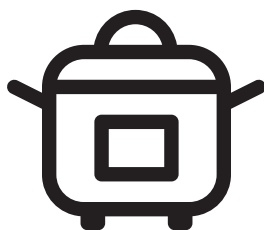




Less Oil Cooker

User Manual



FRL 6488

EN - DE - FR - ES - RO - IT - PL - SR - HR - SQ - SL - BG - AR



01M-8917323200-2324-02

CONTENTS

ENGLISH	03-19
---------	-------

DEUTSCH	20-40
---------	-------

FRANÇAIS	41-57
----------	-------

ESPAÑOL	58-76
---------	-------

ROMÂNĂ	77-97
--------	-------

ITALIANO	98-116
----------	--------

POLSKI	117-135
--------	---------

СРБИН	136-152
-------	---------

HRVATSKI	153-169
----------	---------

SHQIPTARE	170-186
-----------	---------

SLOVENŠČINA	187-203
-------------	---------

БЪЛГАРСКИ	204-222
-----------	---------

Please read this guide first!

Dear Customer,

Thank you for choosing a Beko product. We want you to get the most out of this appliance 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. If you give the appliance to someone else, give them this user manual as well. Observe all warnings and information in this guide and follow the instructions.

Keep in mind that this user guide may apply to several product models. The guide clearly indicates any variations of different models.

Symbols and their meanings

The following symbols are used throughout this guide:



Important information and useful tips regarding the usage of the device.



WARNING: Warnings regarding hazardous situations related to life and property safety.



Food-grade appliance.



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



WARNING: Warning about hot surfaces.

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

Failure to follow these instructions will void any warranty.

1.1 General safety

- This appliance complies with international safety standards.
- This appliance is intended for use at home and in applications such as;
 - In the staff kitchens of the stores, offices and other working environments;
 - in farm houses,
 - by customers in hotels, motels or other accommodation facilities,
 - in bed and breakfast type locations.
- This appliance cannot be used by children between the ages 0-8. The appliance can only be used by children at and above age of 8 under supervision. This appliance may be used by people who have limited physical, auditory or mental skills, or lack of experience and knowledge, if they are provided with supervision or information about the safe use and hazards encountered.
- Cleaning and user maintenance should not be carried out by children unless they are over 8 years of age and under supervision.
- Even if they are under supervision, do not allow children to play with the appliance.
- Keep the appliance and its power cord 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 indicated on the appliance is the same as the mains voltage in your home.
- Use the appliance with an earthed 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 avoid 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 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.

1 Important safety and environmental instructions

- 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.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons to avoid potential hazards.

1.2 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.

1.3 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.

1.4 Package information

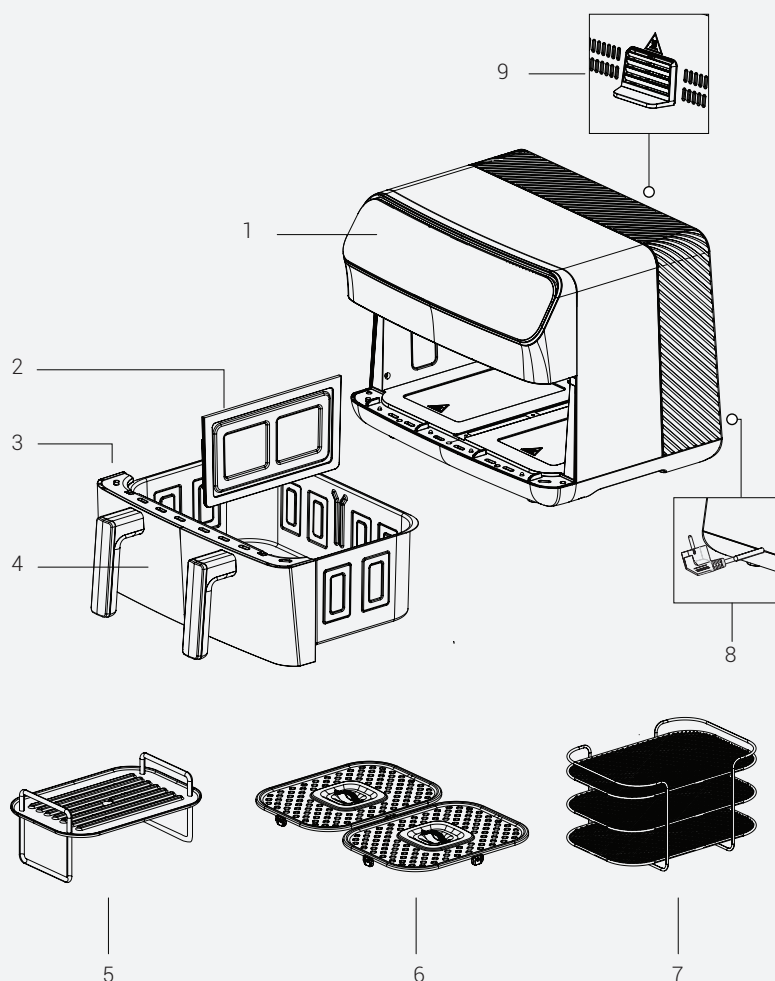


Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

1.5 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 Less Oil Cooker



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.

- 1. Digital control panel
- 2. Chamber separator
- 3. Removable cooking chamber
- 4. Cooking Monitoring Window
- 5. Grill Accessories
- 6. Cooking rack
- 7. Dryer
- 8. Power cable
- 9. Air outlet

Technical data

Power supply	220-240 V ~ 50-60 Hz
Power consumption	2000-2400W (1200W + 1200W)
Chamber Capacity	9,5 Liters (4,75 L + 4,75 L)

3 Operation

3.1 Intended use

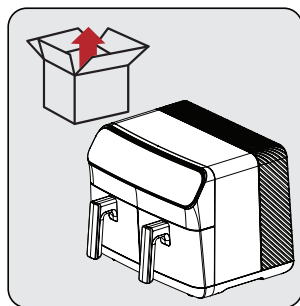
The appliance is intended for home use only and is not suitable for professional use.



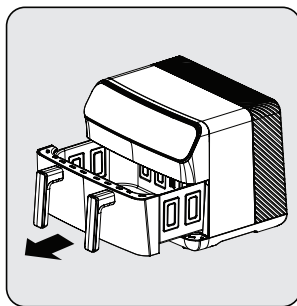
When you use the appliance for the first time, there may be a slight emission of smoke. This is normal.

3.2 Preparing the appliance for use

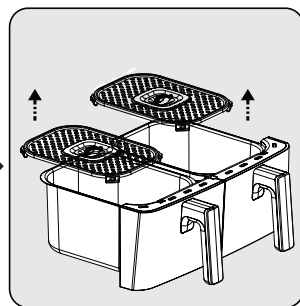
- Use the appliance in an upright position on a stable, level, clean, dry and non-slip surface.



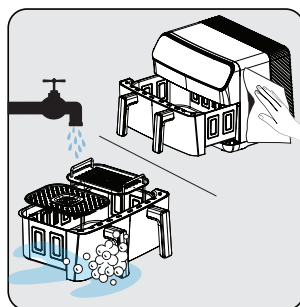
Before using the appliance for the first time, remove the packaging material and place the appliance on a flat, clean work surface.



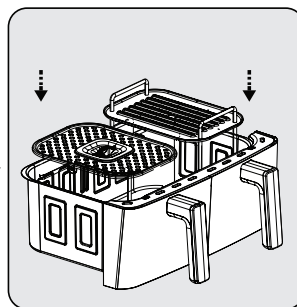
To access the removable cooking tray, firmly grip the handles and then pull the chambers out of their slots.



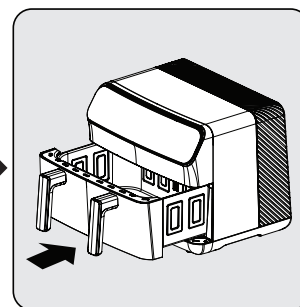
Remove the cooking accessories from the cooking chamber.



Clean the detachable cooking trays and cooking accessories using warm soapy water. Then dry the outside of the appliance and the parts you washed completely.



Place the accessories that you want to use into the cooking tray.



Once all components are cleaned, connect the cooking tray and the accessory to the appliance. The appliance is ready for use.

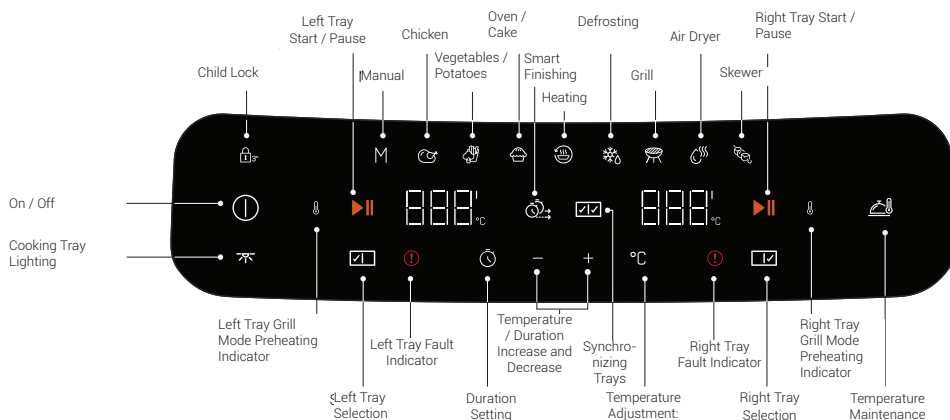


For first time use, set the appliance to "M" mode, set it to the highest temperature and let it run for 10 minutes without adding any ingredients.

3 Operation

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.
	Grill	This program is specially designed for grilling. It is used together with the grill accessories. Provides high performance in red meat and fish. (In the grill mode there is a "preheating" option. When you start the program, 'preheating' starts first and the grill accessory must be in the chamber during this process. When the "preheating" is completed, the appliance will warn you to add the food.)
	Skewer	You can utilize this program specifically tailored for recipes like chicken skewers or kebabs.
	Air Dryer	Specially designed program for drying food. It is used together with the drying accessories.

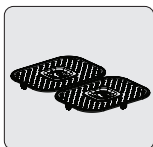


3 Operation

3.4 Warnings before first use



- When the appliance is in operation, and the removable cooking tray is pulled out, hot steam will be released from the air outlet and the top of the basket. Therefore, be cautious to avoid burning yourself with the hot steam.
- When using the cooking trays at high temperatures, be careful to avoid direct contact.



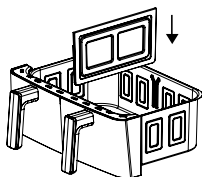
The best browning and cooking is usually achieved on the cooking rack. It is recommended to use the cooking rack for all recipes and roasts, unless the use of another accessory is recommended.

3.5 Operation



- While the device is plugged in or cooking, pressing and holding the lock symbol for "i3" 3 seconds activates the device's child lock, and the lock symbol "i3" lights up in red.
- If the child lock is active other buttons on the screen will not work. Press and hold the lock symbol for "i3" 3 seconds to turn off the child lock.

3.5.1 Chamber separator attachment installed (both cooking trays are being used)



Remove the cooking tray and place it on a flat surface. Insert the chamber separator attachment into the slots on the cooking tray. Next, attach the cooking tray to the appliance and follow the steps outlined in the "3.5.3 Selecting and starting a program" section.

3.5.2 Chamber separator attachment is not installed.

Remove the cooking tray and place it on a flat surface. Remove the chamber separator attachment from its place. Next, attach the cooking tray to the appliance and follow the steps outlined in the "3.5.3 Selecting and starting a program" section.

3.5.3 Selecting and starting a program

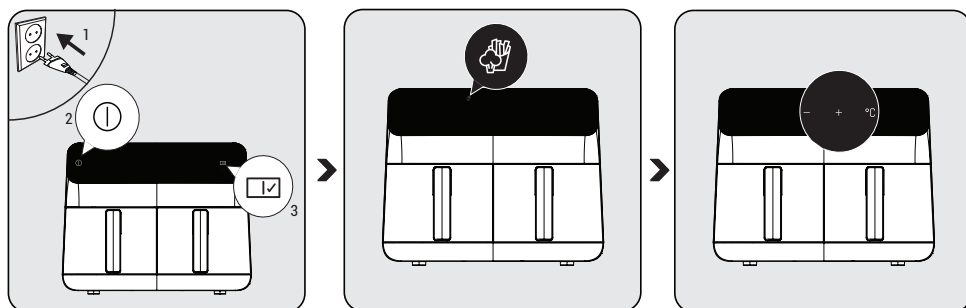


If you want to switch to another program after starting the appliance, press and hold the "Start/Stop" key or the "Select Tray" key for 3 seconds. Then select the desired program by selecting the tray again.



- 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 Operation



Plug in the appliance and press the on/off button “”. After the tray lights come on, select the desired tray “”. If the chamber separator is not installed, the appliance will automatically indicate the entire chamber as selected. 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.

3.5.4 Temperature and time setting

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



- The silicone of the cooking accessories is made of high temperature resistant food grade material. It prevents scratching of the chamber coating. Therefore, make sure that it does not come off during cooking.
- When pulling out the cooking tray, be careful of the hot steam inside and do not touch it with your hands as it is extremely hot.
- When removing cooked food, use a tool (tongs, etc.) that will not damage the inner surface of the appliance.

3.5.5 Function settings

3.5.5.1 Smart finishing

The 'Smart Finish' function allows you to start and finish 2 different foods simultaneously at different temperatures, cooking times and cooking modes. Make sure to install the chamber separator attachment to utilize the smart finishing function.

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.

3 Operation



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.

3.5.5.2 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 will remain active for approximately 60 minutes.
- You can also select the "Keep warm" function before starting the cooking process.

3.5.5.3 Tray Matching

With the synchronize cooking function, you can easily match the trays when you cook the same food in both trays. In order to make use of the tray matching function, ensure that the chamber separator attachment is installed.

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

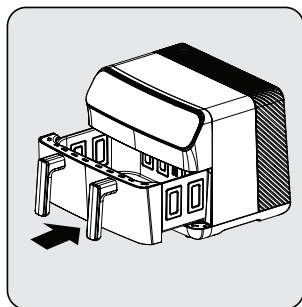


Before placing your food into the cooking chamber, mix it with a small amount of oil using a measuring spoon. Alternatively, you can achieve better results by brushing oil onto your food.

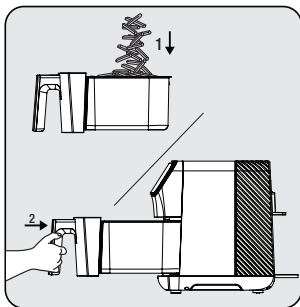


Do not touch the removable cooking trays when they are hot, except for the handles.

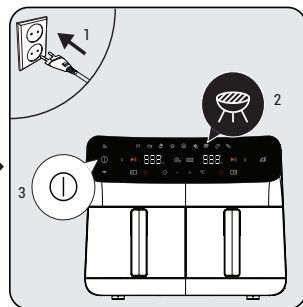
3 Operation



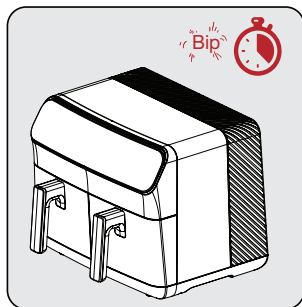
Remove the cooking tray and place it on a flat, clean surface. Place the matching accessories for your dish in the cooking tray. See 3.7 for detailed information about accessories. See 3.5 for detailed information about the chamber's double and single use.



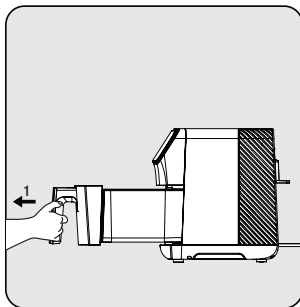
Place the food in the cooking tray. Then insert the chamber into the appliance and ensure it is securely in place.



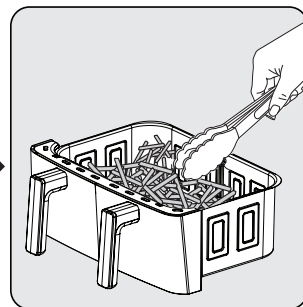
Plug your appliance in and select the desired cooking program. Then start the cooking process.



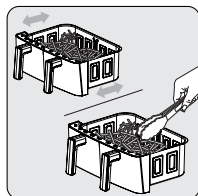
When the selected cooking time elapses, a warning tone will sound and the appliance will automatically stop cooking.



Remove the tray and check if the food is fully cooked. If it requires additional cooking time, you can prolong the cooking time a little bit more.

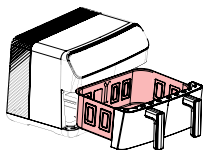


When the process is complete, transfer the cooked food to a bowl or plate.



- 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 Operation



Avoid contact of the cooking basket with the outer surface of the appliance, since surface of the cooking tray (3) will be hot during and after cooking.



- Let the food rest for 5 to 10 seconds before removing it from the removable cooking chamber (3).
- 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.

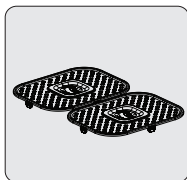


- Note that the appliance can become very hot during the turning process.
- Do not place the product on your worktop in such a way that it blocks the air outlet channels.
- Do not place any other product on the appliance.

3.7 Accessories

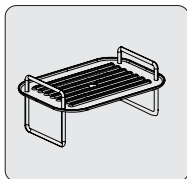


For best results, it is recommended to use the accessories.



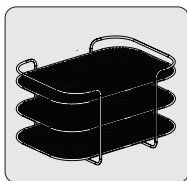
Cooking Rack

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, unless the use of another accessory is recommended.



Grill Accessories

It is an accessory specially created for you to get the best results on your grills. It helps you get better cooking results for red meat and fish. It is recommended to use the grill mode with the Grill Accessory.



Dryer

It helps you to dry all kinds of vegetables and fruits with its perforated and multi-layer structure for the best results. Drying mode is recommended to be used with the Dryer accessory.

4 Cooking time

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

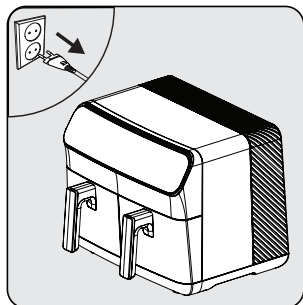
The following table gives an overview of cooking times for different foods. Cooking times depend on the thickness, brand and consistency of the food. The recommended times and quantities should be regarded as approximate.

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 Side Dish (250-500 grams)	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	Muffins (4-6 pieces)	160°C	15 - 19 min
Defrosting	Minced meat, chicken, meatballs, etc.	35- 50°C	15 - 30 min
Grill	Rib eye Steak (2 slices, 200-250 grams)	200°C	12 - 18 min
	Sirloin Steak (2 slices, 200-250 grams)	200°C	8 - 12 min
	Eggplant, zucchini, peppers, mushrooms	190°C	8 - 15 min
	Meatball (4-8 pieces)	200°C	6 - 10 min
	Salmon (2 fillet slices)	200°C	7 - 12 min
	Jumbo Shrimp (12-16 pieces)	200°C	10 - 14 min
	Sea Bass (1 whole or 2 fillets)	200°C	11 - 18 min
	Chops (3-4 pieces, 350-450 grams)	200°C	5 - 8 min
Skewer	Chicken skewers	200°C	10 - 14 min
	Meat skewers	200°C	11 - 15 min
Air Dryer	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

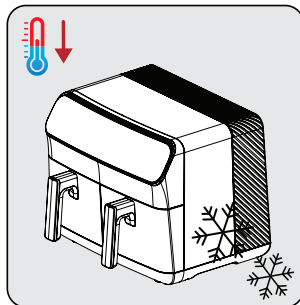
5 Cleaning and care

5.1 Cleaning

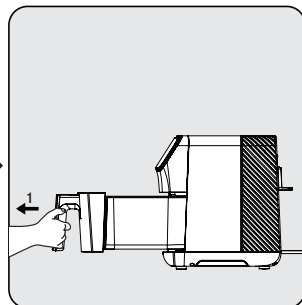
i Never use gasoline, solvents, abrasive cleaners, metal objects or hard brushes to clean the appliance.



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

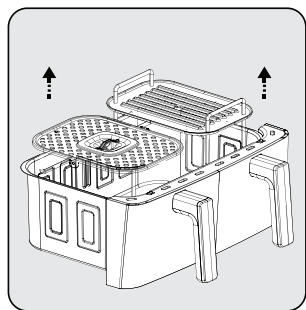


Allow the appliance to cool down completely.

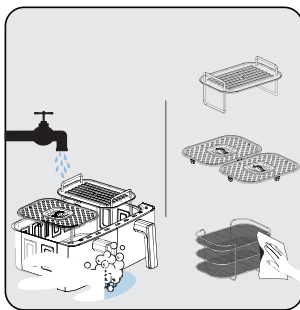


Remove the removable cooking basket (5) from the drawer.

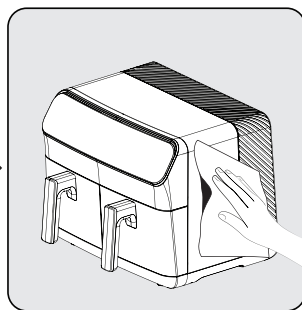
i Remove the cooking trays from the appliance to allow the appliance to cool down more quickly.



Remove the cooking accessory inside the cooking tray.



You can wash the cooking tray and the cooking accessories 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.

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

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 Transportation and handling

- 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 get damaged.
- If the appliance is dropped, it may stop working or permanent damage may occur.

	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 any more	The left cooking tray sensor is open circuit.	Send to service for repair
6	The display shows E2 and the product no longer works	The left cooking tray sensor is short-circuited.	
7	The display shows E3 and the product has stopped working	The right cooking tray sensor is open circuit.	
8	The screen shows E4 and the product has stopped working	The right cooking tray sensor is short-circuited	
9	The screen shows E7 and the product has stopped working	Problem with the power PCB (Connection problem)	
10	The screen shows E8 and the product has stopped working	Problem with the power PCB (Connection problem)	

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 Gerät, das nach dem neuesten Stand der Technik hergestellt wurde, die beste Leistung 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. Wenn Sie das Gerät einer anderen Person geben, geben Sie auch das Benutzerhandbuch mit. Beachten Sie alle in dieser Anleitung enthaltenen Warnungen und Informationen und befolgen Sie die Anweisungen.

Denken Sie daran, dass dieses Benutzerhandbuch für mehrere Produktmodelle gelten kann. Der Leitfaden zeigt deutlich alle Variationen der verschiedenen Modelle auf.

Symbole und ihre Bedeutungen

Folgende Symbole werden in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



Wichtige Informationen und nützliche Ratschläge zum Gebrauch des Geräts.



WARNUNG: Warnungen bezüglich gefährlicher Situationen, die die Sicherheit von Leben und Eigentum betreffen.



Lebensmittelgeeignetes Gerät.



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



WARNUNG: Warnung vor heißen Oberflächen.

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

Die Nichtbeachtung dieser Sicherheitsvorschriften hat den Verlust der Garantie zur Folge.

1.1 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät entspricht den internationalen Sicherheitsstandards.
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch zu Hause und für folgende Anwendungen besgtimmt;
 - In den Personalküchen der Geschäfte, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - in Bauernhäusern,
 - von Kunden in Hotels, Motels oder andere Wohneinheiten,
 - in Bett und Frühstück ähnlichen Standorten.
- Dieses Gerät kann nicht von Kindern im Alter von 0-8 Jahren verwendet werden. Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren nur unter Aufsicht benutzt werden. Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten physischen, auditiven oder mentalen

Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie unter Aufsicht oder mit Informationen über die sichere Verwendung und die Gefahren, die sich daraus ergeben, versorgt werden.

- Reinigung und Wartung sollten nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind über 8 Jahre alt und werden beaufsichtigt.
- Auch wenn sie unter Aufsicht sind, dürfen Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- 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 nur mit einer geerdeten Schutzstecker.

- 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, müssen Sie darauf achten, dass es nicht 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, die durch den Hersteller empfohlen werden.
- 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.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in oder in der Nähe von explosiven oder entflammbaren 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

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

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.

- Sollte das Netzkabel beschädigt sein, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um mögliche Gefahren zu vermeiden.

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 Verteiler (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 Akkumulatoren 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 Sammelssysteme.

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.

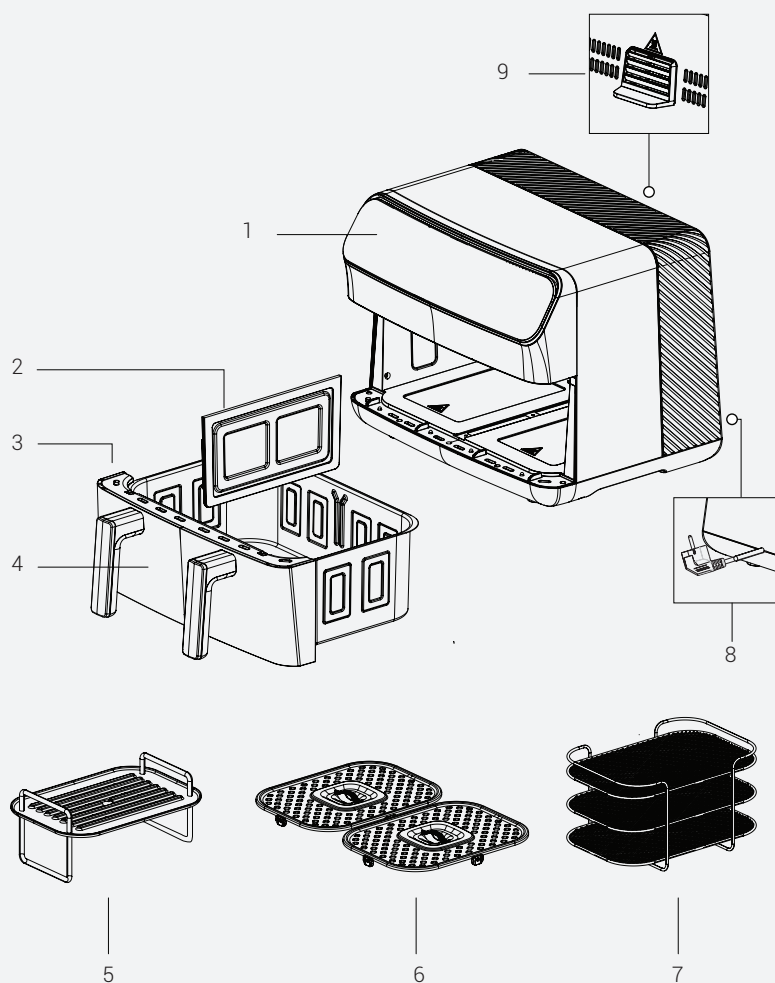
Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager und Versandflächen für Lebensmittel beinhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. 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 (2011/65/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.

1. Digitales Bedienfeld
2. Kammerabscheider
3. Herausnehmbarer Garraum
4. Fenster zur Überwachung des Garvorgangs
5. Grill-Zubehör
6. Grillrost
7. Trockner
8. Netzkabel
9. Luftauslass

Technische Daten

Stromversorgung	220-240 V ~ 50-60 Hz
Stromverbrauch	2000-2400W (1200W + 1200W)
Kammerkapazität	9,5 L (4,75 L + 4,75 L)

3.1 Vorgesehene Verwendung

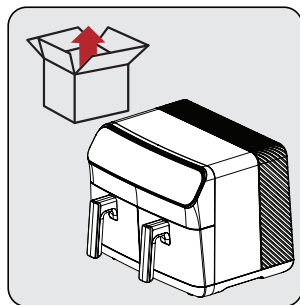
Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch bestimmt und nicht für den professionellen Einsatz geeignet.



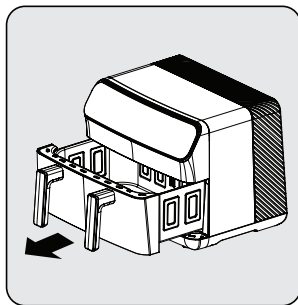
Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, kann es zu einer leichten Rauchentwicklung kommen. Das ist normal.

3.2 Vorbereiten des Geräts für den Gebrauch

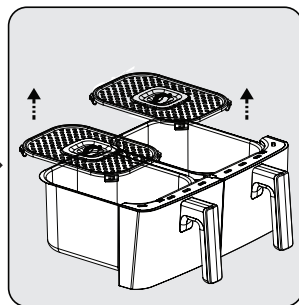
- Verwenden Sie das Gerät in aufrechter Position auf einer stabilen, ebenen, sauberen, trockenen und rutschfesten Oberfläche.



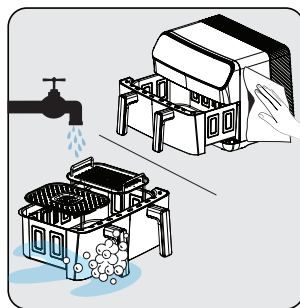
Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, entfernen Sie das Verpackungsmaterial und stellen Sie das Gerät auf einer ebenen, sauberen und trockenen Oberfläche auf.



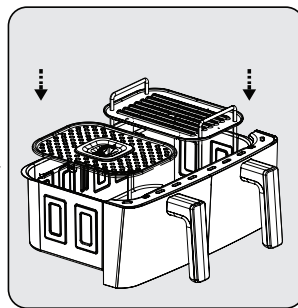
Um an den herausnehmbaren Garbehälter zu gelangen, fassen Sie die Griffe fest an und ziehen Sie die Kammern aus ihren Schlitzen.



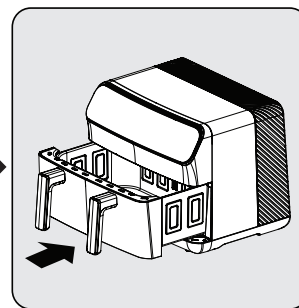
Nehmen Sie das Garzubehör aus dem Garraum.



Reinigen Sie die abnehmbaren Garbehälter und das Kochzubehör mit warmem Seifenwasser. Trocknen Sie anschließend die Außenseite des Geräts und die gewaschenen Teile vollständig ab.



Legen Sie das Zubehör, das Sie verwenden möchten, in den Garbehälter.



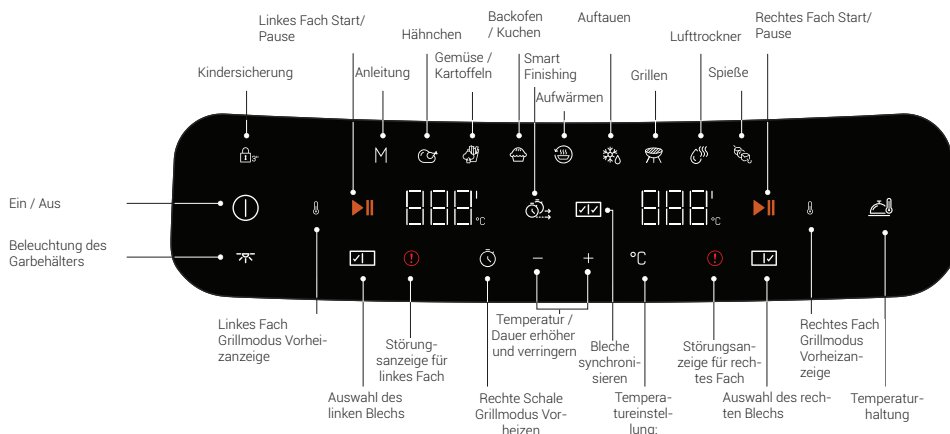
Sobald alle Komponenten gereinigt sind, schließen Sie den Garbehälter und das Zubehör an das Gerät an. Das Gerät ist einsatzbereit.



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:

	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.
	Grillen	Dieses Programm wurde speziell für Gemüse entwickelt. Es wird zusammen mit dem Grillzubehör verwendet. Bietet eine hohe Leistung bei rotem Fleisch und Fisch. (Im Grillmodus gibt es eine Option "Vorheizen". Wenn Sie das Programm starten, beginnt zuerst das "Vorheizen", und das Grillzubehör muss sich während dieses Vorgangs in der Kammer befinden. Wenn das "Vorheizen" abgeschlossen ist, weist das Gerät Sie darauf hin, das Grillgut einzulegen).
	Spieße	Sie können dieses Programm speziell für Rezepte wie Hähnchenspieße oder Spieße verwenden.
	Lufttrockner	Speziell entwickeltes Programm zum Trocknen von Lebensmitteln. Es wird zusammen mit dem Trocknen verwendet.

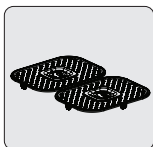


3 Bedienung

3.4 Warnungen vor dem ersten Gebrauch



- Wenn das Gerät in Betrieb ist und der herausnehmbare Garbehälter herausgezogen wird, tritt heißer Dampf aus dem Luftauslass und oben aus dem Korb aus. Seien Sie daher vorsichtig, damit Sie sich nicht an dem heißen Dampf verbrennen.
- Achten Sie darauf, dass Sie bei hohen Temperaturen nicht direkt mit dem Garbehälter in Berührung kommen.



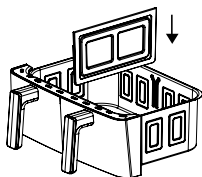
Die beste Bräunung und das beste Garen wird in der Regel auf dem Rost erreicht. Es wird empfohlen, den Bratrost für alle Rezepte und Braten zu verwenden, es sei denn, die Verwendung eines anderen Zubehörs wird empfohlen.

3.5 Bedienung



- Wenn Sie bei eingestecktem Gerät oder während des Kochens das Sperrsymbol  3 Sekunden lang gedrückt halten, wird die Kindersicherung des Geräts aktiviert, und das Sperrsymbol  leuchtet rot auf.
- Wenn die Kindersicherung aktiviert ist, funktionieren andere Tasten auf dem Bildschirm nicht. Halten Sie das Sperrsymbol für  3 Sekunden lang gedrückt, um die Kindersicherung zu deaktivieren.

3.5.1 Kammerabscheideraufsatz installiert (beide Garbehälter werden benutzt)



Nehmen Sie den Garbehälter heraus und stellen Sie es auf eine ebene Fläche. Setzen Sie den Kammerabscheideraufsatz in die Schlitz des Garbehälters ein. Bringen Sie dann den Garbehälter am Gerät an und befolgen Sie die im Abschnitt "3.5.3 Ein Programm auswählen und starten" beschriebenen Schritte.

3.5.2 Der Kammerabscheideraufsatz ist nicht installiert.

Nehmen Sie den Garbehälter heraus und stellen Sie es auf eine ebene Fläche. Entfernen Sie den Kammerabscheideraufsatz von seinem Platz. Bringen Sie dann den Garbehälter am Gerät an und befolgen Sie die im Abschnitt "3.5.3 Ein Programm auswählen und starten" beschriebenen Schritte.

3.5.3 Auswählen und Starten eines Programms

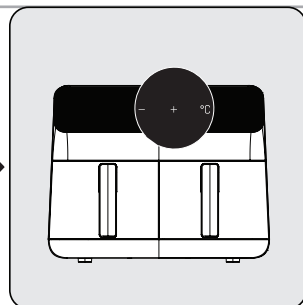
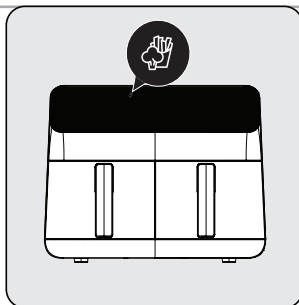
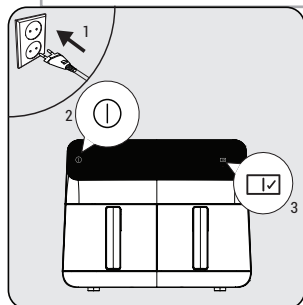


Wenn Sie nach dem Einschalten des Geräts zu einem anderen Programm wechseln möchten, halten Sie die Taste "Start/Stop" oder die Taste "Blech wählen" 3 Sekunden lang gedrückt. Wählen Sie dann das gewünschte Programm, indem Sie das Fach erneut auswählen.

3 Bedienung



- 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 abubrechen, halten Sie die Taste "Start/Stop" oder die Taste "Garraum wählen" 3 Sekunden lang gedrückt. Das von Ihnen gewählte Kochprogramm wird abgebrochen.



Schließen Sie das Gerät an und drücken Sie die Ein/Aus-Taste "⏻". Wählen Sie nach dem Aufleuchten der Fachbeleuchtung das gewünschte Fach "□□". Wenn der Kammerabscheider nicht installiert ist, zeigt das Gerät automatisch die gesamte Kammer als ausgewählt an. 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.

3.5.4 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.



- Das Silikon des Kochgeschirrs ist aus hochtemperaturbeständigem, lebensmittelechtem Material hergestellt. It prevents scratching of the chamber coating. Achten Sie deshalb darauf, dass es sich während des Kochens nicht löst.
- Achten Sie beim Herausziehen des Backblechs auf den heißen Dampf im Inneren und berühren Sie es nicht mit den Händen, da es extrem heiß ist.
- Verwenden Sie zum Herausnehmen der gegarten Speisen ein Werkzeug (Zange usw.), das die Innenfläche des Geräts nicht beschädigt.

3.5.5 Funktionseinstellungen

3.5.5.1 Intelligentes Fertigstellen

Mit der Funktion "Smart Finish" können Sie 2 verschiedene Speisen gleichzeitig bei unterschiedlichen Temperaturen, Garzeiten und Garmodi starten und fertigstellen. Stellen Sie sicher, dass Sie den Kammerabscheideraufsatz installieren, um die Smart-Finishing-Funktion nutzen zu können.

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.

3.5.5.2 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 Warmhaltefunktion bleibt für ca. 60 Minuten aktiv.
- Nach dem Aktivieren der Funktion "Garen synchronisieren" werden alle Änderungen, die Sie auf einem Blech vornehmen, auf das andere übertragen.

3.5.5.3 Einschubanpassung

Mit der Funktion Synchrongaren können Sie die Einschübe einfach aufeinander abstimmen, wenn Sie auf beiden Einschüben die gleichen Speisen garen. Um die Funktion der Einschubanpassung nutzen zu können, müssen Sie sicherstellen, dass der Kammerabscheideraufsatz installiert ist.

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 Bedienung

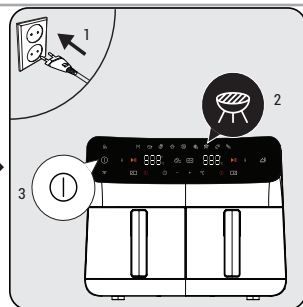
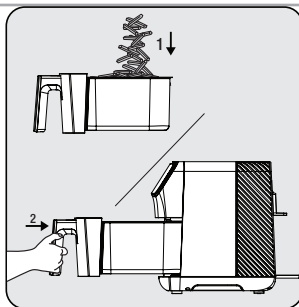
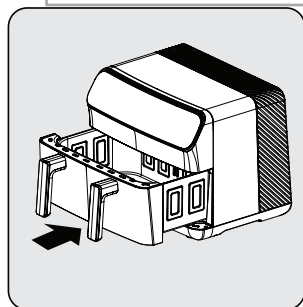
3.6 Garen



Bevor Sie Ihr Gargut in den Garraum geben, mischen Sie es mit einem Messlöffel mit einer kleinen Menge Öl. Alternativ können Sie bessere Ergebnisse erzielen, indem Sie Ihr Essen mit Öl einpinseln.



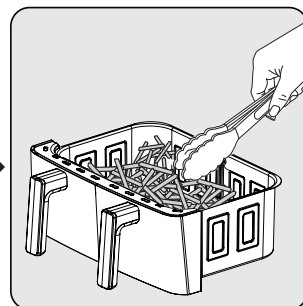
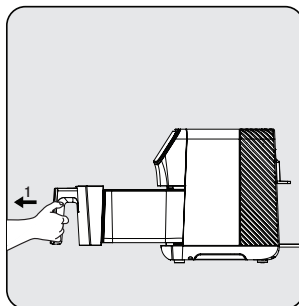
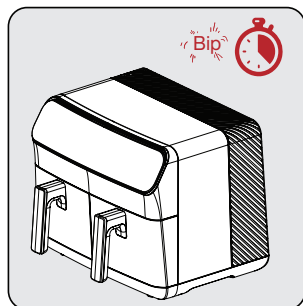
Lassen Sie das Gargut 5 bis 10 Sekunden ruhen, bevor Sie es aus dem herausnehmbaren Garbehälter nehmen (2).



Nehmen Sie das Garblech heraus und stellen Sie es auf eine ebene, saubere Fläche. Legen Sie das passende Zubehör für Ihr Gericht in den Garbehälter. Siehe 3.7 für detaillierte Informationen über das Zubehör. Siehe 3.5 für detaillierte Informationen über die doppelte und einmalige Verwendung des Raums.

Geben Sie die Speisen in den Garbehälter. Setzen Sie dann die Kammer in das Gerät ein und vergewissern Sie sich, dass sie fest sitzt.

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

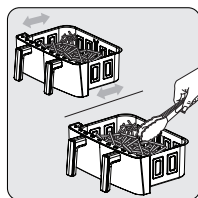


Nach Ablauf der gewählten Garzeit ertönt ein Warnton und das Gerät beendet den Garvorgang automatisch.

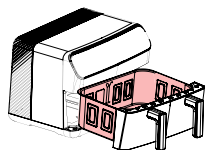
Nehmen Sie das Blech heraus und prüfen Sie, ob das Essen vollständig gegart ist. Wenn es eine zusätzliche Garzeit benötigt, können Sie die Garzeit etwas verlängern.

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

3 Bedienung



- 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.



Vermeiden Sie den Kontakt des Garkorbs mit der Außenfläche des Geräts, da die Oberfläche des Garbehälters (3) während und nach dem Garen heiß ist.



- Lassen Sie die Speisen 5 bis 10 Sekunden ruhen, bevor Sie sie aus dem herausnehmbaren Garraum (3) nehmen.
- 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.



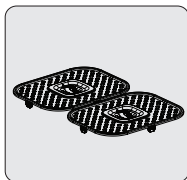
- Beachten Sie, dass das Gerät während des Wendevorgangs sehr heiß werden kann.
- Stellen Sie das Gerät nicht so auf die Arbeitsplatte, dass es die Luftauslasskanäle blockiert.
- Stellen Sie keine anderen Produkte auf das Gerät.

3.7 Zubehör



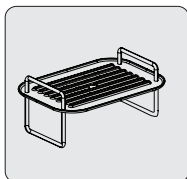
Um optimale Ergebnisse zu erzielen, wird die Verwendung des Zubehörs empfohlen.

3 Bedienung



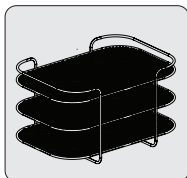
Grillrost

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, es sei denn, die Verwendung eines anderen Zubehörs wird empfohlen.



Grill-Zubehör

Es ist ein Zubehörteil, das speziell für Sie entwickelt wurde, damit Sie die besten Ergebnisse auf Ihren Grills erzielen. Es hilft Ihnen, bessere Garergebnisse für rotes Fleisch und Fisch zu erzielen. Es wird empfohlen, den Grillmodus mit dem Grill-Zubehör zu verwenden.



