене на храна. Използва се заедно с аксесоарите за сушене. |

3.4 Предупреждения преди първа употреба

ВНИМАНИЕ!

Вкл./Изкл.
Индикатор за повреда в лявата тава

Избор на настройка на температурата

Фурна/Пиле

Размразяване

Сушене

Отопление

Зеленчуци

Дясна тава

Избор на дясна тава

Индикатор за повреда на дясната тава

Увеличаване/намалвяване на температурата/продължителността

Интелигентно довършване

Поддържане топло

Настройка на продължителността

Синхронизиране на тави

Лява тава

Старт / Пауза

Дясна тава

Старт/Пауза

- Когато уредът работи и подвижната горещата пара ще излиза от изхода за въздух (6) и горната част на кошницата. Затова внимавайте да не се изгорите от горещата пара.
- Когато използвате тави (2) за готвене (2) при високи температури, внимавайте да не получите директен контакт.

3 Употреба



Най-доброто покафеняване и готвене обикновено се постига върху решетката за готвене. Препоръчва се да използвате решетката за готвене за всички рецепти и печени ястия.

3.5 Действие

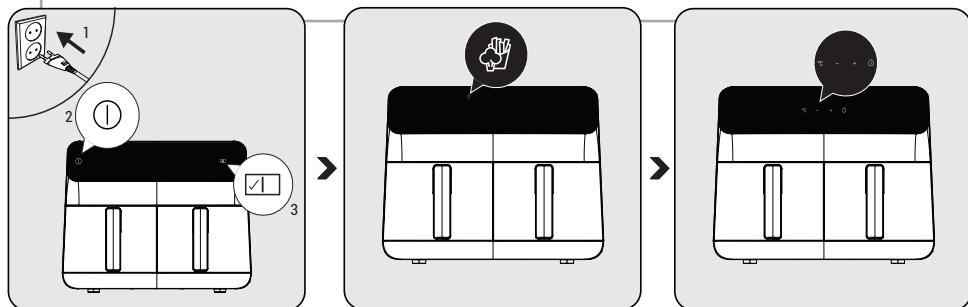
3.5.1 Избор и стартиране на програма





Ако искате да превключите на друга програма след стартиране на уреда, натиснете и задръжте бутона "Старт/Стоп" или бутона "Избор на тава" за 3 секунди. След това изберете желаната програма, като изберете тавата отново.



- Дисплеят показва автоматично зададените температури и времена според избраните функции за готвене. Можете да промените тези температури и времена по желание.
- За да отмените процеса на готвене, натиснете и задръжте бутона "Старт/Стоп" или бутона "Избор на камера" за 3 секунди. Програмата за готвене, която сте избрали, ще бъде отменена.






Включете уреда в контакта и натиснете бутона за включване/изключване ". След като лампичките на тавата светнат, изберете желаната тава . След като изберете тавата, изберете желаната програма от меню Програми според това, което желаете да готвите.

След избиране на желаната програма, избраната програма ще светне с ярка светлина. Ако искате да промените програмата, можете да изберете една от слабо осветените програми.

След като изберете програмата, можете да зададете температурата и времето за готвене, като натиснете иконите за температура и време. Стартирайте процеса на готвене, като натиснете иконата за старт. Когато желаете да готвите в другата камера, повторете процеса, като изберете тава.

3.5.2 Настройка на температура и време

Натиснете бутоните $^{\circ}\text{C}$ или , за да зададете температурата или времето. Символът 

е активиран. Задайте температурата и времето на желаната стойност, като използвате символа .



3.5.3 Настройки на функциите

3.5.3.1 Интелигентно довършване

Функцията "Интелигентно довършване" ви позволява да започнете и завършите 2 различни храни едновременно при различни температури, времена и режими на готвене.

1. Подгответе настройките за готвене за лявата тава на уреда, както е описано в раздел 3.5.1.
2. След това изберете правилната тава и регулирайте настройките за готвене.
3. Изберете функцията „Интелигентно довършване“ на уреда.
4. Стартирайте процеса на готвене, като натиснете един от бутоните за стартиране. Уредът ще започне процеса на готвене, за да завърши и двете тави едновременно.



За да изберете функцията "Интелигентно довършване"  , процесът на готвене не трябва да е започнал в нито една тава. Ако готвенето вече е започнало в поне една тава, функцията "Интелигентно довършване" не може да бъде избрана.

3.5.3.2 Поддържане топло

3 Употреба

Функцията „Поддържане топло“ ви позволява да поддържате храната си топла, когато приключи с готвенето.

1. Подгответе желаната тава за готвене, както е описано в 3.5.1. След това натиснете бутона "Старт", за да започнете готвенето.
2. След като готвенето започне, натиснете иконата „Поддържане топло“. (Можете също да натиснете иконата „Поддържане топло“, преди да започнете да готвите.)
3. След приключване на процеса на готвене уредът ще поддържа температурата на вашата храна.



- Функцията за поддържане на топлина остава активирана за 15 минути.
- Можете също така да изберете функцията "Поддържане топло", преди да започнете процеса на готвене.

3.5.3.3 Синхронизиране на готвенето

С функцията за синхронизиране на готвенето можете лесно да съчетаете тавите, когато готвите една и съща храна и в двете тави.

1. Подгответе лявата или дясната тава на уреда, както е описано в 3.5.1.
2. След това изберете дясната камера на уреда и натиснете иконата "Синхронизиране на готвенето".
3. Всички температури и работни времена са синхронизирани в двете тави.
4. Ако натиснете иконата "Старт", можете да извършите един и същ процес на готвене в две отделни тави.



След активиране на функцията "Синхронизиране на готвенето" всички промени, които правите в една тава, се прехвърлят в другата.

3.6 Готвене

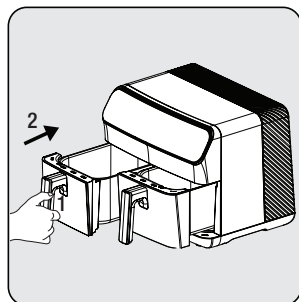


Ще постигнете по-добри резултати, ако смесите храната с малко количество масло, като намажете храната с масло, преди да я поставите в тавата за готвене.

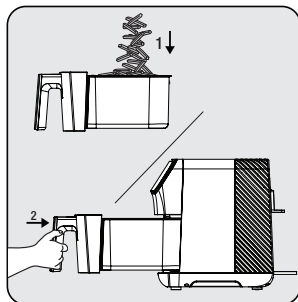


Не докосвайте подвижните тави за готвене, когато са горещи, с изключение на дръжките.

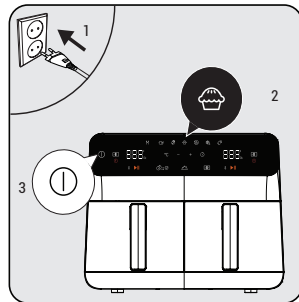
3 Употреба



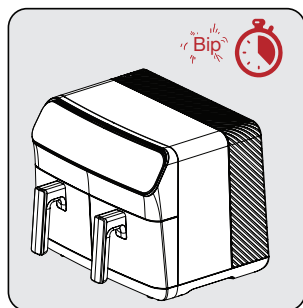
Извадете тавата за готвене и я поставете върху равна, чиста повърхност.



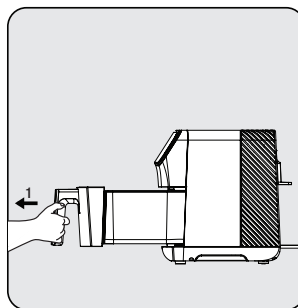
Поставете храната в тавата за готвене. След това поставете тавата в уреда и се уверете, че е поставена правилно.



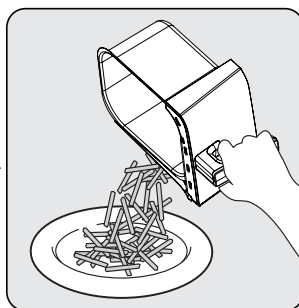
Свържете уреда и изберете желаната програма за готвене. След това започнете процеса на готвене.



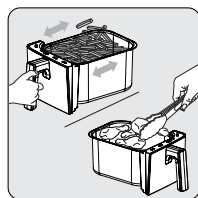
Когато избраното време за готвене изтече, ще прозвучи предупредителен сигнал и уредът автоматично ще спре готвенето.



Извадете тавата и проверете дали храната е напълно сготвена. Ако е необходимо допълнително готвене, можете да удължите времето за готвене още малко.



Когато процесът на готвене приключи, прехвърлете купата или чиниите.




• За да осигурите равномерно готвене, внимателно извадете и разклатете тавата за готвене по средата на процеса на готвене или използвайте щипки, за да обърнете храната, за да не надраскате тавата.

• Правете тази процедура по-често, ако правите дълъг цикъл на готвене или ако искате по-хрупкави резултати.

3 Употреба



- Оставете храната да почива за 5 до 10 секунди преди да я изведете от тава за докване (2) външната страна на уреда, тъй като по-голям въздух се отстранява от (2) или блендери от тава за докване (2) повърхност на уреда.
- Когато една партида е готова, уредът веднага е готов за друга партида.

- 
- Имайте предвид, че устройството може да стане много горещо по време на процеса на завъртане.
 - Не поставяйте продукта върху работния си плот по такъв начин, че да блокира каналите за изход на въздух.
 - Не поставяйте други продукти върху уреда.

4 Време за готвене

Настройките по подразбиране на температурата и времето на програмите на уреда се задават автоматично.

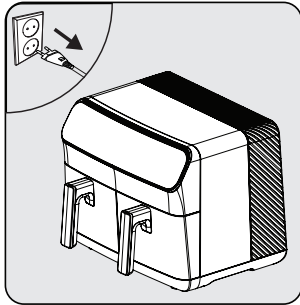
Следващата таблица дава общ преглед на времето за готвене за различни храни. Времето за готвене зависи от дебелината, марката и консистенцията на храната. Препоръчаните времена и количества трябва да се считат за приблизителни.

| Програма | Храна | Температура | Продължителност |
|--------------|--|-------------|-----------------|
| Пиле | Бутчета (4 броя) | 180°C | 24 - 30 мин |
| | Пилешки гърди (2 * 200 гр.) | 180°C | 24 - 30 мин |
| | Крилца (8 броя) 180 градуса | 180°C | 22 - 26 мин |
| Зеленчуци | Пресни картофи 200 гр | 200°C | 20 - 25 мин |
| | Пресни картофи 500 гр | 200°C | 24 - 30 мин |
| | Замразени картофи 500 гр | 200°C | 20 - 27 мин |
| | Замразени картофи 1000 гр | 200°C | 42 - 48 мин |
| | Картофи - моркови гарнитурa на кубчета | 190°C | 15 - 20 мин |
| | Лучени Кръгчета | 190°C | 10 - 15 мин |
| | Тиквичка и патладжан (нарязани на колелца - 1 бр.) | 180°C | 20 - 25 мин |
| Фурна/Торта | Мъфин | 160°C | 15 - 19 мин |
| Размразяване | Кайма, пилешко, кюфтета и др. | 35- 50°C | 15 - 30 мин |
| Сушене | Домат (2-3 мм дебелина) | 55°C | 7- 9 часа |
| | Ябълка (2-3 мм дебелина) | 55°C | 7- 8 часа |
| | Банан (2-3 мм дебелина) | 60°C | 7- 9 часа |
| | Патладжан (2-3 мм дебелина) | 55°C | 7- 8 часа |
| | Гъба (дебелина 3-4 мм) | 60°C | 6- 8 часа |
| | Ананас (дебелина 4-5 мм) | 60°C | 6- 8 часа |

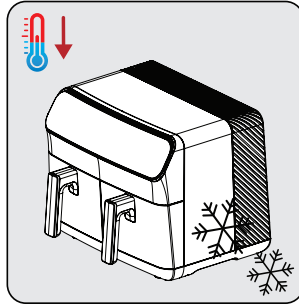
5 Почистване и поддръжка

5.1 Почистване

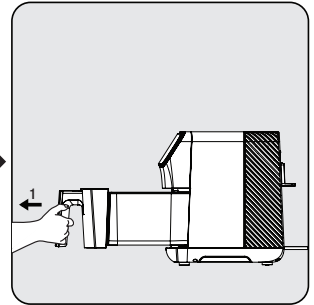
i Никога не използвайте бензин, разтворители, абразивни почистващи препарати, метални предмети или твърди четки за почистване на уреда.



Изключете уреда и го изключете от захранването.



Оставете уреда да изстине напълно.

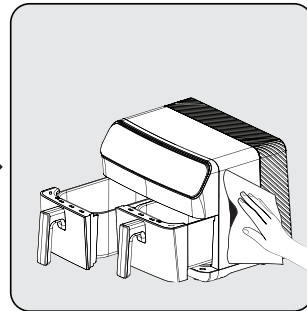


Извадете подвижната кошница за готвене (5) от чекмеджето.

i Извадете тавите за готвене от уреда, за да позволите на уреда да се охлади по-бързо.



Можете да измиете тавата за готвене в топла сапунена вода или в съдомиялна машина.



Почистете външната страна на уреда с влажна кърпа. Изсушете напълно външната част на уреда.

i Винаги поддържайте дъното на тавата за готвене чисто, за да избегнете натрупването на чужди тела.