Trockner

Mit seiner perforierten und mehrschichtigen Struktur hilft er Ihnen, alle Arten von Gemüse und Obst zu trocknen, um beste Ergebnisse zu erzielen. Es wird empfohlen, den Trocknungsmodus zusammen mit dem Zubehör Trockner zu verwenden.

4 Kochzeit

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

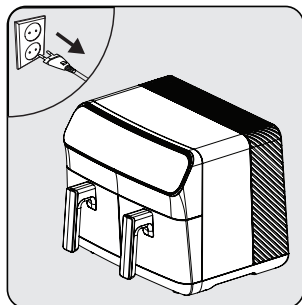
Die folgende Tabelle gibt einen Überblick über die Garzeiten für verschiedene Lebensmittel. Die Garzeiten hängen von der Dicke, der Marke und der Konsistenz der Lebensmittel ab. Die empfohlenen Zeiten und Mengen sind als Richtwerte zu betrachten.

Programm	Lebensmittel	Temperatur	Dauer
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-Karotten-Würfel als Beilage (250-500 Gramm)	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	Muffins (4- 6 Stück)	160°C	15 - 19 min
Auftauen	Hackfleisch, Hähnchen, Frikadellen, etc.	35- 50°C	15 - 30 min
Grillen	Rib-Eye-Steak (2 Scheiben, 200-250 g)	200°C	12 - 18 min
	Lendensteak (2 Scheiben, 200-250 g)	200°C	8 - 12 min
	Auberginen, Zucchini, Paprika, Pilze	190°C	8 - 15 min
	Fleischklößchen (4-8 Stück)	200°C	6 - 10 min
	Lachs (2 Filetscheiben)	200°C	7 - 12 min
	Jumbo-Garnelen (12-16 Stück)	200°C	10 - 14 min
	Wolfsbarsch (1 ganzes Stück oder 2 Filets)	200°C	11 - 18 min
	Koteletts (3-4 Stücke, 350-450 g)	200°C	5 - 8 min
Spieße	Hähnchenspieße	200°C	10 - 14 min
	Fleischspieße	200°C	11 - 15 min
Lufttrockner	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

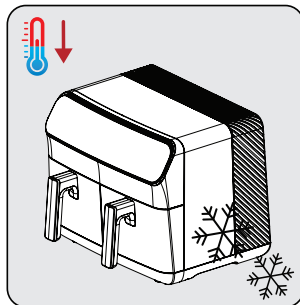
5 Reinigung und Pflege

5.1 Reinigung

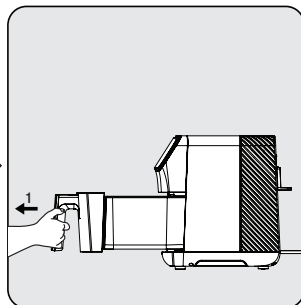
i Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts niemals Benzin, Lösungsmittel, Scheuermittel, Metallgegenstände oder harte Bürsten.



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

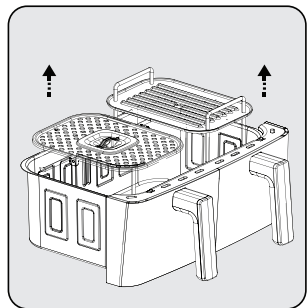


Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

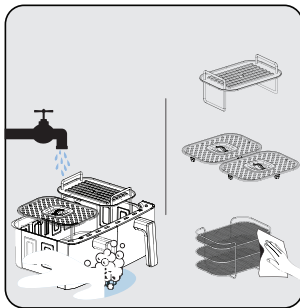


Nehmen Sie den herausnehmbaren Garkorb (5) aus der Schublade.

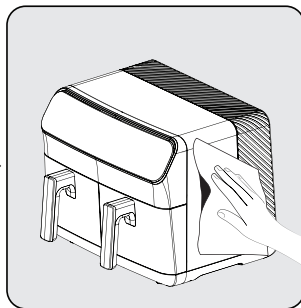
i Nehmen Sie die Backbleche aus dem Gerät, damit das Gerät schneller abkühlen kann.



Nehmen Sie das Garzubehör im Inneren des Garkorbs heraus.



Sie können den Garkorb und das Garzubehör 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.

i Halten Sie den Boden des raums sauber, um die Ansammlung von Fremdkörpern zu vermeiden.

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 Handhabung

- 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.

6 Problembehandlung

	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 Produkt funktioniert nicht mehr	Der linke Garbehälterfühler hat einen offenen Stromkreis.	Zur Reparatur an den Kundendienst schicken
6	Auf dem Display erscheint E2 und das Produkt funktioniert nicht mehr	Der linke Garbehälterfühler hat einen Kurzschluss.	
7	Auf dem Display erscheint E3 und das Gerät funktioniert nicht mehr	Der rechte Garbehälterfühler hat einen offenen Stromkreis.	
8	Das Display zeigt E4 an und das Produkt hat aufgehört zu funktionieren	Der rechte Garbehälterfühler hat einen Kurzschluss	
9	Auf dem Bildschirm wird E7 angezeigt und das Gerät funktioniert nicht mehr	Problem mit der Leistungsplatine (Anschlussproblem)	
10	Auf dem Bildschirm wird E8 angezeigt und das Gerät funktioniert nicht mehr	Problem mit der Leistungsplatine (Anschlussproblem)	

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: 0911 / 590 597 29
(Montag bis Freitag von 08.00 bis 18.00 Uhr)
E-Mail: service.de@beko.com
Homepage: www.grundig.com/de-de/support
(Elektrokleingeräte)

Unter den obengenannten 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 : 0911 / 590 597 30
Österreich : 0820 / 220 33 22 *
* gebührenpflichtig (0,145 €/Min. aus dem
Festnetz, Mobilfunk: max. 0,20 €/Min.)

Haben Sie Fragen?

Unser Kundenberatungszentrum steht Ihnen werktags stets von 8.00 – 18.00 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 Garantieusage ist nur gültig innerhalb der Bundesrepublik Deutschland

Garantiebedingungen - Beko – Version März 2024

Veuillez 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. Veuillez à lire et à comprendre entièrement ce guide et la documentation supplémentaire avant toute utilisation et conservez-les comme référence. Si vous donnez l'appareil à une autre personne, donnez-lui également ce manuel d'utilisation. Respectez tous les avertissements et informations contenus dans ce guide et suivez les instructions.

Veuillez noter que ce manuel d'utilisation peut se rapporter à plusieurs modèles de cet appareil. Le manuel indique clairement toutes les différences entre les modèles.

Symboles et leurs significations

Les symboles suivants sont utilisés tout au long de ce guide :



Informations importantes et conseils utiles concernant l'utilisation de l'appareil.



AVERTISSEMENT: Avertissement concernant les dommages corporels ou matériels.



Convient pour le contact avec les aliments.



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



AVERTISSEMENT: Danger surface chaude, risque de brûlures



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.

Le non-respect de ces instructions annule toute garantie.

1.1 Sécurité générale

- Cet appareil est conforme aux normes internationales de sécurité.
- Cet appareil est destiné à être utilisé à la maison et dans les lieux suivants:
 - Dans les cuisines du personnel des magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
 - les maisons de campagne ;
 - par les clients dans les hôtels, les motels ou d'autres infrastructures d'hébergement ;
 - les chambres d'hôtes.
- Cet appareil ne peut pas être utilisé par des enfants âgés de 0 à 8 ans. L'appareil ne peut être utilisé que par des enfants de 8 ans et plus sous surveillance. Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, auditives ou mentales sont limitées, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, si elles bénéficient d'une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et comprennent les dangers impliqués.
- Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par les enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont sous surveillance
- Même s'ils sont sous surveillance, ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Positionnez les poignées 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 uniquement avec une prise de terre.
- N'utilisez pas l'appareil avec une rallonge.

1 Consignes de sécurité et d'environnement importantes

- 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 marche 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.
- 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 au-dessus de l'appareil pendant qu'il est en marche. 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 choc électrique.

1 Consignes de sécurité et d'environnement importantes

- 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 arrêter l'appareil, tournez les boutons de la minuterie et de la température en position d'arrêt. Ensuite, débranchez l'appareil.
- Si vous conservez les matériaux d'emballage, gardez-les hors de portée des enfants.
- 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 les risques potentiels.

1.2 Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets :

Ce produit est conforme à la directive DEEE (2012/19/UE) de l'Union européenne. Ce produit porte un symbole de classification pour la mise au rebut des équipements électriques et électroniques (DEEE).



Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers à la fin de sa vie utile. Les appareils usagés doivent être retournés au point de collecte officiel destiné au recyclage des appareils électriques et électroniques. Pour trouver ces systèmes de collecte, veuillez contacter les autorités locales ou le détaillant auprès duquel vous avez acheté le produit. Chaque ménage joue un rôle important dans la récupération et le recyclage des appareils ménagers usagés. L'élimination appropriée des appareils usagés aide à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine.

1.3 Conformité avec la directive LdSD :

L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive LdSD (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les matériaux dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

1.4 Information sur l'emballage



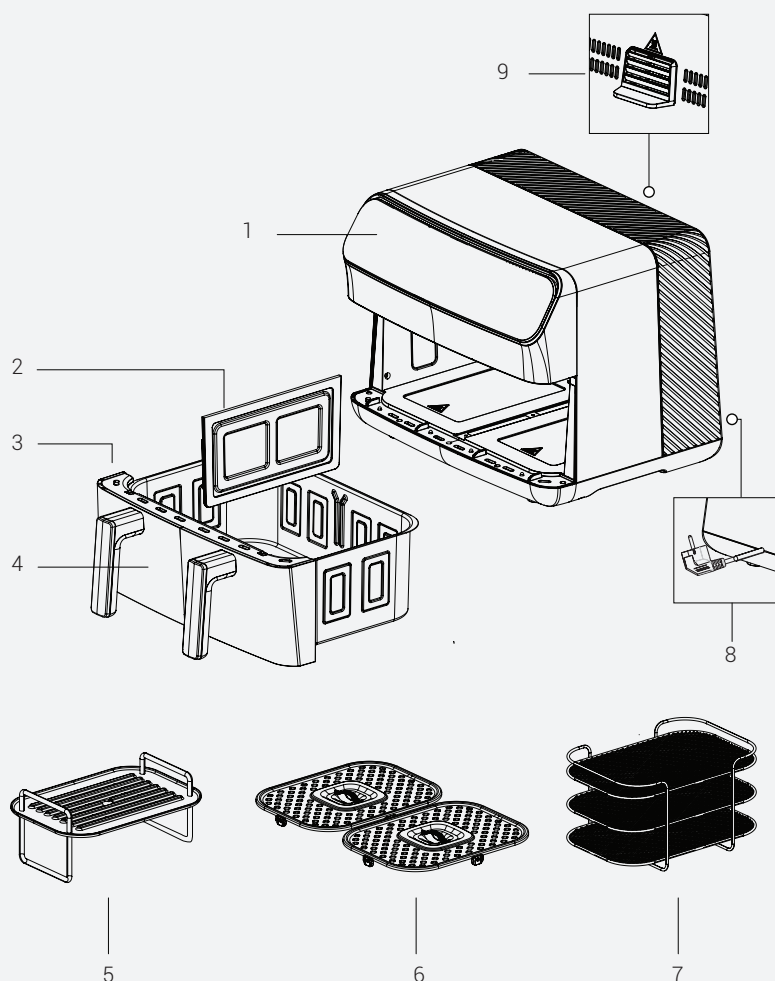
L'emballage du produit est composé de matériaux recyclables, conformément à notre réglementation nationale. Ne jetez pas les éléments d'emballage avec les déchets domestiques et autres déchets.

Déposez-les dans un des points de collecte d'éléments d'emballage que vous indiquera l'autorité locale dont vous dépendez.

1.5 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.

- 1. Panneau de commande numérique
- 2. Séparateur de cavité
- 3. Cuve amovible
- 4. Fenêtre de visualisation
- 5. Accessoires pour grillades
- 6. Grille de cuisson
- 7. Plateau de déshydratation
- 8. Câble d'alimentation
- 9. Bouche de sortie d'air

Données techniques

Alimentation	220-240 V ~ 50-60 Hz
Consommation d'énergie	2 000 à 2 400 W (1 200 W + 1 200 W)
Capacité de la cuve	9,5 litres (4,75 l + 4,75 l)

3 Fonctionnement

3.1 Utilisation prévue

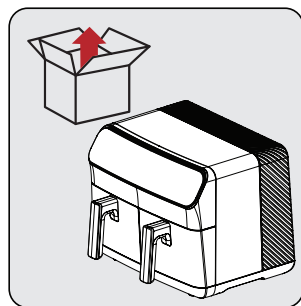
L'appareil est destiné à un usage domestique uniquement, et il n'est pas adapté à un usage professionnel.



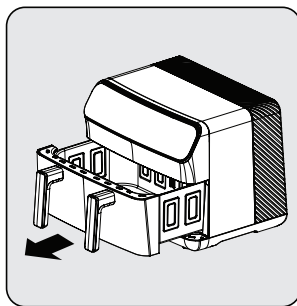
Lorsque vous utilisez l'appareil pour la première fois, il peut y avoir une légère émission de fumée. C'est normal.

3.2 Préparation de l'appareil pour son utilisation

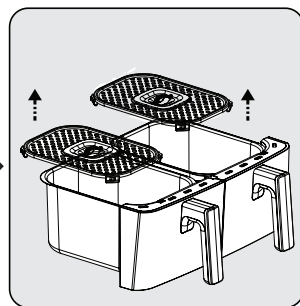
- Utilisez l'appareil en position verticale (sur une surface stable, de niveau, propre et non inclinée).



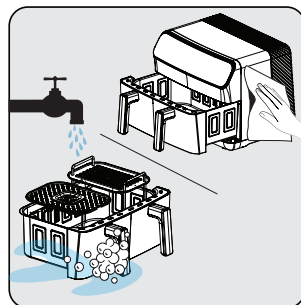
Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, retirez le matériel d'emballage et placez l'appareil sur une surface de travail plane et propre.



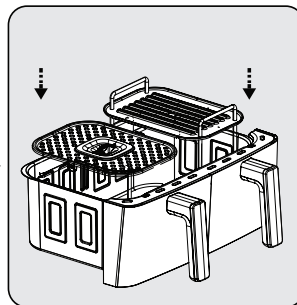
Pour accéder au plateau de cuisson amovible, saisissez fermement les poignées, puis tirez sur les bacs pour les faire sortir de leur logement.



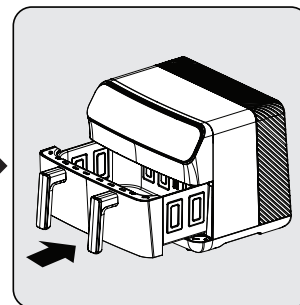
Retirez les accessoires de cuisson de l'enceinte de cuisson.



Nettoyez les plateaux de cuisson amovibles et les accessoires de cuisson à l'eau chaude savonneuse. Ensuite, séchez complètement l'extérieur de l'appareil et les parties que vous avez lavées.



Placez les accessoires que vous souhaitez utiliser dans le plateau de cuisson.



Une fois tous les composants nettoyés, connectez le plateau de cuisson et l'accessoire à l'appareil. L'appareil est prêt à être utilisé.

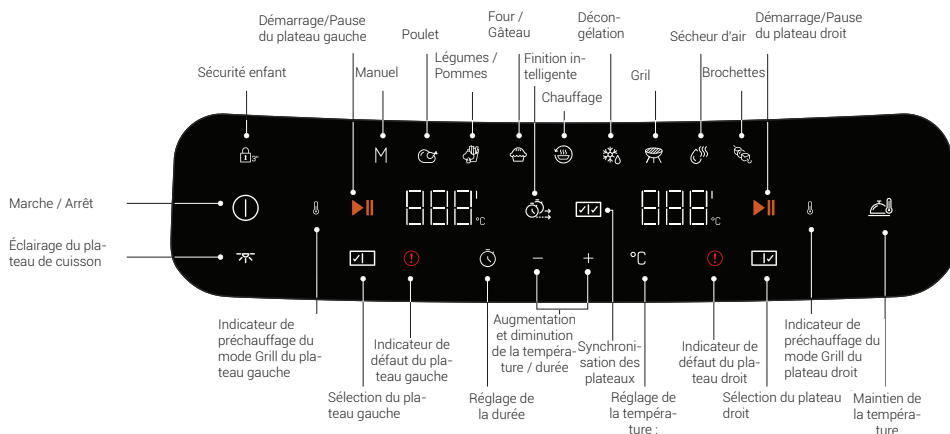


Pour la première utilisation, mettez l'appareil en mode "M", réglez-le sur la température la plus élevée et laissez-le fonctionner pendant 10 minutes sans ajouter d'ingrédients.

3 Fonctionnement

3.3 Panneau de commande et affichage à LED :

	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 de boulangerie tels que les gâteaux et le pain.
	Chauffage	Ce programme est spécialement conçu pour le réchauffage.
	Décongélation	Ce programme est spécialement conçu pour le dégivrage.
	Gril	Ce programme est spécialement conçu pour les grillades. Il s'utilise avec les accessoires du gril. Fournit de hautes performances dans la viande rouge et le poisson. (En mode gril, il existe une option de « préchauffage ». Lorsque vous démarrez le programme, le « préchauffage » commence d'abord et l'accessoire pour grillades doit se trouver dans le compartiment pendant ce processus. Lorsque le « préchauffage » est terminé, l'appareil vous avertit d'ajouter les aliments).
	Brochettes	Vous pouvez utiliser ce programme spécifiquement adapté à des recettes comme les brochettes de poulet ou les kebabs.
	Sécheur d'air	Programme spécialement conçu pour le séchage des aliments. Il s'utilise avec les accessoires de séchage.

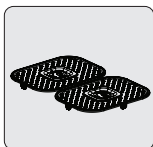


3 Fonctionnement

3.4 Avertissements avant la première utilisation



- Lorsque l'appareil fonctionne et que le plateau de cuisson amovible est retiré, de la vapeur chaude s'échappe de la sortie d'air et de la partie supérieure du panier. Vous devez donc faire attention à ne pas vous brûler avec la vapeur chaude.
- Lorsque vous utilisez les plateaux de cuisson à haute température, veillez à éviter tout contact direct.



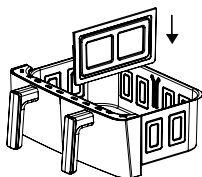
Le meilleur brunissement et la meilleure cuisson sont généralement obtenus sur la grille de cuisson. Il est recommandé d'utiliser la grille de cuisson pour toutes les recettes et les rôtis, à moins que l'utilisation d'un autre accessoire ne soit recommandée.

3.5 Fonctionnement



- Lorsque l'appareil est branché ou en cours de cuisson, si vous appuyez sur le symbole de verrouillage et le maintenez enfoncé pendant «  3 » 3 secondes, cela vous permet d'activer la sécurité enfant de l'appareil, et le symbole de verrouillage «  3 » s'allume en rouge.
- Si la sécurité enfants est active, les autres boutons de l'écran ne fonctionneront pas. Appuyez sur le symbole de verrouillage et maintenez-le enfoncé pendant «  3 » 3 secondes pour désactiver la sécurité enfant.

3.5.1 Installation d'un séparateur à chambre (les deux plateaux de cuisson sont utilisés)



Retirez le plateau de cuisson et posez-le sur une surface plane. Insérez le séparateur à chambre dans les fentes du plateau de cuisson. Ensuite, fixez le plateau de cuisson à l'appareil et suivez les étapes décrites dans la section « 3.5.3 Sélection et démarrage d'un programme ».

3.5.2 Le séparateur à chambre n'est pas installé.

Retirez le plateau de cuisson et posez-le sur une surface plane. Retirez l'accessoire du séparateur à chambre de son emplacement. Ensuite, fixez le plateau de cuisson à l'appareil et suivez les étapes décrites dans la section « 3.5.3 Sélection et démarrage d'un programme ».

3.5.3 Sélection et démarrage d'un programme

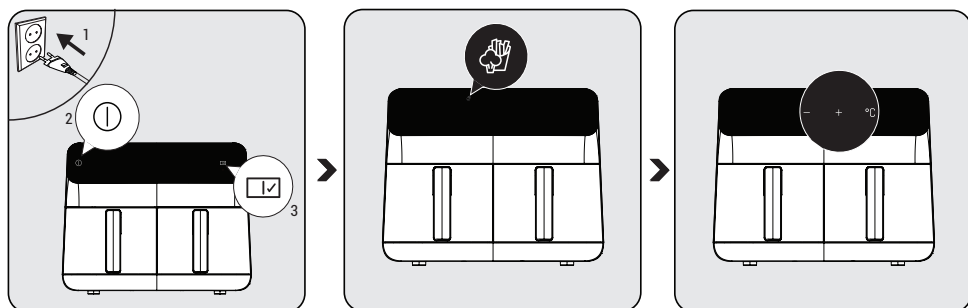


Si vous voulez passer à un autre programme après avoir mis l'appareil en marche, appuyez pendant 3 secondes sur la touche « Commencer/Arrêt » ou sur la touche « Sélectionner plateau ». Sélectionnez ensuite le programme souhaité en sélectionnant à nouveau le plateau.



- 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 « Sélectionner chambre ». Le programme de cuisson que vous avez sélectionné est annulé.

3 Fonctionnement



Branchez l'appareil et appuyez sur le bouton marche/arrêt « ① » Une fois les voyants du plateau allumés, sélectionnez le plateau souhaité « ② ». Si le séparateur à chambre n'est pas installé, l'appareil indiquera automatiquement la chambre entière comme sélectionnée. Après avoir choisi le plateau, 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 de démarrage. Si vous souhaitez cuisiner dans l'autre chambre, répétez le processus en sélectionnant un plateau.

3.5.4 Réglage de la température et de l'heure

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



- Le silicone des accessoires de cuisson est fabriqué dans un matériau de qualité alimentaire résistant aux hautes températures. Il évite de rayer le revêtement de la chambre. Veillez donc à ce qu'il ne se détache pas pendant la cuisson.
- Lorsque vous retirez le plateau de cuisson, faites attention à la vapeur chaude qui se trouve à l'intérieur et ne le touchez pas avec vos mains car il est extrêmement chaud.
- Pour retirer les aliments cuits, utilisez un outil (pinces, etc.) qui n'endommagera pas la surface intérieure de l'appareil.

3.5.5 Paramètres des fonctions

3.5.5.1 Smart Finish

La fonction « Smart Finish » vous permet de commencer et de terminer simultanément la cuisson de 2 aliments différents à des températures, des temps de cuisson et des modes de cuisson différents. Veillez à installer le séparateur à chambre pour utiliser la fonction de finition intelligente.

1. Préparez les réglages de cuisson pour le plateau de gauche de l'appareil comme décrit au paragraphe 3.5.1.
2. Sélectionnez ensuite le bon plateau et réglez les paramètres de cuisson.
3. Sélectionnez la fonction « Smart Finishing » sur l'appareil.

3 Fonctionnement

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 plateaux simultanément.



Pour sélectionner la fonction "Smart Finish" , le processus de cuisson ne doit pas avoir commencé dans l'un des deux plateaux. Si la cuisson a déjà commencé dans au moins un plateau, la fonction "Smart Finish" ne peut pas être sélectionnée.

3.5.5.2 Garder la chaleur

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

1. Préparez le plateau souhaité pour la cuisson comme décrit au point 3.5.1. Appuyez ensuite sur le bouton « Démarrer » 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 Maintien au chaud reste activée pendant 60 minutes.
- Vous pouvez également sélectionner la fonction "Maintien au chaud" avant de commencer la cuisson.

3.5.5.3 Assortiment de plateaux

Grâce à la fonction de synchronisation de la cuisson, vous pouvez facilement faire correspondre les plateaux lorsque vous faites cuire le même aliment dans les deux plateaux. Pour utiliser la fonction Assortiment de plateaux, vous devez vous assurer que l'accessoire de séparation à chambres est installé.

1. Préparez le plateau gauche ou droit de l'appareil comme décrit au point 3.5.1.
2. Sélectionnez ensuite la chambre de 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 plateaux.
4. Si vous appuyez sur l'icône « Commencer », vous pouvez effectuer le même processus de cuisson dans deux plateaux séparés.



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

3.6 Cuisson

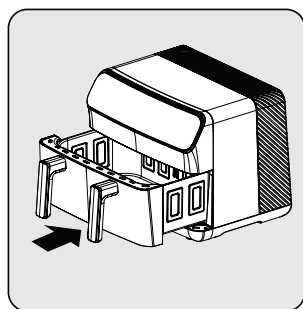


Avant de placer vos aliments dans la chambre de cuisson, mélangez-les avec une petite quantité d'huile à l'aide d'une cuillère à mesurer. Alternativement, vous pouvez obtenir de meilleurs résultats en brossant l'huile sur vos aliments.

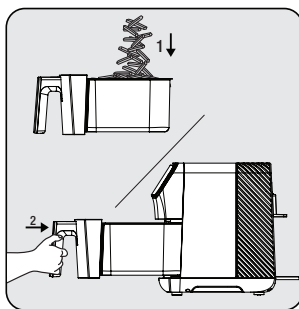


Ne touchez pas les plaques de cuisson amovibles lorsqu'elles sont chaudes, à l'exception des poignées.

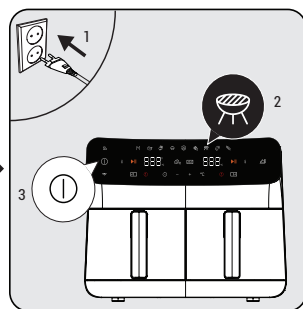
3 Fonctionnement



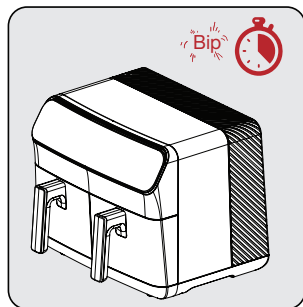
Retirez le plateau de cuisson et posez-le sur une surface plane et propre. Placez les accessoires correspondants à votre plat dans le plateau de cuisson. Consultez la section 3.7 pour des informations détaillées sur les accessoires. Consultez la section 3.5 pour des informations détaillées sur l'utilisation double ou simple de la chambre.



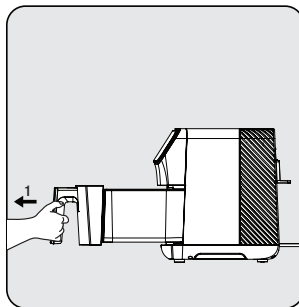
Placez les aliments sur le plateau de cuisson. Insérez ensuite la chambre dans l'appareil et assurez-vous qu'elle est bien en place.



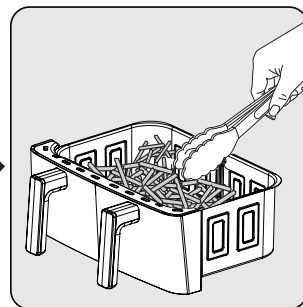
Branchez votre appareil et sélectionnez le programme de cuisson souhaité. Ensuite commencez la cuisson.



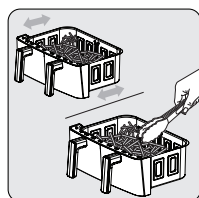
Lorsque le temps de cuisson sélectionné est écoulé, un signal sonore retentit et l'appareil s'arrête automatiquement.



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

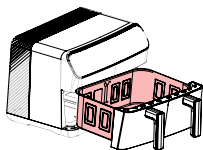


Lorsque le processus est terminé, transférez les aliments cuits dans un bol ou une assiette.



- Pour assurer une cuisson uniforme, retirez et secouez soigneusement le plateau de cuisson à mi-chemin de la cuisson, ou utilisez des pinces pour retourner les aliments à cuire afin de ne pas 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.

3 Fonctionnement



Évitez tout contact du panier de cuisson avec la surface extérieure de l'appareil, car la surface du plateau de cuisson (3) sera chaude pendant et après la cuisson.



- Laissez les aliments reposer pendant 5 à 10 secondes avant de les sortir de la chambre de cuisson amovible (3).
- Utilisez des pinces pour retirer les aliments grossiers ou mous du plateau de cuisson sans endommager la surface intérieure de l'appareil.
- Lorsqu'un lot d'aliments est prêt, l'appareil est instantanément prêt pour un autre lot.

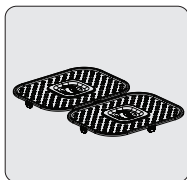


- Notez que l'appareil peut devenir très chaud pendant le processus de tournage.
- Ne posez pas le produit sur votre plan de travail de manière à bloquer les canaux de sortie d'air.
- Ne placez aucun objet sur l'appareil.

3.7 Accessoires

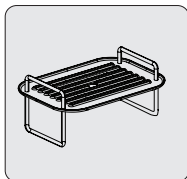


Pour de meilleurs résultats, il est recommandé d'utiliser les accessoires.



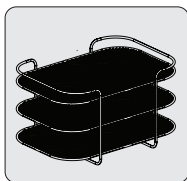
Grille de cuisson

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, à moins que l'utilisation d'un autre accessoire ne soit recommandée.



Accessoires pour grillades

C'est un accessoire spécialement créé pour vous permettre d'obtenir les meilleurs résultats sur vos grils. Il vous aide à obtenir de meilleurs résultats de cuisson pour la viande rouge et le poisson. Il est recommandé d'utiliser le mode grill avec l'accessoire grill.



Séchoir

Il vous aide à sécher toutes sortes de légumes et de fruits grâce à sa structure perforée et multicouche pour les meilleurs résultats. Il est recommandé d'utiliser le mode de séchage avec l'accessoire Séchoir.

4 Temps de cuisson

La température et l'heure par défaut des programmes de l'appareil sont réglées automatiquement.

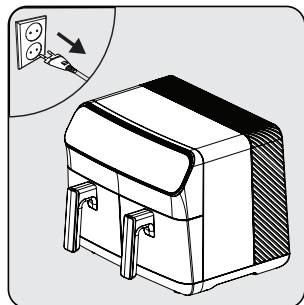
Le tableau suivant donne un aperçu des temps de cuisson de différents aliments. Les temps de cuisson dépendent de l'épaisseur, de la marque et de la consistance des aliments. Les durées et les quantités recommandées doivent être considérées comme approximatives.

Programme	Aliment	Température	Durée
Poulet	Pilon (4 pièces)	180° C	24 - 30 min
	Poitrine de poulet (2 * 200 gr)	180° C	24 - 30 min
	Aile (8 pièces) 180 degrés	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 gr	200° C	42 - 48 min
	Cubes de pommes de terre et de carottes en accompagnement (250 à 500 grammes)	190° C	15 - 20 min
	Anneau d'oignon	190° C	10 - 15 min
	Courgettes et aubergines (coupées en rondelles - 1 pièce)	180° C	20 - 25 min
Four/gâteau	Muffins (4 à 6 pièces)	160°C	15 - 19 min
Décongélation	Viande hachée, poulet, boulettes de viande, etc.	35- 50°C	15 - 30 min
Gril	Entrecôte (2 tranches, 200 à 250 grammes)	200° C	12 - 18 min
	Entrecôte (2 tranches de 200 à 250 grammes)	200° C	8 - 12 min
	Aubergines, courgettes, poivrons, champignons	190° C	8 - 15 min
	Boulette (4 à 8 pièces)	200° C	6 - 10 min
	Saumon (2 tranches de filet)	200° C	7 - 12 min
	Crevettes géantes (12 à 16 pièces)	200° C	10 - 14 min
	Loup de mer (1 entier ou 2 filets)	200° C	11 - 18 min
	Côtelettes (3 à 4 pièces, 350 à 450 grammes)	200° C	5 - 8 min
Brochettes	Brochettes de poulet	200° C	10 - 14 min
	Brochettes de viande	200° C	11 - 15 min
Sécheur d'air	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

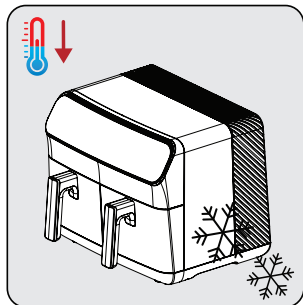
5 Nettoyage et entretien

5.1 Nettoyage

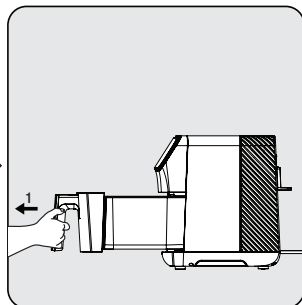
i N'utilisez jamais d'essence, de solvants, de nettoyeurs abrasifs, d'objets métalliques ou de brosses dures pour nettoyer l'appareil.



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

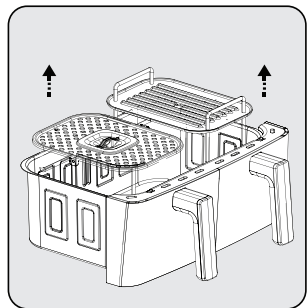


Laissez l'appareil refroidir complètement.

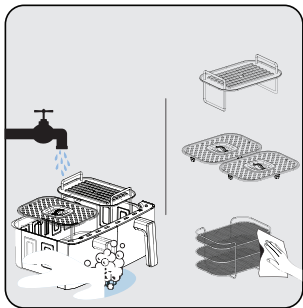


Sortez le panier de cuisson amovible (5) du tiroir.

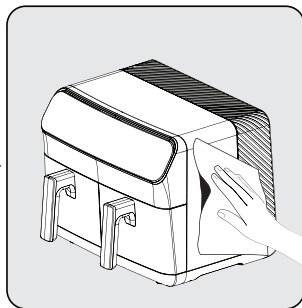
i Retirez les grilles de cuisson de l'appareil pour permettre à l'appareil de refroidir plus rapidement.



Retirez l'accessoire de cuisson de la cuve.



Vous pouvez laver la grille de cuisson et les accessoires 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.

5.2 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 manipulation

- 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 ait 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/sont 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	Graisse antirouille sur le chauffage 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 le radiateur du produit.
4	Odeur étrange	Plateau de cuisson, tiroir à plateau, Corps étranger sur l'appareil de chauffage	Retirez le corps étranger
5	L'écran affiche E1 et le produit ne fonctionne plus	Le capteur du plateau de cuisson gauche est en circuit ouvert.	Envoyez-le à un service agréé pour réparation
6	L'écran affiche E2 et le produit ne fonctionne plus.	Le capteur du plateau de cuisson gauche est court-circuité.	
7	L'écran affiche E3 et le produit ne fonctionne plus.	Le capteur du plateau de cuisson droit est en circuit ouvert.	
8	L'écran affiche E4 et le produit ne fonctionne plus.	Le capteur du plateau de cuisson droit est court-circuité	
9	L'écran affiche E7 et le produit ne fonctionne plus.	Problème avec le PCB d'alimentation (problème de connexion)	
10	L'écran affiche E8 et le produit ne fonctionne plus.	Problème avec le PCB d'alimentation (problème de connexion)	

¡Por favor, lea esta guía primero!

Estimado cliente,

Gracias por elegir un producto Beko. Deseamos que aproveche al máximo este aparato fabricado con la tecnología más avanzada. Por favor, asegúrese de leer y entender completamente esta guía y la documentación complementaria antes de usarla y guárdela como referencia. Si entrega el producto a otra persona, entregue también el manual de usuario. Observe todas las advertencias e información contenidas en este manual y siga las instrucciones.

Tenga en cuenta que esta guía del usuario se puede aplicar a varios modelos de aparato. La guía indica claramente las posibles variaciones de los diferentes modelos.

Símbolos y sus significados

Los siguientes símbolos se utilizan a lo largo de esta guía:



Información importante y consejos útiles sobre el uso del aparato.



ADVERTENCIA: Advertencias sobre situaciones peligrosas relacionadas con la seguridad de la vida y la propiedad.



Aparato de uso alimentario.



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



ADVERTENCIA: Advertencia sobre superficies calientes.



**PAPEL RECICLADO &
RECICLABLE**

1 Instrucciones importantes para la seguridad y el medio ambiente

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

El incumplimiento de estas instrucciones anulará cualquier garantía.

1.1 Seguridad general

- Este aparato cumple con las normas de seguridad internacionales.
- Este aparato está destinado al uso doméstico y a las siguientes aplicaciones;
 - En las cocinas del personal de las tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo;
 - en casas rurales,
 - por los clientes en hoteles, moteles u otros alojamientos,
 - en locaciones de hospedaje en régimen de alojamiento y desayuno.
- Este aparato no se puede utilizar por niños de entre 0 y 8 años. El aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años bajo supervisión. Las personas con capacidades físicas, auditivas o mentales limitadas, o con falta de experiencia y conocimientos, pueden utilizar este aparato si se les proporciona supervisión o información sobre el uso seguro y sobre los posibles peligros.
- La limpieza y el mantenimiento por el usuario no deberá ser realizado por niños a menos que sean mayores de 8 y estén bajo supervisión.
- No permita que los niños jueguen con el aparato, aunque estén vigilados.
- Mantenga el aparato y el cable de potencia 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 deramen los líquidos calientes 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 sólo con un enchufe con toma a 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.
- Para evitar que se dañe el

1 Instrucciones importantes para la seguridad y el medio ambiente

cable de corriente, evite que se pellizque, raje o roce contra bordes afilados.

- 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 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

1 Instrucciones importantes para la seguridad y el medio ambiente

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.
- 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 potenciales.

1.2 Conformidad con la normativa WEEE y eliminación del aparato al final de su vida útil:

Este producto es conforme con la directiva de la UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE) (2012/19/UE). Este producto incorpora el símbolo de la clasificación selectiva para los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE).



Este símbolo indica que este producto no debe eliminarse con otros desechos domésticos al final de su vida útil. El dispositivo usado debe ser devuelto al punto de recogida oficial para el reciclaje de los 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 aparatos usados ayuda a prevenir las posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.

1.3 Cumplimiento de la directiva RoHS:

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

1.4 Información de embalaje

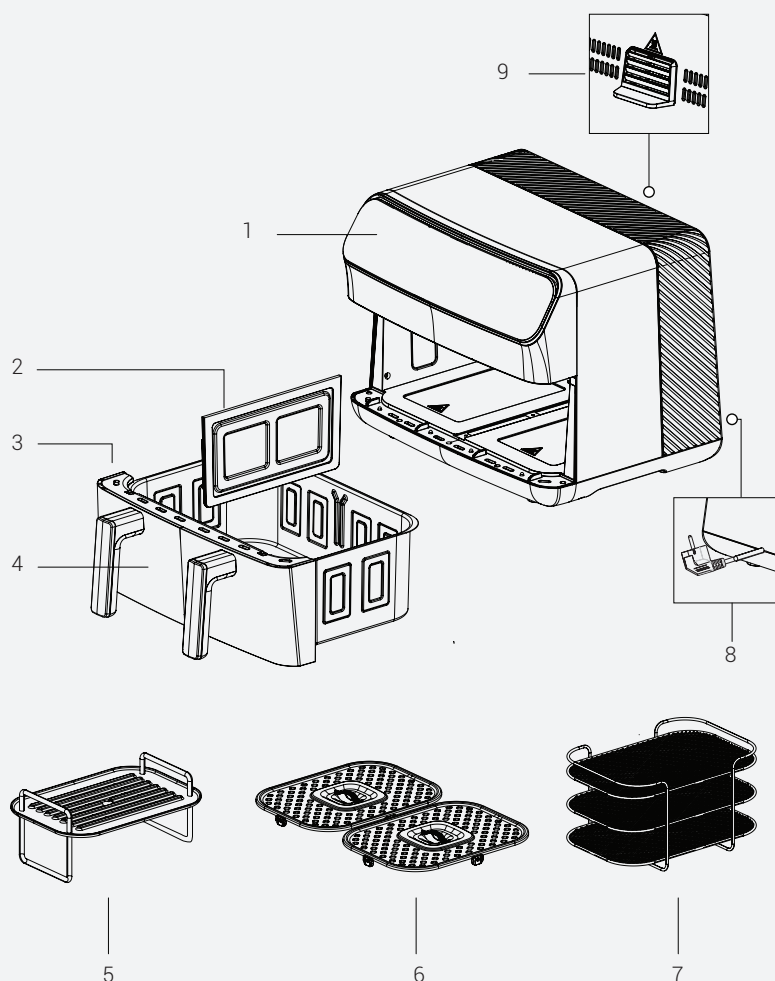


El embalaje del producto está fabricado con material reciclable de acuerdo con las normativas nacionales sobre medio ambiente. No se deshaga del material de embalaje ni de los desechos domésticos o de otro tipo. Llévelos a los puntos de recogida de material de embalaje designados por las autoridades locales.

1.5 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. Separador de cámara
- 3. Cámara de cocción extraíble
- 4. Pantalla de Control de Cocción
- 5. Accesorios de Rejilla
- 6. Estante de cocción
- 7. Secadora
- 8. Cable de potencia
- 9. Salida de aire

Datos técnicos

Suministro eléctrico	220-240 V ~ 50-60 Hz
Consumo de energía	2000-2400W (1200W + 1200W)
Capacidad de Cámara	9,5 Litros (4,75 L + 4,75 L)

3 Funcionamiento

3.1 Uso previsto

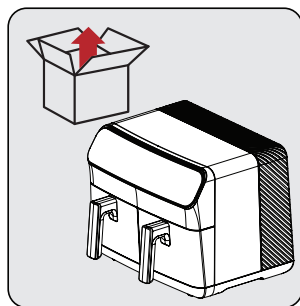
Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico, no es adecuado para uso profesional.



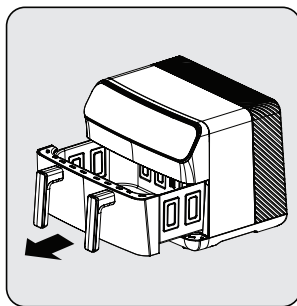
Al utilizar el aparato por primera vez, puede producir una ligera emisión de humo. Esto es normal.

3.2 Preparar el aparato para su uso

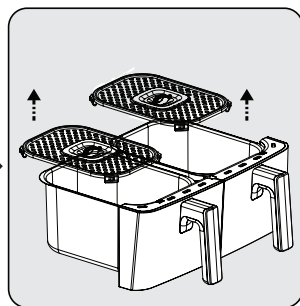
- Utilice el aparato en posición vertical sobre una superficie estable, plana, limpia, seca y antideslizante.



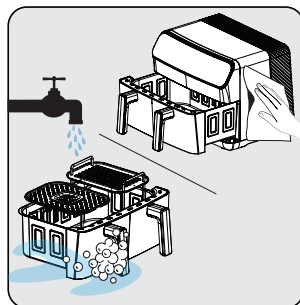
Antes de utilizar el aparato por primera vez, quite el material de embalaje y coloque el aparato en un lugar de trabajo limpio.



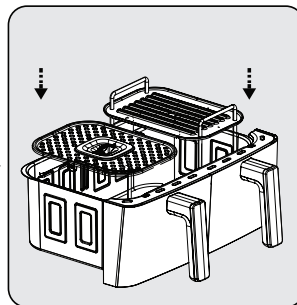
Para acceder a la bandeja de cocción extraíble, agarre firmemente las asas y, a continuación, extraiga las cámaras de sus ranuras.