5.2 Съхранение

- Ако не възнамерявате да използвате уреда за по-дълъг период от време, съхранявайте го внимателно.
- Изключете уреда от контакта и го оставете да изстине, преди да го приберете.
- Съхранявайте уреда на хладно и сухо място.
- Пазете уреда и кабела далеч от деца.

5.3 Транспорт и доставка

- Транспортирайте уреда в оригиналната му опаковка по време на работа и транспорт. Опаковката предпазва уреда от физическа повреда.
- Не поставяйте тежки предмети върху уреда или неговата опаковка. Уредът може да се повреди.
- Ако уредът бъде изпуснат, той може да спре да работи или да настъпи трайна повреда.

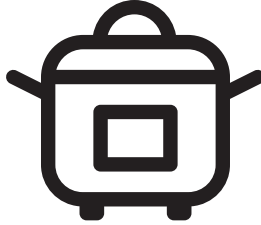
| | Проблемът | Причина | Решение |
|----|--|--|---|
| 1 | Продуктът не работи | Прекъсвания на електрозахранването | Проверете захранването и се уверете, че има захранване |
| | | Няма захранване или лоша връзка на електрическия контакт | |
| | | Захранващото напрежение на продукта | |
| 2 | Храната е недостатъчно сготвена/изгоряла | Времето за готвене не е правилно | Комбинирайте рецепти и личния си опит, за да коригирате подготовката и времето |
| 3 | Пуши при първа употреба | Смазка срещу ръжда върху нагревателя на продукта | Когато използвате за първи път, настройте температурата на максимум и загрейте предварително за 10-15 минути, за да премахнете маслото против ръжда върху нагревателя на продукта |
| 4 | Странна миризма | Тава за готвене, чекмедже за тава, Чуждо тяло върху нагревателя | Отстранете чуждия предмет |
| 5 | Дисплеят показва E1 и продуктът вече не работи | Лявата тава за готвене NTC е изключена | Изпратете на сервиз за ремонт |
| 6 | Дисплеят показва E2 и продуктът вече не работи | Лявата тава за готвене NTC не работи | |
| 7 | Дисплеят показва E3 и продуктът е спрял да работи | Дясната тава за готвене NTC е изключена | |
| 8 | Екранът показва E4 и продуктът е спрял да работи | NTC на дясната тава за готвене не работи | |
| 9 | Екранът показва E5 и продуктът е спрял да работи | Проблем със захранваща печатна платка (лява тава за готвене NTC) | |
| 10 | Екранът показва E6 и продуктът е спрял да работи | Проблем със захранваща печатна платка (дясна тава за готвене NTC) | |
| 11 | Екранът показва E7 и продуктът е спрял да работи | Проблем със захранващата платка (Проблем с връзката) | |
| 12 | Екранът показва E8 и продуктът е спрял да работи | Проблем със захранващата платка (Проблем с връзката) | |
| 13 | Екранът показва E9 и продуктът е спрял да работи | Проблем със захранващата платка | |
| 14 | Дисплеят показва E10 и продуктът е спрял да работи | Проблем със захранващата платка (съпротивление на лява тава за готвене) | |
| 15 | Дисплеят показва E10 и продуктът е спрял да работи | Проблем със захранващата печатна платка (съпротивление на дясната тава за готвене) | |

Arçelik A.Ş.
Karaağaç Caddesi No:2-6, 34445,
Sütlüce / İSTANBUL / TÜRKİYE
www.beko.com

beko

جهاز الطهي بقليل من الزيت

دليل المُستخدم



FRL 5388 B

AR

CE

01M-8913883200-3924-06

يُرجى قراءة هذا الدليل أولاً!

عملينا العزيز،
شكراً لكم على اختيار إحدى منتجات بيكو. نتمنى لكم تحقيق الاستفادة المثلى من هذا المنتج عالي الجودة والذي استُخدم في تصنيعه أحدث التقنيات. يُرجى التأكد من قراءة هذا الدليل والوثائق الملحقة بالكامل وفهمها جيداً قبل استخدام المنتج، مع الاحتفاظ بهذا الدليل كمرجع. يُرجى إرفاق هذا الدليل مع المنتج في حالة تسليمه إلى شخص آخر. التزم بجميع التحذيرات والمعلومات الواردة هنا واتبع التعليمات.

الرموز ومعانيها

تُستخدَم الرموز التالية في هذا الدليل:

| | |
|---|--|
| معلومات وتوصيات مهمة بخصوص استخدام الجهاز. |  |
| تحذير: تحذيرات بشأن الإصابة الشخصية أو تلف الممتلكات. |  |
| مناسب للتلامس مع الطعام. |  |
| لا تغمر الجهاز أو سلك الطاقة أو القابس في الماء أو أي سائل آخر. |  |
| تحذير: تصنيف الحماية من الصدمات الكهربائية |  |



باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وكانوا يدركون المخاطر المنطوية على ذلك.

• إذا كان السلك تالفاً، فاستبدله من المصنع، أو الوكيل، أو أي شخص مؤهل بنفس الدرجة لتجنب المخاطر.

• يحظر إجراء أعمال التنظيف والصيانة بواسطة الأطفال إلا إذا كانوا أكبر من 8 أعوام وتحت الإشراف.

• احتفظ بالمنتج وكابله بعيداً عن متناول الأطفال دون سن 8 سنوات.

• اضبط موضع مقابض أجهزة الطهي (إن وجدت) بحيث لا تنسكب السوائل الساخنة وضعها في مكان آمن.

• تأكد من أن الجهد الموضح على الجهاز هو نفس الجهد الكهربائي في منزلك.

• استخدم الجهاز في مقبس مؤرض.

• لا تستخدم الجهاز بسلك تطويل.

• لا تضع جهازك على مصادر الحرارة مثل الأفران والمواقد أو بالقرب منها.

• لمنع تلف سلك الطاقة، احرص على حمايته من الانضغاط أو التجعيد أو الاحتكاك بالحواف الحادة.

• لا تفصل الجهاز عن طريق سحب السلك.

• لا تغمر الجهاز أو سلك الطاقة في الماء لتنظيفه.

يحتوي هذا القسم على تعليمات خاصة بالسلامة للوقاية من المخاطر التي يمكن أن تؤدي إلى الإصابة أو تلف الممتلكات.

يكون أي ضمان باطلاً في حالة عدم الالتزام بهذه التعليمات.

1.1 السلامة العامة

• يتوافق هذا الجهاز مع معايير السلامة الدولية.

• هذا الجهاز مصمم للاستخدام المنزلي والتطبيقات المماثلة مثل:

• - مناطق المطابخ المخصصة للعاملين في المتاجر والمكاتب وبيئات العمل الأخرى.

• - منازل المزارع.

• - النزلاء في الفنادق وفنادق الطرق والبيئات السكنية المماثلة.

• - الأماكن التي توفر خدمات مبيت وإفطار.

• إذا اقتصر استخدام الجهاز على أقل من المذكور أعلاه، فيجب توضيح ذلك في التعليمات.

• يجب الإشراف على الأطفال لمنع عبثهم بالجهاز.

• يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال بعمر 8 أعوام فما فوق والأشخاص الذين يعانون من قدرات بدنية أو حسية أو عقلية متدنية أو يفتقرون للخبرة والمعرفة إذا تم منحهم الإشراف أو التعليمات الخاصة

- يحظر ترك الجهاز بدون مراقبة أثناء تشغيله.
- لا تقم بتفكيك الجهاز.
- لا تستخدم سوى الأجزاء الأصلية أو الأجزاء التي يُوصي بها المُصنّع.
- افصل الجهاز عن الكهرباء قبل التنظيف وجفف جميع الأجزاء تمامًا بعد التنظيف.
- نظف الجهاز وفقًا للإرشادات الواردة في قسم التنظيف والصيانة.
- لا تضع قطعًا كبيرة من الطعام داخل الجهاز لأنها قد تتسبب في نشوب حريق.
- لا تلمس قابس الجهاز إذا كانت يديك رطبة أو مبلّلة.
- لا تضع الجهاز في أماكن رطبة.
- لا تحرك الجهاز أثناء استخدامه والزيوت بداخله ساخن.
- لا تستخدم الجهاز في بيئات ومع مواد قابلة للانفجار أو الاشتعال أو بالقرب منها.
- لا تلمس الأسطح الساخنة لتجنب خطر الإصابة بحروق.
- دع الجهاز يبرد في مكان آمن بعيدًا عن متناول الأطفال.
- لا تسد فتحتي مدخل الهواء ومخرجه أثناء تشغيل الجهاز.
- لا تتحني أثناء استخدام الجهاز. الهواء الساخن يتصاعد من الجهاز
- أثناء الاستخدام!
- يصبح الجهاز ساخنًا أثناء الاستخدام. لا تلمس الأسطح الساخنة لتجنب خطر الإصابة بحروق.
- تأكد من أن الغرفة جيدة التهوية أثناء الاستخدام.
- افصل الجهاز عن الكهرباء في حالة نشوب حريق.
- لا تقم بصب الماء على الجهاز، فقد يتسبب ذلك في حدوث صدمة كهربائية.
- لا تستخدم المنتج مع مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد منفصل.
- لا تستخدم سوى أدوات المطبخ المعدنية ذات المقابض المعزولة مع الجهاز.
- لا تضع أي شيء فوق الجهاز أثناء تشغيله أو إذا كان ساخنًا.
- لفصل الاتصال، قم بتحويل قرص المؤقت وقرص درجة الحرارة إلى وضع الإيقاف. ثم افصل الجهاز عن التيار الكهربائي.
- إذا احتفظت بمواد التغليف، فاحفظها بعيدًا عن متناول الأطفال.

1.1 الامتثال للتوجيهات الخاصة بنفايات الأجهزة والتخلص منها:

هذا المنتج متوافق مع توجيهات EU WEEE يحمل هذا المنتج رمز تصنيف (2012/19/EU) (WEEE) التخلق من الأجهزة الكهربائية والإلكترونية.

يشير هذا الرمز إلى أنه لا يجب التخلص من هذا المنتج مع النفايات المنزلية الأخرى في نهاية عمره التشغيلي. يجب إعادة الجهاز المستخدم إلى نقطة التجميع الرسمية لإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية.



للغثور على أنظمة التجميع هذه، يرجى الاتصال بالسلطات المحلية أو بائع التجزئة الذي تم شراء المنتج منه. تؤدي كل أسرة دورًا مهمًا في استعادة وإعادة تدوير الأجهزة القديمة. حيث يساعد التخلص المناسب من الأجهزة المستخدمة على منع النتائج السلبية المحتملة على البيئة وصحة الإنسان.

1.2 الامتثال لتوجيهات حظر المواد الخطرة:

هذا المنتج متوافق مع توجيهات (EU RoHS (2011/65/EU وهو لا يحتوي على مواد ضارة أو محظورة محددة في التوجيهات.