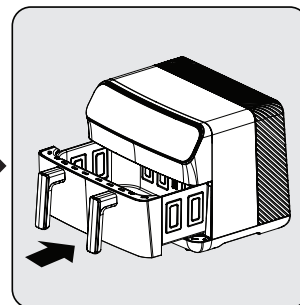
Retire los accesorios de cocción de la cámara de cocción.



Limpie las bandejas de cocción desmontables y los accesorios de cocción con agua tibia y jabón. Luego, seque completamente el exterior del aparato y las piezas que haya lavado.



Coloque los accesorios que desee utilizar en la bandeja de cocción.



Tras limpiar todos los componentes, conecte la bandeja de cocción y el accesorio al aparato. El aparato está listo para ser utilizado.

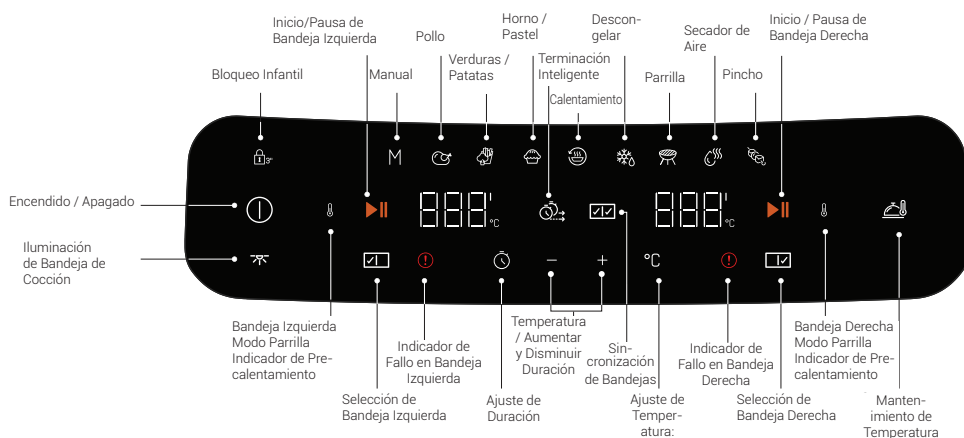


Para utilizar el aparato por primera vez, póngalo en modo "M", ajústelo a la temperatura más alta y déjelo funcionar durante 10 minutos sin añadir ningún ingrediente.

3 Funcionamiento

3.3 Panel de control y pantalla LED:

M	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.
	Parrilla	Este programa está especialmente diseñado para parrilla. Se utiliza junto con accesorios de parrilla. Proporciona alto rendimiento en carne rojo y pescado. (En el modo parrilla hay una opción de "precalentamiento". Al iniciar el programa, comienza primero el 'precalentamiento' y el accesorio de parrilla debe estar en la cámara durante este proceso. Cuando finalice el "precalentamiento", el aparato le avisará para que ponga los alimentos).
	Pincho	Puede utilizar este programa adaptado específicamente para recetas como brochetas de pollo o kebab.
	Secador de Aire	Programa especialmente diseñado para el secado de alimentos. Se utiliza junto con accesorios de secado.

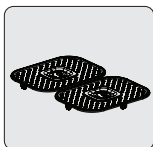


3 Funcionamiento

3.4 Advertencias antes del primer uso



- Mientras el aparato esté en funcionamiento y la bandeja de cocción extraíble esté sacada, saldrá vapor caliente por la salida de aire y la parte superior de la cesta. Por lo tanto, tenga cuidado para evitar quemarse con el vapor caliente.
- Al utilizar las bandejas de cocción a altas temperaturas, tenga cuidado de evitar el contacto directo.



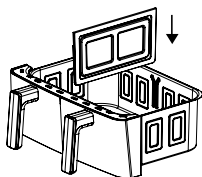
El mejor dorado y cocción se consigue normalmente en estante de cocción. Es recomendable utilizar el estante de cocción para todas las re-cetas y asados, a menos que se recomiende el uso de otro accesorio.

3.5 Funcionamiento



- Mientras el aparato está enchufado o en cocción, al mantener pulsado el símbolo del candado durante "13" 3 segundos se activa el bloqueo para niños del aparato, y el símbolo del candado "13" se ilumina en rojo.
- Si el bloqueo para niños está activado, los demás botones de la pantalla no funcionarán. Pulse y mantenga pulsado el símbolo de bloqueo durante "13" 3 segundos para desactivar el bloqueo para niños.

3.5.1 Accesorio separador de cámaras instalado (se utilizan las dos bandejas de cocción)



Retire la bandeja de cocción y colóquela sobre una superficie plana. Introduzca el accesorio separador de cámaras en las ranuras de la bandeja de cocción. Luego, coloque la bandeja de cocción en el aparato y siga los pasos descritos en la sección "3.5.3 Selección e inicio de un programa".

3.5.2 El accesorio separador de cámaras no está instalado.

Retire la bandeja de cocción y colóquela sobre una superficie plana. Retire el accesorio separador de la cámara de su lugar. Luego, coloque la bandeja de cocción en el aparato y siga los pasos descritos en la sección "3.5.3 Selección e inicio de un programa".

3.5.3 Seleccionar e iniciar un programa

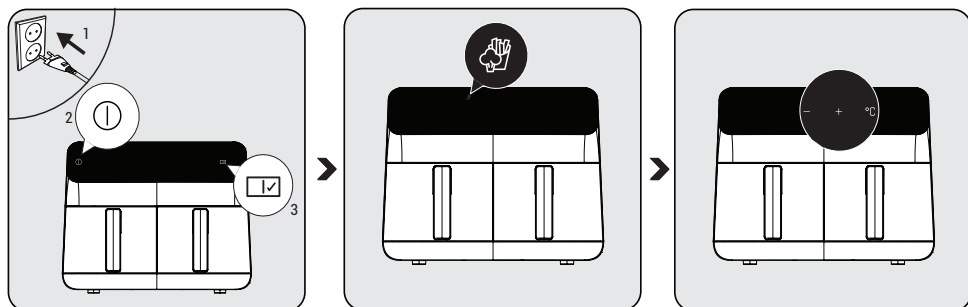


En caso de desear cambiar de programa después de poner en marcha el aparato, mantenga pulsada la tecla "Inicio/Parada" o la tecla "Seleccionar Bandeja" durante 3 segundos. Luego seleccione el programa deseado seleccionando de nuevo la bandeja.



- 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 Funcionamiento



Enchufe el aparato y pulse el botón de encendido/apagado "1". Una vez que se iluminen las luces de la bandeja, seleccione la bandeja deseada "3". Si el separador de cámara no está instalado, el aparato indicará de forma automática toda la cámara como seleccionada. 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.

3.5.4 Ajuste de temperatura y tiempo

Pulse el botón °C o °F para ajustar la temperatura y la hora. El símbolo "[-][+]"

se activa. Ajuste la temperatura y el tiempo al valor deseado mediante el símbolo "[-][+]".



- La silicona de los accesorios de cocción está fabricada con material de calidad alimentaria resistente a altas temperaturas. Impide que se raye el revestimiento de la cámara. Asegúrese, por tanto, de que no se desprenda durante la cocción.
- Al retirar la bandeja de cocción, tenga cuidado con el vapor caliente del interior y no la toque con las manos, ya que está extremadamente caliente.
- Al retirar los alimentos cocinados, utilice un utensilio (pinzas, etc.) que no dañe la superficie interior del aparato.

3.5.5 Ajustes de Función

3.5.5.1 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. Asegúrese de instalar el accesorio separador de cámaras para utilizar la función de acabado inteligente.

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.

3 Funcionamiento

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".

3.5.5.2 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 de mantener caliente permanecerá activa durante aproximadamente 60 minutos.
- También puede seleccionar la función "Mantener caliente" antes de iniciar el proceso de cocción.

3.5.5.3 Combinación de Bandejas

Con la función de sincronización de cocción, podrá emparejar fácilmente las bandejas cuando cocine el mismo alimento en ambas bandejas. A fin de utilizar la función de combinación de bandejas, asegúrese de que está instalado el accesorio separador de cámaras.

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

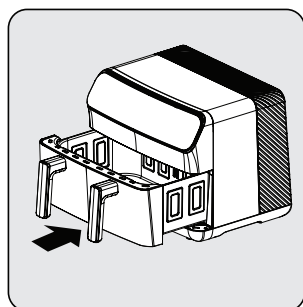


Antes de colocar los alimentos en la cámara de cocción, mezcle los alimentos con una pequeña cantidad de aceite utilizando una cuchara dosificadora. Alternativamente, puede conseguir mejores resultados pincelando los alimentos con aceite.

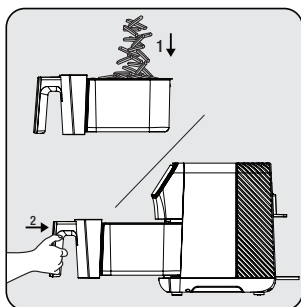


No toque las bandejas de cocción extraíbles cuando estén calientes, excepto por los mangos.

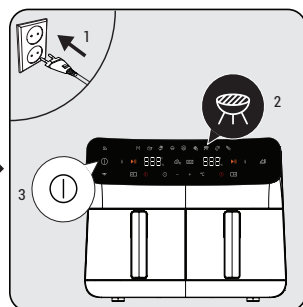
3 Funcionamiento



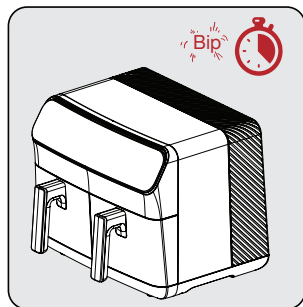
Retire la bandeja de cocción y colóquela sobre una superficie plana y limpia. Coloque los accesorios adecuados para su plato en la bandeja de cocción. Véase el apartado 3.7 para obtener información detallada sobre los accesorios. Véase el apartado 3.5 para obtener información detallada sobre el uso doble e individual de la cámara.



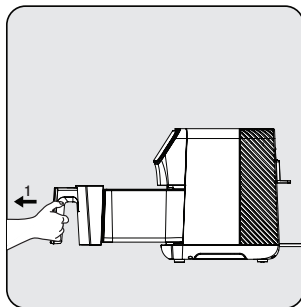
Coloque los alimentos en la bandeja de cocción. Luego introduzca la cámara en el aparato y asegúrese de que está bien colocada.



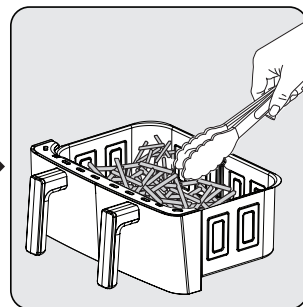
Enchufe su aparato y seleccione el programa de cocción deseado. A continuación inicie el proceso de cocción.



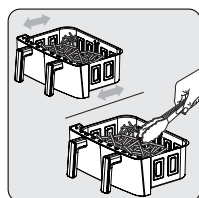
Quando termine el tiempo de cocción seleccionado, sonará un tono de aviso y el aparato se detendrá automáticamente la cocción.



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

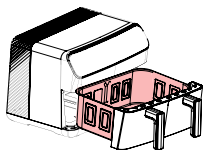


Una vez finalizado el proceso, transfiera los alimentos cocinados a un bol o plato.



- 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 Funcionamiento



Evite que la cesta de cocción entre en contacto con la superficie exterior del aparato, ya que la superficie de la bandeja de cocción (3) estará caliente durante y después de la cocción.



- Deje reposar los alimentos de 5 a 10 segundos antes de sacarlos de la cámara de cocción extraíble (3).
- 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.

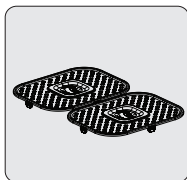


- Recuerde que el aparato puede estar muy caliente durante el proceso de giro.
- No ponga el producto sobre la encimera de manera que bloquee los canales de salida de aire.
- No ponga ningún otro producto sobre el aparato.

3.7 Accesorios

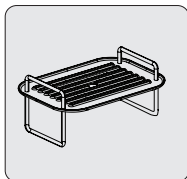


Para conseguir los mejores resultados, se recomienda utilizar los accesorios.



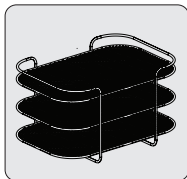
Estante de Cocción

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, a menos que se recomiende el uso de otro accesorio.



Accesorios de Rejilla

Se trata de un accesorio especialmente creado para que obtenga los mejores resultados en sus parrillas. Le permite conseguir mejores resultados en la cocción de carnes rojas y pescados. Se recomienda utilizar el modo parrilla con el Accesorio Parrilla.



Secadora

Le permite secar todo tipo de verduras y frutas gracias a su estructura perforada y multicapa para obtener los mejores resultados. Es recomendable utilizar el modo de secado con el accesorio Secador.

4 Tiempo de cocción

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

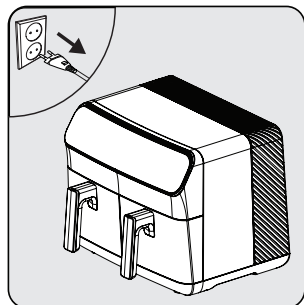
La siguiente tabla ofrece un resumen de los tiempos de cocción para diferentes alimentos. Los tiempos de cocción dependen del grosor, la marca y la consistencia de los alimentos. Los tiempos y cantidades recomendados deben considerarse como aproximados.

Programa	Alimento	Temperatura	Duración
Pollo	Baquetas (4 piezas)	180°C	24 - 30 min
	Pechuga de pollo (2 * 200 gr)	180°C	24 - 30 min
	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 min
	Patata congelada 500 g	200°C	20 - 27 min
	Patata congelada 1000 gr	200°C	42 - 48 min
	Cubos de Patata - Zanahoria Guarnición (250-500 gramos)	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	Panecillos (4-6 Piezas)	160°C	15 - 19 min
Descongelar	Carne picada, pollo, albóndigas, etc.	35- 50°C	15 - 30 min
Parrilla	Filete de Costilla (2 cortes, 200-250 gramos)	200°C	12 - 18 min
	Filete de Solomillo (2 cortes, 200-250 gramos)	200°C	8 - 12 min
	Berenjena, calabacín, pimientos, champiñones	190°C	8 - 15 min
	Albóndigas (4-8 Piezas)	200°C	6 - 10 min
	Salmón (2 cortes de filete)	200°C	7 - 12 min
	Gambas Jumbo (12-16 piezas)	200°C	10 - 14 min
	Lubina (1 entera o 2 filetes)	200°C	11 - 18 min
	Chuletas (3-4 piezas, 350-450 gramos)	200°C	5 - 8 min
Pincho	Pollo en pinchos	200°C	10 - 14 min
	Carne en pinchos	200°C	11 - 15 min
Secador de Aire	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

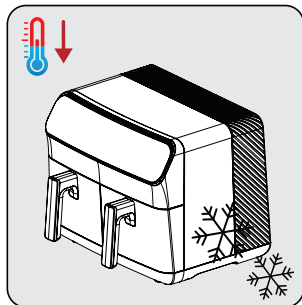
5 Limpieza y cuidado

5.1 Limpieza

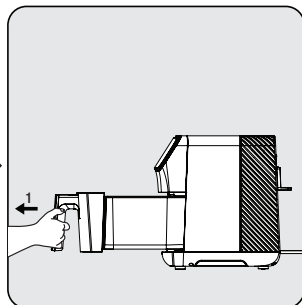
i No utilice nunca gasolina, disolvente, limpiadores abrasivos, objetos metálicos o cepillos duros para limpiar el aparato.



Apague y desconecte el aparato de la toma de corriente.

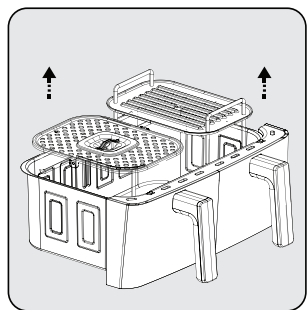


Espere a que el aparato se enfríe completamente.

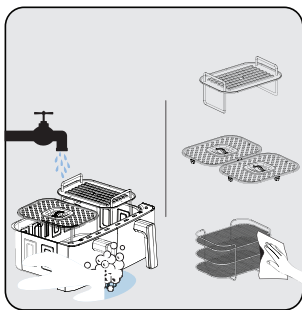


Saque la cesta de cocción extraíble (5) del cajón.

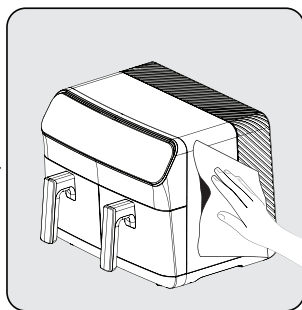
i Retire las bandejas de cocción del aparato para que éste se enfríe más rápidamente.



Retire los accesorios de cocción de la bandeja de cocción.



Puede lavar la bandeja de cocción y los accesorios de cocina 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 cámara de cocción para evitar la acumulación de objetos extraños.

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 manipulación

- 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.

6 Solución de problemas

	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	El sensor de bandeja de cocción izquierda está en circuito abierto.	Enviar al servicio técnico para reparación
6	La pantalla muestra E2 y el producto no sigue su función	El sensor de bandeja de cocción izquierdo está cortocircuitado.	
7	La pantalla muestra E3 y el producto detuvo su función	El sensor de bandeja de cocción derecha está en circuito abierto.	
8	La pantalla muestra E4 y el producto detuvo su función	El sensor de bandeja de cocción derecha está cortocircuitado.	
9	La pantalla muestra E7 y el producto detuvo su función	Problema con PCB de potencia (Problema de conexión)	
10	La pantalla muestra E8 y el producto detuvo su función	Problema con PCB de potencia (Problema de conexión)	



Contacto para asistencia técnica:
902 877 665 / 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 Electronics España S.L.. La garantía sólo tendrá validez sobre el primer comprador o adquiriente 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 Electronics España 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 ELECTRONICS ESPAÑA 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:
707 014 192 / 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 de 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 a aquisição do produto. Esta garantia é válida em território espanhol e português para aparelhos distribuído pela Beko Home Appliances 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 quebrados 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 aparelho possa necessitar, desde que o aparelho seja instalado de forma acessível.

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

DADOS DO APARELHO (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 Home Appliances Portugal, Unipessoal, Lda; Edifício Amoreiras Square; Rua Carlos Alberto da Mota Pinto, nº 17, 3ªA, Amoreiras 1070-313, 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 citi i mai întâi acest ghid!

Stimate client,

Vă mul umim că a i ales un produs BEKO. Dorim să profita i la maximum de acest aparat care a fost fabricat cu tehnologie de ultimă genera ie. Vă rugăm să citi i și să în elege i integral acest ghid și documenta ia suplimentară înainte de utilizare și să îl păstra i ca referin ă. Dacă da i aparatul altcuiva, înmăna i-i și acest manual de utilizare. Respecta i toate avertismentele și informa iile din acest document și urma i instruc iunile.

Re ine i că instruc iunile din acest manual se pot aplica și altor modele de produse. Acest manual precizează cu exactitate toate modificările diferitelor modele.

Simboluri și semnifica iile lor

În acest ghid sunt utilizate următoarele simboluri:



Informa ii importante și sfaturi utile privind utilizarea dispozitivului.



AVERTIZARE: Avertizări cu privire la situa ii periculoase legate de siguran a vie ii și a bunurilor.



Aparat de uz alimentar.



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



AVERTIZARE: Avertisment privind suprafe ele fierbin i.



**HÂRTIE RECICLATĂ &
RECICLABILĂ**

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

Nerespectarea acestor instrucțiuni va avea ca efect anularea garanției.

1.1 Siguranță generală

- Acest aparat este conform cu standardele internaționale de siguranță.
- Acest aparat este destinat utilizării la domiciliu și în aplicații cum ar fi;
 - Bucătării de personal din magazine, birouri și alte medii de lucru;
 - în ferme,
 - de către clienții din hoteluri, moteluri sau alte facilități de cazare,
 - locații de tip pensiune.
- Acest aparat nu poate fi utilizat de copii cu vârste cuprinse între 0 și 8 ani. Aparatul poate fi utilizat numai de copii cu vârsta de 8 ani și peste, sub supraveghere. Acest aparat poate fi utilizat de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau care nu au experiență și cunoștințe despre produs, cu condiția să fie supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea în siguranță a produsului și la riscurile pe care le implică acesta.
- Curățați și întrețineți de către utilizator nu trebuie efectuate de către copii, cu excepția cazului în care aceștia au peste 8 ani și se află sub supraveghere.
- Chiar dacă se află sub supraveghere, nu permite copiilor să se joace cu aparatul.
- Nu lăsați aparatul și cablul său de alimentare la îndemâna copiilor 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 priză.
- Utilizați aparatul cu o priză cu împământare.
- Nu utilizați aparatul cu un prelungitor.
- Nu așezați aparatul pe sau

lângă surse de căldură, precum cuptoare și sobe.

- Pentru a evita 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 dezasamblați 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 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.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către agentul său de service sau de către persoane calificate în mod similar pentru a evita potențialele pericole.

1.2 Conformitate cu Directiva WEEE și depozitarea la deșeurile a produsului uzat:

Acest produs respectă Directiva UE WEEE (2012/19/UE). Produsul este marcat cu un simbol de clasificare pentru deșeurile electrice și electronice (WEEE).



Acest simbol indică faptul că produsul nu trebuie eliminat cu alte deșeurile menajere la finalul perioadei de utilizare. Dispozitivele utilizate trebuie returnate la punctul special de reciclare de dispozitive electrice și electronice. Pentru a găsi aceste sisteme de colectare contactați autoritățile locale sau distribuitorul de la care a fost achiziționat produsul. Fiecare gospodărie are un rol important în recuperarea și reciclarea electrocasnicelor vechi. Eliminarea corespunzătoare a electrocasnicelor utilizate ajută la prevenirea posibilelor consecințe negative pentru mediu și sănătatea umană.

1.3 Conformitate cu Directiva RoHS:

Produsul pe care l-ați achiziționat respectă Directiva UE RoHS (2011/65/UE). Nu conține materiale dăunătoare și interzise specificate în Directivă.

1.4 Informații despre ambalaj

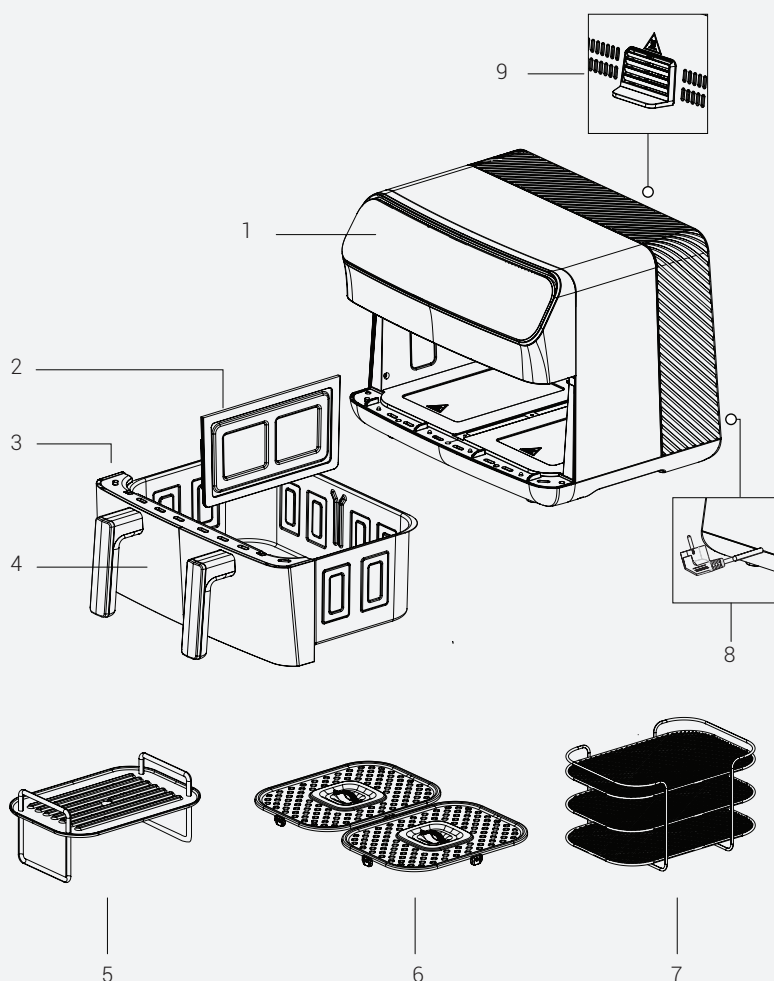


Ambalajul produsului este fabricat din materiale reciclabile conform Legislației Naționale. Ambalajele nu trebuie aruncate împreună cu gunoierul menajer sau alt tip. Duceți-le la punctele de colectare destinate ambalajelor amenajate de către autoritățile locale.

1.5 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.

- 1. Panou digital control
- 2. Separator de cameră
- 3. Cameră de gătit detașabilă
- 4. Fereastra de monitorizare a gătitului
- 5. Accesorii pentru grătar
- 6. Grătar de gătit
- 7. Uscător
- 8. Cablu de alimentare
- 9. Evacuare aer

Date tehnice

Sursă de alimentare	220-240 V ~ 50-60 Hz
Consum electric	2000-2400W (1200W + 1200W)
Capacitatea camerei	9,5 Litri (4,75 L + 4,75 L)

3.1. Domeniul de utilizare

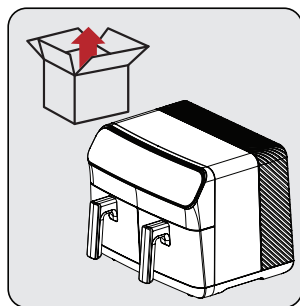
Aparatul este destinat numai pentru uzul casnic și nu este adecvat pentru uzul profesional.



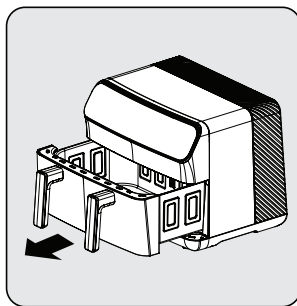
Atunci când utilizați aparatul pentru prima dată, este posibil să existe o ușoară emisie de fum. Acesta este un lucru normal.

3.2 Pregătirea aparatului pentru utilizare

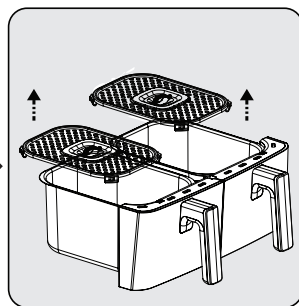
- Folosiți aparatul în poziție verticală, pe o suprafață stabilă, plană, curată, uscată și antiderapantă.



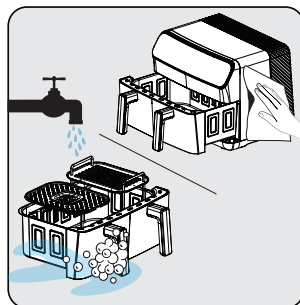
Înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată, îndepărtați materialul de ambalare și așezați aparatul pe o suprafață de lucru plană și curată.



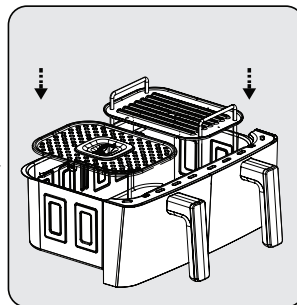
Pentru a accesa tava de gătit detașabilă, prindeți ferm mânerul și apoi scoateți camera de din fațetele lor.



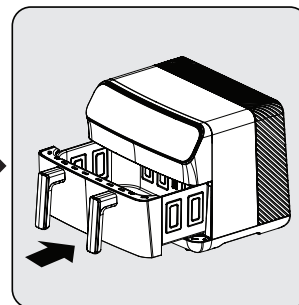
Scoateți accesoriile de gătit din camera de gătit.



Curățați tăvile de gătit detașabile și accesoriile de gătit folosind apă caldă cu săpun. Apoi uscați complet partea exterioară a aparatului și părțile pe care le-ați spălat.



Așezați accesoriile pe care doriți să le utilizați în tava de gătit.



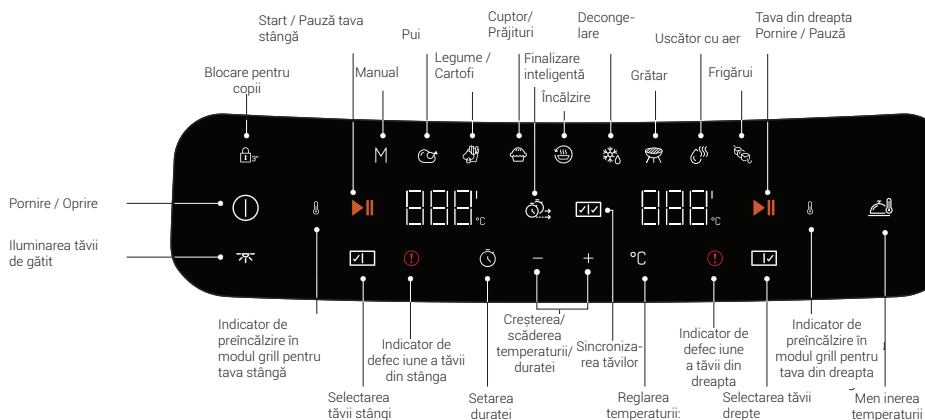
După ce toate componentele sunt curățate, conectați tava de gătit și accesoriul la aparat. Aparatul este gata de utilizare.



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.

3.3 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.
	Grătar	Acest program este special conceput pentru grătar. Este utilizat împreună cu accesoriile pentru grătar. Asigurați performanțe ridicate pentru carne și pește. (În modul grătar este disponibilă o opțiune de "preîncălzire". Când porniți programul, începe mai întâi "preîncălzirea", iar accesoriul pentru grătar trebuie să se afle în cameră în timpul acestui proces. Când "preîncălzirea" este finalizată, aparatul vă va avertiza să adăugați alimentele).
	Frigărui	Puteți utiliza acest program special conceput pentru rețete precum frigărui de pui sau kebab-urile.
	Uscător cu aer	Program special conceput pentru dehidratarea alimentelor. Este utilizat împreună cu accesoriile pentru dehidratare.

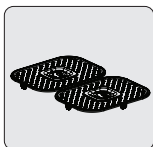


3 Funcționarea

3.4 Avertizări înainte de prima utilizare



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

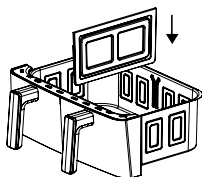


Cea mai bună rumenire și gătire se obține, de obicei, pe grătarul de gătit. Se recomandă utilizarea grătarului de gătit pentru toate rețetele și fripăturile, cu excepția cazului în care se recomandă utilizarea unui alt accesoriu.

3.5 Funcționarea



- În timp ce dispozitivul este conectat la priză sau în timpul gătitului, apăsarea și menținerea apăsată a simbolului de blocare timp de "I3" 3 secunde activează blocarea pentru copii a dispozitivului, iar simbolul de blocare "I3" se aprinde în roșu.
- Dacă blocarea pentru copii este activă, celelalte butoane de pe ecran nu vor funcționa. Apăsăți și mențineți apăsat simbolul de blocare pentru "I3" 3 secunde pentru a dezactiva blocarea pentru copii.



3.5.1 Accesoriul separator de camere instalat (se utilizează ambele tăvi de gătit)

Scoateți tava de gătit și așezați-o pe o suprafață plană. Introduceți accesoriul separator de camere în fantele de pe tava de gătit. Apoi, fixați tava de gătit pe aparat și urmați pașii descriși în secțiunea "3.5.3 Selectarea și pornirea unui program".

3.5.2 Accesoriul separator de cameră nu este instalat.

Scoateți tava de gătit și așezați-o pe o suprafață plană. Îndepărtați accesoriul separatorului de cameră de la locul său. Apoi, fixați tava de gătit pe aparat și urmați pașii descriși în secțiunea "3.5.3 Selectarea și pornirea unui program".

3.5.3 Selectarea și pornirea unui program

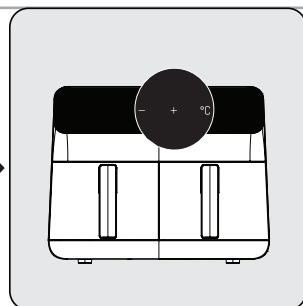
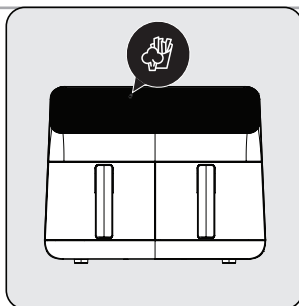
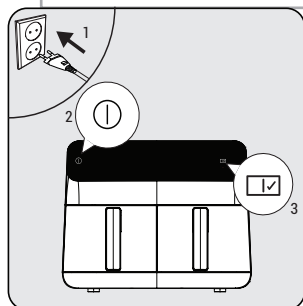


Dacă doriți să treceți la un alt program după pornirea aparatului, apăsați și mențineți apăsată tasta "Start/Stop" sau tasta "Select Tray" (Selectare tavă) timp de 3 secunde. Selectați apoi programul dorit prin selectarea din nou a tăvii.

3 Funcționarea



- 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.



Introduceți aparatul în priză și apăsați butonul de pornire/oprire "ⓘ". După ce luminile tăvii se aprind, selectați tava dorită "☑". Dacă separatorul de camere nu este instalat, aparatul va indica automat întreaga cameră ca fiind selectată. După selectarea tăvii, 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 gătit prin apăsarea pictogramelor de temperatură și timp.

Începeți procesul de gătit prin apăsarea pictogramei de pornire. Când doriți să gătiți în cealaltă cameră, repetați procesul selectând o tavă.

3.5.4 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 "[-][+]".



- Siliconul accesoriilor de gătit este fabricat din material de calitate rezistent la temperaturi ridicate. Aceasta previne zgârierea interiorului camerei. Prin urmare, asigurați-vă că nu se desprinde în timpul gătitului.
- Când scoateți tava de gătit, aveți grijă la aburii fierbinți din interior și nu o atingeți cu mâinile, deoarece este extrem de fierbinte.
- Când scoateți mâncarea gătită, folosiți un instrument (clește etc.) care nu va deteriora suprafața interioară a aparatului.

3.5.5 Setările funcțiilor

3.5.5.1 Finalizarea inteligentă

Funcția "Smart Finish" (Finalizare inteligentă) vă permite să începeți și să terminați simultan 2 mâncăruri distincte la temperaturi, timpi și moduri de gătit diferite. Asigurați-vă că instalați accesoriul separator de cameră pentru a utiliza funcția de finalizare inteligentă.

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 gătit.
3. Selectați funcția "Smart Finishing" (Finalizare inteligentă) de pe aparat.
4. Începeți procesul de gătit apăsând unul dintre butoanele de pornire. Aparatul va începe procesul de gătit 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.

3.5.5.2 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 va rămâne activată timp de aproximativ 60 minute.
- De asemenea, puteți selecta funcția "Păstrare la cald" înainte de a începe procesul de gătit.

3.5.5.3 Potrivirea tăvilor

Cu funcția de sincronizare a gătitului, puteți potrivi cu ușurință tăvile atunci când gătiți aceeași mâncare în ambele tăvi. Pentru a utiliza funcția de potrivire a tăvilor, asigurați-vă că este instalat accesoriul separator de cameră.

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 timpurile 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 Funcționarea

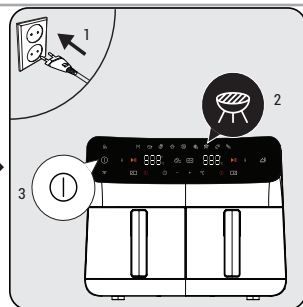
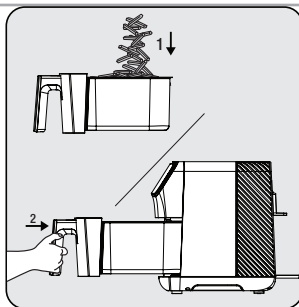
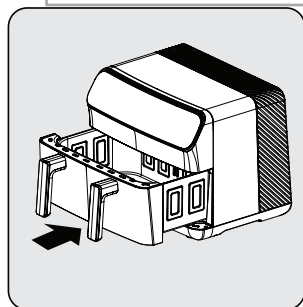
3.6. Gătitul



Înainte de a pune alimentele în camera de gătit, amesteca i-le cu o cantitate mică de ulei folosind o lingură de măsurat. Alternativ, pute i ob ine rezultate mai bune prin ungerea alimentelor cu ulei.



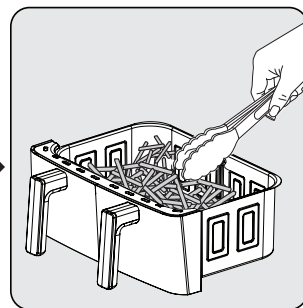
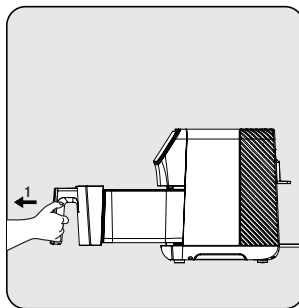
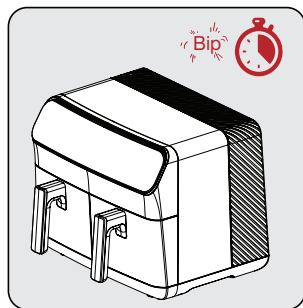
Nu atinge i tăvile de gătit detașabile atunci când sunt fierbin i, cu excep ia mânerelor.



Scoate i tava de gătit și așeza i-o pe o suprafa ă plană și curată. Așeza i în tava de gătit accesoriile potrivite pentru vasul pe care îl utilizați. Consulta i punctul 3.7 pentru informa ii detaliate despre accesorii. A se vedea punctul 3.5 pentru informa ii detaliate despre utilizarea dublă și unică a camerei.

Așeza i alimentele în tava de gătit. Apoi introduce i camera în aparat și asigura i-vă că este bine fixată.

Conecta i aparatul la sursă și selecta i programul de gătit dorit. Apoi începeți procesul de gătit.

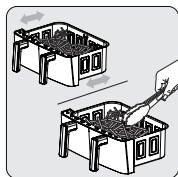


Când timpul de gătire selectat se scurge, se va auzi un semnal sonor de avertizare și aparatul va opri automat gătitul.

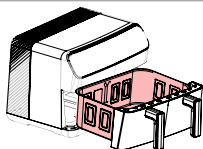
Scoate i tava și verifica i dacă mâncarea este complet gătită. Dacă este necesar un timp suplimentar de gătire, pute i prelungi timpul de gătire pu in mai mult.

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

3 Funcționarea



- 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.



Evitați contactul coșului de gătit cu suprafața exterioară a aparatului, deoarece suprafața tăvii de gătit (3) va fi fierbinte atât în timpul cât și după gătit.



- Lăsați mâncarea să se odihnească timp de 5 până la 10 secunde înainte de a le scoate din camera de gătit detașabilă (3).
- 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.

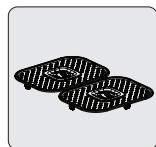


- Rețineți că aparatul poate deveni foarte fierbinte în timpul procesului de rotire.
- Nu așezați produsul pe blatul de lucru în așa fel încât să blocheze canalele de ieșire a aerului.
- Nu plasați niciun alt produs pe aparat.

3.7 Accesorii

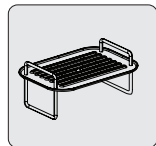


Pentru rezultate optime, se recomandă utilizarea accesoriilor.



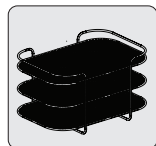
Grătar de gătit

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, cu excepția cazului în care se recomandă utilizarea unui alt accesoriu.



Accesorii pentru grătar

Este un accesoriu creat special pentru a obține cele mai bune rezultate pe grătarele dumneavoastră. Vă ajută să obțineți rezultate mai bune la gătitul cărnii și a peștelui. Se recomandă să utilizați modul grătar cu accesoriul grătar.



Uscător

Vă ajută să dehidratați cu cele mai bune rezultate toate tipurile de legume și fructe cu ajutorul structurii sale perforate și multistrat. Modul de dehidratare este recomandat pentru a fi utilizat cu accesoriul Uscător.

4 Timpul de gătit

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

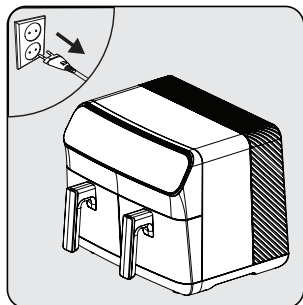
Tabelul următor oferă o prezentare generală a timpilor de gătit pentru diferite alimente. Timpii de gătit depind de grosimea, marca și consistența alimentelor. Timpii și cantitățile recomandate trebuie considerate ca fiind aproximative.

Program	Aliment	Temperatură	Durată
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
	Cartofi - cuburi de morcovi - garnitură (250-500 grame)	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 (4-6 bucăți)	160°C	15 - 19 min
Decongelare	Carne tocată, pui, chiftelu e, etc.	35- 50°C	15 - 30 min
Grătar	Friptura Rib eye (2 felii, 200-250 de grame)	200°C	12 - 18 min
	Friptura de mușchi file (2 felii, 200-250 grame)	200°C	8 - 12 min
	Vinete, dovlecei, ardei, ciuperci	190°C	8 - 15 min
	Chiftele (4-8 bucăți)	200°C	6 - 10 min
	Somon (2 felii de fileu)	200°C	7 - 12 min
	Creve i Jumbo (12-16 bucăți)	200°C	10 - 14 min
	Biban de mare (1 întreg sau 2 fileuri)	200°C	11 - 18 min
	Cotlete (3-4 bucăți, 350-450 grame)	200°C	5 - 8 min
Frigărui	Frigărui de pui	200°C	10 - 14 min
	Frigărui de carne	200°C	11 - 15 min
Uscător cu aer	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

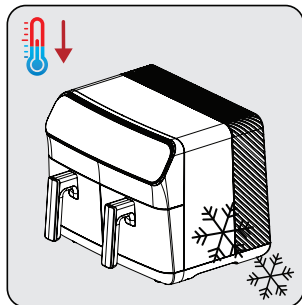
5 Cură area și între inerea

5.1 Cură area

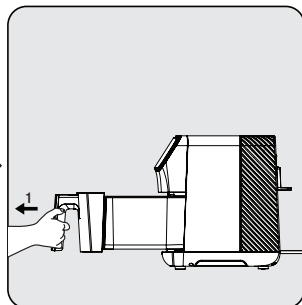
i Nu utiliza i benzină, solven i, agen i abrazivi de cură are, obiecte metalice sau perii dure pentru a cură a aparatul.



Opri i aparatul și deconecta i-l de la sursa de alimentare.

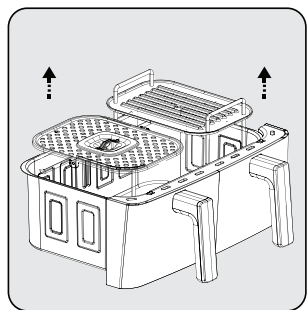


Lăsa i aparatul să se răcească complet.

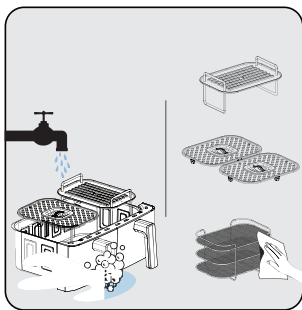


Scoate i coșul de gătit detașabil (5) din sertar.