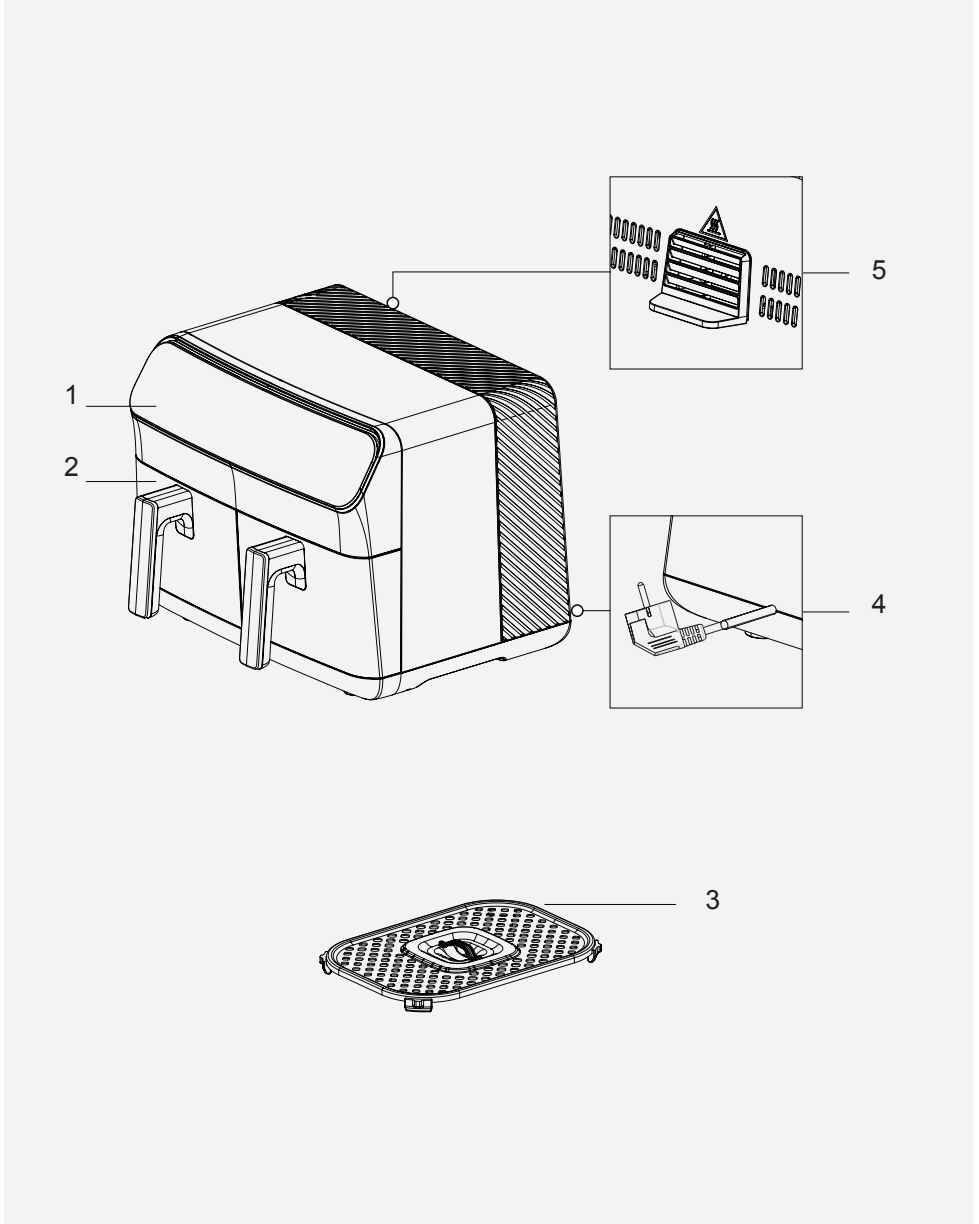
1.3 معلومات التغليف

إن غلاف المنتج مصنوع من مواد قابلة للتدوير، طبقًا للأنظمة الوطنية. لا تتخلص من نفايات التغليف مع النفايات المنزلية أو النفايات الأخرى، وتخلص منها في مناطق التجميع المحددة من قبل السلطات المحلية.



1.4 نقاط مهمة بخصوص توفير الطاقة

التزم بالأوقات الموصى بها في الدليل أثناء استخدام الجهاز. افصل الجهاز بعد كل استخدام.



إن العلامات الموجودة على الجهاز والقيم المحددة في المستندات المقدمة مع المنتج جرى الحصول عليها في ظل ظروف معملية وفقاً للمعايير ذات الصلة. قد تختلف القيم حسب استخدام الجهاز والظروف المحيطة. لقد خضعت قيم الطاقة للاختبار في جهد 230 فولت.

1. لوحة التحكم الرقمية
2. حجرة طهي قابلة للإزالة
3. رف الطهي
4. كابل الطاقة
5. مخرج الهواء

البيانات التقنية

| | |
|----------------|---------------------------|
| إمداد الطاقة | 220-240 فولت ~ 50-60 هرتز |
| استهلاك الطاقة | 2000-2400 واط |
| سعة الصينية | 8,5 ل (4,25 ل + 4,25 ل) |

3.1 الاستخدام المخصص

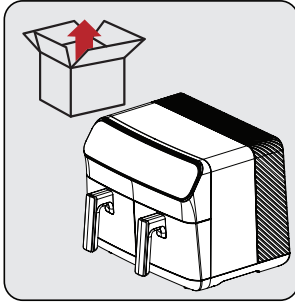
هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط، فهو غير مناسب للاستخدام المهني.

قد يكون هناك انبعاث طفيف للدخان عند استخدام الجهاز لأول مرة. هذا أمر طبيعي.

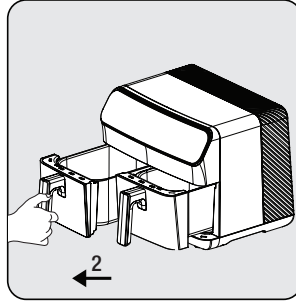


3.2 إعداد الجهاز للاستخدام

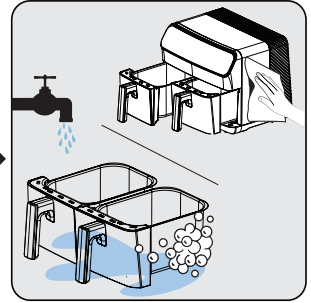
• استخدم الجهاز في وضع عمودي على سطح ثابت ومستوي ونظيف وجاف وغير قابل للانزلاق.



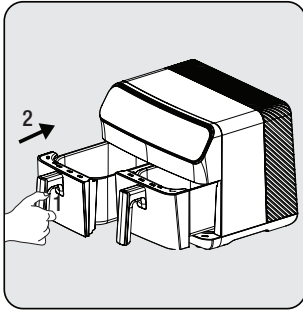
أزل مواد التعبئة والتغليف قبل استخدام الجهاز لأول مرة وضعه في منطقة مسطحة ونظيفة.



افتح صواني الطهي القابلة للإزالة (2)، أمسك المقابض بإحكام، ثم اسحب الحجرة من فتحتها.



نظف صواني الطهي القابلة للإزالة (2) بالماء الدافئ والصابون.



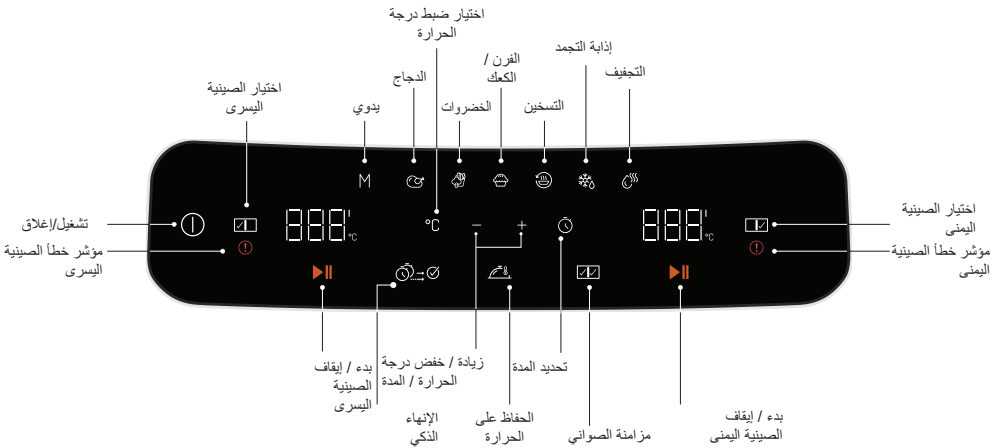
بعد تنظيف جميع الأجزاء، أدخل صينية الطهي (2) جهازك جاهز للاستخدام الآن.

عند الاستخدام لأول مرة، اضبط الجهاز على الوضع "M"، واضبطه على أعلى درجة حرارة واتركه يعمل لمدة 10 دقائق دون إضافة أي مكونات.