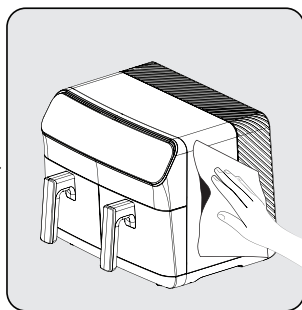
i Scoate i tăvile de gătit din aparat pentru a permite aparatului să se răcească mai repede.



Scoate i accesoriul de gătit din interiorul tăvii de gătit.



Pute i spăla tava de gătit și accesoriile de gătit în apă caldă cu săpun sau în mașina de spălat vase.



Cură a i partea exterioară a aparatului cu o cârpă umedă. Uscai complet exteriorul aparatului.

i Păstra i întotdeauna curată partea inferioară a camerei de gătit pentru a evita acumularea de corpuri străine.

5.2 Depozitarea

- Dacă nu dori i să utiliza i aparatul pentru o perioadă mai lungă de timp, depozita i-l cu grijă.
- Scoate i aparatul din priză și lăsa i-l să se răcească înainte de a-l pune deoparte.
- Depozita i aparatul într-un loc uscat și rece.
- Păstra i aparatul și cablul într-un loc inaccesibil copiilor.

5.3 Transportul și manipularea

- Transporta i 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. Produsul se poate deteriora.
- Dacă aparatul este scăpat, este posibil să nu mai func ioneze sau să se producă daune permanente.

	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	Senzorul tăvii de gătit din stânga este în circuit deschis.	Trimiteți aparatul la un service pentru reparație
6	Afișajul indică E2 și produsul nu mai funcționează	Senzorul din stânga al tăvii de gătit este scurtcircuitat.	
7	Afișajul indică E3 și produsul produsul a încetat să mai funcționeze	Senzorul din dreapta al tăvii de gătit este în circuit deschis.	
8	Afișajul indică E4 și produsul a încetat să mai funcționeze	Senzorul din dreapta al tăvii de gătit este scurtcircuitat	
9	Afișajul indică E7 și produsul produsul a încetat să mai funcționeze	Problemă cu PCB de alimentare (problemă conexiune)	
10	Afișajul indică E8 și produsul produsul a încetat să mai funcționeze	Problemă cu PCB de alimentare (problemă conexiune)	



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 disproporționate, 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			SERVICE	CLIENT
					Cauza întârzierii			

CONDIȚII SUPLEMENTARE DE GARANȚIE LEGALĂ DE CONFORMITATE:

Pentru orice defecțiune apărută în perioada de garanție legală, apelați la vânzător (respectiv, prin magazinul de unde a fost achiziționat produsul sau direct prin Call Center. Prelungirea termenului de garanție se va înscrice 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:

- a) fără costuri și fără vreun inconvenient semnificativ pentru consumator, ținând seama de natura bunurilor și de scopul pentru care consumatorul a solicitat bunurile în cauză;
- b) consumatorul pune bunurile la dispoziția vânzătorului, iar vânzătorul preia bunurile înlocuite pe propria cheltuială;
- c) obligația 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;
- d) 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:

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

- 1. Nu au fost respectate instrucțiunile de transport, manipulare, instalare, utilizare și întreținere prescise.
- 2. 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).
- 3. Garanția nu se acordă subansamblelor și accesoriilor casabile ale produselor care suferă deteriorări din vina exclusivă a consumatorului.
- 4. Tensiunea de alimentare are valori care nu se încadrează în limitele prevăzute de standarde (SR EN 50160).
- 5. Instalația electrică a utilizatorului prezintă improvizații sau neconformități.
- 6. Produsul a fost folosit în alte scopuri decât cel pentru care a fost proiectat.
- 7. 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 prelucurează date cu caracter personal, cu respectarea legilor aplicabile privind confidențialitatea și protecția datelor. Pentru informații complete despre modul în care vă prelucrăm datele, precum și despre drepturile dumneavoastră, vă rugăm să consultați secțiunea "Protecția datelor personale", accesând site-ul nostru la adresa <https://www.beko.ro/>.

Si prega di leggere questa guida prima dell'uso!

Gentile Cliente,

Grazie per aver scelto un prodotto BEKO. Vogliamo che da questo elettrodomestico, realizzato con tecnologia all'avanguardia, possa ottenere il massimo. Prima dell'uso assicurati di aver letto e compreso a fondo questa guida e la documentazione supplementare e conservale come riferimento. Nel caso cedessi l'elettrodomestico ad un'altra persona, fai un modo che riceva anche questo manuale d'uso. Osservare tutte le avvertenze e le informazioni contenute in questa guida e seguire le istruzioni.

Tieni presente che questa guida per l'utente può essere applicata a diversi modelli dello stesso prodotto. La guida indicherà chiaramente le variazioni dei diversi modelli.

Simboli e loro significati

In tutta questa guida sono utilizzati i seguenti simboli:



Informazioni importanti e consigli utili sull'uso del dispositivo.



AVVERTENZA: Avvertenze su situazioni di pericolo relative alla sicurezza della vita delle persone e delle cose.



Elettrodomestico per uso alimentare.



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



AVVERTENZA: Attenzione alle superfici calde.



**CARTA RICICLATA
E RICICLABILE**

1 Importanti istruzioni di sicurezza e ambientali

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

Il mancato rispetto di queste istruzioni invaliderà qualsiasi garanzia.

1.1 Sicurezza generale

- Questa apparecchiatura è conforme alle norme di sicurezza internazionali.
- Questa apparecchiatura è destinata all'uso domestico e alle applicazioni quali ad esempio;
 - Nelle cucine del personale dei negozi, negli uffici e in altri ambienti di lavoro;
 - nelle fattorie,
 - dai clienti di alberghi, motel o altre strutture ricettive,
 - in contesti tipo bed and breakfast.
- Questa apparecchiatura non può essere utilizzata da bambini di età compresa tra 0 e 8 anni. L'apparecchiatura può essere utilizzata solo da bambini di età pari o superiore a 8 anni, sotto supervisione. Questa apparecchiatura può essere utilizzata da persone con capacità fisiche, uditive o mentali limitate, oppure prive di esperienza e conoscenza, se sono dotate di supervisione o informazioni sull'uso sicuro e sui rischi incontrati.
- Le operazioni di pulizia e manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sotto controllo.
- Anche se sono sotto supervisione, non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchiatura.
- Tenere l'apparecchiatura e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
- Posizionare le impugnature degli apparecchi di 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 dotata di messa a terra.
- Non usare l'apparecchiatura con una prolunga.

- Non posizionare l'apparecchiatura sopra o vicino a fonti di calore quali ad esempio forni e stufe.
- Perché 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'apparecchiatura.
- 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'apparecchiatura in ambienti e sostanze esplosive o infiammabili o nelle loro vicinanze.
- Al fine di evitare il rischio di 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.

1 Importanti istruzioni di sicurezza e ambientali

- 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.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un agente dell'assistenza o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.

1.2 Conformità alla direttiva WEEE e allo smaltimento dei rifiuti:

Questo apparecchio è conforme alla Direttiva UE WEEE (2012/19/EU). Questo apparecchio riporta il simbolo di classificazione per i rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE).



Questo simbolo indica che questo prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici al termine della sua vita utile. Il dispositivo usato deve essere portato a un punto di raccolta ufficiale per il riciclaggio di dispositivi elettrici ed elettronici. Per individuare questi punti di raccolta, contattare le proprie autorità locali oppure il rivenditore presso cui è stato acquistato il prodotto. Ciascuna famiglia ha un ruolo importante nel recupero e riciclaggio di vecchi apparecchi. Lo smaltimento appropriato degli apparecchi usati aiuta a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.

1.3 Conformità alla Direttiva RoHS:

L'apparecchio acquistato è conforme alla Direttiva UE RoHS (2011/65/EU). Non contiene materiali pericolosi o proibiti specificati nella Direttiva.

1.4 Informazioni di imballaggio

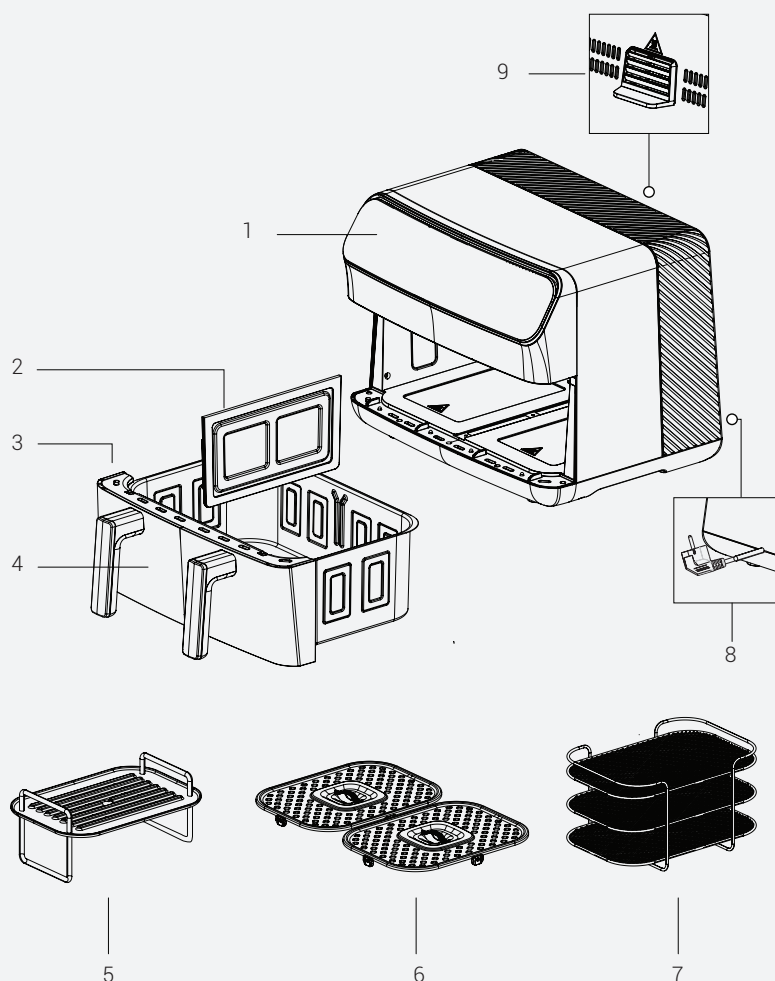


L'imballaggio del prodotto è fatto di materiali riciclabili in conformità con la normativa nazionale. Non smaltire i materiali di imballaggio con i rifiuti domestici o altri rifiuti. Portarli ai punti di raccolta per materiali di imballaggio previsti dalle autorità locali.

1.5 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 Pentola Less Oil - La pentola che consuma meno olio



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. Separatore camera
3. Camera di cottura rimovibile
4. Finestra di monitoraggio cottura
5. Accessori per grigliare
6. Griglia di cottura
7. Essiccatore
8. Cavo di alimentazione
9. Uscita dell'aria

Dati tecnici

Alimentazione	220-240 V ~ 50-60 Hz
Consumo energetico	2000-2400W (1200W + 1200W)
Capacità della camera	9,5 litri (4,75 L + 4,75 L)

3 Funzionamento

3.1 Uso previsto

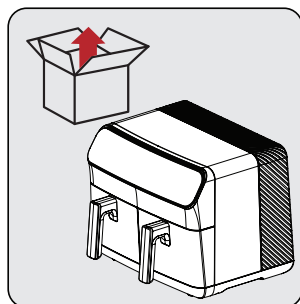
L'apparecchiatura è destinata esclusivamente all'uso domestico e non è adatta per un uso professionale.



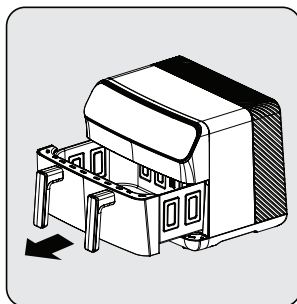
Quando si utilizza l'elettrodomestico per la prima volta, potrebbe esserci una leggera emissione di fumo. Non si tratta di un'anomalia di funzionamento.

3.2 Preparazione dell'elettrodomestico per l'uso

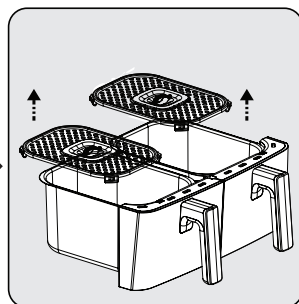
- Utilizzare l'elettrodomestico in posizione verticale su una superficie stabile, piana, pulita, asciutta e non scivolosa.



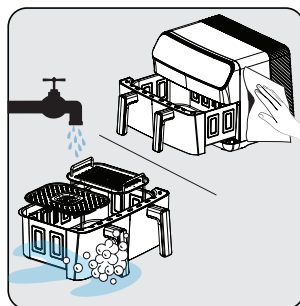
Prima di iniziare a utilizzare l'elettrodomestico, rimuovere i materiali di imballaggio e posizionarlo su una superficie piana e pulita.



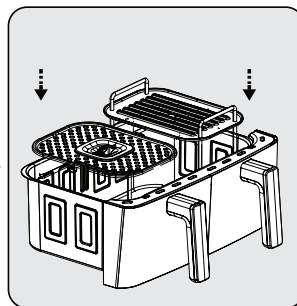
Per accedere al vassoio di cottura rimovibile, afferrare saldamente le maniglie e quindi estrarre le camere dalle loro fessure.



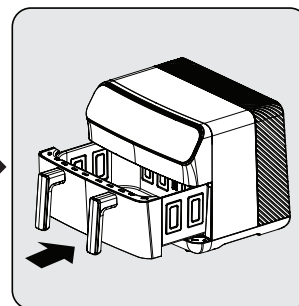
Rimuovere gli accessori di cottura dalla camera di cottura.



Pulire i vassoi di cottura rimovibili e gli accessori di cottura con acqua calda e sapone. Quindi asciugare completamente l'esterno dell'apparecchiatura e le parti lavate.



Posizionare gli accessori che si desidera utilizzare nel vassoio di cottura.



Unavvolta puliti tutti i componenti, collegare il vassoio di cottura e l'accessorio all'apparecchio. L'elettrodomestico è pronto all'uso.

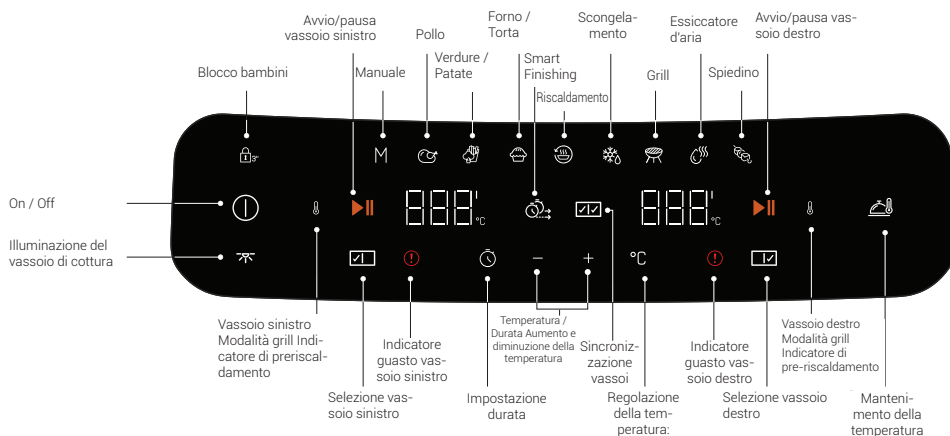


Per il primo utilizzo, impostare l'elettrodomestico sulla modalità "M", configurarlo alla temperatura più alta e farlo funzionare per 10 minuti senza aggiungere altri ingredienti.

3 Funzionamento

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.
	Grill	Questo programma è ideato appositamente per grigliare. Viene utilizzato insieme agli accessori per grigliare. Fornisce elevate prestazioni con carne rossa e pesce. (Nella modalità grill c'è un'opzione relativa al "pre-riscaldamento". Quando si avvia il programma, inizia prima il "preriscaldamento" e l'accessorio grill deve trovarsi nella camera durante questo processo. Al completamento del "pre-riscaldamento", l'elettrodomestico avvertirà di aggiungere l'alimento.)
	Spiedino	È possibile utilizzare questo programma specifico per ricette come spiedini di pollo o kebab.
	Essiccatore d'aria	Programma appositamente ideato per essiccare il cibo. Viene utilizzato insieme agli accessori per essiccare.

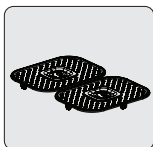


3 Funzionamento

3.4 Avvertenze prima di iniziare a usare l'apparecchiatura



- Quando l'apparecchio è in funzione e si estrae il vassoio di cottura estraibile, il vapore caldo fuoriesce dall'uscita dell'aria e dalla parte superiore del vassoio. Prestare quindi attenzione per evitare di scottarsi con il vapore caldo.
- Quando si utilizzano i vassoi di cottura a temperature elevate, fare attenzione ad evitare il contatto diretto.



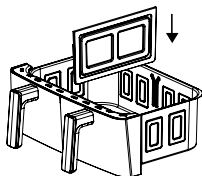
La doratura e la cottura migliori si ottengono generalmente sulla griglia di cottura. Si consiglia di utilizzare la griglia di cottura per tutte le ricette e gli arrostiti, a meno che non sia consigliato l'uso di un altro accessorio.

3.5 Funzionamento



- Mentre il dispositivo è collegato o sta cucinando, tenendo premuto il simbolo del lucchetto per "I3" 3 secondi si attiva il blocco bambini del dispositivo e il simbolo del lucchetto "I3" si illumina di rosso.
- Se il blocco bambini è attivo, gli altri pulsanti sullo schermo non funzionano. Premere e tenere premuto il simbolo di blocco per "I3" 3 secondi per disattivare il blocco bambini.

3.5.1 Dispositivo di separazione delle camere installato (si utilizzano entrambi i vassoi di cottura)



Rimuovere il vassoio di cottura e posizionarlo su una superficie piana. Inserire il dispositivo di separazione delle camere nelle fessure del vassoio di cottura. Quindi, fissare il vassoio di cottura all'apparecchio e seguire i passaggi indicati nel paragrafo "3.5.3 Selezione e avvio del programma".

3.5.2 L'accessorio per la separazione della camera non è installato.

Rimuovere il vassoio di cottura e posizionarlo su una superficie piana. Rimuovere l'accessorio per la separazione della camera dalla sua sede. Quindi, fissare il vassoio di cottura all'apparecchio e seguire i passaggi indicati nel paragrafo "3.5.3 Selezione e avvio del programma".

3.5.3 Selezionare e avviare un programma

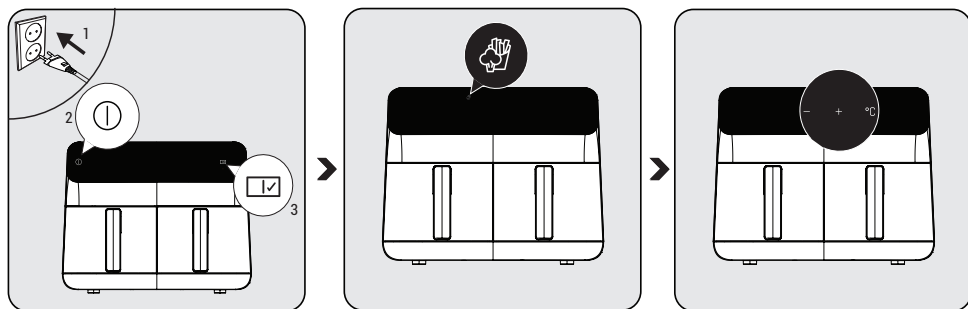


Se si desidera passare ad un altro programma dopo aver avviato l'elettrodomestico, tenere premuto il tasto "Avvio/Stop" o il tasto "Seleziona vassoio" per 3 secondi. Quindi scegliere il programma desiderato selezionando nuovamente il vassoio di cottura.



- 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 Funzionamento



Collegare l'elettrodomestico e premere il pulsante on/off "ⓘ". Dopo che le luci del vassoio si accendono, selezionare il vassoio desiderato "☑". Se l'accessorio per la separazione della camera non è installato, l'apparecchio indicherà automaticamente l'intera camera come selezionata. 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 vassoio.

3.5.4 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 "[-][+]" .



- Il silicone degli accessori da cottura è realizzato in materiale alimentare resistente alle alte temperature. Impedisce di graffiare il rivestimento della camera. Pertanto, assicurarsi che non si stacchi durante la cottura.
- Quando si estrae il vassoio di cottura, prestare attenzione al vapore caldo all'interno e non toccarlo con le mani perché è estremamente caldo.
- Quando si rimuovono cibi cotti, utilizzare un utensile (pinze, ecc.) che non danneggi la superficie interna dell'elettrodomestico.

3.5.5 Impostazioni della funzione

3.5.5.1 Smart finishing ⌚ → ✓

La funzione 'Smart Finish' consente di avviare e terminare 2 cibi diversi contemporaneamente a temperature, tempi e modalità di cottura diversi. Accertarsi di installare l'accessorio per la separazione della camera per utilizzare la funzione di finitura intelligente.

1. Preparare le impostazioni di cottura per il vassoio sinistro dell'apparecchio come descritto nella sezione 3.5.1.
2. Quindi selezionare il vassoio giusto e regolare le impostazioni di cottura.

3 Funzionamento

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 vassoi contemporaneamente.



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

3.5.5.2 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 rimarrà attiva per circa 60 minuti
- È inoltre possibile selezionare la funzione "Mantenimento in caldo" prima di iniziare il processo di cottura.

3.5.5.3 Associazione dei vassoi

Con la funzione di cottura sincronizzata, è possibile abbinare facilmente i vassoi quando si cucina lo stesso cibo in entrambi i vassoi. Per utilizzare la funzione di abbinamento dei vassoi, accertarsi che l'accessorio per la separazione della camera sia installato.

1. Preparare il vassoio 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 vassoi.
4. Se si preme l'icona "Start", è possibile eseguire lo stesso processo di cottura in due vassoi separati.



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

3.6 Cottura

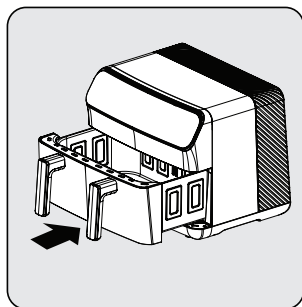


Prima di inserire gli alimenti nella camera di cottura, mescolarli con una piccola quantità di olio utilizzando un cucchiaino dosatore. In alternativa, è possibile ottenere risultati migliori spennellando l'olio sugli alimenti. In alternativa, si possono ottenere risultati migliori spennellando l'olio sui cibi.

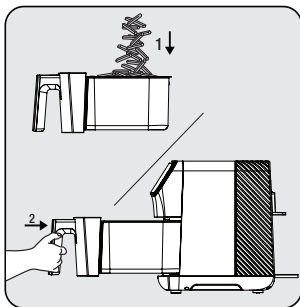


Non toccare i vassoi di cottura estraibili quando sono caldi, ad eccezione dei manici.

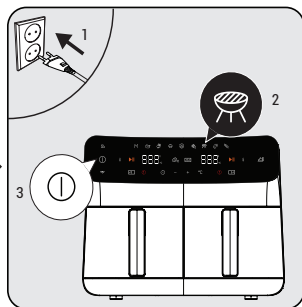
3 Funzionamento



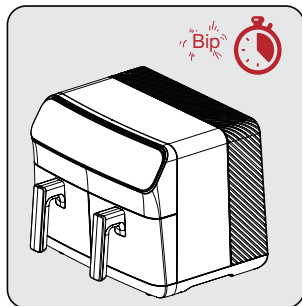
Rimuovere il vassoio di cottura e posizionarlo su una superficie piana e pulita. Posizionare gli accessori adatti al piatto nel vassoio di cottura. Per informazioni dettagliate sugli accessori, cfr. 3.7. Per informazioni dettagliate sull'uso doppio e singolo dell'apparecchio, cfr. 3.5



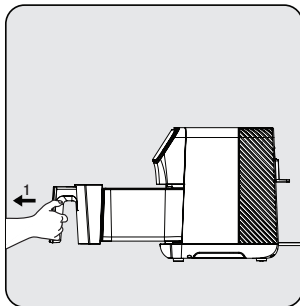
Mettere il cibo nel vassoio di cottura. Quindi, inserire la camera nell'apparecchio e accertarsi che sia saldamente in posizione.



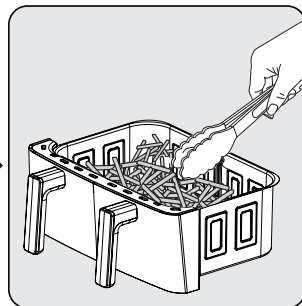
Collegare la propria apparecchiatura e selezionare il programma di cottura desiderato. Quindi avviare il processo di cottura.



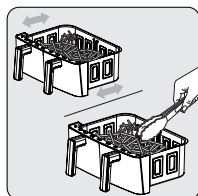
Quando il tempo di cottura selezionato è scaduto, verrà emesso un segnale acustico e l'elettrodomestico interromperà automaticamente la cottura.



Rimuovere il vassoio e controllare che il cibo sia completamente cotto. Se necessita di un tempo di cottura aggiuntivo, è possibile prolungare un po' di più il tempo di cottura.

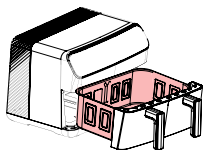


Quando il processo è completo, trasferire il cibo cotto in una ciotola o in un piatto.



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

3 Funzionamento



Evitare il contatto del vassoio di cottura con la superficie esterna dell'apparecchiatura, in quanto la superficie del vassoio di cottura (3) sarà calda durante e dopo la fase di cottura.



- Lasciare riposare il cibo per 5-10 secondi prima di toglierlo dalla camera di cottura estraibile (3).
- Utilizzare le pinze per rimuovere gli alimenti grossolani o morbidi dal vassoio di cottura senza danneggiare la superficie interna dell'elettrodomestico.
- Quando il cibo è pronto, l'elettrodomestico è immediatamente pronto per altro cibo.

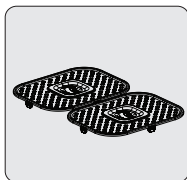


- Si noti che l'apparecchiatura può surriscaldarsi in modo significativo durante il processo di rotazione.
- Non posizionare il prodotto sul piano di lavoro in modo tale da ostruire i canali di uscita dell'aria.
- Non posizionare nessun altro prodotto sull'elettrodomestico.

3.7 Accessori

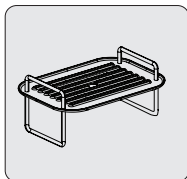


Per risultati migliori, si consiglia di utilizzare gli accessori.



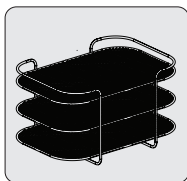
Griglia di cottura

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, a meno che non sia consigliato l'uso di un altro accessorio.



Accessori per grigliare

È un accessorio creato appositamente per te per ottenere i migliori risultati sulle tue griglie. Aiuta ad ottenere migliori risultati di cottura per carne rossa e pesce. Si consiglia di utilizzare la modalità grill con l'accessorio per grigliare.



Essiccatore

Aiuta ad essiccare tutte le tipologie di verdure e frutta tramite la struttura perforata e multistrato per risultati migliori. Si consiglia di utilizzare la modalità di essiccazione con gli accessori dell'essiccatore.

4 Tempo di cottura

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

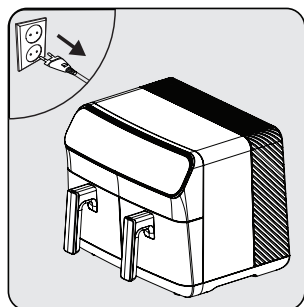
La tabella seguente fornisce una panoramica dei tempi di cottura per diversi alimenti. I tempi di cottura dipendono dallo spessore, dalla marca e dalla consistenza del cibo. I tempi e le quantità consigliate sono da considerarsi indicativi.

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
	Patate - Carote a cubetti Contorno (250-500 grammi)	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 (4-6 pezzi)	160°C	15 - 19 min
Scongelamento	Carne macinata, pollo, polpette, ecc.	35- 50°C	15 - 30 min
Grill	Costata (2 fette, 200-250 grammi)	200°C	12 - 18 min
	Controfiletto (2 fette, 200-250 grammi)	200°C	8 - 12 min
	Melanzane, zucchine, peperoni, funghi	190°C	8 - 15 min
	Polpetta (4-8 pezzi)	200°C	6 - 10 min
	Salmone (2 fette di filetto)	200°C	7 - 12 min
	Gamberi Jumbo (12-16 pezzi)	200°C	10 - 14 min
	Branzino (1 intero o 2 filetti)	200°C	11 - 18 min
	Costata (3-4 pezzi, 350-450 grammi)	200°C	5 - 8 min
Spiedino	Spiedini di pollo	200°C	10 - 14 min
	Spiedini di carne	200°C	11 - 15 min
Essiccatore d'aria	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

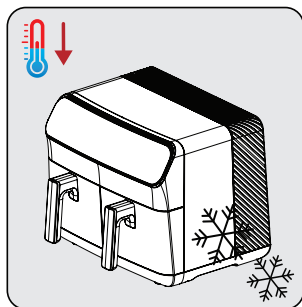
5 Pulizia e cura

5.1 Pulizia

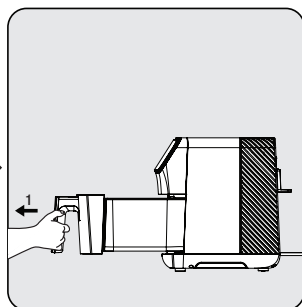
i Non utilizzare benzina, solventi, detergenti abrasivi, oggetti metallici o spazzole dure per pulire l'apparecchiatura.



Spegnere l'elettrodomestico e staccare l'alimentazione.

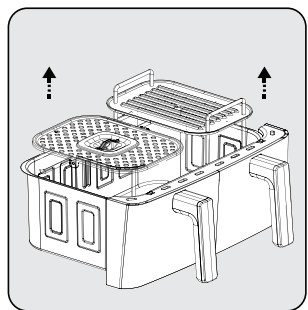


Lasciare raffreddare completamente l'elettrodomestico.

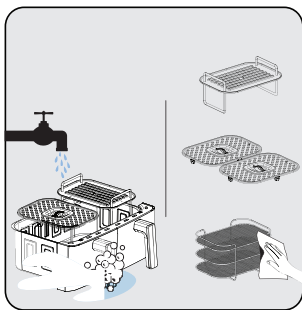


Estrarre il vassoio di cottura estraibile (5) dal cassetto.

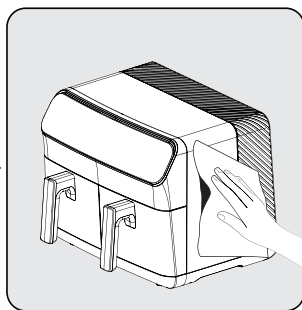
i Rimuovere i vassoi di cottura dall'elettrodomestico per farlo raffreddare più velocemente.



Rimuovere gli accessori di cottura all'interno del vassoio di cottura.



Sarà possibile lavare il vassoio di cottura e gli accessori in acqua saponata tiepida o in lavastoviglie.



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

i Mantenere sempre pulito il fondo della camera di cottura per evitare 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 manipolazione

- Trasportare l'elettrodomestico nel suo imballo originale durante la movimentazione e il trasporto. L'imballaggio protegge l'apparecchiatura da danni fisici.
- Non appoggiare oggetti pesanti sull'apparecchiatura o sull'imballaggio. L'apparecchiatura potrebbe danneggiarsi.
- 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	Vassoio di cottura, cassetto vassoio. Corpo estraneo sul riscaldatore	Rimuovere l'oggetto estraneo
5	Il display visualizza E1 e il prodotto non funziona più	Il sensore del vassoio di cottura sinistro è aperto.	Inviare il prodotto ad un centro autorizzato per la riparazione
6	Il display mostra E2 e il prodotto non funziona più	Il sensore del vassoio di cottura sinistro è in cortocircuito.	
7	Il display mostra E3 e il prodotto ha smesso di funzionare	Il sensore del vassoio di cottura destra è aperto.	
8	Il display mostra E4 e il prodotto non funziona più	Il sensore del vassoio di cottura destra è in cortocircuito	
9	Il display mostra E7 e il prodotto ha smesso di funzionare	Problema con alimentazione PCB (Problema di connessione)	
10	Il display mostra E8 e il prodotto ha smesso di funzionare	Problema con alimentazione PCB (Problema di connessione)	

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 i 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



02.06.06 per i prodotti a marchio

GRUNDIG

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, aby Państwo jak najlepiej wykorzystali to urządzenie, 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. Jeśli urządzenie zostanie przekazane innej osobie, należy jej również przekazać niniejszą instrukcję obsługi. Należy przestrzegać wszystkich ostrzeżeń i informacji zawartych w niniejszym podręczniku i postępować zgodnie z instrukcjami.

Należy pamiętać, że ta instrukcja obsługi może się odnosić do kilku modeli produktu. W instrukcji zostały wyraźnie określone różnice między modelami.

Symbole i ich znaczenie

W niniejszej instrukcji używane są następujące symbole:



Ważne informacje i przydatne wskazówki dotyczące korzystania z urządzenia.



OSTRZEŻENIE: Ostrzeżenia dotyczące niebezpiecznych sytuacji związanych z bezpieczeństwem życia i mienia.



Urządzenie przeznaczone do kontaktu z żywnością.



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



OSTRZEŻENIE: Ostrzeżenie dotyczące gorących powierzchni.



**PAPIER MAKULATUROWY I
NADAJĄCY SIĘ DO WTÓR-
NEGO PRZETWORZENIA**

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

Nieprzestrzeganie tych instrukcji unieważnia wszystkie gwarancje.

1.1 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie jest zgodne z międzynarodowymi normami bezpieczeństwa.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i w takich zastosowaniach, jak
 - w kuchniach pracowniczych w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy;
 - w gospodarstwach wiejskich;
 - dla klientów w hotelach, motelach lub innych miejscach;
 - w hotelach ekonomicznych;
- Z tego urządzenia nie mogą korzystać dzieci w wieku od 0 do 8 lat. Urządzenie może być używane wyłącznie przez dzieci w wieku powyżej 8 lat pod nadzorem dorosłych. Urządzenie może być używane przez osoby, które mają ograniczone zdolności fizyczne, słuchowe lub umysłowe, lub nie mają doświadczenia i wiedzy, jeśli są nadzorowane lub informowane o bezpiecznym użytkowaniu i napotkanych zagrożeniach.
- Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że mają więcej niż 8 lat i wykonują te czynności pod nadzorem dorosłych.
- Nawet jeśli dzieci są pod nadzorem, nie należy pozwalać im na zabawę urządzeniem.
- Urządzenie i kabel zasilający należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 lat.
- Uchwyty urządzeń kuchennych (jeśli są) należy ustawić bezpiecznie, tak aby nie przyskały na nie gorące płyny.
- Należy upewnić się, że napięcie podane na urządzeniu jest takie samo jak napięcie sieciowe w domu.
- Należy używać urządzenia z uziemioną wtyczką.
- Nie używaj przedłużaczy.
- Nie stawiaj urządzenia na źródłach ciepła, takich jak piekarniki i piece, ani w ich

pobliżu.

- Aby uniknąć uszkodzenia przewodu zasilającego, nie należy go ścisnąć, 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 wyłącznie oryginalne 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 poparzenia, 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 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.

1 Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska

- 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 uchwyta-ami.
- Nie należy kłaść niczego na pracującym lub gorącym urządzeniu.
- Aby wyłączyć, ustaw pokrętko programatora i pokrętko temperatury w pozycji wyłączonej. Następnie odłącz urządzenie od sieci.
- Opakowanie urządzenia należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowane osoby, aby uniknąć potencjalnych zagrożeń.

1.2 Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów:

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 umieszczany 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.

1.3 Zgodność z dyrektywą RoHS:

Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

1.4 Informacje o opakowaniu

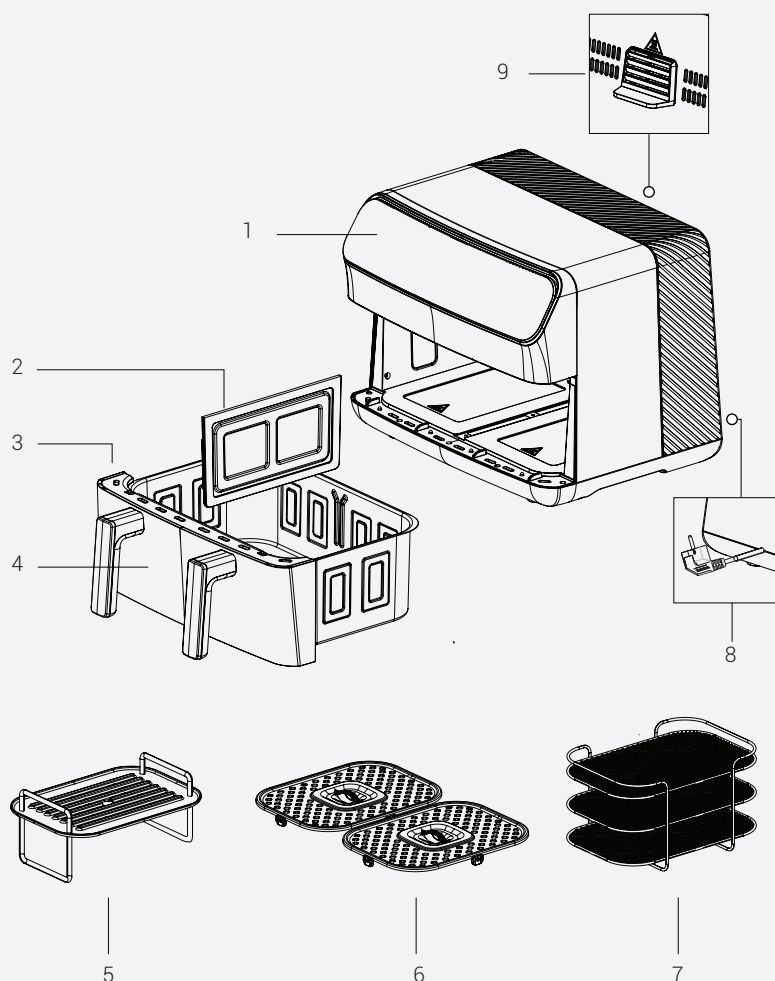


Opakowanie tego wyrobu wykonano z materiałów nadających się do recyklingu, zgodnie z naszym ustawodawstwem krajowym. Nie wyrzucaj materiałów opakowaniowych do śmieci wraz z innymi odpadkami domowymi. Oddaj je w jednym z wyznaczonych przez władze lokalne punktów zbiórki materiałów opakowaniowych.

1.5 Ważne punkty dotyczące oszczędzania energii

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

2 Twoja kuchenka do smażenia z mniejszą ilością oleju



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.

1. Cyfrowy panel sterowania
2. Separator komorowy
3. Zdejmowana komora gotowania
4. Okno monitorowania pieczenia
5. Akcesoria do grilla
6. Stojak do pieczenia
7. Suszarka
8. Kabel zasilania
9. Wylot powietrza

Dane techniczne

Zasilanie	220-240 V ~ 50-60 Hz
Zużycie energii	2000-2400 W (1200 W + 1200 W)
Pojemność komory	9,5 litra (4,75 l + 4,75 l)

3.1 Przeznaczenie

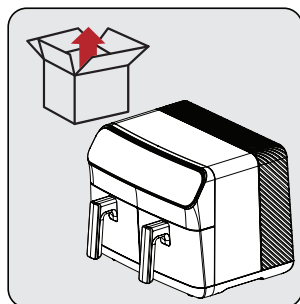
Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i nie nadaje się do użytku profesjonalnego.



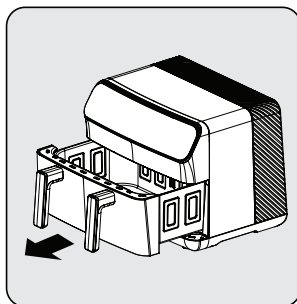
Podczas pierwszego użycia urządzenia może wystąpić niewielka emisja dymu. To normalne.

3.2 Przygotowanie urządzenia do użycia

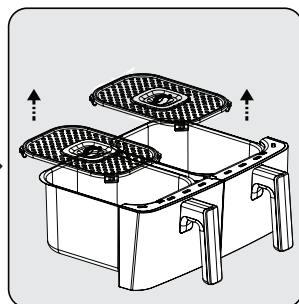
- Urządzenia należy używać w pozycji pionowej na stabilnej, równej, czystej, suchej i antypoślizgowej powierzchni.



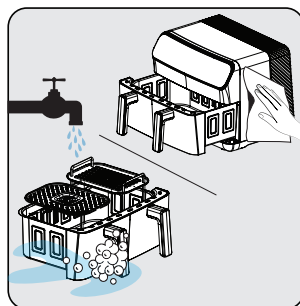
Przed pierwszym użyciem urządzenia należy usunąć materiał opakowaniowy i umieścić urządzenie na płaskiej, czystej powierzchni roboczej.



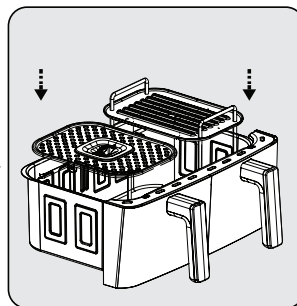
Aby uzyskać dostęp do wymowanej tacy do pieczenia, mocno chwyć uchwyty, a następnie wyciągnij komory z ich szczelin.



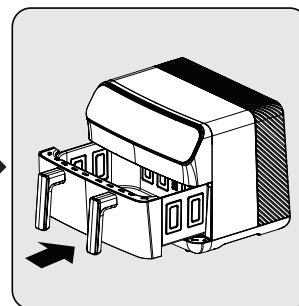
Wyjmij akcesoria do pieczenia z komory.



Wyczyść odłączane tace do pieczenia i akcesoria kuchenne ciepłą wodą z mydłem. Następnie wysusz całkowicie zewnętrzną stronę urządzenia i umyte części.



Umieść akcesoria, których chcesz używać w tacy do pieczenia.



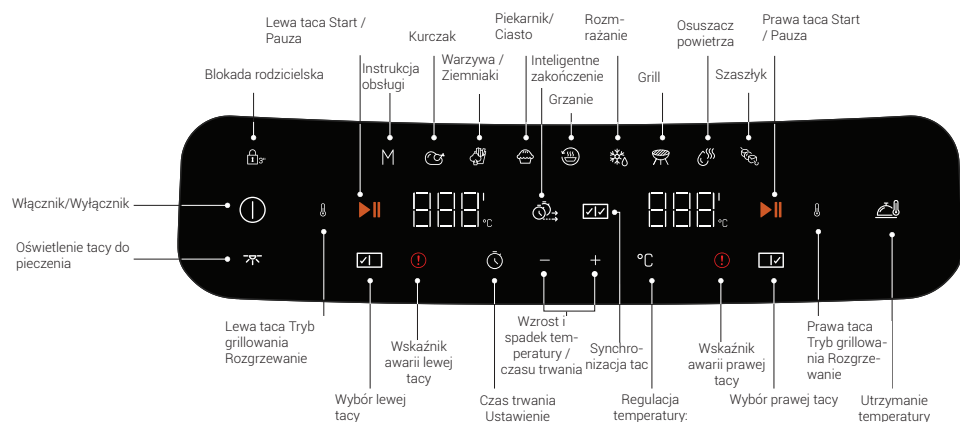
Po wyczyszczeniu wszystkich elementów podłącz tacę do pieczenia i akcesorium do urządzenia. Urządzenie jest gotowe do użycia.



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

3.3 Panel sterowania i wyświetlacz LED:

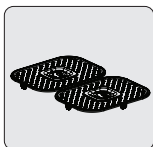
M	Instrukcja obsługi	Stworzony do ogólnego użytku. Program ręczny pozwala na przygotowanie potraw poza ustawionymi programami.
	Kurczak	Ten program jest specjalnie zaprojektowany dla drobiu. Za pomocą tego programu możesz również przyrządzać owoce morza.
	Warzywa	Ten program jest specjalnie zaprojektowany dla warzyw. Możesz użyć tego programu do smażenia ziemniaków i wszystkich rodzajów warzyw.
	Piekarnik/ Ciasto	Ten program jest specjalnie zaprojektowany dla wypieków takich jak ciasta i chleb.
	Grzanie	Ten program jest specjalnie zaprojektowany do ponownego podgrzewania.
	Rozmrażanie	Ten program jest specjalnie zaprojektowany do rozmrażania.
	Grill	Ten program jest specjalnie zaprojektowany do grillowania. Stosuje się go razem z akcesoriami do grillowania. Zapewnia wysoką wydajność dla czerwonego mięsa i ryb. (W trybie grillowania istnieje opcja „rozgrzewania”. Gdy uruchamiasz program, najpierw rozpoczyna się „wstępne nagrzewanie”, a akcesorium grilla musi znajdować się w komorze podczas tego procesu. Po zakończeniu „rozgrzewania” urządzenie ostrzeże o konieczności dodania potrawy.)
	Szaszłyk	Możesz wykorzystać ten program specjalnie dostosowany do takich przepisów jak szaszłyki z kurczaka lub kebaby.
	Osuszacz powietrza	Specjalnie zaprojektowany program do suszenia żywności. Stosuje się go razem z akcesoriami do suszenia.



3.4 Ostrzeżenia przed pierwszym użyciem



- Gdy urządzenie pracuje, a wyjmowana taca do pieczenia jest wyciągnięta, gorąca para będzie uwalniana z wylotu powietrza i górnej części kosza. Dlatego zachowaj ostrożność, aby uniknąć poparzenia gorącą parą.
- Podczas korzystania z tac do pieczenia w wysokich temperaturach uważaj, aby uniknąć bezpośredniego kontaktu.



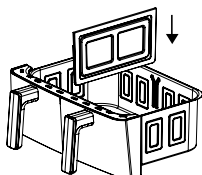
Najlepsze przyrumienienie i pieczenie uzyskuje się zazwyczaj używając stojaka do pieczenia. Zaleca się używanie stojaka do pieczenia do wszystkich przepisów i pieczeni, chyba że zalecane jest użycie innego sprzętu.

3.5 Obsługa



- Gdy urządzenie jest podłączone do zasilania lub podczas pieczenia, naciśnięcie i przytrzymanie symbolu blokady „” przez 3 sekundy aktywuje blokadę rodzicielską urządzenia, a symbol blokady „” zaświeci się na czerwono.
- Jeśli blokada rodzicielska jest aktywna, inne przyciski na ekranie nie będą działać. Naciśnij i przytrzymaj symbol blokady „” przez 3 sekundy, aby wyłączyć blokadę rodzicielską.

3.5.1 Zainstalowany separator komorowy (używane są obie komory)



Wyjmij tacę do pieczenia i umieść ją na płaskiej powierzchni. Włóż nasadkę separatora komór do szczelin na tacy do gotowania. Następnie przymocuj tacę do urządzenia i wykonaj czynności opisane w sekcji „3.5.3 Wybór i uruchomienie programu”.

3.5.2 Przystawka separatora komorowego nie jest zainstalowana.

Wyjmij tacę do pieczenia i umieść ją na płaskiej powierzchni. Zdejmij przystawkę separatora komór z jej miejsca. Następnie przymocuj tacę do urządzenia i wykonaj czynności opisane w sekcji „3.5.3 Wybór i uruchomienie programu”.

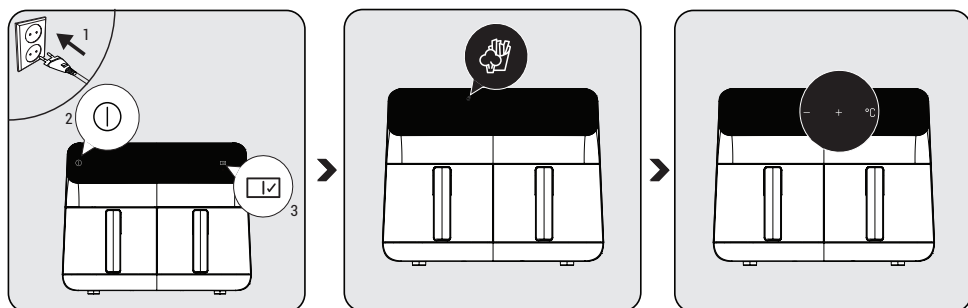
3.5.3 Wybór i uruchomienie programu



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.



Podłącz urządzenie do prądu i naciśnij przycisk włączania/wyłączania (ⓘ). Po zapaleniu się kontrolki tac, wybierz żadaną tacę [☐]. Jeśli separator komór nie jest zainstalowany, urządzenie automatycznie wskaże całą komorę jako wybraną. Po wybraniu tacy, wybierz z menu Programy żądany program w zależności od tego, co chcesz upiec.

Po wybraniu żadanego 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.

3.5.4 Ustawienie temperatury i czasu

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

jest aktywowany. Ustaw temperaturę i czas na żadaną wartość za pomocą symbolu [−][+].



- Silikon akcesoriów kuchennych wykonany jest z odpornego na wysokie temperatury tworzywa spożywczego. Zapobiega zarysowaniu powłoki komory. Dlatego należy zadbać o to, aby nie odkleiła się podczas pieczenia.
- Podczas wyciągania tacki do pieczenia należy uważać na gorącą parę znajdującą się wewnątrz i nie dotykać jej rękami, ponieważ jest bardzo gorąca.
- Podczas usuwania upieczonych potraw należy używać narzędzia (szczypce itp.), które nie uszkodzi wewnętrznej powierzchni urządzenia.

3.5.5 Ustawienia funkcji

3.5.5.1 Inteligentne zakończenie ⌚→☑

Funkcja „Inteligentne zakończenie” umożliwia jednocześnie rozpoczęcie i zakończenie pieczenia 2 różnych potraw w różnych temperaturach, czasach pieczenia i trybach pieczenia. Aby korzystać z funkcji inteligentnego wykańczania, zainstaluj przystawkę separatora komór.

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”.

3.5.5.2 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 pozostanie aktywna przez około 60 minut.
- Przed rozpoczęciem pieczenia można również wybrać funkcję „Utrzymywanie ciepła”.

3.5.5.3 Dopasowywanie tacek

Dzięki funkcji synchronizacji pieczenia możesz łatwo dopasować tace, gdy na obu tacach pieczesz tę samą potrawę. Aby korzystać z funkcji dopasowywania tacek, upewnij się, że zainstalowany jest separator komór.

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

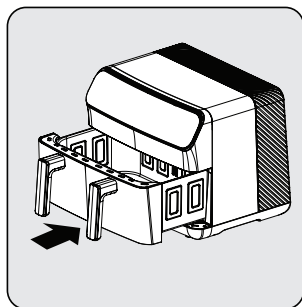


Przed umieszczeniem żywności w komorze gotowania wymieszaj ją z niewielką ilością oleju za pomocą miarki. Alternatywnie, możesz osiągnąć lepsze rezultaty nakładając olej na jedzenie za pomocą pędzla.

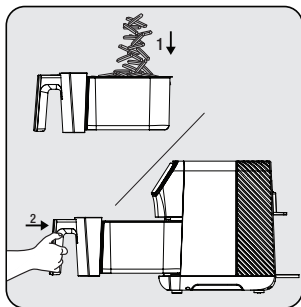


Nie należy dotykać wyjmowanych tac do pieczenia, gdy są gorące, za wyjątkiem uchwytów.

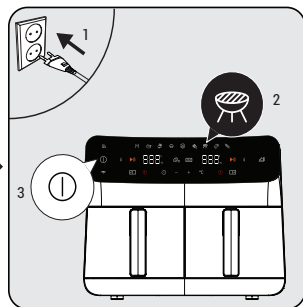
3 Obsługa



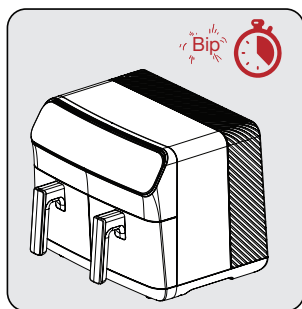
Wymij tacę do pieczenia i umieść ją na płaskiej, czystej powierzchni. Umieść odpowiednie akcesoria do swojego dania w tacy do pieczenia. Szczegółowe informacje na temat akcesoriów znajdują się w punkcie 3.7. Zobacz 3.5, aby uzyskać szczegółowe informacje na temat podwójnego i pojedynczego użycia komory.



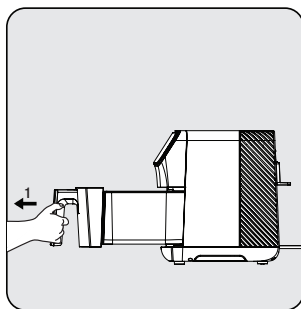
Umieść jedzenie w tacy do pieczenia. Następnie włóż komorę do urządzenia i upewnij się, że jest dobrze zamocowana.



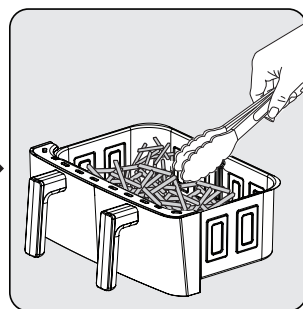
Podłącz urządzenie do prądu i wybierz żądany program gotowania. Następnie rozpocznij proces pieczenia.



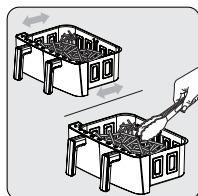
Po upływie wybranego czasu gotowania rozlegnie się sygnał ostrzegawczy i urządzenie automatycznie przerwie gotowanie.



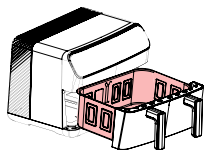
Wymij tacę i sprawdź, czy potrawa jest w pełni upieczona. Jeśli jedzenie wymaga dodatkowego czasu gotowania, można nieco go wydłużyć.



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



- Aby zapewnić równomierne pieczenie, należy ostrożnie wyjąć i wstrząsnąć tacą w połowie procesu pieczenia lub użyć szczypiec 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.



Unikaj kontaktu koszyka z zewnętrzną powierzchnią urządzenia, ponieważ powierzchnia tacy (3) będzie gorąca podczas gotowania i po jego zakończeniu.



- Pozwól potrawom odpocząć przez 5 do 10 sekund przed wyjęciem ich z wyjmowanej komory do pieczenia (3).
- 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.

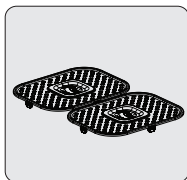


- Należy pamiętać, że podczas procesu pieczenia urządzenie może się bardzo nagrzewać.
- Nie należy umieszczać produktów na blacie kuchennym w taki sposób, aby blokował on kanały wylotu powietrza.
- Nie umieszczaj na urządzeniu żadnych innych produktów.

3.7 Akcesoria

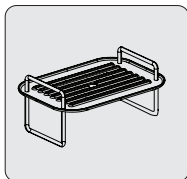


Dla uzyskania najlepszych efektów zaleca się stosowanie akcesoriów.



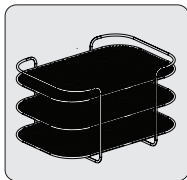
Stojak do pieczenia

Najlepsze przyrumienienie i pieczenie uzyskuje się zazwyczaj używając stojaka do pieczenia. Zaleca się używanie stojaka do pieczenia do wszystkich przepisów i pieczeni, chyba że zalecane jest użycie innego sprzętu.



Akcesoria do grilla

Jest to akcesorium stworzone specjalnie dla Ciebie, aby można uzyskać jak najlepsze efekty na swoich grillach. Pomaga uzyskać lepsze wyniki pieczenia czerwonego mięsa i ryb. Zaleca się używanie trybu grillowania z akcesoriami do grillowania.



Suszarka

Pomaga w suszeniu wszystkich rodzajów warzyw i owoców dzięki swojej perforowanej i wielowarstwowej strukturze dla najlepszych rezultatów. Tryb suszenia jest zalecany do stosowania z akcesoriami do suszenia.

4 Czas pieczenia

Domyślne ustawienia temperatury i czasu programów urządzenia są ustawiane automatycznie.

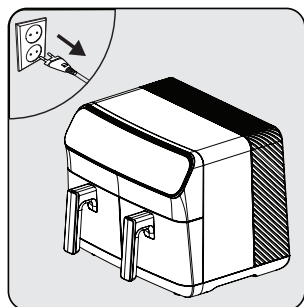
Poniższa tabela zawiera przegląd czasów pieczenia dla różnych potraw. Czas pieczenia zależy od grubości, gatunku i konsystencji potrawy. Zalecane czasy i ilości należy traktować jako przybliżone.

Program	Żywność	Tempera- tura kolorów	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
	Przystawka ziemniaczano-marchewkowa (250-500 gramów)	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
Piekarnik/ciasto	Muffiny (4-6 sztuk)	160°C	15 - 19 min
Rozmrażanie	Mięso mielone, kurczak, klopsiki itp.	35- 50°C	15 - 30 min
Grill	Stek z żeberka (2 plastry, 200-250 gramów)	200°C	12 - 18 min
	Stek z polędwicy wołowej (2 plastry, 200-250 gramów)	200°C	8 - 12 min
	Bakłażan, cukinia, papryka, pieczarki	190°C	8 - 15 min
	Klopsiki (4-8 sztuk)	200°C	6 - 10 min
	Łosoś (2 plastry fileta)	200°C	7 - 12 min
	Krewetki Jumbo (12-16 sztuk)	200°C	10 - 14 min
	Okoń morski (1 cały lub 2 filety)	200°C	11 - 18 min
	Kotlety (3-4 sztuki, 350-450 gramów)	200°C	5 - 8 min
Szaszłyk	Szaszłyki z kurczaka	200°C	10 - 14 min
	Szaszłyki mięsne	200°C	11 - 15 min
Osuszacz powietrza	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

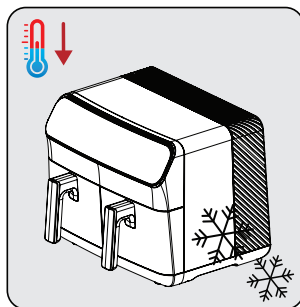
5 Czyszczenie i konserwacja

5.1 Czyszczenie

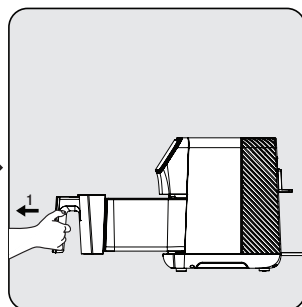
i Do czyszczenia urządzenia nigdy nie używaj benzyny, rozpuszczalników, ściernych środków czyszczących, metalowych przedmiotów ani twardych szczotek.



Wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania.

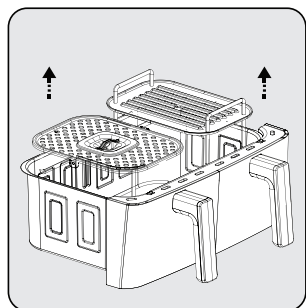


Pozostaw urządzenie do całkowitego ostygnięcia.

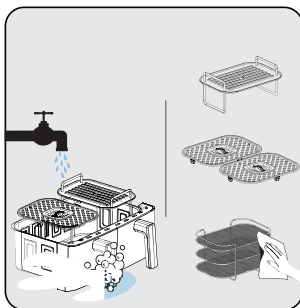


Wymij z szuflady wyjmowany kosz do pieczenia (5).

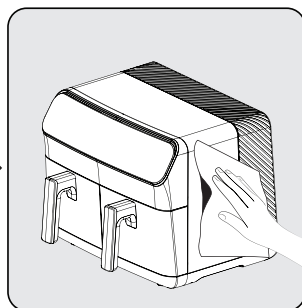
i Wymij tace do pieczenia z urządzenia, aby umożliwić szybsze schłodzenie urządzenia.



Wymij akcesoria do pieczenia z tacy do pieczenia.



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



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

i Dno komory należy zawsze utrzymywać 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 obsługa

- 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.

	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	Wyświetlacz pokazuje E1 i produkt przestał działać	Czujnik lewej tacy znajduje się w obwodzie otwartym.	Wyślij do serwisu w celu naprawy
6	Na wyświetlaczu pojawia się E2 i urządzenie nie działa	Czujnik lewej tacy jest zwarty.	
7	Na wyświetlaczu pojawia się E3 i urządzenie przestało działać	Obwód czujnika prawej tacy znajduje się w obwodzie otwartym.	
8	Na ekranie pojawia się E4 i urządzenie przestało działać	Czujnik prawej tacy jest zwarty	
9	Na ekranie pojawia się E7 i urządzenie przestało działać	Problem z płytką zasilającą PCB (problem z połączeniem)	
10	Na ekranie pojawia się E8 i urządzenie przestało działać	Problem z płytką zasilającą PCB (problem z połączeniem)	

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 zawiesza 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 izvučete maksimum iz ovog uređaja koji je proizveden uz pomoć najsavremenije tehnologije. Obavezno je pročitati i potpuno razumeti ovaj vodič i dodatnu dokumentaciju pre upotrebe, i isti čuvati za naknadne upute. Ako date uređaj nekom drugom, dajte mu i ovo uputstvo za upotrebu. Obratite pažnju na sva upozorenja i informacije u ovom vodiču i sledite uputstva.

Imajte na umu da ovo uputstvo može da se primeni na nekoliko modela proizvoda. Uputstva jasno ukazuju na varijacije kod različitih modela.

Simboli i njihova značenja

U ovom vodiču se koriste sledeći simboli:



Važne informacije i korisni saveti u vezi s korišćenjem uređaja.



UPOZORENJE: Upozorenja o opasnim situacijama vezanim za bezbednost života i imovine.



Aparat za hranu.



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



UPOZORENJE: Upozorenje na tople površine.



RECIKLIRANI I RE-
CIKLABILNI PAPIR

1 **Važna uputstva u vezi sa bezbednošću i zaštitom životne sredine**

Ovaj odeljak sadrži bezbednosna uputstva za sprečavanje opasnosti koje mogu dovesti do povreda ili materijalne štete. Nepoštovanje ovih uputstava poništava odobrenu garanciju.

1.1 Opšta bezbednost

- Ovaj aparat je usklađen sa međunarodnim standardima bezbednosti.
- Ovaj uređaj je namenjen za kućnu upotrebu i u sledećim okruženjima:
 - u kuhinjama zaposlenih u prodavnicama, kancelarijama i ostalim radnim okruženjima,
 - u seoskim kućama,
 - za goste u hotelima, motelima i ostalim sličnim vrstama smeštajnih objekata,
 - u objektima koji nude noćenje i doručak.
- Ovaj aparat ne smeju da koriste deca uzrasta od 0 do 8 godina. Aparat mogu koristiti samo deca starija od 8 godina pod nadzorom. Ovaj aparat mogu koristiti osobe koje imaju ograničene fizičke, čulne ili mentalne sposobnosti ili nemaju iskustvo i znanje, ako im je obezbeđen nadzor ili informacije o bezbednoj upotrebi i opasnostima sa kojima se mogu suočiti.
- Čišćenje i održavanje od strane korisnika ne bi trebalo da obavljaju deca osim ako su starija od 8 godina i ako su pod nadzorom.
- Čak i ako su pod nadzorom, ne dozvolite deci da se igraju sa uređajem.
- Uređaj i njegov kabl 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.
- Vodite računa da je napon naveden na uređaju isti kao i napon u vašoj kući.
- Koristite uređaj 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, vodite računa da isti nije pritisnut, uvrnut ili nategnut preko oštih ivica.
- 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.
- Vodite računa da je prostorija 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

1 Važna uputstva u vezi sa bezbednošću i zaštitom životne sredine

položaj za isključivanje. Zatim isključite aparat sa napajanja.

- Ako čuvate ambalažu, čuvajte je van domašaja dece.
- Ako je kabl za napajanje oštećen, mora ga zameniti proizvođač, njegov serviser ili slično kvalifikovano lice kako bi se izbegla opasnost.

za prikupljanje ambalažnog materijala određena od strane lokalne vlasti.

1.5 Važne tačke za uštedu energije

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

1.2 Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganje otpada:

Ovaj proizvod je usaglašen sa WEEE Direktivom Evropske unije (2012/19/EU). Ovaj proizvod sadrži oznaku klasifikacije za odlaganje električne i elektronske opreme u otpad (WEEE).



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

1.3 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.

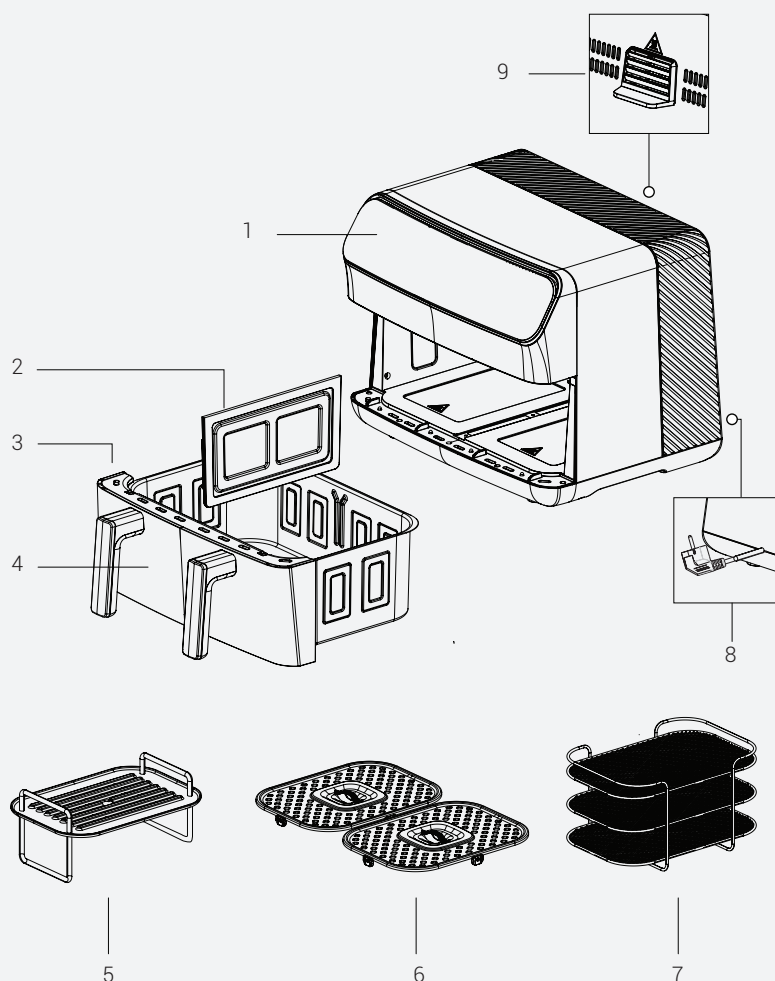
1.4 Informacije o pakovanju



Ambalažni materijali ovog proizvoda su napravljeni od materijala koji mogu da se recikliraju u skladu sa nacionalnim propisima o zaštiti životne sredine.

Ambalažne materijale ne odlagati zajedno sa kućnim ili drugim otpadom. Odnosite ih na mesta

2 Vaš aparat za spremanje hrane sa manje ulja



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.

1. Digitalna kontrolna tabla
2. Pregrada u komori
3. Uklonjiva komora za kuvanje
4. Prozor za nadgledanje kuvanja
5. Pribor za roštilj
6. Stalak za kuvanje
7. Sušilo
8. Kabl za napajanje
9. Izlaz za vazduh

Tehnički podaci

Napajanje	220-240 V ~ 50-60 Hz
Potrošnja električne energije	2000-2400W (1200W + 1200W)
Kapacitet komore	9,5 litara (4,75 l + 4,75 l)

3.1 Predviđena upotreba

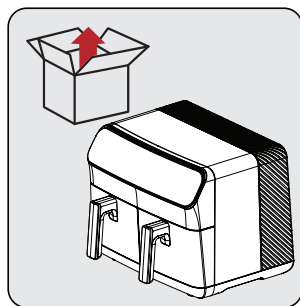
Aparat je namenjen isključivo za kućnu upotrebu i nije pogodan za profesionalnu upotrebu.



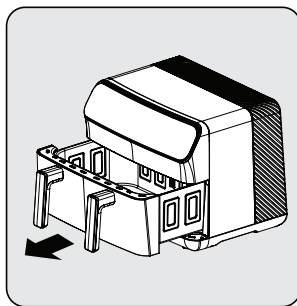
Kada prvi put koristite uređaj, može doći do blagog ispuštanja dima. To je normalno.

3.2 Priprema uređaja za upotrebu

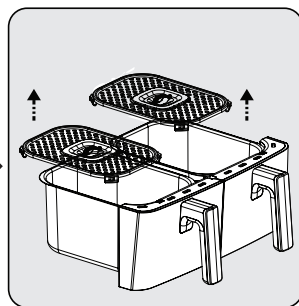
- Aparat koristite u uspravnom položaju na stabilnoj, ravnoj, čistoj, suvoj i neklizajućoj površini.



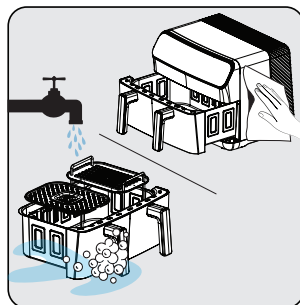
Pre prve upotrebe aparata, uklonite ambalažni materijal i stavite uređaj na ravnu, čistu radnu površinu.



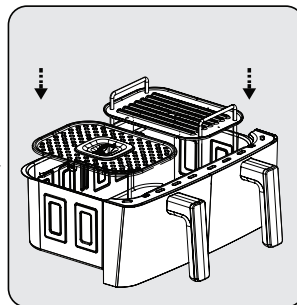
Da biste pristupili uklonjivom plehu za kuvanje, čvrsto uhvatite ručke, a zatim izvucite komore kroz njihove otvore.



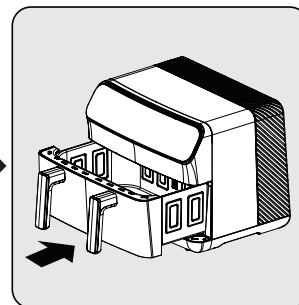
Uklonite pribor za kuvanje iz komore za kuvanje.



Očistite uklonjive plehove za kuvanje i pribor za kuvanje toplom vodom sa deterdžentom. Zatim potpuno osušite spoljni deo uređaja i delove koje ste oprali.



Postavite pribor koji želite da koristite u pleh za kuvanje.



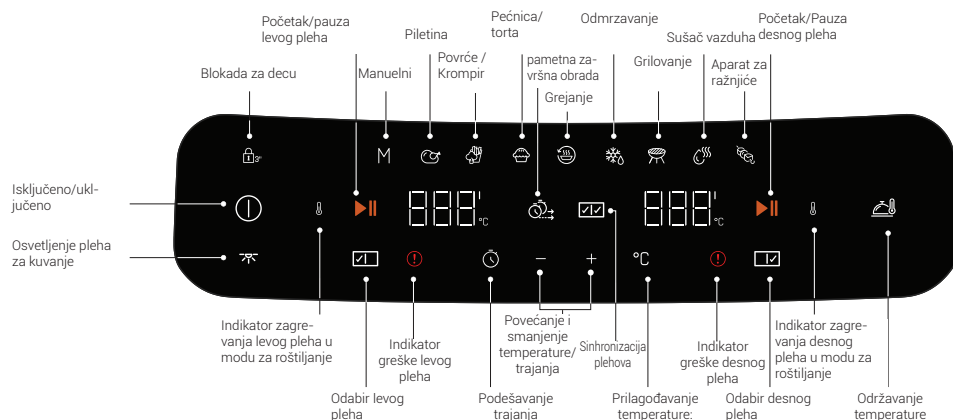
Nakon što su svi delovi očišćeni, povežite pleh za kuvanje i pribor za kuvanje sa uređajem. Aparat je spreman za upotrebu.



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

3.3 Kontrolna tabla i LED displej:

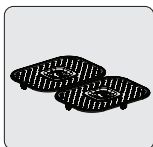
M	Manuelni	Napravljen za opštu upotrebu. Ručni program omogućava da pripremite hranu van podešenih programa.
	Piletina	Ovaj program je posebno namenjen za perad. Pomoću ovog programa možete kuvati i morske plodove.
	Povrće	Ovaj program je posebno namenjen za povrće. Ovaj program može da se koristi za prženje krompira i svih vrsta povrća.
	Pećnica/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.
	Grilovanje	Ovaj program je posebno namenjen za roštiljanje. Koristi se zajedno sa priborom za roštiljanje. Postiže visoke performanse u crvenom mesu i ribi. (U modu za roštiljanje postoji opcija "zagrevanje". Kada započnete program, prvo započinje "zagrevanje" i pribor za roštilj mora biti u komori tokom ovog procesa. Kada se "zagrevanje" završi, uređaj će vas upozoriti da dodate hranu.)
	Aparat za ražnjiće	Možete koristiti ovaj program posebno prilagođen za recepte kao što su pileći ražnjići ili ćevapi.
	Sušač vazduha	Posebno namenjen program za sušenje hrane. Koristi se sa priborom za sušenje.



3.4 Upozorenja pre prve upotrebe



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



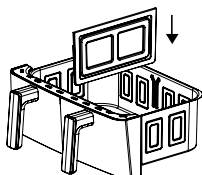
Najbolje pečenje i kuvanje se obično postižu na stalak za kuvanje. Preporučljivo je koristiti rešetku za kuvanje za sve recepte i pečenja ako se ne preporučuje upotreba drugog pribora.

3,5 Rad



- Dok je uređaj uključen ili kuva, pritiskom i držanjem simbola zaključavanja "🔒" 3 sekunde aktivira se blokada uređaja za decu, a simbol zaključavanja "🔒" svetli crveno.
- Ako je blokada za decu aktivna, ostali tasteri na ekranu neće raditi. Pritisnite i držite simbol zaključavanja "🔒" 3 sekunde da isključite blokadu za decu.

3.5.1 Instalacija pregrade u komori (koriste se oba pleha za kuvanje)



Uklonite pleh za kuvanje i stavite ga na ravnu površinu. Ubacite dodatak pregrade u komori u otvore na plehu za kuvanje. Zatim, pričvrstite pleh za kuvanje na uređaj i pratite korake navedene u odeljku „3.5.3 Izbor i pokretanje programa“.

3.5.2 Pregrada u komori nije instalirana.

Uklonite pleh za kuvanje i stavite ga na ravnu površinu. Uklonite pregradu u komori sa njenog mesta. Zatim, pričvrstite pleh za kuvanje na uređaj i pratite korake navedene u odeljku „3.5.3 Izbor i pokretanje programa“.

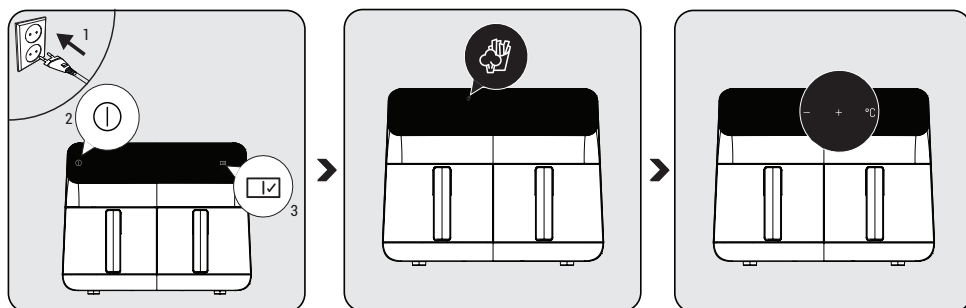
3.5.3 Odabir i pokretanje programa



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.



- 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.



Uključite uređaj i pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje "⏻". Nakon što se upali lampica za pleh, odaberite željeni pleh "☑". Ako pregrada u komori nije instalirana, uređaj će automatski označiti celu komoru kao izabranu. 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.

3.5.4 Podešavanje temperature i vremena

pritisnite dugme "°C" ili "⌚" za podešavanje temperature ili vremena. Simbol "⊖ ⊕" je aktiviran. Podesite temperaturu i vreme na željenu vrednost simbolom "⊖ ⊕".



- Silikon pribora za kuvanje je napravljen od materijala otpornog na visoke temperature. Sprečava grebanje premaza komore. Zato pazite da se ne odlepi tokom kuvanja.
- Kada izvlačite pleh za kuvanje, pazite na vrelu paru unutra i ne dirajte je rukama jer je vrlo vruća.
- Kada vadite kuvanu hranu, koristite alat (klešta i sl.) koji neće oštetiti unutrašnju površinu uređaja.

3.5.5 Podešavanja funkcije

3.5.5.1 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. Obavezno instalirajte pregradu u komori da biste koristili funkciju pametnog završetka.

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 nijednom plehu. Ako je kuvanje već počelo u barem jednom plehu, funkcija "Smart Finish" se ne može odabrati.

3.5.5.2 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 ostaće aktivirana otprilike 60 minuta.
- Takođe možete odabrati funkciju "Održavanje toplote" pre početka kuvanja.

3.5.5.3 Usklađivanje plehova

Pomoću funkcije sinhronizovanog kuvanja možete lako usaglastiti plehove kada kuvate istu hranu u oba pleha. Da biste koristili funkciju usklađivanja plehova, osigurajte da je pregrada u komori instalirana.

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 jednom plehu se prenose na drugi.

3.6 Kuvanje

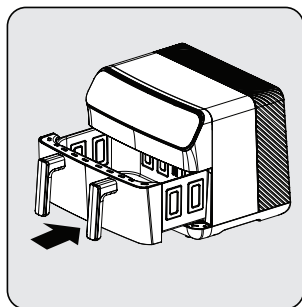


Pre nego što stavite hranu u komoru za kuvanje, pomešajte je sa malom količinom ulja koristeći mericu. U suprotnom, možete postići bolje rezultate premazivanjem hrane uljem.

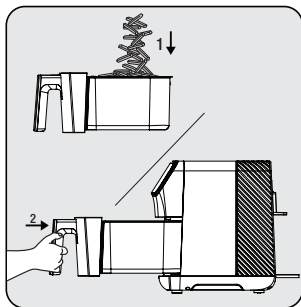


Ne dirajte uklonjive plehove za kuvanje kada su vrući, osim ručki.

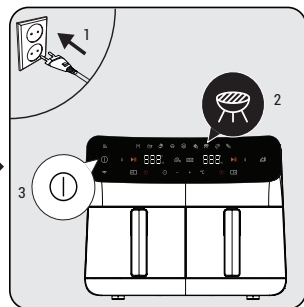
3 Rad



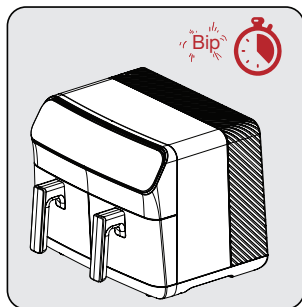
Uklonite pleh za kuvanje i stavite ga na ravnu, čistu površinu. Stavite odgovarajući pribor za vaše jelo u pleh za kuvanje. Pogledajte u odeljku 3.7 detaljne informacije o dodacima. Pogledajte u odeljku 3.5 detaljne informacije o dvostrukoj i jednostrukoj upotrebi komore.



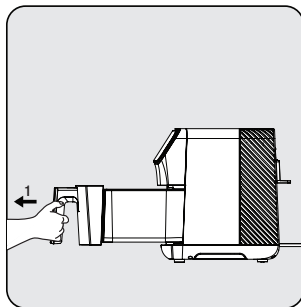
Stavite hranu u pleh za kuvanje. Zatim ubacite komoru u uređaj i osigurajte da je sigurno postavljena.



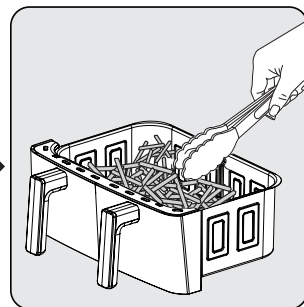
Uključite svoj aparat i izaberite željeni program kuvanja. Zatim započnite proces kuvanja.



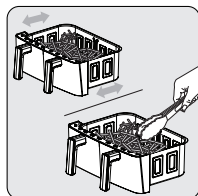
Kada istekne odabrano vreme kuvanja, čuje se ton upozorenja i uređaj automatski zaustavlja kuvanje.



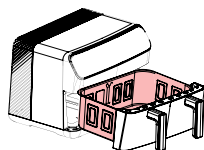
Uklonite pleh i proverite da li je hrana potpuno skuvana. Ako je potrebno dodatno vreme kuvanja, možete još malo produžiti vreme kuvanja.



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



- Kako biste osigurali ravnomerno kuvanje, pažljivo izvadite i protresite pleh 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.



Izbegavajte kontakt korpe za kuvanje sa spoljašnjom površinom uređaja, jer će površina pleha za kuvanje (3) biti vruća tokom i nakon kuvanja.



- Ostavite hranu da odstoji 5 do 10 sekundi pre nego što je izvadite iz uklonjive komore za kuvanje (3).
- Upotrebite hvataljke za uklanjanje grube ili meke hrane iz pleha za kuvanje bez oštećenja unutrašnje površine uređaja.
- Kada je jedna serija spremna, uređaj je odmah spreman za drugu seriju.

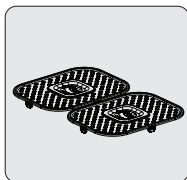


- Imajte na umu da se uređaj može jako zagrejati tokom okretanja.
- Ne stavljajte proizvod na radnu ploču tako da blokira izlazne kanale vazduha.
- Ne stavljajte nikakve druge proizvode na uređaj.

3.7 Dodatna oprema

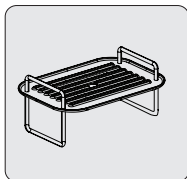


Za najbolje rezultate preporučuje se korišćenje pribora.



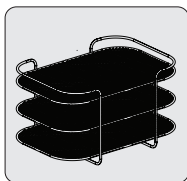
Stalak za kuvanje

Najbolje pečenje i kuvanje se obično postižu na stalak za kuvanje. Preporučljivo je koristiti rešetku za kuvanje za sve recepte i pečenja ako se ne preporučuje upotreba drugog pribora.



Pribor za roštilj

To je dodatak posebno kreiran za vas kako biste postigli najbolje rezultate roštiljanja. Pomaže vam da postignete bolje rezultate kuvanja crvenog mesa i ribe. Preporučuje se koristiti mod za roštiljanje sa priborom za roštilj.



Sušilo

Pomaže vam da sušite sve vrste povrća i voća sa svojom perforiranom i višeslojnom strukturom za najbolje rezultate. Mod sušenja preporučuje se da se koristi sa dodatkom za sušenje.

4 Vreme kuvanja

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

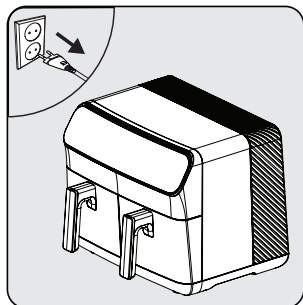
Sledeća tabela daje pregled vremena kuvanja različitih namirnica. Vreme kuvanja zavisi od debljine, marke i konzistencije hrane. Preporučena vremena i količine treba smatrati približnim vrednostima.

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
	Prilog od kockica krompira - šargarepe (250-500 grama)	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
Pečnica/torta	Mafini (4- 6 komada)	160°C	15 - 19 min
Odmrzavanje	Mleveno meso, piletina, ćufte itd.	35-50°C	15 - 30 min
Grilovanje	Rib-eye odrezak (2 kriške, 200-250 grama)	200°C	12 - 18 min
	Odrezak pečenice (2 kriške, 200-250 grama)	200°C	8 - 12 min
	Patlidžan, tikvice, paprika, pečurke	190°C	8 - 15 min
	Ćufte (4- 8 komada)	200°C	6 - 10 min
	Losos (2 fileta)	200°C	7 - 12 min
	Velike škampe (12-16 komada)	200°C	10 - 14 min
	Brancin (1 celi ili 2 fileta)	200°C	11 - 18 min
	Kotleti (3-4 komada, 350-450 grama)	200°C	5 - 8 min
Aparat za ražnjiće	Pileći ražnjići	200°C	10 - 14 min
	Mesni ražnjići	200°C	11 - 15 min
Sušač vazduha	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

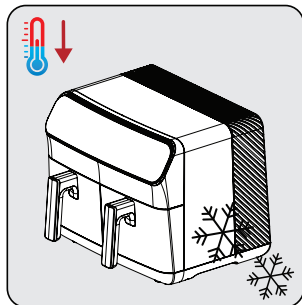
5 Čišćenje i održavanje

5.1 Čišćenje

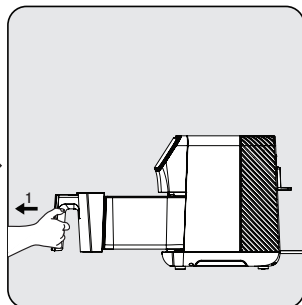
i Nikada ne koristite benzin, otapala, abrazivna sredstva za čišćenje, metalne predmete ili tvrde četke za čišćenje uređaja.



Isključite uređaj i iskopčajte ga iz električne mreže.

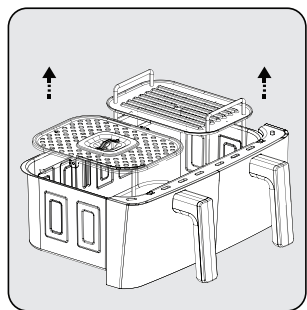


Pustite da se aparat potpuno ohladi.

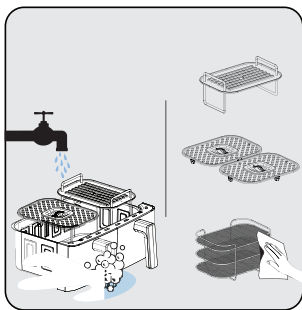


Izvadite uklonjivu korpu za kuvanje (5) iz fioke.