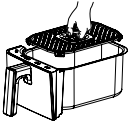
3.3 لوحة تحكم وشاشة LED

| | | |
|--|---------------|----|
| معد للاستخدام العام. يسمح لك البرنامج اليديوي بإعداد طعامك خارج البرامج المحددة. | يديوي | M |
| تم تصميم هذا البرنامج خصيصًا للدواجن. يمكنك أيضًا طهي المأكولات البحرية باستخدام هذا البرنامج. | الدجاج | 🐔 |
| تم تصميم هذا البرنامج خصيصًا للخضروات. يمكنك استخدام هذا البرنامج لقلي البطاطس وجميع أنواع الخضار. | الخضروات | 🥕 |
| تم تصميم هذا البرنامج خصيصًا للمخبوزات مثل الكعك والخبز. | الفرن / الكعك | 🍞 |
| تم تصميم هذا البرنامج خصيصًا لإعادة التسخين. | التسخين | 🔥 |
| هذا البرنامج مصمم خصيصًا لإذابة التجمد. | إذابة التجمد | ❄️ |
| برنامج مصمم خصيصًا لتجفيف الطعام. يتم استخدامه مع ملحقات التجفيف. | التجفيف | 🌬️ |



3.4 تحذيرات قبل استخدام الجهاز لأول مرة

- عندما يكون الجهاز قيد التشغيل ويتم سحب صينية الطهي القابلة للإزالة (2)، سوف يتسرب البخار الساخن من مخرج الهواء (6) وأعلى السلة. لذلك، احرص على عدم حرق نفسك بالبخار الساخن.
- احرص على تجنب التلامس المباشر عند استخدام صواني الطهي (2) في درجات حرارة عالية.



عادة ما يتم الحصول على أفضل نتائج للتحمير والطهي على رف الطهي. يوصى باستخدام رف الطهي لجميع الوصفات والتحميص



3.5 التشغيل

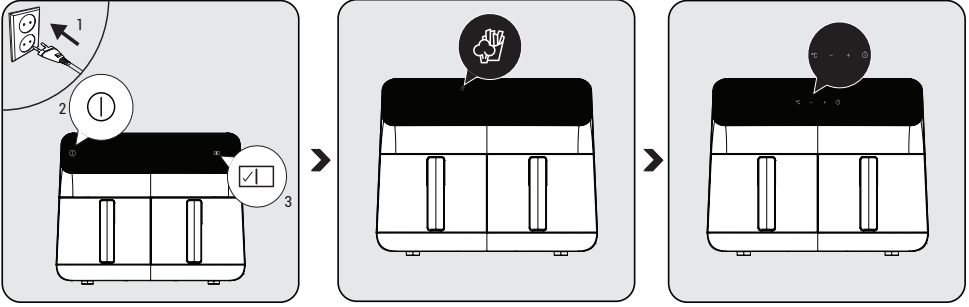
3.5.1 تحديد البرنامج وبدء تشغيله

إذا كنت تريد التبديل إلى برنامج آخر بعد بدء تشغيل الجهاز، فاضغط مع الاستمرار على مفتاح "بدء/ إيقاف" أو مفتاح "تحديد الصينية" لمدة 3 ثوانٍ. ثم حدد البرنامج المطلوب عن طريق تحديد الصينية مرة أخرى.



- تعرض الشاشة درجات الحرارة والأوقات التي تم ضبطها تلقائيًا وفقًا لوظائف الطهي المحددة. يمكنك تغيير درجات الحرارة والأوقات حسب الرغبة.
- لإلغاء عملية الطهي، اضغط مطولاً على مفتاح "بدء / إيقاف" أو مفتاح "تحديد الحجر" لمدة 3 ثوانٍ. سيتم إلغاء برنامج الطهي الذي حددته.





قم بتوصيل الجهاز واضغط على زر التشغيل / الإيقاف "⏻". بعد أن تضيء مصابيح الصينية، حدد الصينية المطلوبة "☑". بعد تحديد الصينية، حدد البرنامج المطلوب من قائمة البرامج وفقاً لما ترغب في طهيته.

بعد تحديد البرنامج المطلوب، سيضيء البرنامج المحدد في ضوء ساطع. إذا كنت تريد تغيير البرنامج، فيمكنك تحديد أحد البرامج ذات الإضاءة الخافتة.

بعد تحديد البرنامج، يمكنك ضبط درجة الحرارة ووقت الطهي بالضغط على أيقونات درجة الحرارة والوقت. ابدأ عملية الطهي بالضغط على أيقونة البدء. عندما ترغب في الطهي في الحجرة الأخرى، كرر العملية عن طريق اختيار صينية.

3.5.2 ضبط درجة الحرارة والوقت

اضغط على الزر "°C" أو "°F" لضبط درجة الحرارة أو الوقت. تم تنشيط الرمز "⊕⊖". اضبط درجة الحرارة والوقت على القيمة المرغوبة باستخدام رمز "⊕⊖".

3.5.3 إعدادات الوظائف

3.5.3.1 إنهاء الذكي

- تتيح لك وظيفة "الإنهاء الذكي" بدء وإنهاء نوعين مختلفين من الأطعمة في وقت واحد في درجات حرارة مختلفة وأوقات طهي وأوضاع طهي مختلفة.
1. قم بإعداد إعدادات الطهي للصينية اليسرى من الجهاز كما هو موضح في القسم 3.5.1.
 2. ثم حدد الصينية اليمنى واضبط إعدادات الطهي.
 3. حدد وظيفة "الإنهاء الذكي" في الجهاز.
 4. ابدأ عملية الطهي بالضغط على أحد أزرار البدء. سيبدأ الجهاز في عملية الطهي لإنهاء كلا الصينيتين في وقت واحد.

لتحديد وظيفة "الإنهاء الذكي" ، يجب ألا تكون عملية الطهي قد بدأت في أي من الصينيتين. إذا بدأ الطهي بالفعل في صينية واحدة على الأقل، فلا يمكن تحديد وظيفة "الإنهاء الذكي".



3.5.3.2 الحفاظ على الحرارة 

- تتيح لك ميزة "الحفاظ على الحرارة" الحفاظ على حرارة طعامك عند الانتهاء من طهيهِ.
1. قم بإعداد الصينية المطلوبة للطهي كما هو موضح في 3.5.1. ثم اضغط على زر "البدء" لبدء الطهي.
 2. بمجرد بدء الطهي، اضغط على أيقونة "الحفاظ على الحرارة". (يمكنك أيضًا الضغط على أيقونة "الحفاظ على الحرارة" قبل بدء الطهي).
 3. بعد اكتمال عملية الطهي، سيحافظ الجهاز على درجة حرارة طعامك.

- تظل وظيفة الحفاظ على الحرارة نشطة لمدة 15 دقيقة.
- يمكنك أيضًا تحديد وظيفة "الحفاظ على الحرارة" قبل بدء عملية الطهي.


3.5.3.3 الطهي المتزامن 

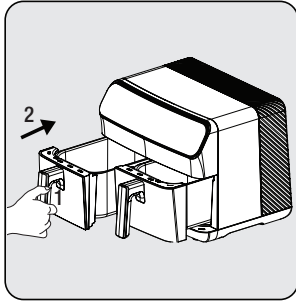
- مع وظيفة الطهي المتزامن، يمكنك بسهولة مطابقة الصواني عند طهي نفس الطعام في كلا الصينيين.
1. قم بإعداد الصينية اليسرى واليمنى للجهاز كما هو موضح في 3.5.1.
 2. ثم حدد الحجره اليمنى للجهاز واضغط على أيقونة "الطهي المتزامن".
 3. تتم مزامنة جميع درجات الحرارة وأوقات التشغيل في كلا الصينيين.
 4. إذا ضغطت على أيقونة "البدء"، يمكنك إجراء نفس عملية الطهي في صينيتين منفصلين.

بعد تنشيط وظيفة "الطهي المتزامن"، يتم نقل جميع التغييرات التي تجربها في أحد الصواني إلى الأخرى.

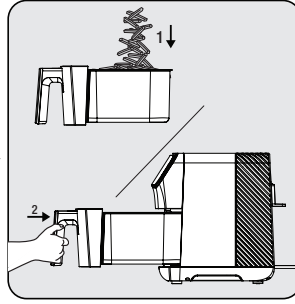
3.6 الطهي

ستحقق نتائج أفضل إذا قمت بخلط الطعام بكمية صغيرة من الزيت باستخدام ملعقة قياس أو دهن الطعام بالزيت قبل وضعه في صينية الطهي.

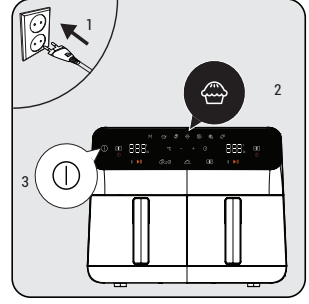
لا تلمس صواني الطهي القابلة للإزالة عندما تكون ساخنة،
باستثناء المقابض. 



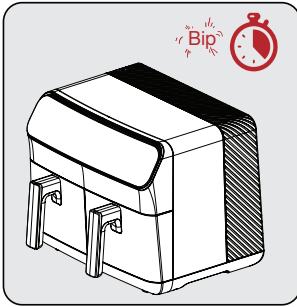
أخرج صينية الطهي وضعها على سطح مستو ونظيف.



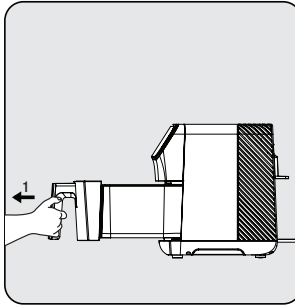
ضع الطعام في صينية الطهي. ثم أدخل الصينية في الجهاز وتأكد من تثبيتها بشكل صحيح.



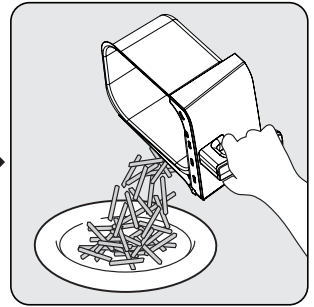
قم بتوصيل الجهاز وحدد برنامج الطهي المطلوب. ثم ابدأ عملية الطهي.



عندما ينتهي وقت الطهي المحدد، ستصدر نغمة تحذير وسيوقف الجهاز تلقائيًا عن الطهي.

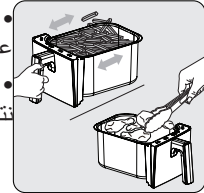


أخرج الصينية وتحقق من نضج الطعام بالكامل. يمكنك إطالة وقت الطهي قليلاً إذا تطلب الأمر مزيداً من الطهي.

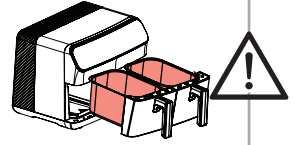


عند اكتمال العملية، أفرغ الطعام المطهي إلى وعاء أو طبق.

لضمان الطهي المتساوي، قم بإزالة صينية الطهي بعناية ورجها في منتصف عملية الطهي، أو استخدم الملقط لقلب طعام الطهي حتى لا تحدش الصينية. قم بهذا الإجراء في كثيرًا إذا كنت تقوم بدورة طهي طويلة أو إذا كنت تريد نتائج مقرمشة.



لا تدع سلة الطهي تلمس الجزء الخارجي من الجهاز لأن سطح صينية الطهي (2) سيكون ساخناً أثناء الطهي وبعده.



- اترك الطعام لمدة 5 إلى 10 ثوانٍ قبل إخراجها من صينية الطهي القابلة للإزالة (2).
- استخدم الملقط لإزالة الطعام الخشن أو الناعم من صينية الطهي دون الإضرار بالسطح الداخلي للجهاز.
- عندما تكون دفعة واحدة جاهزة، يكون الجهاز جاهزاً على الفور لدفعة أخرى.

i

- لاحظ أن الجهاز قد يصبح ساخناً جداً أثناء عملية التقليب.
- لا تضع المنتج على السطح بشكل يسد قنوات خروج الهواء.
- لا تضع أي منتج آخر على الجهاز.

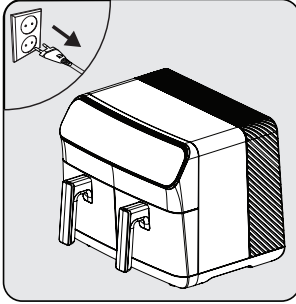


يتم ضبط الإعدادات الافتراضية لدرجة الحرارة والوقت لبرامج الجهاز تلقائيًا. يقدم الجدول التالي نظرة عامة على أوقات الطهي للأطعمة المختلفة. تعتمد أوقات الطهي على سمك ونوع واتساق الطعام. يجب اعتبار الأوقات والكميات الموصى بها تقريبية.