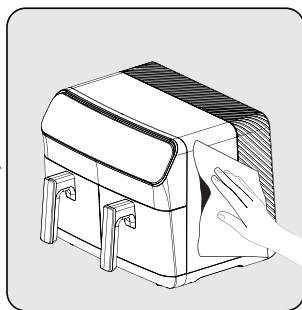
i Uklonite plehove za kuvanje iz uređaja kako biste omogućili da se uređaj brže ohladi.



Uklonite pribor za kuvanje unutar pleha za kuvanje.



Pleh za kuvanje i pribor 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 komore 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 rukovanje

- 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 se može oštetiti.
- Ako aparat padne, može prestati raditi ili može doći do trajnog oštećenja.

	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	PLEh za kuvanje, fioka za plehove, Strano telo na grejaču	Uklonite strani predmet
5	Na displeju se prikazuje E1 i proizvod više ne radi	Senzor levog pleha za kuvanje je otvorenog kola.	Poslati serviseru na popravku
6	Na displeju se prikazuje E2 i proizvod više ne radi	Senzor levog pleha za kuvanje je kola kratkog spoja.	
7	Na displeju se prikazuje E3 i proizvod je prestao da radi	Senzor desnog pleha za kuvanje je otvorenog kruga.	
8	Na displeju se prikazuje E4 i proizvod je prestao da radi	Senzor desnog pleha za kuvanje je otvorenog kruga	
9	Na displeju se prikazuje E7 i proizvod je prestao da radi	Problem ssa zaštitnim prekidačem napajanja (problem sa priključkom)	
10	Na displeju se prikazuje E8 i proizvod je prestao da radi	Problem ssa zaštitnim prekidačem napajanja (problem sa priključkom)	

Molimo, prvo pročitajte ove upute!

Poštovani korisniče,

Zahvaljujemo na odabiru proizvoda tvrtke Beko. Želimo postići optimalnu učinkovitost ovog uređaja koji je proizveden primjenom najmodernije tehnologije. Svakako s razumijevanjem pročitajte ove upute i dodatnu dokumentaciju prije upotrebe i sačuvajte ih za buduću upotrebu. Ako proizvod odlučite proslijediti nekom drugom tada mu proslijedite i ovaj priručnik. Pridržavajte se svih upozorenja i informacija u ovom priručniku i slijedite upute.

Upamtite kako se ovaj korisnički priručnik može primijeniti na nekoliko modela proizvoda. U uputama su jasno naznačene razlike između različitih modela.

Simboli i njihovo značenje

Ovi simboli se koriste u uputama:



Važne informacije i korisni savjeti u vezi s korištenjem uređaja.



UPOZORENJE: Upozorenja na opasne situacije povezane sa zaštitom ljudskih života i sigurnošću imovine.



Uređaj koji može doći u dodir s namirnicama.



Ne uranjajte uređaj, strujni kabel ili utikač u vodu ili druge tekućine.



UPOZORENJE: Upozorenje za vruće površine.



**RECIKLIRANI PAPIR I PAPIR
KOJI SE MOŽE RECIKLIRATI**

Ovaj dio sadrži sigurnosne upute kako bi se spriječile opasnosti koje mogu rezultirati ozljedom ili oštećenjem imovine. Ne pridržavanje ovih uputa poništava sva jamstva.

1.1 Općenite sigurnosne informacije

- Ovaj uređaj sukladan je s međunarodnim sigurnosnim standardima.
- Ovaj uređaj namijenjen je primjenu u kućanstvu te za primjenu u prostorima poput:
 - kuhinja za osoblje u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima,
 - seoskih gospodarstava,
 - hotela, motela i drugih oblika smještaja za goste,
 - uslužnim objektima poput pansiona.
- Ovim uređajem ne smiju rukovati djeca starosti od 0 do 8 godina. Uređaj smiju koristiti samo djeca starija od 8 godina i to pod nadzorom. Ovim uređajem smiju rukovati osobe sa smanjenim fizičkim, mentalnim i osjetilnim sposobnostima ili osobe s nedostatnim iskustvom i znanjem ako su pod nadzorom ili ako su dobili potrebne upute o sigurnom rukovanju i mogućim opasnostima.
- Djeca ne smiju obavljati čišćenje ili korisničko održavanje uređaja ako su starija od 8 godina i ako su pod nadzorom.
- Čak i kada su pod nadzorom, ne dozvolite djeci igranje s uređajem.
- Uređaj i njegov kabel držite izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.
- Postavite ručke uređaja za pripremu hrane (ako postoje) tako da se vruće tekućine ne prolijevaju i pričvrstite ih.
- Provjerite odgovara li napon naveden na uređaju naponu strujne mreže u vašem domu.
- Uređaj koristite samo s uzemljenim utikačem.
- Uređaj ne koristite s produžnim kabelom.
- Ne postavljajte uređaj na ili pored izvora topline, poput pećnica ili štednjaka.
- Izbjegnite oštećenje strujnog kabela i pripazite da ga se ne gnječi, zavrće te da se ne trlja o oštre rubove.
- Ne iskopčavajte utikač pov-

lačenjem strujnog kabela.

- Ne uranjajte uređaj ili strujni kabel u vodu.
- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora kada je ukopčan u strujnu utičnicu.
- Ne rastavljajte uređaj.
- Koristite samo originalne dijelove ili dijelove koje je preporučio proizvođač.
- Iskopčajte uređaj iz strujne utičnice prije čišćenja, a nakon čišćenja svi dijelovi se trebaju dobro osušiti.
- Uređaj očistite u skladu s uputama u dijelu čišćenje i održavanje.
- Ne stavljajte velike komade hrane u uređaj, jer to može izazvati požar.
- Ne dirajte utikač uređaja s mokrim ili vlažnim rukama.
- Ne koristite uređaj u vlažnim okruženjima.
- Ne pomičite uređaj dok radi, jer je ulje u njemu vruće.
- Ne koristite uređaj u ili blizu eksplozivne ili zapaljive okoline ili tvari.
- Izbjegnite opasnost od opekline i ne dirajte vruće površine.
- Pustite neka se uređaj ohladi na sigurno mjestu, izvan dosega djece.
- Ne blokirajte otvore za ulaz i izlaz zraka dok uređaj radi.
- Ne naginjte se iznad uređaja dok uređaj radi. Vrući zrak izlazi iz uređaja tijekom rada!
- Tijekom upotrebe uređaj postaje vruć. Izbjegnite opasnost od opekline i ne dirajte vruće površine.
- Pripazite je li prostorija dobro prozračena tijekom upotrebe.
- U slučaju požara, iskopčajte uređaj iz strujne utičnice.
- Ne prolijevajte vodu na uređaj, jer to može izazvati opasnost od strujnog udara.
- Ne rukujte uređajem pomoću vanjskog mjerača vremena ili odvojenog sustava daljinskog upravljanja.
- S uređajem koristite samo metalni kuhinjski pribor s izoliranim ručkama.
- Dok uređaj radi ili je vruć ne stavljajte ništa u njega.
- Za odspajanje, okrenite okretni gumb mjerača vremena i okretni gumb temperature u položaj isključeno. Zatim iskopčajte uređaj iz strujne utičnice.
- Ako čuvate ambalažni ma-

1 Važne upute za sigurnost i očuvanje okoliša

terijal, tada ga držite izvan dohvata djece.

- Ako je strujni kabel oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni serviser ili slična kvalificirana osoba kako bi se izbjegla moguća opasnost.

1.2 Usklađenost s Direktivom o električnom i elektroničkom opremom (WEEE) i zbrinjavanju otpada:

Ovaj proizvod usklađen je s EU Direktivom WEEE (2012/19/EU). Ovaj proizvod nosi klasifikacijsku oznaku za električni i elektronski otpad (WEEE).



Ovaj simbol označava da se ovaj proizvod ne smije odlagati zajedno s ostalim kućanskim otpadom na kraju njegovog radnog vijeka. Rabljeni uređaj mora se vratiti na službeno sabirno mjesto za recikliranje električnih i elektroničkih uređaja. Da biste pronašli te sustave za prikupljanje, obratite se lokalnim vlastima ili prodavaču gdje je proizvod kupljen. Svako kućanstvo igra važnu ulogu u uporabi i recikliranju starih uređaja. Odgovarajuće odlaganje iskorištenog aparata pomaže u sprečavanju mogućih negativnih posljedica za okoliš i ljudsko zdravlje.

1.3 Usklađenost s Direktivom o zabrani uporabe određenih opasnih tvari u električnoj i elektroničkoj opremi (RoHS):

Proizvod koji ste kupili usklađen je s EU Direktivom RoHS (2011/65/EU). Ne sadrži štetne i zabranjene materijale navedene u Direktivi.

1.4 Informacije o pakiranju



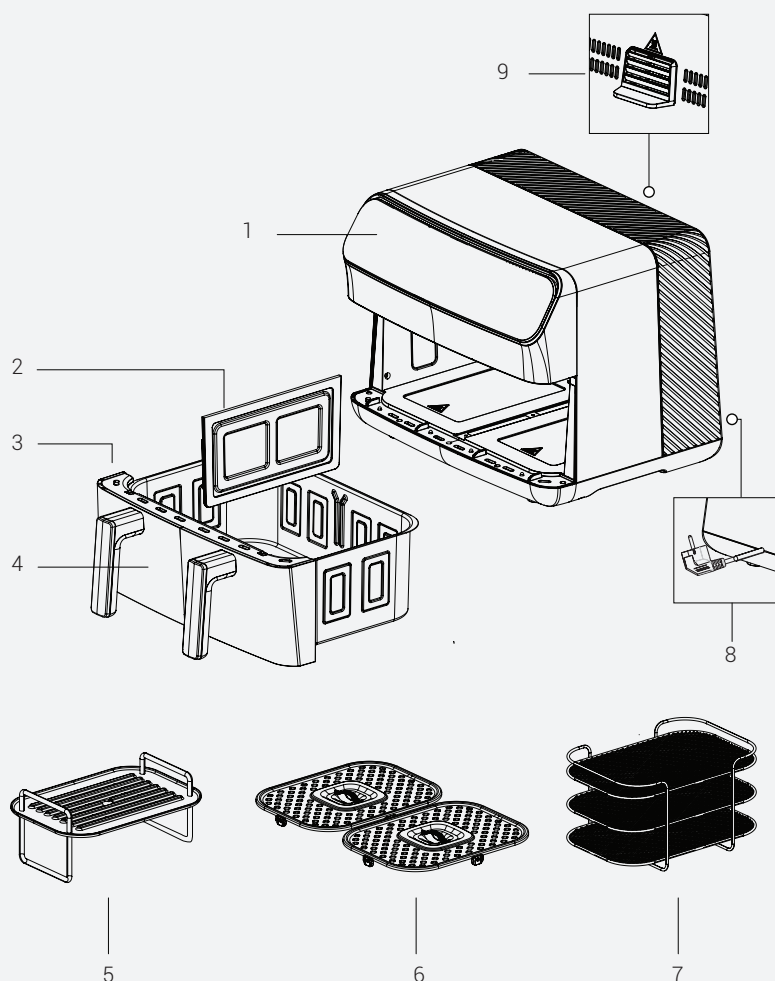
Ambalaža proizvoda izrađena je od materijala koji se mogu reciklirati u skladu s nacionalnim zakonodavstvom. Nemojte odlagati ambalažu zajedno s kućanskim ili ostalim otpadom.

Odnesite ih na odlagališta za ambalažu koja je odredilo lokalno zakonodavstvo.

1.5 Važne točke za uštedu energije

Pridržavajte vremena preporučenih u priručniku kada koristite uređaj. Nakon svake uporabe isključite uređaj iz strujne utičnice.

2 Uređaj za pripremu hrane s manje ulja



Znakovi na uređaju i vrijednosti navedene u dokumentima dostavljenim s proizvodom dobiveni su u laboratorijskim uvjetima u skladu s važećim standardima. Vrijednosti se mogu razlikovati ovisno o upotrebi uređaja i uvjetima u okruženju. Vrijednosti struje testirane su za napon od 230 V.

1. Digitalna upravljačka ploča
2. Odjelnik komora
3. Odvojiva komora za kuhanje
4. Prozor za nadzor kuhanja
5. Pribor za roštilj
6. Rešetka za pripremu hrane
7. Dehidrator
8. Strujni kabel
9. Otvor za zrak

Tehnički podaci

Napajanje	220-240 V ~ 50-60 Hz
Potrošnja energije	2000-2400W (1200W + 1200W)
Kapacitet komore	9,5 litara (4,75 l + 4,75 l)

3 Rukovanje

3.1 Namjena

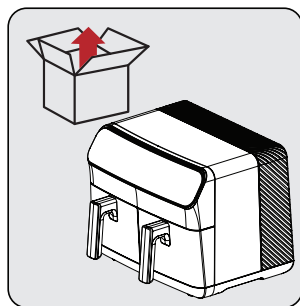
Ovaj uređaj namijenjen je samo za uporabu u kućanstvu te nije prikladan za profesionalnu uporabu.



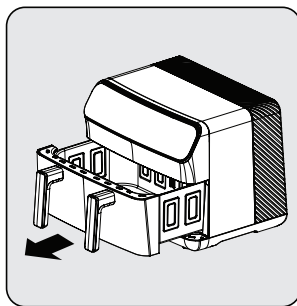
Kada uređaj koristite prvi put, može ispuštati blagi dim. To je uobičajeno.

3.2 Priprema uređaja za upotrebu

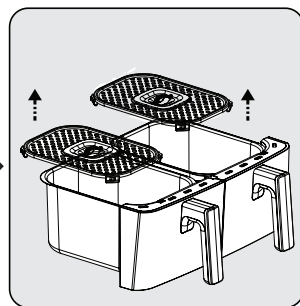
- Uređaj koristite u uspravnom položaju na stabilnoj, ravnoj, čistoj, suhoj površini koja se ne kliže.



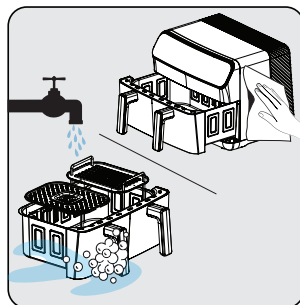
Prije prve upotrebe uređaja uklonite ambalažu i stavite uređaj na ravnu i čistu radnu površinu.



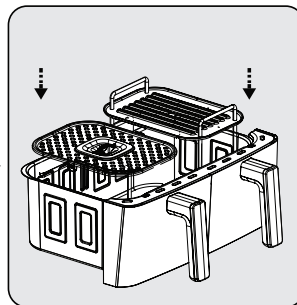
Za pristup odvojivoj posudi za kuhanje, čvrsto uhvatite ručke i izvucite komore iz utora.



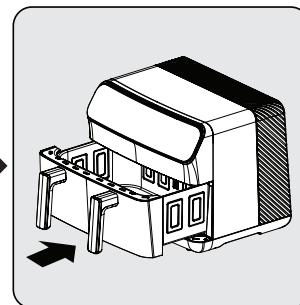
Izvadite pribor za kuhanje iz iz komore za pripremu hrane.



Operite odvojive posude za kuhanje hrane i kuhinjski pribor s vodom i deterdžentom. Zatim potpuno osušite vanjski dio uređaja i dijelove koje ste oprali.



Stavite pribor koji želite koristiti u posudu za kuhanje.



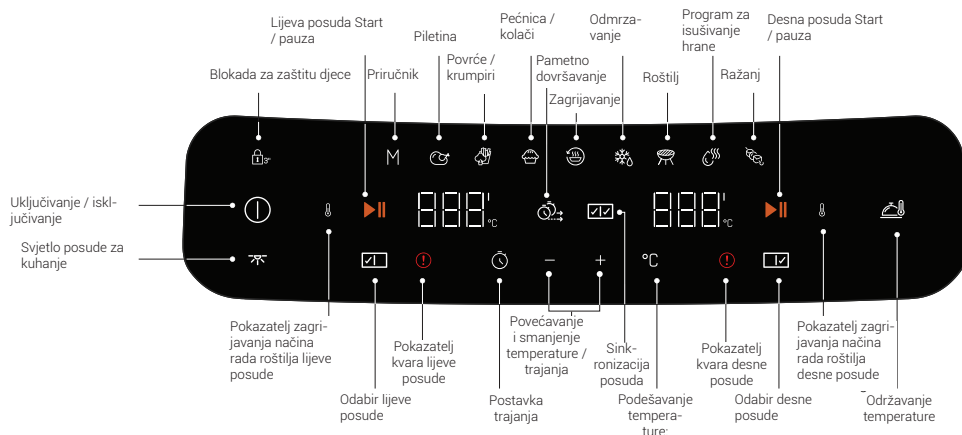
Kada su svi dijelovi očišćeni, pričvrstite posudu za kuhanje i pribor na uređaj. Uređaj je spreman za uporabu.



Prilikom prve upotrebe, podesiti uređaj na način kuhanja „M” podesite na najvišu temperaturu i pustite ga neka radi 10 minuta bez dodavanja namirnica.

3.3 Upravljačka ploča i LED zaslon:

M	Priručnik	Namijenjeno općenitoj upotrebi. Ručni program omogućuje vam pripremu hrane na način koji nije obuhvaćen podešenim programima.
	Piletina	Ovaj program posebno je namijenjen za perad. S ovim programom možete pripremati i plodove mora.
	Povrće	Ovaj program posebno je namijenjen za povrće. Ovaj program možete koristiti za pripremu prženih krumpira i svih vrsta povrća.
	Pečnica / kolači	Ovaj program posebno je namijenjen za pečenje kolača i kruha.
	Zagrijavanje	Ovaj program posebno je namijenjen za podgrijavanje.
	Odmrzavanje	Ovaj program posebno je namijenjen za odmrzavanje.
	Roštilj	Ovaj program posebno je namijenjen za roštilj. Koristi se zajedno s priborom za roštilj. Osigurava veliku učinkovitost prilikom pripreme crvenog mesa i ribe. (U načinu rada roštilja, postoji opcija „zagrijavanja“. Kada pokrenete program, „zagrijavanje“ se prvo pokreće, a tijekom ovog postupka pribor za roštilj mora biti u komori. Kada „zagrijavanje“ završi, uređaj će vas upozoriti da dodate hranu.
	Ražanj	Možete koristiti ovaj program koji je posebno osmišljen za recepte poput piletine na ražnju ili kebaba.
	Program za isušivanje hrane.	Posebno osmišljen program za isušivanje hrane. Koristi se zajedno s priborom za sušenje.

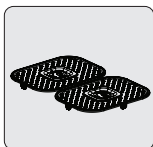


3 Rukovanje

3.4 Upozorenja prije prve upotrebe



- Kada uređaj radi, a uklonjiva posuda za kuhanje je izvučena, iz otvora za zrak i iz vrha košare izlazi vruća para. Stoga, budite oprezni kako vas vruća para ne bi opekla.
- Kada koristite posude za kuhanje na visokim temperaturama, pazite i izbjegavajte izravan kontakt.



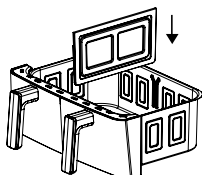
Najbolje pečenje i kuhanje ostvaruje se na rešetki za pripremu hrane. Preporučuje se koristiti rešetku za kuhanje za sve recepte i pečenja, osim ako nije preporučena upotreba drugog pribora.

3,5 Rukovanje



- Dok je uređaj upočen u strujnu utičnicu ili dok kuha, pritisnite i držite gumb lokota „3” 3 sekunde za aktiviranje blokade za zaštitu djece, simbol lokota „3” zasvijetlit će crvenim svjetlom.
- Ako je blokada za djecu je aktivirana, drugi gumbi na zaslonu neće raditi. Pritisnite i držite simbol lokota „3” 3 sekunde i isključite blokadu za zaštitu djece.

3.5.1 Postavljen nastavak za odvajanje komore (koriste se obje posude za kuhanje)



Izvadite posudu za kuhanje i stavite je na ravnu površinu. Umetnite nastavak za odvajanje komore u utore na posudi za kuhanje. Zatim, pričvrstite posudu za kuhanje na uređaj i slijedite korake navedene u dijelu „3.5.3 Odabir i pokretanje programa”.

3.5.2 Nastavak za odvajanje komore nije instaliran.

Izvadite posudu za kuhanje i stavite je na ravnu površinu. Uklonite nastavak za odvajanje komore s mjesta na kojem se nalazi. Zatim, pričvrstite posudu za kuhanje na uređaj i slijedite korake navedene u dijelu „3.5.3 Odabir i pokretanje programa”.

3.5.3 Odabir i pokretanje programa

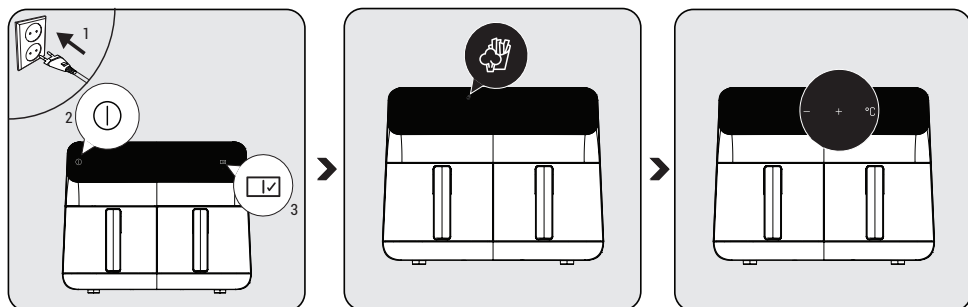


Ako želite prebaciti na drugi program nakon pokretanja uređaja, pritisnite i držite gumb „Start/Stop” ili gumb „Select Tray” (odaberite posudu) 3 sekunde. Zatim odaberite željeni program ponovnim odabirom posude.



- Na zaslonu se prikazuje automatski podešena temperatura i vrijeme u skladu s odabranim funkcijama pripreme hrane. Ove temperature i vremena možete promijeniti po želji.
- Ako želite poništiti postupak pripreme hrane, pritisnite i držite gumb „Start/Stop” ili gumb „Select chamber” (odabir komore) 3 sekunde. Poništiti će se program pripreme hrane kojeg ste odabrali.

3 Rukovanje



Ukopčajte uređaj u strujnu utičnicu i pritisnite gumb „1“. Kada zasvijetli svjetlo posude, odaberite željenu posudu „☑“. Ako odjeljak komore nije instaliran, uređaj će automatski označiti kako je odabrana cijela komora. Nakon odabira posude, odaberite željeni program iz izbornika programa u skladu s hranom koju želite skuhati.

Nakon odabira željenog programa, zasvijetlit će jasno svjetlo odabranog programa. Ako želite promijeniti program, možete odabrati jedan od onih čije je svjetlo prigušeno.

Nakon odabira programa, možete podesiti temperaturu i vrijeme kuhanja pritiskom na ikone temperature i vremena. Postupak pripreme započnite pritiskom na ikonu. Kada želite kuhati u drugoj komori, ponoviti postupak s odabranom posudom.

3.5.4 Postavka temperature i vremena

Pritisnite gumb „°C“ ili „⌚“ i podesite temperaturu ili vrijeme. Aktivira se simbol „- +“.

. Podesite temperaturu i vrijeme na željenu vrijednost pomoću simbola „- +“.



- Silikon pribora za kuhanje izrađen je od materijala otpornog na visoke temperature koji smije doći u dodir s hranom. On sprječava grebanje premaza komore. Stoga, pripazite da se spadne prilikom pripreme hrane.
- Kada izvlačite posudu za pripremu hrane pripazite na vruću paru u komori i ne dirajte je rukama jer je iznimno vruća.
- Kada vadite pripremljenu hranu koristite kuhinjski pribor (hvataljke i sl.) koji neće oštetiti unutarnju površinu uređaja.

3.5.5 Postavke funkcija

3.5.5.1 Pametno dovršavanje

Funkcija „Smart Finish“ (pametno dovršavanje) omogućuje vam započinjanje i završetak 2 različitih jela istovremeno i na različitim temperaturama, vremenima kuhanja i načinima kuhanja. Svakako postavite nastavak za odjeljivanje komora i koristite funkciju pametnog dovršavanja.

1. Pripremite postavke kuhanja za lijevu posudu uređaja, što je opisano u dijelu 3.5.1.
2. Zatim odaberite desnu posudu i podesite postavke kuhanja.
3. Na uređaju odaberite funkciju „Smart Finishing“ (pametno dovršavanje).
4. Pokrenite postupak priprema pritiskom na jedan od gumba za pokretanje. Uređaj će započeti s postupkom kuhanja kako bi se jela u obje posude istovremeno dovršila.

3 Rukovanje



Ako želite odabrati funkciju „Smart Finish“  (pametno dovršavanje), postupak kuhanja ne smije započeti ni u jednoj posudi. Ako je kuhanje već započelo barem u jednoj posudi, tada se funkcija „Smart Finish“ (pametno dovršavanje) ne može odabrati.

3.5.5.2 Održavanje topline

Funkcija „Keep Warm“ (održavanja topline) omogućuje vam održati hranu toplom kada se kuhanje dovrši.

1. Pripremite željenu posudu za kuhanje kako je opisano u dijelu 3.5.1. Zatim pritisnite gumb „Start“ kako bi kuhanje započelo.
2. Kada kuhanje započne, pritisnite ikonu „Keep Warm“ (održavanje topline). (Ikoni „Keep Warm“ (održavanje topline) možete pritisnuti i prije početka kuhanja.)
3. Kada završi postupak kuhanja, uređaj će održavati temperaturu hrane.



- Funkcija održavanja topline ostat će aktivna približno 60 minuta.
- Funkciju „Keep Warm“ (održavanja topline) možete odabrati i prije postupka kuhanja.

3.5.5.3 Usklađivanje posuda

Zahvaljujući funkciji sinkroniziranog kuhanja možete lako uskladiti posude kada kuhate istu hranu u obje posude. Kako biste koristili funkciju usklađivanja posuda, pripazite i instalirajte odjelnik komora.

1. Pripremite lijevu ili desnu posudu uređaja kako je opisano u dijelu 3.5.1.
2. Zatim odaberite desnu komoru uređaja i pritisnite ikonu „Synchronize cooking“ (sinkronizirano kuhanje).
3. Sve temperature i vremena kuhanja sinkronizirani su u obje posude.
4. Ako pritisnete ikonu „Start“, tada isti postupak kuhanja može obaviti u dvije zasebne posude.



Nakon aktiviranja funkcije „Synchronize cooking“ (sinkronizirano kuhanje), sve promjene koje napraviti za jednu posudu prebacit će se i na drugu.

3.6 Kuhanje

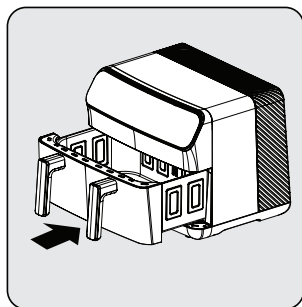


Prije nego što stavite hranu u komoru za kuhanje, promiješajte je s malom količinom ulja, pri tome koristite mjernu žlicu. Ili, bolje rezultate možete postići ako hranu premažete s uljem.

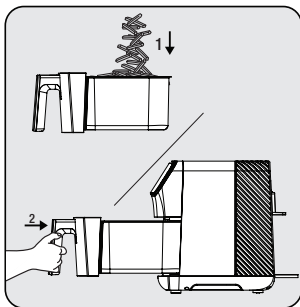


Ne dirajte uklonjive posude za kuhanje kada su vruće, držite ih samo za ručke.

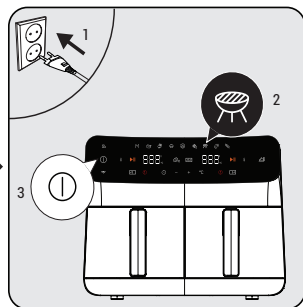
3 Rukovanje



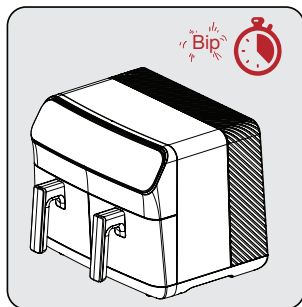
Izvadite posudu za kuhanje i stavite je na ravnu, čistu površinu. Stavite odgovarajući pribor za jelo u posudu za kuhanje. Detaljne informacije o priboru pogledajte u dijelu 3.7. Detaljne informacije o pojedinačnoj i dvostrukoj upotrebi komore pogledajte u dijelu 3.5.



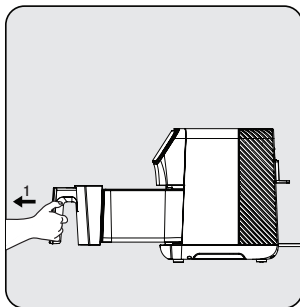
Stavite hranu u posudu za kuhanje. Zatim komoru umetnite u uređaj i pripazite je li dobro postavljena.



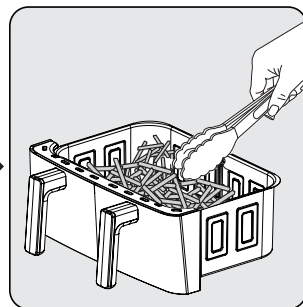
Ukopčajte uređaj u strujnu utičnicu i odaberite željeni program pripreme hrane. Zatim pokrenite postupak pripreme hrane.



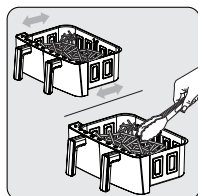
Kada istekne odabrano vrijeme pripreme hrane, oglasit će se zvučno upozorenje i uređaj će automatski prestati kuhanjem.



Uklonite posudu i provjerite je li hrana dobro skuhaná. Ako je potrebno dodatno vrijeme za pripremu hrane, možete malo produžiti vrijeme pripreme hrane.

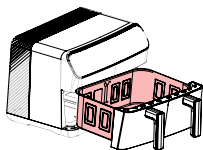


Kada postupak završi, skuhanu hranu prebacite u zdjelu ili pladanj.



- Kako bi se osiguralo ravnomjerno kuhanje, pažljivo uklonite i protresite posudu za kuhanje kada prođe polovica vremena kuhanja ili koristite hvataljke i okrenite hranu koja se kuha, pri tome pazite da ne ogrebete posudu.
- Često ponovite ovaj postupak ako koristite duži ciklus pripreme hrane ili ako želite da hrana bude hrskava..

3 Rukovanje



Izbjegavajte kontakt košare za pripremu hrane s vanjskim površinama uređaja, jer će površina košare za pripremu hrane (3) biti vruća tijekom i nakon pripreme hrane.



- Neka hrana odstoji 5-10 sekundi prije nego što je izvadite iz odvojive komore za pripremu hrane (3).
- Koristite hvataljke i uklonite grubu ili mekanu hranu iz posude za pripremu hrane bez da oštetite unutarnju površinu uređaja.
- Kada je jedna količina hrane gotova, uređaj je odmah spreman za drugu.

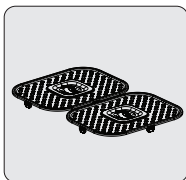


- Upamtite kako uređaj može postati jako vruć tijekom postupka okretanja.
- Ne stavljajte uređaj na radnu kuhinjsku površinu tako da se blokiraju prolazi otvora za izlaz zraka.
- Na uređaj ne stavljajte drugi proizvod.

3.7 Pribor

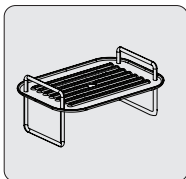


Za najbolje rezultate, preporučujemo koristiti pribor.



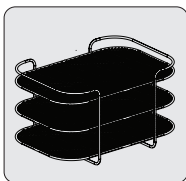
Rešetka za pripremu hrane

Najbolje pečenje i kuhanje ostvaruje se na rešetki za pripremu hrane. Preporučuje se koristiti rešetku za kuhanje za sve recepte i pečenja, osim ako nije preporučena upotreba drugog pribora.



Pribor za roštilj

To je pribor posebno izrađen za postizanje najboljih rezultata pripreme hrane na roštilju. On vam pomaže postići bolje rezultate pripreme crvenog mesa i ribe. S priborom za roštilj preporučuje se koristiti način pripreme hrane na roštilju.



Dehidrator

On pomaže osušiti bilo koju vrstu voća i povrća zahvaljujući svojoj perforiranoj i slojevitoj strukturi koja omogućuje postizanje najboljih rezultata. S priborom dehidratora preporučuje se koristiti način sušenja hrane.

4 Vrijeme pripreme hrane

Zadane postavke temperature i vremena programu uređaja su podešene automatski.

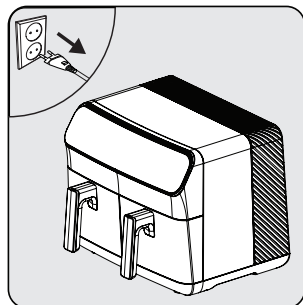
Sljedeća tablica predstavlja pregled vremena pripreme hrane za različite vrste namirnica. Vrijeme pripreme hrane ovisi o debljini, vrsti i konzistenciji hrane. Preporučena vremena i količine trebaju se smatrati približnim vrijednostima.

Program	Hrana	Temperatura	Trajanje
Piletina	Pileći bataci (4 komada)	180°C	24 - 30 min
	Pileća prsa (2 * 200 gr)	180°C	24 - 30 min
	Pileća krilca (8 komada) 180 stupnjeva	180°C	22 - 26 min
Povrće	Svježi krumpir 200 g	200°C	20 - 25 min
	Svježi krumpir 500 g	200°C	24 - 30 min
	Smrznuti krumpir 500 g	200°C	20 - 27 min
	Smrznuti krumpir 1000 gr	200°C	42 - 48 min
	Prilog - krumpir i mrkva izrezana na kockice (250-500 grama)	190°C	15 - 20 min
	Kolutiči luka	190°C	10 - 15 min
	Tikvice i patlidžani (narezani na kolutiće - 1 komad)	180°C	20 - 25 min
Pečnica/kolači	Muffini (4 - 6 komada)	160°C	15 - 19 min
Odmrzavanje	Mljeveno meso, piletina, mesne okruglice, itd.	35- 50°C	15 - 30 min
Roštilj	Okoštani odrezak (2 komada, 200-250 grama)	200°C	12 - 18 min
	Ramstek (2 komada, 200-250 grama)	200°C	8 - 12 min
	Patlidžan, tikvice, paprika, gljive	190°C	8 - 15 min
	Mesne okruglice (4- 8 komada)	200°C	6 - 10 min
	Losos (2 komada fileta)	200°C	7 - 12 min
	Velike škampe (12- 16 komada)	200°C	10 - 14 min
	Lubin (1 cijeli ili 2 fileta)	200°C	11 - 18 min
	Kotleti (3-4 komada, 350-450 grama)	200°C	5 - 8 min
Ražanj	Pile na ražnju	200°C	10 - 14 min
	Ražnjići	200°C	11 - 15 min
Program za isušivanje hrane.	Rajčica (debljina 2-3 mm)	55°C	7- 9 sati
	Jabuka (debljina 2-3 mm)	55°C	7- 8 sati
	Banana (debljina 2-3 mm)	60°C	7- 9 sati
	Patlidžan (debljina 2-3 mm)	55°C	7- 8 sati
	Gljive (debljina 3-4 mm)	60°C	6- 8 sati
	Ananas (debljina 4-5 mm)	60°C	6- 8 sati

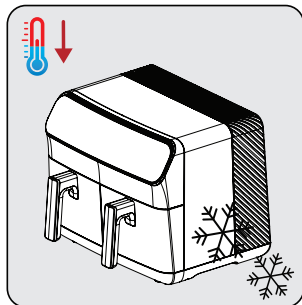
5 Čišćenje i održavanje

5.1 Čišćenje

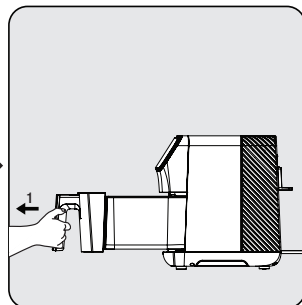
i Za čišćenje uređaja nikad ne koristite benzin, otapala, abrazivna sredstva za čišćenje, metalne predmete i tvrde četke.



Isključite uređaj i odspojite ga iz strujne utičnice.

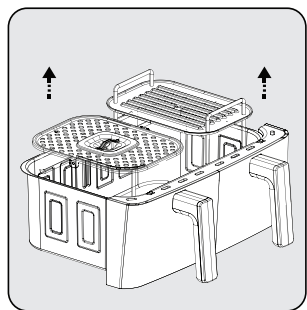


Pustite neka se uređaj potpuno ohladi.

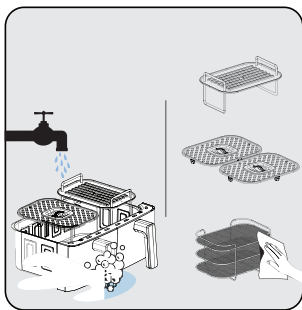


Uklonite uklonjivu košaru za pripremu hrane (5) iz ladice.

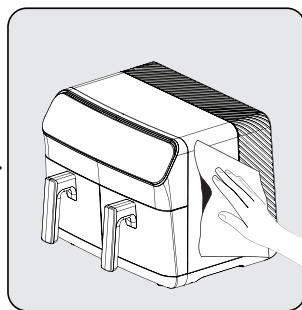
i Izvadite posude za kuhanje iz uređaja, tako će se uređaj brže ohladiti.



Izvadite pribor za kuhanje iz posude za pripremu hrane.



Posudu za pripremu hrane i pribor za kuhanje možete oprati toplom vodom i deterdžentom ili u perilici posuđa.



Očistite vanjski dio uređaja vlažnom krpom. Potpuno osušite vanjski dio uređaja.

i Donji dio komore za pripremu hrane uvijek održavajte čistim i tako izbjegnite nakupljanje stranih predmeta.

5.2 Pohrana

- Ako uređaj ne namjeravate koristiti duže vrijeme, pažljivo ga pohranite.
- Iskopčajte uređaj iz strujne utičnice i pustite ga neka se ohladi prije spremanja.
- Uređaj čuvajte na hladnom i suhom mjestu.
- Uređaj i njegov kabel držite izvan dohvata djece.

5.3 Prijevoz i postupanje s proizvodom

- Tijekom rukovanja i transporta uređaj transportirajte u originalnom pakiranju. Pakiranje štiti uređaj od fizičkih oštećenja.
- Ne stavljajte teške predmeta na uređaj ili na njegovo pakiranje. Uređaj se može oštetiti.
- Ako uređaj padne, tada može prestati raditi ili može doći do trajnog oštećenja.

	Problem	Uzrok	Rješenje
1	Proizvod ne radi	Nestanak struje	Provjerite napajanje iz električne mreže i provjerite ima li struje
		Nema struje ili je kontakt sa strujnom utičnicom slab	
		Električni napon uređaja	
2	Hrana nije dovoljno pripremljena/zagorjela je	Vrijeme pripreme hrane nije ispravno	Kombinirajte recepte i svoje vlastito iskustvo za podešavanje pripreme i vremena
3	Dim se pojavljuje prilikom prve upotrebe	Antikorozivna mast na grijaču proizvoda	Prilikom prve upotrebe, podesite temperaturu na maksimum i zagrijte uređaj 10-15 minuta kako bi su uklonilo ulje protiv hrđe na grijaču proizvoda
4	Čudan miris	Posuda za kuhanje, ladica posude za kuhanje, strano tijelo u grijaču	Uklonite strani predmet
5	Na zaslonu se prikazuje E1 i proizvod više ne radi	Senzor lijeve posude za kuhanje je otvoreni strujni krug.	Odnosite u servis na popravak
6	Na zaslonu se prikazuje E2 i proizvod više ne radi	Kratki spoj senzora lijeve posude za kuhanje.	
7	Na zaslonu se prikazuje E3 i proizvod je prestao s radom	Senzor desne posude za kuhanje je otvoreni strujni krug.	
8	Na zaslonu se prikazuje E4 i proizvod je prestao s radom	Kratki spoj senzora desne posude za kuhanje.	
9	Na zaslonu se prikazuje E7 i proizvod je prestao s radom	Problem s napajanjem tiskane pločice (problem s priključkom)	
10	Na zaslonu se prikazuje E8 i proizvod je prestao s radom	Problem s napajanjem tiskane pločice (problem s priključkom)	

Ju lutemi lexoni në fillim këtë udhëzues!

I dashur klient,

Faleminderit që keni zgjedhur një produkt Beko. Ne dëshirojmë që të përfitoni sa më shumë nga kjo pajisje, e cila është prodhuar me teknologjinë më të fundit. Ju lutemi që para se ta përdorni këtë pajisje, ta lexoni dhe ta kuptoni plotësisht këtë udhëzues dhe dokumentet shoqëruese dhe t'i ruani për t'iu referuar në të ardhmen. Nëse ia jepni pajisjen dikujt tjetër, jepini edhe këtë manual përdorimi. Kushtojuni vëmendje të gjitha paralajmërimeve dhe informacioneve që ndodhen në këtë udhëzues dhe ndiqni udhëzimet.

Mos harroni se ky udhëzues përdorimi mund të jetë i vlefshëm për disa modele të produktit. Udhëzuesi tregon në mënyrë të qartë çdo ndryshim të modeleve të ndryshme.

Simbolet dhe kuptimi i tyre

Gjatë gjithë këtij udhëzuesi janë përdorur simbolet e mëposhtme:



Informacione të rëndësishme dhe këshilla të dobishme në lidhje me përdorimin e pajisjes.



PARALAJMËRIM: Paralajmërime për situata të rrezikshme që lidhen me sigurinë e jetës dhe pronës.



Pajisje e kategorisë ushqimore.



Mos e zhytni pajisjen, kordonin elektrik ose prizën në ujë a në ndonjë lëng tjetër.



PARALAJMËRIM: Paralajmërim për sipërfaqe të nxehta.



LETË E RICIKLUAR
DHE E RICIKLUESHME

Kjo pjesë përmban udhëzime për sigurinë për të parandaluar rreziqet që mund të shkaktojnë lëndime ose dëmtime të pasurisë.

Mosrespektimi i këtyre udhëzimeve do të bëjë të pavlefshme të gjitha garancitë.

1.1 Siguria e përgjithshme

- Kjo pajisje është në përputhje me standardet ndërkom-bëtare të sigurisë.
- Kjo pajisje është planifikuar për përdorim në shtëpi dhe në aktivitete si më poshtë;

- Në kuzhinat e personelit në dyqane, zyra dhe ambiente të tjera pune;

- në shtëpi në ferma,

- nga klientët në hotele, motele dhe struktura të tjera akomoduese,

- në ambiente të tipit të hotel-eve me mëngjes.

- Kjo pajisje nuk mund të përdoret nga fëmijët e moshës 0-8 vjeç. Kjo pajisje mund të përdoret vetëm nga fëmijët 8 vjeç e sipër nën mbikëqyrje. Kjo pajisje mund të përdoret nga njerëz që kanë aftësi të kufizuara fizike, dëgjimore ose mendore, ose mungesë

përvoje dhe njohurish, nëse u sigurohet mbikëqyrje ose informacion në lidhje me përdorimin e sigurt dhe rreziqet e përfshira.