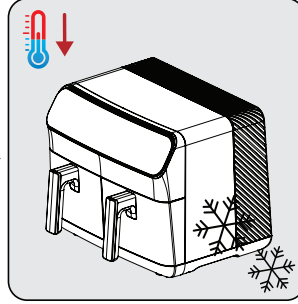
| المدة الزمنية | درجة الحرارة | الطعام | البرنامج |
|---------------|--------------|---|----------------|
| 24 - 30 دقيقة | 180°C | أفخاذ (4 قطع). | الدجاج |
| 24 - 30 دقيقة | 180°C | صدر دجاج (2 * 200 جرام) | |
| 22 - 26 دقيقة | 180°C | أجنحة (8 قطع) 180 درجة | |
| 20 - 25 دقيقة | 200°C | بطاطس طازجة 200 جرام | الخضروات |
| 24 - 30 دقيقة | 200°C | بطاطس طازجة 500 جرام | |
| 20 - 27 دقيقة | 200°C | بطاطس مجمدة 500 جرام | |
| 42 - 48 دقيقة | 200°C | بطاطس مجمدة 1000 جرام | |
| 15 - 20 دقيقة | 190°C | طبق مكعبات البطاطس والجزر | |
| 10 - 15 دقيقة | 190°C | حلقات البصل | |
| 20 - 25 دقيقة | 180°C | كوسة وبانجان (مقطعة إلى حلقات - قطعة واحدة) | |
| 15 - 19 دقيقة | 160°C | مافن | اللفرن / الكعك |
| 15 - 30 دقيقة | 50°C - 35 | لحم مفروم، دجاج، كرات لحم، الخ. | إذابة التجمد |
| 7 - 9 | 55°C | الطماطم (2-3 مم) | التجفيف |
| 7 - 8 | 55°C | التفاح (2-3 مم) | |
| 7 - 9 | 60°C | الموز (2-3 مم) | |
| 7 - 8 | 55°C | البانجان (2-3 مم) | |
| 6 - 8 | 60°C | المشروم (3-3 مم) | |
| 6 - 8 | 60°C | الأناناس (4-5 مم) | |

5.1 التنظيف

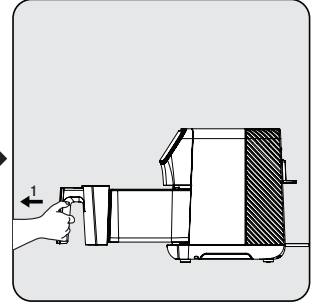
تجنب تمامًا استخدام البنزين أو المذيبات أو المنظفات الكاشطة أو الأشياء المعدنية أو الفرش الصلبة لتنظيف الجهاز.



أوقف تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر الطاقة.



اترك الجهاز ليبرد تمامًا.

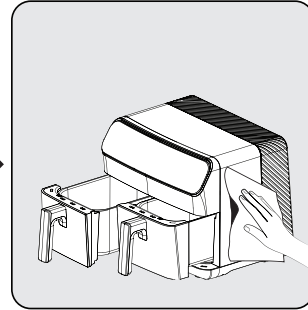


قم بإزالة سلة الطهي القابلة للإزالة (5) من الدرج.

قم بإزالة صواني الطهي من الجهاز للسماح بتبريد الجهاز بسرعة أكبر.



يمكنك غسل صينية الطهي بالماء الدافئ والصابون أو في غسالة الأطباق.



نظف الجزء الخارجي من الجهاز بقطعة قماش مبللة. جفف الجزء الخارجي من الجهاز تمامًا.

حافظ دائمًا على نظافة الجزء السفلي من صينية الطهي لتجنب تراكم الأجسام الغريبة.



5.2 التخزين

- إذا كنت لا تنوي استخدام الجهاز لفترة أطول، فقم بتخزينه بعناية.
- افصل الجهاز عن الكهرباء واتركه يبرد قبل وضعه بعيداً.
- قم بتخزين الجهاز في مكان بارد وجاف.
- احتفظ بالجهاز والكابل بعيداً عن متناول الأطفال.

5.3 النقل والشحن

- انقل الجهاز في عبوته الأصلية أثناء المناولة والنقل. العبوة تحمي الجهاز من التلف المادي.
- لا تضع أشياء ثقيلة على الجهاز أو عبوته. حيث قد يتعرّض الجهاز للتلف.
- في حالة سقوط الجهاز، فقد يتوقف عن العمل أو يتعرض لتلف دائم.

| المشكلة | السبب | الحل |
|---------------------------------------|---|---|
| المنتج لا يعمل | انقطاع التيار الكهربائي | تحقق من مصدر الطاقة وتأكد من وجود تيار كهربائي |
| | لا توجد كهرباء أو اتصال ضعيف في منفذ الطاقة | |
| | جهد إمداد الطاقة للمنتج | |
| الطعام غير مطهي بشكل غير كاف/محترق | وقت الطهي غير صحيح | امزج بين الوصفات وخبرائك الشخصية لضبط الإعداد والتوقيت |
| إبعث دخان أثناء الاستخدام لأول مرة | شحيم مضاد للصدأ على سخان المنتج | عند الاستخدام لأول مرة، اضبط درجة الحرارة على الحد الأقصى وقم بالتسخين المسبق لمدة 10-15 دقيقة لإزالة الزيت المضاد للصدأ من سخان المنتج |
| رائحة غريبة | صينية الطبخ، درج الصينية، جسم غريب على السخان | قم بإزالة الجسم الغريب |
| تعرض الشاشة E1 والمنتج لا يعمل | صينية الطهي اليسرى مفصولة NTC | أرسله إلى الخدمة للإصلاح |
| تعرض الشاشة E2 والمنتج لم يعد يعمل | صينية الطهي اليسرى لا تعمل NTC | |
| تعرض الشاشة E3 وتوقف المنتج عن العمل | صينية الطهي اليمنى مفصولة NTC | |
| تعرض الشاشة E4 وتوقف المنتج عن العمل | صينية الطهي اليمنى لا تعمل NTC | |
| تعرض الشاشة E5 وتوقف المنتج عن العمل | مشكلة في طاقة PCB (صينية الطهي اليسرى) NTC | |
| تعرض الشاشة E6 وتوقف المنتج عن العمل | مشكلة في طاقة PCB (صينية الطهي اليمنى) NTC | |
| تعرض الشاشة E7 وتوقف المنتج عن العمل | مشكلة في الطاقة PCB (مشكلة في الاتصال) | |
| تعرض الشاشة E8 وتوقف المنتج عن العمل | مشكلة في الطاقة PCB (مشكلة في الاتصال) | |
| تعرض الشاشة E9 وتوقف المنتج عن العمل | مشكلة في الطاقة PCB | |
| تعرض الشاشة E10 وتوقف المنتج عن العمل | مشكلة في الطاقة PCB (مقاومة صينية الطهي اليسرى) | |
| تعرض الشاشة E10 وتوقف المنتج عن العمل | مشكلة في PCB (مقاومة صينية الطهي اليمنى) | |