- Pastrimi dhe mirëmbajtja nga përdoruesi nuk duhet të kryhen nga fëmijët, përveçse nëse janë mbi 8 vjeç dhe nën mbikëqyrje.
- Edhe nëse janë nën mbikëqyrje, mos i lejoni fëmijët të luajnë me pajisjen.
- Mbajeni pajisjen dhe kordonin e saj elektrik larg fëmijëve nën moshën 8 vjeç.
- Vendosni dorezat e pajisjeve të gatimit (nëse ka) në mënyrë që lëngjet e nxehta të mos derdhen dhe vendosini ato mirë.
- Sigurohuni që tensioni i treguar në pajisje të jetë i njëjtë me tensionin e rrjetit në shtëpinë tuaj.
- Përdoreni pajisjen vetëm me një prizë me tokëzim.
- Mos e përdorni pajisjen me një kabëll zgjatues.
- Mos e vendosni pajisjen tuaj mbi ose pranë burimeve të nxehtësisë si furra dhe soba.
- Për të shmangur dëmtimin

e kordonit elektrik, parandaloni kapjen, shtrëngimin ose fërkimin e tij me skajet e mprehta.

- Mos e hiqni pajisjen nga priza duke tërhequr kabllon.
- Mos e zhytni në ujë pajisjen ose kordonin e saj elektrik.
- Mos e lini pajisjen pa mbikëqyrje kur është në prizë.
- Mos e çmontoni pajisjen.
- Përdorni vetëm pjesë origjinale ose pjesë të rekomanduara nga prodhuesi.
- Hiqeni pajisjen nga priza përpara se ta pastroni dhe thajini plotësisht të gjitha pjesët pas pastrimit.
- Pastroni pajisjen në përputhje me udhëzimet në seksionin Pastrimi dhe mirëmbajtja.
- Mos vendosni copa të mëdha ushqimi në pajisje pasi mund të shkaktohet zjarr.
- Mos e prekni spinën e pajisjes nëse i keni duart të njoma ose të lagura.
- Mos e përdorni pajisjen në mjedise me lagështi.
- Mos e lëvizni pajisjen kur është në përdorim dhe vaji brenda saj është i nxehtë.
- Mos e përdorni pajisjen

brenda ose afër mjediseve dhe substancave shpërthyesë ose të ndezshme.

- Për të shmangur rrezikun e djegies, mos prekni sipërfaqet e nxehta.
- Lëreni pajisjen të ftohet në një vend të sigurt larg fëmijëve.
- Mos bllokoni vrimat e hyrjes dhe daljes së ajrit kur pajisja është në punë.
- Mos u përkulni mbi të kur pajisja është në përdorim. Ajri i nxehtë del nga pajisja gjatë përdorimit!
- Pajisja nxehet gjatë përdorimit. Për të shmangur rrezikun e djegies, mos prekni sipërfaqet e nxehta.
- Sigurohuni që dhoma të jetë e ajrosur siç duhet gjatë përdorimit.
- Në rast zjarri, hiqeni pajisjen nga priza.
- Mos derdhni ujë mbi pajisjen, pasi mund të shkaktojë rrezik për goditje elektrike.
- Mos e përdorni pajisjen me një kohëmatës të jashtëm ose një sistem të veçantë telekomandimi.
- Përdorni vetëm enë gatimi metalike me doreza të izoluar me pajisjen.

1 Udhëzime të rëndësishme për sigurinë dhe mjedisin

- Mos vendosni asgjë mbi pajisjen kur është në punë ose është e nxehtë.
- Për ta shkëputur, kthejeni çelësin e kohëmatësit dhe çelësin e temperaturës në pozicionin joaktiv. Më pas hiqeni pajisjen nga priza.
- Nëse i mbani materialet e paketimit, ruajini ato në një vend larg fëmijëve.
- Nëse kordoni elektrik është i dëmtuar, ai duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, agjenti i shërbimit ose persona të ngjashëm të kualifikuar për të shmangur rreziqet e mundshme.

1.2 Pajtueshmëria me direktivën WEEE dhe hedhja e mbetjeve:

Ky produkt i përmbahet Direktivës WEEE të BE (2012/19/EU). Ky produkt mbart një simbol klasifikimi për mbetjet e pajisjeve elektrike dhe elektronike (WEEE).



Ky produkt është prodhuar me pjesë dhe materiale me cilësi të lartë të cilat mund të ripërdoren dhe janë të përshatshme për riciklim. Mos e hidhni produktin bashkë me mbeturinat shtëpiake ose mbeturinat e tjera në fund të jetës së tij. Çojeni në një qendër grumbullimi për riciklimin e pajisjeve elektrike dhe elektronike. Ju lutem konsultohuni me autoritetet lokale për të mësuar më shumë rreth këtyre qendrave të grumbullimit.

1.3 Pajtimi me direktivën RoHS

Produkti që keni blerë i përmbahet Direktivës RoHS të BE (2011/65/EU). Nuk përmban materiale të dëmshme dhe të ndaluara të përcaktuara në Direktivë.

1.4 Informacione për paketimin

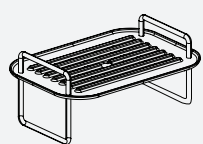


Materialet e paketimit të produktit janë prodhuar prej materialeve të ricikluar sipas rregullave të kombëtare për mjedisin. Mos i hidhni materialet e paketimit bashkë me mbeturinat familjare ose të tjera. Çojini ato në pikat e grumbullimit të materialeve të paketimit të caktuara nga autoritetet vendase.

1.5 Pika të rëndësishme për kursimin e energjisë

Ndriqni kohët e rekomanduara nga manuali gjatë përdorimit të pajisjes. Hiqni pajisjen nga priza pas çdo përdorimi.

2



Shenjat në pajisje dhe vlerat e specifikuara në dokumentet e dhëna bashkë me produktin janë marrë në kushte laboratorike në përputhje me standardet përkatëse. Vlerat mund të ndryshojnë në varësi të përdorimit të pajisjes dhe kushteve të ambientit. Vlerat e energjisë elektrike janë testuar me tension 230 V.

- 1. Paneli dixhital i kontrollit
- 2. Ndarësi i dhomëzës
- 3. Dhomëza e lëvizshme e gatimit
- 4. Dritarja e monitorimit të gatimit
- 5. Aksesorët e skarës
- 6. Rafti i gatimit
- 7. Tharësja
- 8. Kablloja elektrike
- 9. Dalja e ajrit

Të dhënat teknike

Furnizimi me energji	220-240 V ~ 50-60 Hz
Konsumi i energjisë	2000-2400 W (1200 W + 1200 W)
Kapaciteti i dhomëzës	9,5 litra (4,75 L + 4,75 L)

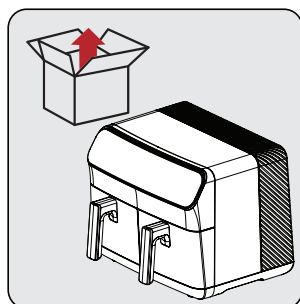
3.1 Përdorimi i synuar

Pajisja është projektuar vetëm për përdorim në shtëpi dhe nuk është e përshtatshme për përdorim profesional.

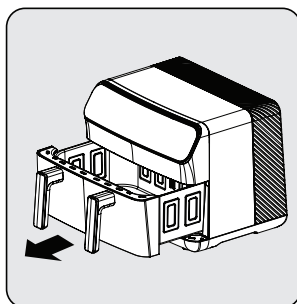
i Kur e përdorni pajisjen për herë të parë, mund të shfaqet pak tym. Kjo është normale.

3.2 Përgatitja e pajisjes për përdorim

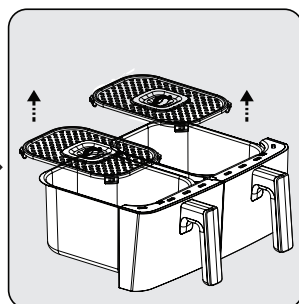
- Përdoreni pajisjen në një pozicion vertikal në një sipërfaqe të qëndrueshme, në nivel, të pastër, të thatë dhe jorrëshqitëse.



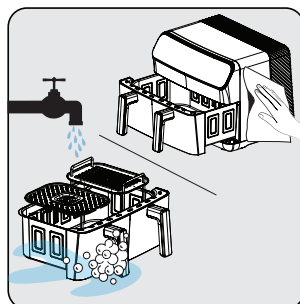
Përpára se ta përdorni pajisjen për herë të parë, hiqni materialet e paketimit dhe vendoseni pajisjen në një sipërfaqe të sheshtë dhe të pastër pune.



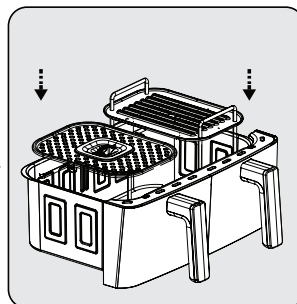
Për të arritur te tava e lëvizshme e gatimit, kapni fort dorezat dhe më pas nxirrni dhomëzat nga vendet e tyre.



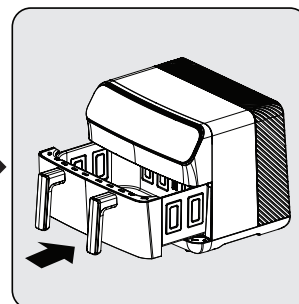
Hiqni aksesorët e gatimit nga dhomëza e gatimit.



Pastroni tavat e lëvizshme të gatimit dhe aksesorët e gatimit duke përdorur ujë të ngrohtë me sapun. Më pas thani pjesën e jashtme të pajisjes dhe pjesët që keni larë plotësisht.



Vendosni aksesorët që dëshironi të përdorni në tavën e gatimit.

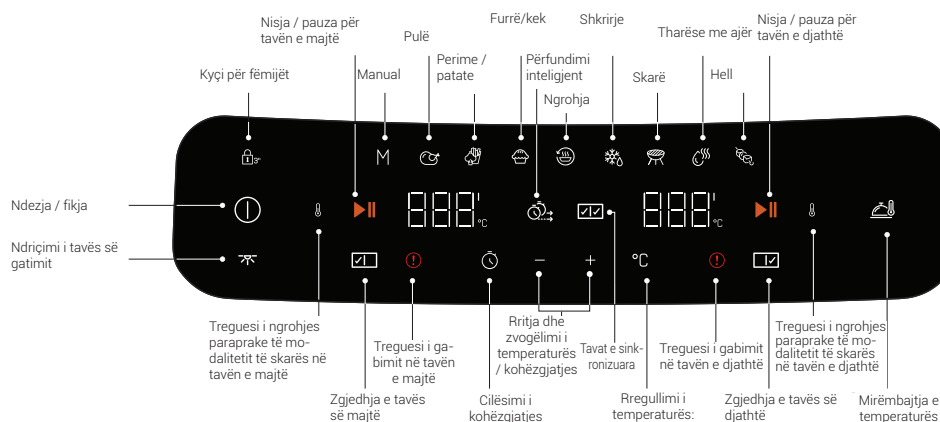


Pasi të jenë pastruar të gjitha pjesët, vendosni tavën e gatimit dhe aksesorin e pajisjes. Pajisja është gatim për përdorim.

i Për përdorimin për herë të parë, vendoseni pajisjen në modalitetin "M", caktojini në temperaturën më të lartë dhe lëreni të punojë për 10 minuta pa shtuar asnjë përbërës.

3.3 Paneli i kontrollit dhe ekrani LED:

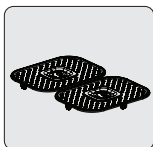
	Manual	Krijuar për përdorim të përgjithshëm. Programi manual ju lejon të përgatisni ushqimet jashtë programeve të përcaktuara.
	Pulë	Ky program është krijuar posaçërisht për mishin e shpendëve. Mund të gatواني edhe ushqime deti duke përdorur këtë program.
	Perime	Ky program është krijuar posaçërisht për perimet. Mund ta përdorni këtë program për të skuqur patate dhe të gjitha llojet e perimeve.
	Furrë/kek	Ky program është krijuar posaçërisht për produktet e pjekura si ëmbëlsira dhe bukë.
	Ngrohja	Ky program është krijuar posaçërisht për ringrohje.
	Shkrirje	Ky program është krijuar posaçërisht për shkrirje.
	Skarë	Ky program është krijuar posaçërisht për skarë. Ai përdoret bashkë me aksesoret e skarës. Ofron performancë të lartë për mishin e kuq dhe peshkun. (Në modalitetin e skarës ka një opsion për "ngrohja paraprake". Kur filloni programin, fillimisht fillon "ngrohja paraprake" dhe aksesori i skarës duhet të jetë të domëza gjatë këtij procesi. Kur të përfundojë "ngrohja paraprake", pajisja do t'ju paralajmërojë të shtoni ushqimet.)
	Hell	Mund ta përdorni këtë program të përshtatur posaçërisht për receta si shishqebap pule ose qebap.
	Tharëse me ajër	Program i krijuar posaçërisht për tharjen e ushqimeve. Ai përdoret bashkë me aksesoret e tharjes.



3.4 Paralajmërimë përpara përdorimit të parë



- Kur pajisja është në punë dhe nxirret tava e lëvizshme e gatimit, avulli i nxehtë do të dalë nga dalja e ajrit dhe pjesa e sipërme e shportës. Për këtë arsye, tregoni kujdes për të shmangur djegien nga avulli i nxehtë.
- Kur përdorni tavat e gatimit në temperatura të larta, kini kujdes që të shmangni kontaktin e drejtpërdrejtë.



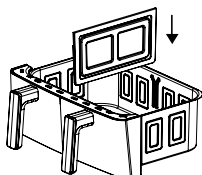
Gatimi dhe pjekja më e mirë zakonisht arrihet në raftin e gatimit. Rekomandohet përdorimi i raftit të gatimit për të gjitha recetat dhe pjekjet, përveçse nëse rekomandohet përdorimi i një aksesori tjetër.

3.5 Përdorimi



- Kur pajisja është në prizë ose duke gatuar, duke shtypur dhe mbajtur simbolin e kyçjes për "I3" 3 sekonda aktivizohet kyçja për fëmijët në pajisje dhe simbolin e kyçjes "I3" ndizet në ngjyrë të kuqe.
- Nëse kyçja për fëmijët është aktive, butonat e tjerë në ekran nuk do të funksionojnë. Mbani shtypur simbolin e kyçjes për "I3" 3 sekonda për të çaktivizuar kyçjen për fëmijët.

3.5.1 Aksesori i instaluar i ndarësit të dhomëzës (përdoren të dyja tavat e gatimit)



Hiqni tavën e gatimit dhe vendoseni në një sipërfaqe të sheshtë. Futni aksesoren ndarës të dhomëzës te foletë në tavën e gatimit. Më pas vendosni tavën e gatimit në pajisje dhe ndiqni hapat e përshkruar në seksionin "3.5.3 Zgjedhja dhe nisja e një programi".

3.5.2 Aksesori ndarës i dhomëzës nuk është e instaluar.

Hiqni tavën e gatimit dhe vendoseni në një sipërfaqe të sheshtë. Hiqni aksesoren ndarës të dhomëzës nga vendi i tij. Më pas vendosni tavën e gatimit në pajisje dhe ndiqni hapat e përshkruar në seksionin "3.5.3 Zgjedhja dhe nisja e një programi".

3.5.3 Zgjedhja dhe fillimi i një programi

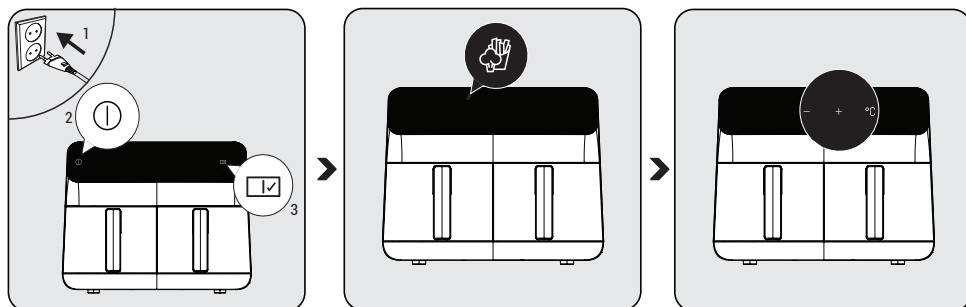


Nëse dëshironi të kaloni në një program tjetër pas ndezjes së pajisjes, mbani shtypur butonin "Filloni/ndaloni" ose butonin "Zgjidhni tavën" për 3 sekonda. Më pas zgjidhni programin e dëshiruar duke zgjedhur sërish tavën.



- Ekрани tregon temperaturat dhe kohët e caktuara automatikisht sipas funksioneve të zgjedhura të gatimit. Mund t'i ndryshoni këto temperatura dhe kohë sipas dëshirës.
- Për të anuluar procesin e gatimit, mbani shtypur butonin "Filloni/ndaloni" ose butonin "Zgjidhni dhomëzën" për 3 sekonda. Programi i gatimit që keni zgjedhur do të anulohet.

3 Përdorimi



Futni pajisjen në prizë dhe shtypni butonin e ndezjes/fikjes "ⓘ". Pasi të ndizen dritat e tavës, zgjidhni tavën e dëshiruar "☑". Nëse ndarësi i dhomës nuk është i instaluar, pajisja do të tregojë automatikisht të gjithë dhomëzën si të zgjedhur. Pasi të keni zgjedhur tavën, zgjidhni programin e dëshiruar nga menyuja e Programeve sipas asaj që dëshironi të gatuar.

Pas zgjedhjes së programit të dëshiruar, programi i zgjedhur do të ndizet me dritë të fortë. Nëse dëshironi të ndryshoni programin, mund të zgjidhni një nga programet me ndriçim të dobët.

Pas zgjedhjes së programit, mund të caktoni temperaturën dhe kohën e gatimit duke shtypur ikonat e temperaturës dhe kohës. Filloni procesin e gatimit duke shtypur ikonën e nisjes. Kur dëshironi të gatuar një dhomëzën tjetër, përsërisni procesin duke zgjedhur një tavë.

3.5.4 Rregullimi i temperaturës dhe kohës

Shtypni butonat "°C" ose "⌚" për të caktuar temperaturën ose kohën. Simboli "− +".

është i aktivizuar. Caktoni temperaturën dhe kohën në vlerën e dëshiruar duke përdorur simbolin "− +".



- Silikoni i aksesorëve të gatimit është prej materiali rezistent ndaj temperaturës së lartë për kategorinë e ushqimeve. Ai parandalon gërvishtjen e veshjes së dhomëzës. Prandaj, sigurohuni që të mos hiqet gjatë gatimit.
- Kur tërhiqni tavën e gatimit, kini kujdes nga avulli i nxehtë brenda dhe mos e prekni me duar pasi është jashtëzakonisht e nxehtë.
- Kur hiqni ushqimet e gatuar, përdorni një mjet (kapëse etj.) që nuk e dëmton sipërfaqen e brendshme të pajisjes.

3.5.5 Cilësimet e funksionit

3.5.5.1 Përfundimi inteligjent ⌚ → ✓

Funksioni "Përfundimi inteligjent" ju lejon të filloni dhe të përfundoni gatimin për 2 ushqime të ndryshme njëkohësisht në temperatura, kohë gatimi dhe mënyra të ndryshme gatimi. Sigurohuni që të instaloni aksesoren ndarës të dhomëzës për të përdorur funksionin e përfundimit inteligjent.

1. Përgatitni cilësimet e gatimit për tavën e majtë të pajisjes siç përshkruhet në seksionin 3.5.1.
2. Më pas zgjidhni tavën e duhur dhe rregulloni cilësimet e gatimit.
3. Zgjidhni funksionin "Përfundimi inteligjent" në pajisje.

3 Përdorimi

- Filloni procesin e gatimit duke shtypur një nga butonat e nisjes. Pajisja do të nisë procesin e gatimit për të përfunduar gatimin me të dyja tavat në të njëjtën kohë.



Për të zgjedhur funksionin "Përfundimi inteligjent" , procesi i gatimit nuk duhet të ketë filluar në asnjë nga tavat. Nëse gatimi ka filluar tashmë në të paktën një tavë, funksioni "Përfundimi inteligjent" nuk mund të zgjidhet.

3.5.5.2 Mbajtja të ngrohta

Veçoria "Mbani të ngrohta" ju lejon t'i mbani ushqimet tuaja të ngrohta kur të përfundojë gatimi.

- Përgatitni tavën e dëshiruar për gatim siç përshkruhet në 3.5.1. Më pas shtypni butonin "Filloni" për të filluar gatimin.
- Pasi të ketë filluar gatimi, shtypni ikonën "Mbani të ngrohta". (Mund të shtypni gjithashtu ikonën "Mbani të ngrohta" përpara se të filloni gatimin.)
- Pas përfundimit të procesit të gatimit, pajisja do të ruajë temperaturën e ushqimeve tuaja.



- Funksioni i mbajtjes të ngrohta do të mbetet aktiv për rreth 60 minuta.
- Mund të zgjidhni gjithashtu funksionin "Mbani të ngrohta" përpara se të filloni procesin e gatimit.

3.5.5.3 Përputhja e tavave

Me funksionin e sinkronizimit të gatimit, mund t'i përshtatni me lehtësi tavat kur gatuani të njëjtat ushqime në të dyja tavat. Për të përdorur funksionin e përputhjes së tavave, sigurohuni që të jetë instaluar aksesori ndarës i dhomëzës.

- Përgatitni tavën e majtë ose të djathtë të pajisjes siç përshkruhet në seksionin 3.5.1.
- Më pas zgjidhni dhomëzën e djathtë të pajisjes dhe shtypni ikonën "Sinkronizoni gatimin".
- Të gjitha temperaturat dhe kohët e funksionimit sinkronizohen në të dyja tavat.
- Nëse shtypni ikonën "Filloni", mund të kryeni të njëjtin proces gatimi në dy tava të veçanta.



Pas aktivizimit të funksionit "Sinkrononi gatimin", të gjitha ndryshimet që bëni në një tavë transferohen te tjetra.

3.6 Gatimi

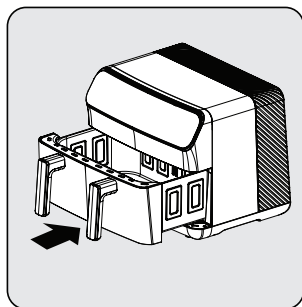


Përpara se të vendosni ushqimet në dhomëzën e gatimit, përziejeni atë me një sasi të vogël vaji duke përdorur një lugë matëse. Si alternativë, mund të arrini rezultate më të mira duke i lyer me vaj ushqimet tuaja.

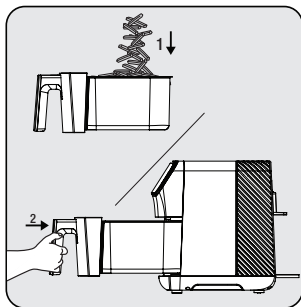


Mos i prekni tavat e lëvizshme të gatimit kur janë të nxehta, përveçse me doreza.

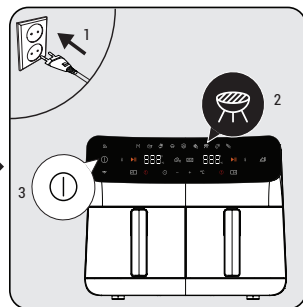
3 Përdorimi



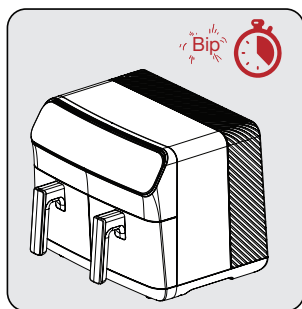
Hiqeni tavën e gatimit dhe vendoseni në një sipërfaqe të sheshtë dhe të pastër. Vendosni aksesoret që përputhen për ushqimet në tavën e gatimit. Shikoni seksionin 3.7 për informacione të detajuara për aksesoret. Shikoni seksionin 3.5 për informacione të detajuara për përdorimin e një dhe dy dhomëzave.



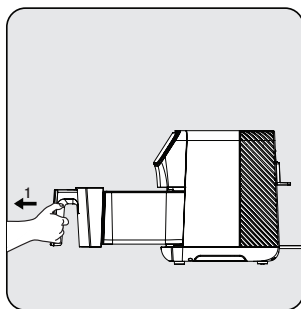
Vendosini ushqimet në tavën e gatimit. Më pas futni dhomëzën në pajisje dhe sigurohuni që të jetë vendosur mirë.



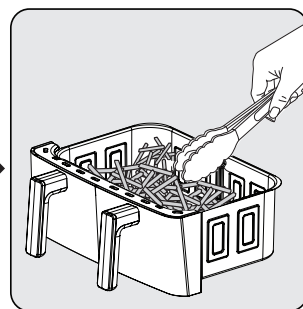
Futni pajisjen në prizë dhe zgjidhni programin e dëshiruar të gatimit. Më pas filloni procesin e gatimit.



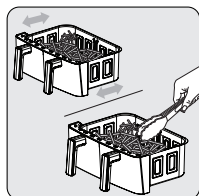
Kur të kalojë koha e zgjedhur e gatimit, do të dëgjohet një ton paralajmërues dhe pajisja do të ndalojë automatikisht gatimin.



Hiqeni tavën dhe kontrolloni nëse ushqimet janë gatuar plotësisht. Nëse duhet më shumë kohë për gatimin, mund ta zgjasni edhe pak kohën e gatimit.

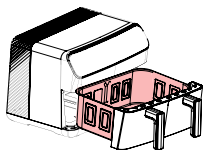


Kur procesi të përfundojë, kaloni ushqimet e gatuar në një kupë ose pjatë.



- Për të siguruar gatim të njëtrajtshëm, hiqeni dhe tundeni me kujdes tavën e gatimit në mes të procesit të gatimit ose përdorni kapëse për të rrotulluar ushqimet në mënyrë që të mos gërvishtni tavën.
- Bëjeni këtë procedurë më shpesh nëse jeni duke bërë një cikël të gjatë gatimi ose nëse dëshironi rezultate më krokante.

3 Përdorimi



Shmangni kontaktin e koshit të gatimit me sipërfaqen e jashtme të pajisjes, pasi sipërfaqja e tavës së gatimit (3) do të jetë e nxehtë gjatë dhe pas gatimit.



- Lërimi ushqimet të ftohen për 5 deri në 10 sekonda përpara se t'i hiqni nga dhomëza e lëvizshme e gatimit (3).
- Përdorni kapëse për të hequr ushqimet e forta ose të buta nga tava e gatimit pa dëmtuar sipërfaqen e brendshme të pajisjes.
- Kur një grup të jetë gati, pajisja është menjëherë gati për një grup tjetër.

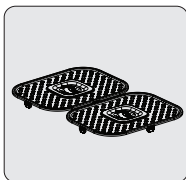


- Kini parasysh se pajisja mund të nxeht shumë gjatë procesit të rrotullimit.
- Mos e vendosni produktin mbi banak në mënyrë të tillë që të bllokojë kanalet e daljes së ajrit.
- Mos vendosni asnjë objekt tjetër mbi pajisje.

3.7 Aksesorët

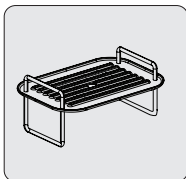


Për rezultate më të mira, rekomandohet përdorimi i aksesoreve.



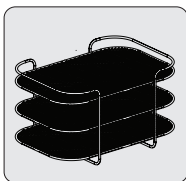
Rafti i gatimit

Gatimi dhe pjekja më e mirë zakonisht arrihet në raftin e gatimit. Rekomandohet përdorimi i raftit të gatimit për të gjitha recetat dhe pjekjet, përveçse nëse rekomandohet përdorimi i një aksesori tjetër.



Aksesorët e skarës

Ai është një aksesori i krijuar posaçërisht për ju që të siguron rezultate më të mira në gatimet tuaja në skarë. Ai ju ndihmon të merrni rezultatet më të mira të gatimi për mishin e kuq dhe peshkun. Rekomandohet përdorimi i modalitetit të skarës me aksesoriin e skarës.



Tharësja

Ju ndihmon të thani të gjitha llojet e perimeve dhe frutave me strukturën e saj me vrima dhe me shumë shtresa për rezultatet më të mira. Modaliteti i tharjes rekomandohet të përdoret me aksesoriin e tharës.

4 Koha e gatimit

Cilësimet e paracaktuara të temperaturës dhe kohës së programeve të pajisjes vendosen automatikisht.

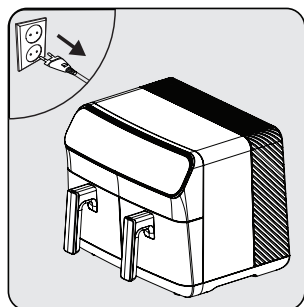
Tabela e mëposhtme jep një përmblendje të kohës së gatimit për ushqime të ndryshme. Koha e gatimit varet nga trashësia, marka dhe konsistenca e ushqimit. Kohët dhe sasitë e rekomanduara duhet të konsiderohen të përafërta.

Programi	Ushqimi	Temperatura	Kohëzgjatja
Pulë	Kofshë pule (4 copë)	180°C	24 - 30 min
	Gjoks pule (2 * 200 g)	180°C	24 - 30 min
	Krah (8 copë) 180 gradë	180°C	22 - 26 min
Perime	Patate të freskëta 200 g	200°C	20 - 25 min
	Patate të freskëta 500 g	200°C	24 - 30 min
	Patate të ngrira 500 g	200°C	20 - 27 min
	Patate të ngrira 1000 g	200°C	42 - 48 min
	Patate dhe karota në kuba për antipastë (250-500 gramë)	190°C	15 - 20 min
	Rrathë qepe	190°C	10 - 15 min
	Kungull i njomë dhe patëllxhan (prerë në rrathë - 1 copë)	180°C	20 - 25 min
Furrë/kek	Kifle (4-6 copë)	160°C	15 - 19 min
Shkrirje	Mish i grire, pulë, qofte etj.	35- 50°C	15 - 30 min
Skarë	Bërxollë (2 copë, 200-250 gramë)	200°C	12 - 18 min
	Bifteq (2 copë, 200-250 gramë)	200°C	8 - 12 min
	Patëllxhan, kungull i njomë, specia, kërpudha	190°C	8 - 15 min
	Qofte (4-8 copë)	200°C	6 - 10 min
	Salmon (2 fileto)	200°C	7 - 12 min
	Karkaleca të mëdhenj (12-16 copë)	200°C	10 - 14 min
	Levrek (1 i plotë ose 2 fileto)	200°C	11 - 18 min
	Bërxolla (3-4 copë, 350-450 gramë)	200°C	5 - 8 min
Hell	Shishqebap pule	200°C	10 - 14 min
	Shishqebap mishi	200°C	11 - 15 min
Tharëse me ajër	Domate (me trashësi 2-3 mm)	55°C	7 - 9 orë
	Mollë (me trashësi 2-3 mm)	55°C	7 - 8 orë
	Banane (me trashësi 2-3 mm)	60°C	7 - 9 orë
	Patëllxhan (me trashësi 2-3 mm)	55°C	7 - 8 orë
	Kërpudha (me trashësi 3-4 mm)	60°C	6 - 8 orë
	Ananas (me trashësi 4-5 mm)	60°C	6 - 8 orë

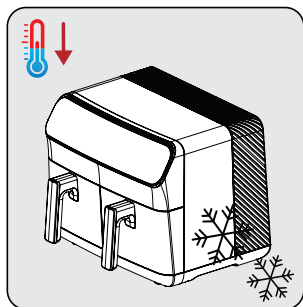
5 Pastrimi dhe kujdesi

5.1 Pastrimi

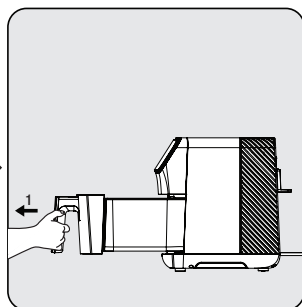
i Kurrë mos përdorni benzinë, hollues, pastrues gërryes, objekte metalike ose furça të forta për të pastruar pajisjen.



Fikeni pajisjen dhe shkëputeni nga burimi i energjisë elektrike.

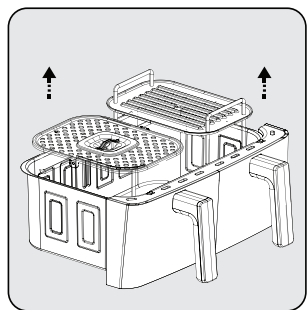


Lëreni pajisjen të ftohet plotësisht.

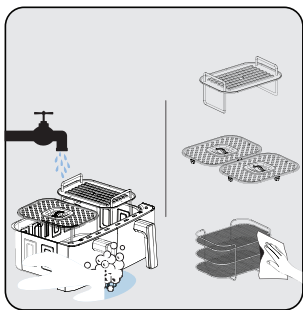


Hiqni koshin e lëvizshëm të gatimit (5) nga sirtari.

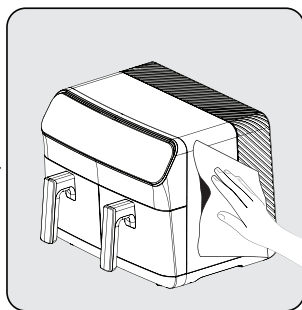
i Hiqni tavat e gatimit nga pajisja për të lejuar që pajisja të ftohet më shpejt.



Hiqni aksesoren e gatimit nga tava e gatimit.



Tavën e gatimit dhe aksesorët e gatimit mund t'i lani në ujë të ngrohtë me sapun ose në lavastovilje.



Fshijeni pjesën e jashtme të pajisjes me një pecetë të njomë. Thajeni plotësisht pjesën e jashtme të pajisjes.

i Mbani gjithmonë të pastër pjesën e poshtme të dhomëzës së gatimit për të shmangur grumbullimin e objekteve të huaja.

5.2 Ruajtja

- Nëse nuk planifikoni ta përdorni pajisjen për një kohë të gjatë, ruajeni me kujdes.
- Hiqeni pajisjen nga priza dhe lëreni të ftohet përpara se ta largoni.
- Ruajeni pajisjen në një vend të freskët dhe të thatë.
- Mbajeni pajisjen dhe kabllon larg fëmijëve.

5.3 Transporti dhe lëvizja

- Transportojeni pajisjen në paketimin e saj origjinal gjatë manovrimit dhe transportit të saj. Paketimi e mbron pajisjen nga dëmtimet fizike.
- Mos vendosni objekte të rënda mbi pajisje ose mbi paketimin e saj. Pajisja mund të dëmtohet.
- Nëse pajisja bie, ajo mund të mos funksionojë ose mund të ndodhë një dëmtim i përhershëm.

	Problemi	Shkaku	Zgjidhja
1	Produkti nuk punon	Ndërprerjet e energjisë elektrike	Kontrolloni furnizimin me energji elektrike dhe sigurohuni që ka energji
		Nuk ka energji ose kontakt të dobët në prizë	
		Tensioni i furnizimit me energji të produktit	
2	Ushqimet nuk janë gatuar/pjekur mjaftueshëm	Koha e gatimit nuk është e saktë	Kombinoni recetat dhe përvojën tuaj personale për të rregulluar përgatitjen dhe kohën
3	Tym gjatë përdorimit për herë të parë	Yndyrë kundër ndryshkut në ngrohësin e produktit	Kur e përdorni pajisjen për herë të parë, vendoseni temperaturën në maksimum dhe ngrohëni paraprakisht për 10-15 minuta për të hequr vajin kundër ndryshkut në ngrohësin e produktit.
4	Erë e çuditshme	Tava e gatimit, rafti i tavës, Objekt i huaj në ngrohës	Hiqni objektin e huaj
5	Ekrani tregon E1 dhe produkti nuk funksionon më	Sensori i tavës së majtë të gatimit është në qark të hapur.	Dërgojeni te servisi për riparim
6	Ekrani tregon E2 dhe produkti nuk funksionon më	Sensori i tavës së majtë të gatimit është në qark të mbyllur.	
7	Ekrani tregon E3 dhe produkti ka ndaluar së punuari	Sensori i tavës së djathtë të gatimit është në qark të hapur.	
8	Ekrani tregon E4 dhe produkti ka ndaluar së punuari	Sensori i tavës së djathtë të gatimit është në qark të mbyllur.	
9	Ekrani tregon E7 dhe produkti ka ndaluar së punuari	Problem me PCB-në e energjisë (problemi i lidhjes)	
10	Ekrani tregon E8 dhe produkti ka ndaluar së punuari	Problem me PCB-në e energjisë (problemi i lidhjes)	

Najprej preberite ta vodič.

Spoštovana stranka, hvala, ker ste izbrali izdelek Beko. Želimo vam zagotoviti optimalno uporabo tega aparata, ki je izdelan z najsodobnejšo tehnologijo. Pred uporabo v celoti preberite ta vodič in dodatno dokumentacijo in se ga potrudite razumeti ter jo shranite za poznejšo uporabo. Če aparat izročite drugi osebi, morate priložiti tudi ta uporabniški priročnik. Upoštevajte vsa opozorila, informacije in navodila v tem priročniku. Pomnite, da lahko ta navodila veljajo za več modelov izdelka. Ta vodič jasno prikazuje razlike med posameznimi modeli.

Simboli in njihov pomen

V priročniku so uporabljeni naslednji simboli:



Pomembne informacije in koristni nasveti za uporabo naprave.



OPOZORILO: Opozorila o nevarnih situacijah, povezanih z varnostjo življenja in premoženja.



Aparat je primeren za uporabo z živili.



Naprave, napajalnega kabla ali vtiča ne potopite v vodo ali v druge tekočine.



OPOZORILO: Opozorilo o vročih površin.



**RECIKLIRANI PAPIR in
PAPIR ZA RECIKLIRANJE**

To poglavje vsebuje varnostna navodila za preprečevanje nevarnosti, ki lahko povzročijo telesne poškodbe ali materialno škodo.

Če teh navodil ne upoštevate, je garancija neveljavna.

1.1 Splošna varnost

- Naprava ustreza mednarodnim varnostnim standardom.
- Ta naprava je namenjena za uporabo doma in v aplikacijah, kot so;
 - kuhinje za osebe v trgovinah, pisarne in druga delovna okolja;
 - kmetijska poslopja;
 - s strani strank v hotelih, motelih in drugih namestitvenih objektih;
 - na lokacijah tipa nočitev z zajtrkom.
- Te naprave ne smejo uporabljati otroci, stari od 0 do 8 let. Napravo lahko uporabljajo otroci, stari 8 let ali več, samo pod nadzorom. To napravo lahko uporabljajo osebe z omejenimi fizičnimi, slušnimi ali umskimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, če imajo zagotovljen nadzor ali informacije o varni uporabi in nevarnostih, s

katerimi se srečujejo.

- Čiščenje in uporabniško vzdrževanje ne smejo opravljati otroci, razen če so starejši od 8 let in pod nadzorom.
- Tudi če so pod nadzorom, otrokom ne dovolite, da se igrajo z napravo.
- Napravo in njen napajalni kabel hranite zunaj dosega otrok, mlajših od 8 let.
- Ročaje kuhinjskih aparatov (če obstajajo) namestite tako, da se vroče tekočine ne razlijejo, in jih varno namestite.
- Prepričajte se, da je napetost, navedena na napravi, enaka omrežni napetosti v vašem domu.
- Napravo uporabljajte z ozemljenim vtičem.
- Naprave ne uporabljajte s podaljškom.
- Naprave ne postavljajte na vire toplote, kot so pečice in štedilniki, ali v njihovo bližino.
- Napajalni kabel ne sme biti stisnjen, upognjen ali v stiku z ostrimi robovi, da se ne poškoduje.
- Naprave nikoli ne izključite tako, da vlečete kabel.
- Naprave ali napajalnega kabla

ne potopite v vodo.

- Ko je naprava vključena v napajanje, je ne puščajte brez nadzora.
- Naprave ne razstavljajte.
- Uporabljajte le originalne dele ali dele, ki jih je priporočil proizvajalec.
- Pred čiščenjem izključite napravo iz električnega omrežja in po čiščenju popolnoma posušite vse dele.
- Napravo očistite v skladu z navodili v poglavju Čiščenje in vzdrževanje.
- V aparat ne vstavljajte večjih kosov hrane, saj lahko povzročijo požar.
- Ne dotikajte se vtiča naprave z vlažnimi ali mokrimi rokami.
- Naprave ne uporabljajte v vlažnih okoljih.
- Ne premikajte naprave, ko je v uporabi in je olje v njej vroče.
- Naprave ne uporabljajte v eksplozivnih ali vnetljivih okoljih in snoveh ali v njihovi bližini.
- Da bi se izognili nevarnosti opeklin, se ne dotikajte vročih površin.
- Napravo pustite, da se ohladi na varnem mestu izven dosega otrok.
- Med delovanjem naprave ne zapirajte odprtih za dovod in odvod zraka.
- Med uporabo naprave se ne nagibajte. Med uporabo se iz naprave dviga vroč zrak!
- Naprava se med uporabo segreje. Da bi se izognili nevarnosti opeklin, se ne dotikajte vročih površin.
- Poskrbite, da bo prostor med uporabo ustrezno prezračen.
- V primeru požara izključite napravo iz električnega omrežja.
- Naprave ne polivajte z vodo, saj lahko povzroči nevarnost električnega udara.
- Naprave ne uporabljajte z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom daljinskega upravljanja.
- Z napravo uporabljajte samo kovinsko kuhinjsko posodo z izoliranimi ročaji.
- Na delujočo ali vročo napravo ne polagajte nobenih predmetov.
- Za odklop obrnite kolesce časovnika in temperature v položaj za izklop. Nato aparat izključite iz električnega omrežja.

1 Pomembna varnostna in okoljska navodila

- V primeru shranjevanja embalaže, jo shranjujte izven dosega otrok.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov servisni zastopnik ali podobno usposobljena oseba, da se izognete morebitnim nevarnostim.

1.2 Skladnost z direktivo OEE0 in odstranjevanjem odpadnih izdelkov:

Izdelek je v skladu z direktivo EU OEE0 (2012/19/EU). Izdelek vsebuje simbol za razvrstitev odpadne električne in elektronske opreme (OEE0).



Ta simbol označuje, da ta izdelek ne sme biti odložen skupaj z ostalimi gospodinjstvi odpadki po poteku roka trajanja. Uporabljeno napravo je treba vrniti v pooblaščen zbirni center za reciklažo električnih in elektronskih naprav. Več o zbirnih sistemih lahko najdete, če kontaktirate vaše lokalne oblasti ali distributerje od katerih ste nakupili vaš izdelek. Vsako gospodinjstvo igra pomembno vlogo v prenovi in reciklaži stare naprave. Ustrezno odlaganje uporabljene naprave pomaga pri varstvu pred morebitnimi negativnimi vplivi na okoljevarstvo in zdravje človeka.

1.3 Skladnost z direktivo RoHS:

Izdelek, ki ste ga kupili, je v skladu z direktivo EU RoHS (2011/65/EU). Ne vsebuje škodljivih in prepovedanih materialov, ki so navedeni v direktivi.

1.4 Podatki o embalaži

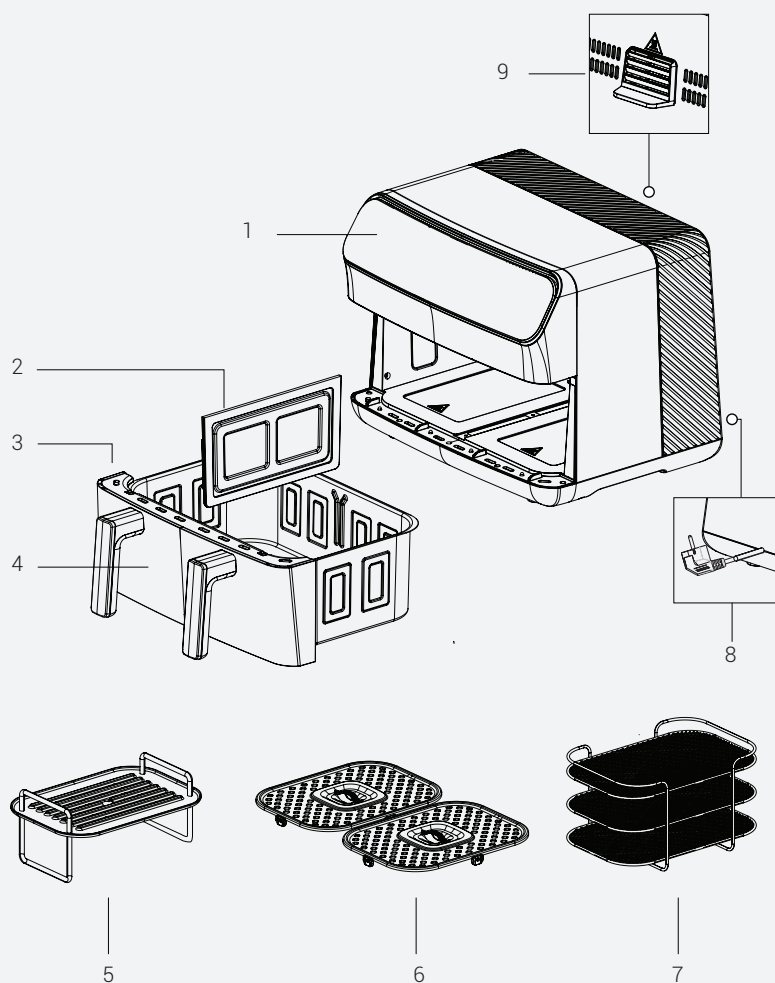


Embalaža izdelka je izdelan iz materiala, ki ga je mogoče reciklirati, v skladu z našimi nacionalnimi okoljskimi predpisi. Embalažnega materiala ne odlagajte skupaj z gospodinjstvi odpadki ali drugimi odpadki. Odnosite ga na zbirna mesta za embalažni material, ki so jih določile lokalne oblasti.

1.5 Pomembne točke za varčevanje z energijo

Pri uporabi naprave upoštevajte čas, ki je priporočen v priročniku. Po vsaki uporabi izključite napravo iz napajanja.

2 Vaš kuhalnik z manj olja



Znaki na napravi in vrednosti, navedene v dokumentih, priloženih izdelku, so bili pridobljeni v laboratorijskih pogojih v skladu z ustreznimi standardi. Vrednosti se lahko razlikujejo glede na uporabo naprave in okoliške razmere. Vrednosti moči so bile preizkušene pri napetosti 230 V.

1. Digitalna nadzorna plošča
2. Komorni separator
3. Odstranljiva kuhalna komora
4. Okno za spremljanje kuhanja
5. Dodatki za žar
6. Stojalo za kuhanje
7. Sušilni stroj
8. Napajalni kabel
9. Izhod za zrak

Tehnični podatki

Električno napajanje	220-240 V ~ 50-60 Hz
Nazivna moč	2000-2400 W (1200 W + 1200 W)
Zmogljivost komore	9,5 l (4,75 L + 4,75 L)

3.1 Predvidena uporaba

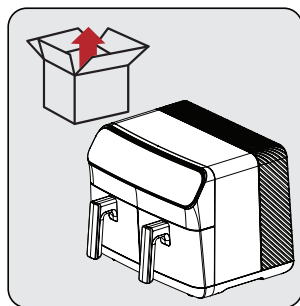
Naprava je namenjena samo za domače gospodinjstvo in ni primerna za profesionalno uporabo.



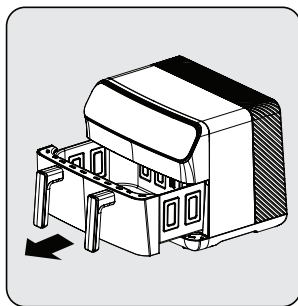
Ob prvi uporabi naprave se lahko pojavi rahlo oddajanje dima. To je običajno.

3.2 Priprava naprave za uporabo

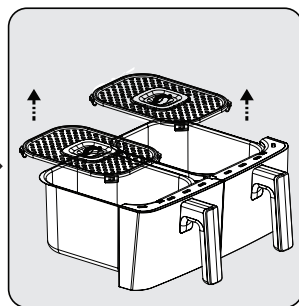
- Napravo uporabljajte v pokončnem položaju na stabilni, ravni, suhi in nedrseči površini.



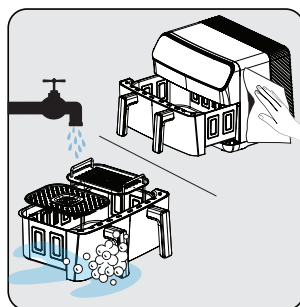
Pred prvo uporabo aparata odstranite embalažo in aparat postavite na ravno in čisto delovno površino.



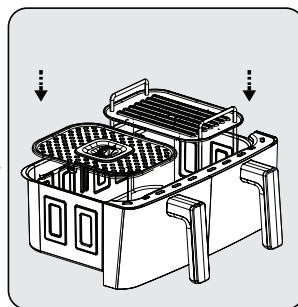
Če želite dostopati do odstranjivega pladnja za kuhanje, trdno primite ročaja in nato izvlecite komore iz rež.



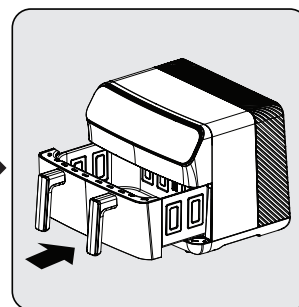
Odstranite pribor za kuhanje iz kugalne komore.



Snemljive pladnje in pribor za kuhanje očistite s toplo milnico. Nato popolnoma posušite zunanost naprave in oprane dele.



Postavite dodatke, ki jih želite uporabiti v pekač.



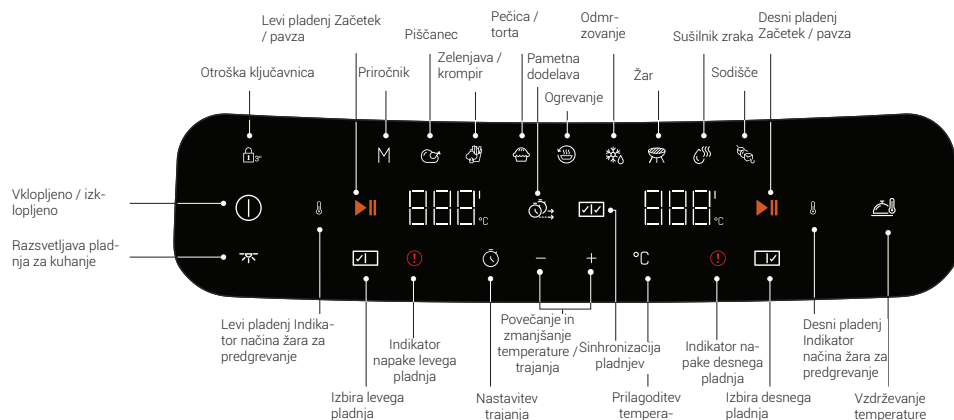
Ko so vse komponente očiščene, priključite pladenj za kuhanje in dodatnega pribora na aparat. Naprava je pripravljena za uporabo.



Pri prvi uporabi aparat nastavite na katerikoli način "M", nastavite najvišjo temperaturo in ga pustite delovati 10 minut, ne da bi dodali kakršne koli sestavine.

3.3 Nadzorna plošča in prikazovalnik LED:

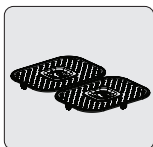
M	Priročnik	Ustvarjeno za splošno uporabo. Ročni program vam omogoča, da hrano pripravite zunaj nastavljenih programov.
	Piščanec	Ta program je zasnovan posebej za perutnino. S tem programom lahko pripravite tudi morske sadeže.
	Zelenjava	Ta program je zasnovan posebej za zelenjavo. S tem programom lahko ocvrete krompir in vse vrste zelenjave.
	Pečica/torta	Ta program je posebej zasnovan za pecivo, kot sta pecivo in kruh.
	Ogrevanje	Ta program je posebej zasnovan za segrevanje.
	Odmrzovanje	Ta program je posebej zasnovan za odmrzovanje.
	Žar	Ta program je zasnovan posebej za peko na žaru. Uporablja se skupaj z dodatki za žar. Zagotavlja visoko učinkovitost v rdečem mesu in ribah. (V načinu za peko na žaru je na voljo možnost "predgretja". Ko zaženete program, se najprej začne "predgrevanje", med katerim mora biti pribor za žar v komori. Ko se "predgrevanje" konča, vas aparat opozori, da morate dodati hrano.)
	Sodišče	Ta program lahko uporabite posebej prilagojen za recepte, kot so piščančja nabodala ali kebabi.
	Sušilnik zraka	Posebej zasnovan program za sušenje hrane. Uporablja se skupaj z dodatki za sušenje.



3.4 Opozorila pred prvo uporabo



- Ko aparat deluje in izvlečete odstranljivo posodo za kuhanje, se iz odprtine za zrak in zgornjega dela košare sprošča vroča para. Zato bodite previdni, da se ne opečete z vročo paro.
- Pri uporabi kuhalnih pladnjev pri visokih temperaturah pazite, da ne pride do neposrednega stika.



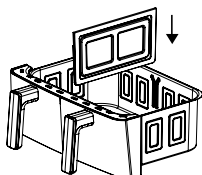
Najboljšo porjavelost in peko običajno dosežemo na stojalu za peko. Za vse recepte in pečenke je priporočljivo uporabljati rešetko za pečenje, razen če je priporočena uporaba druge dodatne opreme.

3.5 Delovanje



- Ko je naprava priključena na električno omrežje ali se kuha, pritisnite in 3 sekunde držite simbol za zaklepanje "I3", se aktivira otroška ključavnica naprave, simbol za zaklepanje "I3" pa zasveti rdeče.
- Če je otroška ključavnica aktivna, drugi gumbi na zaslonu ne delujejo. Pritisnite in pridržite simbol za zaklepanje za "I3" 3 sekunde, da izklopite otroško ključavnico.

3.5.1 Nameščen nastavek za ločevanje komor (uporabljata se obe kuhalni plošči)



Odstranite pladenj in ga postavite na ravno površino. Nastavek za ločevanje komor vstavite v reže na pladnju za kuhanje. Nato pritrdite kuhalno ploščo na aparat in sledite korakom, opisanim v poglavju "3.5.3 Izбира in zagon programa".

3.5.2 Priključek za ločevanje komor ni nameščen.

Odstranite pladenj in ga postavite na ravno površino. Odstranite nastavek za ločevanje komore z njegovega mesta. Nato pritrdite kuhalno ploščo na aparat in sledite korakom, opisanim v poglavju "3.5.3 Izбира in zagon programa".

3.5.3 Izбира in zagon programa

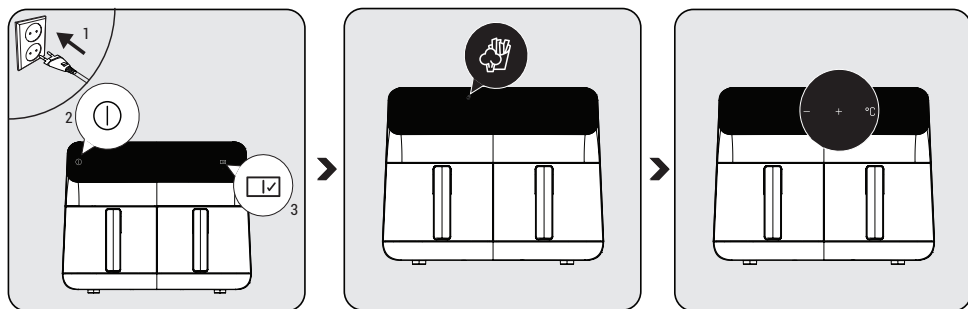


Če želite po zagonu aparata preklopiti na drug program, pritisnite in 3 sekunde držite tipko "Start/Stop" ali tipko "Izberite pladenj". Nato izberite želeni program tako, da ponovno izberete pladenj.



- Na zaslonu se prikažejo samodejno nastavljene temperature in časi glede na izbrane funkcije kuhanja. Te temperature in čase lahko poljubno spreminjate.
- Če želite preklicati postopek kuhanja, pritisnite in 3 sekunde držite tipko "Start/Stop" ali tipko "Izberite komoro". Izbrani program kuhanja se prekliče.

3 Delovanje



Priključite aparat in pritisnite gumb za vklop/izklop "⏻". Ko se prižgejo luči pladnja, izberite zeleni pladenj "☑". Če ločevalna komora ni nameščena, naprava samodejno označi celotno komoro kot izbrano. Ko izberete pladenj, v meniju Programi izberite zeleni program glede na to, kaj želite kuhati.

Ko izberete želeni program, se izbrani program prižge s svetlo svetlobo. Če želite spremeniti program, lahko izberete enega od zatemnjenih programov.

Po izbiri programa, temperaturo in čas kuhanja lahko nastavite s pritiskom na ikoni temperature in časa. S pritiskom na ikono za začetek zaženite postopek kuhanja. Če želite kuhati v drugi komori, postopek ponovite tako, da izberete pladenj.

3.5.4 Nastavitev temperature in časa

Pritisnite gumba "°C" ali "⌚", da nastavite temperaturo ali čas. Simbol "[-][+]"

je aktiviran. Temperaturo in čas nastavite na zeleno vrednost s simbolom "[-][+]".



- Silikon pribora za kuhanje je izdelan iz visoko temperaturno odpornega materiala za živila. Preprečuje opraskanje premaza komore. Zato poskrbite, da se med kuhanjem ne odlepi.
- Ko izvlečete pekač, pazite na vročo paro v njem in se ga ne dotikajte z rokami, saj je zelo vroč.
- Pri odstranjevanju kuhane hrane uporabljajte orodje (klešče itd.), ki ne poškoduje notranje površine aparata.

3.5.5 Nastavitve funkcij

3.5.5.1 Pametna dodelava ⌚ → 🔍 → ⌚

Funkcija "Smart Finish" omogoča hkratni začetek in konec kuhanja dveh različnih jedi pri različnih temperaturah, časih in načinih kuhanja. Za uporabo funkcije pametnega zaključevanja se prepričajte, da ste namestili nastavek za ločevanje komor.

1. Pripravite nastavitve kuhanja za levi pladenj aparata, kot je opisano v poglavju 3.5.1.
2. Nato izberite pravi pladenj in prilagodite nastavitve za peko.
3. Na aparatu izberite funkcijo "Pametna dodelava".
4. S pritiskom na enega od gumbov za zagon zaženite postopek kuhanja. Naprava bo začela postopek kuhanja, da bi končala oba pladnja hkrati.



Če želite izbrati funkcijo "Smart Finish" , se kuhanje ne sme začeti v nobenem od pladnjev. Če se je kuhanje že začelo v vsaj enem pladnju, funkcije "Smart Finish" ni mogoče izbrati.

3.5.5.2 Ohranjanje toplote

Funkcija "Keep Warm" (Ohranjanje toplote) vam omogoča, da hrano po končanem kuhanju ohranite toplo.

1. Želeni pladenj pripravite za kuhanje, kot je opisano v poglavju 3.5.1. Nato pritisnite gumb "Start", da začnete kuhati.
2. Ko se je kuhanje začelo, pritisnite ikono "Ohranjanje toplote". (Pred začetkom kuhanja lahko pritisnete tudi ikono "Ohranjanje toplote".)
3. Po končanem kuhanju naprava ohranja temperaturo hrane.



- Funkcija ohranjanja toplote bo aktivna približno 60 minut.
- Pred začetkom kuhanja lahko izberete tudi funkcijo "Ohranjanje toplote".

3.5.5.3 Ujemanje pladnjev

S funkcijo sinhronizacije kuhanja lahko enostavno uskladite pladnja, ko v obeh pladnjih kuhate isto hrano. Če želite uporabljati funkcijo usklajevanja pladnjev, se prepričajte, da je nameščen nastavek za ločevanje komor.

1. Pripravite levi ali desni pladenj naprave, kot je opisano v poglavju 3.5.1.
2. Nato izberite desno komoro aparata in pritisnite ikono "Sinchroniziraj kuhanje".
3. Vse temperature in delovni časi so sinhronizirani v obeh pladnjih.
4. Če pritisnete ikono "Start", lahko isti postopek kuhanja izvedete v dveh ločenih pladnjih.



Ko aktivirate funkcijo "Sinchronizacija kuhanja", se vse spremembe, ki jih opravite v enem pladnju, prenesejo v drugega.

3.6 Kuhanje

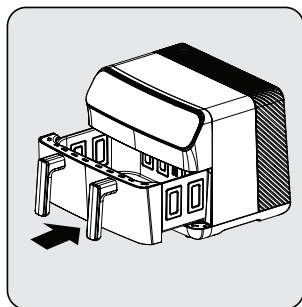


Preden hrano vstavite v kuhalno komoro, jo z merilno žlico zmešajte z majhno količino olja. Boljše rezultate lahko dosežete tudi tako, da hrano namažete z oljem.

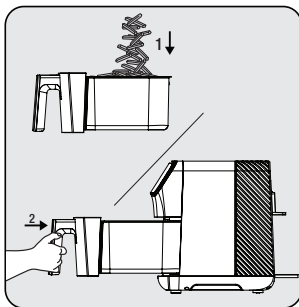


Vročih odstranljivih kuhalnih pladnjev se ne dotikajte, razen ročajev.

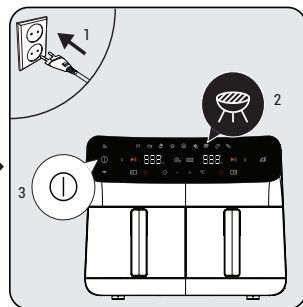
3 Delovanje



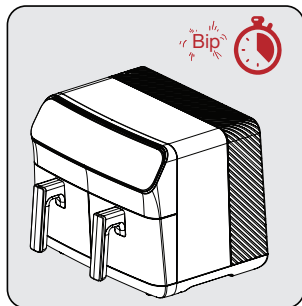
Odstranite pladenj za peko in ga postavite na ravno, čisto površino. V posodo za kuhanje vstavite ustrezen pripor za posodo. Za podrobne informacije o dodatni opreми glejte poglavje 3.7. Podrobne informacije o dvojni in enkratni uporabi komore najdete v poglavju 3.5.



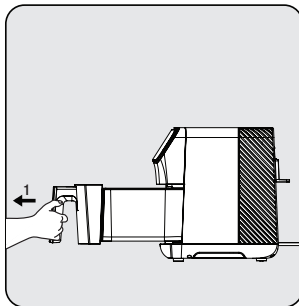
Živila položite v posodo za kuhanje. Nato vstavite komoro v aparat in se prepričajte, da je varno nameščena.



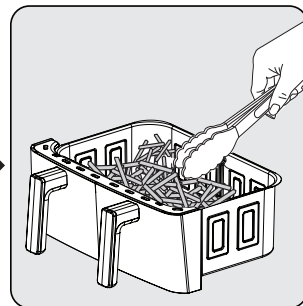
Priključite aparat in izberite želeni program kuhanja. Nato začnite s kuhanjem.



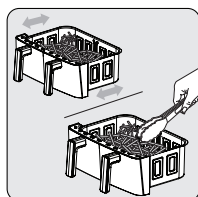
Ko se izteče izbrani čas kuhanja, se oglasi opozorilni ton in aparat samodejno preneha kuhati.



Odstranite pladenj in preverite, ali je hrana popolnoma kuhana. Če je za kuhanje potreben dodaten čas, ga lahko še malo podaljšate.

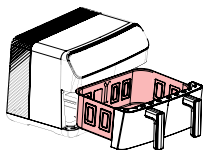


Po končanem postopku kuhano hrano prenesite v skledo ali na krožnik.



- Da bi zagotovili enakomerno kuhanje, sredi postopka kuhanja previdno odstranite in stresite pladenj za kuhanje ali pa s kleščami obrnite hrano, da ne opraskate pladnja.
- Ta postopek izvajajte pogosteje, če gre za daljši cikel kuhanja ali če želite bolj hrustljave rezultate.

3 Delovanje



Izogibajte se stiku košare za kuhanje z zunanjo površino aparata, saj bo površina pladnja za kuhanje (3) med kuhanjem in po njem vroča.



- Hrano pustite počivati 5 do 10 sekund, preden jo vzamete iz odstranljive kuhalne komore (3).
- S kleščami odstranite grobo ali mehko hrano s pladnja, ne da bi poškodovali notranjo površino aparata.
- Ko je ena serija pripravljena, je aparat takoj pripravljen za drugo serijo.

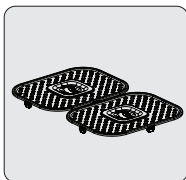


- Upoštevajte, da se lahko naprava med obračanjem močno segreje.
- Izdelka ne postavljajte na delovno površino tako, da bi blokiral kanale za odvajanje zraka.
- Na napravo ne postavljajte drugih izdelkov.

3.7 Dodatki

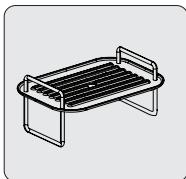


Za najboljše rezultate je priporočljivo uporabljati dodatno opremo.



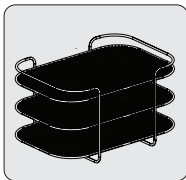
Stojalo za kuhanje

Najboljšo porjavelost in peko običajno dosežemo na stojalu za peko. Za vse recepte in pečenke je priporočljivo uporabljati rešetko za pečenje, razen če je priporočena uporaba druge dodatne opreme.



Dodatki za žar

To je pripomoček, ki je bil ustvarjen posebej za vas, da boste na žaru dosegli najboljše rezultate. Pomaga vam doseči boljše rezultate pri kuhanju rdečega mesa in rib. Način za peko na žaru je priporočljivo uporabljati z dodatkom za peko na žaru.



Sušilni stroj

S perforirano in večplastno strukturo omogoča sušenje vseh vrst zelenjave in sadja za najboljše rezultate. Način sušenja je priporočljivo uporabljati z dodatkom za sušenje.

4 Čas kuhanja

Privzete nastavitve temperature in časa programov aparata se nastavijo samodejno.

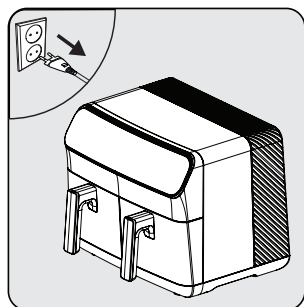
V spodnji preglednici so navedeni časi kuhanja za različna živila. Čas kuhanja je odvisen od debeline, blagovne znamke in konsistence živila. Priporočene čase in količine je treba obravnavati kot približne.

Program	Hrana	Temperatura	Trajanje
Piščanec	Palička (4 kosi)	180°C	24 - 30 min
	Piščančje prsi (2 * 200 g)	180°C	24 - 30 min
	Krila (8 kosov) 180 stopinj	180°C	22 - 26 min
Zelenjava	Sveži krompir 200 g	200°C	20 - 25 min
	Sveži krompir 500 g	200°C	24 - 30 min
	Zamrznjen krompir 500 g	200°C	20 - 27 min
	Zamrznjen krompir 1000 g	200°C	42 - 48 min
	Krompirjeve in korenčkove kocke kot priloga (250-500 g)	190°C	15 - 20 min
	Čebulni obroč	190°C	10 - 15 min
	Bučke in jajčevci (narezani na kolobarje - 1 kos)	180°C	20 - 25 min
Pečica/torta	Keksi (4-6 kosov)	160°C	15 - 19 min
Odmrzovanje	Mleto meso, piščanec, mesne kroglice itd.	35 – 50 °C	15 - 30 min
Žar	Steak iz rebrca (2 rezini, 200-250 g)	200°C	12 - 18 min
	Steak iz svinjske ribice (2 rezini, 200-250 g)	200°C	8 - 12 min
	Jajčevci, bučke, paprika, gobe	190°C	8 - 15 min
	Mesne kroglice (4-8 kosov)	200°C	6 - 10 min
	Losos (2 rezini fileja)	200°C	7 - 12 min
	Jumbo kozice (12-16 kosov)	200°C	10 - 14 min
	Morski brancin (1 cel ali 2 fileta)	200°C	11 - 18 min
	Kotleti (3-4 kosi, 350-450 gramov)	200°C	5 - 8 min
Sodišče	Piščančje nabodalo	200°C	10 - 14 min
	Mesna nabodala	200°C	11 - 15 min
Sušilnik zraka	Paradižnik (debeline 2-3 mm)	55°C	7 – 9 ur
	Jabolko (debeline 2-3 mm)	55°C	7 – 8 ur
	Banana (debeline 2-3 mm)	60°C	7 – 9 ur
	Jajčevci (debeline 2-3 mm)	55°C	7 – 8 ur
	Gobe (3-4 mm debele)	60°C	6 – 8 ur
	Ananas (debeline 4-5 mm)	60°C	6 – 8 ur

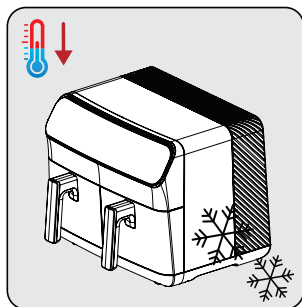
5 Čiščenje in nega

5.1 Čiščenje

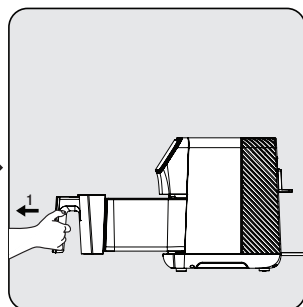
i Za čiščenje ne uporabljajte bencina, topil, abrazivnih čistil, kovinskih predmetov ali trdih krtač.



Izklopite napravo in jo izključite iz električnega omrežja.

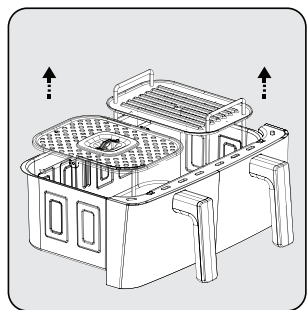


Počakajte, da se naprava popolnoma ohladi.

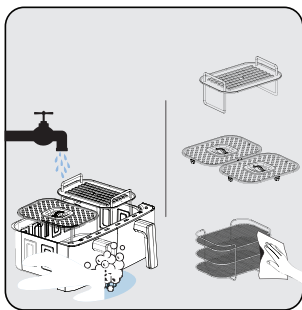


Iz predala odstranite odstranljivo košaro za kuhanje (5).

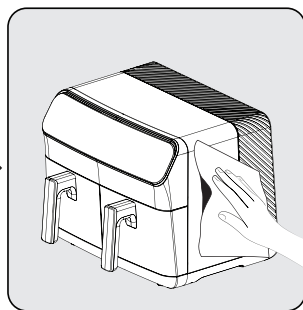
i Odstranite posode za kuhanje iz aparata, da se aparat hitreje ohladi.



Odstranite pribor za kuhanje v posodi za kuhanje.



Pladenj za kuhanje in pribor za kuhanje lahko operete v topli milnici ali v pomivalnem stroju.



Zunanost naprave očistite z vlažno krpo. Zunanost naprave popolnoma posušite.

i Dno kuhalne komore naj bo vedno čisto, da se na njem ne bi nabirali tuji.

5.2 Shranjevanje

- Če naprave ne nameravate uporabljati dlje časa, jo skrbno shranite.
- Odklopite aparat iz električnega omrežja in počakajte, da se ohladi, preden ga odložite.
- Napravo shranjujte na hladnem in suhem prostoru.
- Napravo in njen kabel hranite izven dosega otrok.

5.3 Transport in prenašanje

- Med rokovanjem in prevozom napravo prevažajte v originalni embalaži. Embalaža ščiti napravo pred fizičnimi poškodbami.
- Na napravo ali njeno embalažo ne postavljajte težkih predmetov. Naprava se lahko poškoduje.
- Če aparat pade, lahko preneha delovati ali se trajno poškoduje.

	Težava	Vzrok	Rešitev
1	Izdelek ne deluje	Izpadi električne energije	Preverite napajanje in se prepričajte, da je napajanje zagotovljeno
		Brez napajanja ali slab stik v vtičnici	
		Napetost napajanja izdelka	
2	Hrana je premalo kuhana/spečena	Čas kuhanja ni pravilen	Združite recepte in osebne izkušnje, da prilagodite pripravo in čas
3	Dim med prvo uporabo	Protikorozijska mast na grelniku izdelka	Pri prvi uporabi nastavite najvišjo temperaturo in jo segrevajte 10-15 minut, da odstranite olje proti rjavenju na grelniku izdelka
4	Nenavaden vonj	Pladenj za kuhanje, predal za pladenj, Tuje telo na grelniku	Odstranitev tujega predmeta
5	Na zaslonu se prikaže E1 in izdelek ne deluje več	Senzor levega pladnja za kuhanje je odprt.	Pošljite na servis v popravilo
6	Na zaslonu se prikaže E2 in izdelek ne deluje več	Senzor levega pladnja za kuhanje je kratek stik.	
7	Na zaslonu se prikaže E3 in izdelek preneha delovati	Senzor desnega pladnja za kuhanje je odprt.	
8	Na zaslonu se prikaže E4 in izdelek preneha delovati	Senzor desnega kuhalnega pladnja je kratek stik	
9	Na zaslonu se prikaže E7 in izdelek preneha delovati	Težava z napajalnim tiskanim vezjem (težava s povezavo)	
10	Na zaslonu se prikaže E8 in izdelek preneha delovati	Težava z napajalnim tiskanim vezjem (težava s povezavo)	

Моля, прочетете първо това ръководство!

Уважаеми клиенти,
Благодарим Ви, че избрахте продукт на Веко. Искаме да извлечете максимума от този уред, който е 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. Ако дадете уреда на някой друг, дайте му и това ръководство за употреба. Спазвайте всички предупреждения и информация в това ръководство и следвайте инструкциите. Имайте предвид, че това ръководство може да се прилага за няколко модела на продукта. Ръководството ясно показва всякакви изменения на различните модели.

Символи и техните значения

В това ръководство се използват следните символи:



Важна информация и полезни съвети относно използването на устройството.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Предупреждения за опасни ситуации, свързани с безопасността на живота и имуществото.



Клас на хранителен уред.



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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Предупреждение за горещи повърхности.



РЕЦИКЛИРАНА и
РЕЦИКЛИРУЕМА ХАРТИЯ

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

Неспазването на тези инструкции води до отпадане на гаранцията.

1.1 Общи правила за безопасност

- Този уред отговаря на международните стандарти за безопасност.
- Този уред е предназначен за използване у дома и в приложения като;
 - В кухните за персонала на магазините, офисите и други работни среди,
 - В селскостопански сгради,
 - От клиенти в хотели, мотели или други съоръжения за настаняване,
 - различни видове настаняване с ношувка със закуска.
- Този уред не може да се използва от деца на възраст между 0 и 8 години. Уредът може да се използва от деца на и над 8-годишна възраст само под наблюдение. Този уред може да се използва

от хора с ограничени физически, слухови или умствени умения или липса на опит и познания, ако им бъде осигурен надзор или информация за безопасната употреба и опасностите, които се срещат.

- Почистването и потребителската поддръжка не трябва да се извършват от деца, освен ако те не са на възраст над 8 години и не са под надзор.
- Не позволявайте на децата да си играят с уреда, дори ако са под наблюдение.
- Съхранявайте уреда и храняващия му кабел на място, недостъпно за деца на възраст под 8 години.
- Разположете дръжките на уредите за готвене (ако има такива) така, че горешите 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 заземен шепсел.
- Не използвайте уреда с удължителен кабел.
- Не поставяйте уреда върху

1 Важни инструкции за безопасност и опазване на околната среда

- или близо до източници на топлина като фурни и печки.
- За да избегнете повреда на хранящия кабел, не позволявайте да се пришипва, 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 шепсела 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 горешо.
- 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 нагорешява 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 нишо върху уреда, докато работи или е гореш.
- 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.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, неговия сервизен представител или от лица с подобна квалификация, за да се избегнат потенциални опасности.

1.2 Съвместимост с WEEE Директива за ихвърляне на отпадъчни продукти:

Продуктът отговаря на изискванията на директивата на ЕС за ихвърляне на отпадъчни продукти (2012/19/EU). Този продукт носи класификационен символ за отпадъчно електрическо и електронно оборудване (WEEE).



Този символ показва, че продуктът не бива да се изхвърля с друга несортирана битова смет в края на полезния си живот. Използваният уред трябва да се върне в оторизиран пункт за рециклиране на електрически и електронни уреди. За да откриете тези пунктове за събиране, моля обърнете се към местния орган на реда или търговецът, от който е закупен продуктът. Всяко домакинство изпълнява важна роля в събирането и рециклирането на използвани уреди. Правилното изхвърляне на използвани уреди спомага за предотвратяването на потенциални негативни последици върху околната среда и човешкото здраве.

1.3 Съвместимост с директивата за ограничаване на употребата на определени опасни вещества

Закупеният от вас продукт отговаря на изискванията на директивата за ограничаване на употребата на определени опасни вещества на ЕС (2011/65/EU). Той не съдържа никой от вредните и забранени материали, описани в Директивата.

1.4 Информация за опаковката



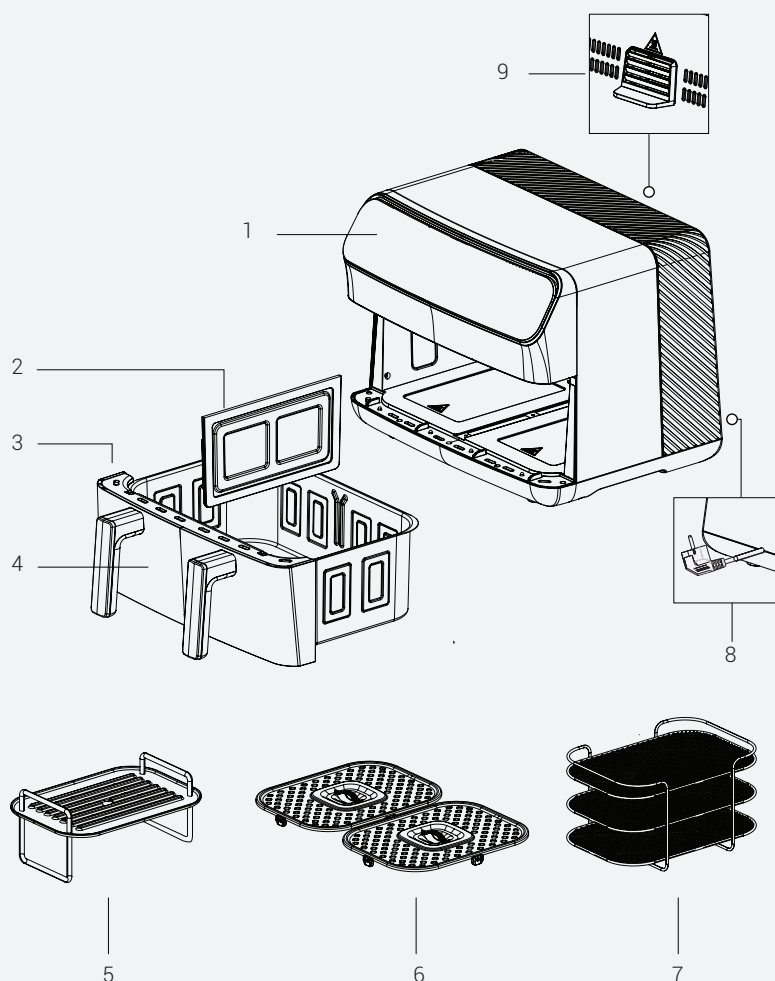
Опаковката на продукта е изготвена от подлежащи на рециклиране материали в съответствие с национално- то ни законодателство.

Не изхвърляйте опаковъчните материали с битови или други отпадъци. Отнесете ги в център за събиране на опаковъчни материали, посочен от местните власти.

1.5 Важни точки за пестене на енергия

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

2 Вашият Мултикукър с По-малко Масло



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.

- 1. Цифров контролен панел
- 2. Разделител на камери
- 3. Подвижна камера за готвене
- 4. Прозорец за наблюдение на готвенето
- 5. Аксесоари за скара
- 6. Стелаж за готвене
- 7. Сушилня
- 8. Захранващ кабел
- 9. Изход за въздух

Технически данни

Захранване	220-240 V ~ 50-60 Hz
Консумация на енергия	2000-2400W (1200W + 1200W)
Капацитет на камерата	9,5 Литра (4,75 л + 4,75 л)

3.1 Предназначение

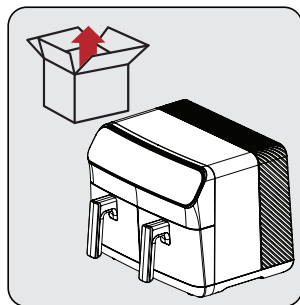
Уредът е предназначен само за домашна употреба, не е подходящ за професионална употреба.



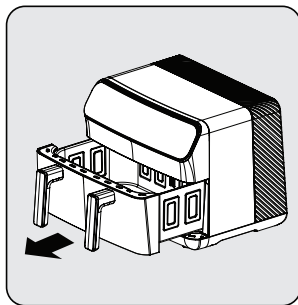
Когато използвате уреда за първи път, може да има лек дим. Това е нормално.

3.2 Подготовка на уреда за употреба

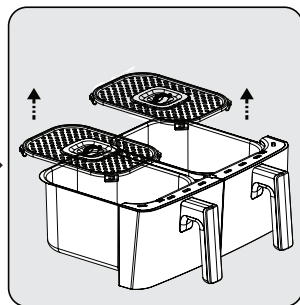
- Използвайте уреда в изправено положение върху стабилна, равна, чиста, суха и неплъзгаша се повърхност.



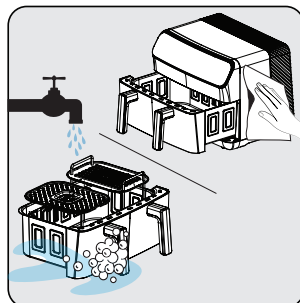
Преди да използвате уреда за първи път, отстранете опаковъчните материали и поставете уреда върху равна, чиста работна повърхност.



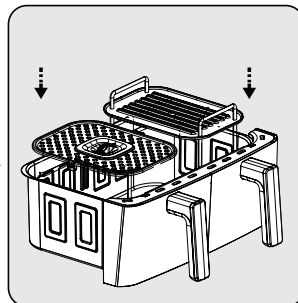
За достъп до подвижната тава за готвене хванете здраво дръжките и след това издърпайте камерите от техните слотове.



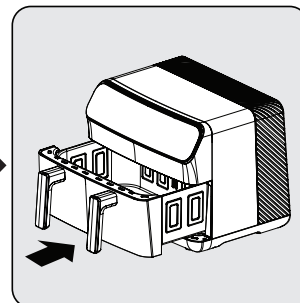
Извадете аксесоарите за готвене от камерата за готвене.



Почистете подвижните тави за готвене и аксесоарите за готвене с топла сапунена вода. След това подсушете напълно външната част на уреда и измитите части.



Поставете аксесоарите, които искате да използвате в тавата за готвене.



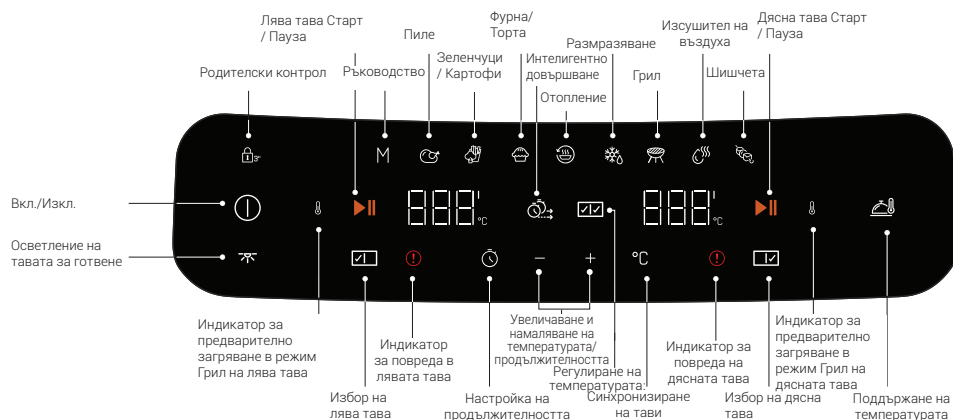
След като всички компоненти са почистени, свържете тавата за готвене и аксесоара към уреда. Уредът е готов за употреба.



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

3.3 Контролен панел и LED дисплей:

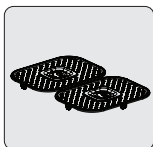
	Ръководство	Създаден за общо ползване. Ръчната програма ви позволява да пригответе храната си извън зададените програми.
	Пиле	Тази програма е специално разработена за домашни птици. С тази програма можете също да готвите морски дарове.
	Зеленчуци	Тази програма е специално разработена за зеленчуци. Можете 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.
	Грил	Тази програма е специално създадена за печене на скара. Използва се заедно с принадлежностите за скара. Осигурява висока ефективност при червено месо и риба. (В режим скара има опция "предварително загряване". Когато стартирате програмата, първо започва „предварителното загряване“ и аксесоарът за скара трябва да е в камерата по време на този процес. Когато „предварителното загряване“ приключи, уредът ще ви предупреди да добавите храната.)
	Шишчета	Можете да използвате тази програма, специално пригодена за рецепти като пилешки шишчета или кебапчета.
	Изсушител на въздуха	Специално разработена програма за сушене на храна. Използва се заедно с аксесоарите за сушене.



3.4 Предупреждения преди първа употреба



- Когато уредът работи и подвижната тава за готвене е издърпана, гореша пара ще излиза от изхода за въздух и горната част на кошницата. Затова внимавайте да не се изгорите с горешата пара.
- Когато използвате тавите за готвене при високи температури, внимавайте да избегнете директен контакт.



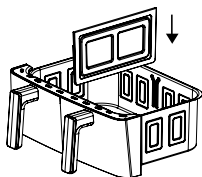
Най-доброто покафеняване и готвене обикновено се постига върху решетката за готвене. Препоръчително е да използвате решетката за готвене за всички рецепти и пчени, освен ако не се препоръчва използването на друг аксесоар.

3.5 Действие



- Докато устройството е включено в електрическата мрежа или готви, натискането и задържането на символа за заключване за "I3" 3 секунди активира блокировката за деца на устройството и символът за заключване "I3" светва в червено.
- Ако родителския контрол е активен, другите бутони на екрана няма да работят. Натиснете и задържете символа за заключване за "I3" 3 секунди, за да изключите родителския контрол.

3.5.1 Монтирана приставка за разделител на камерата (използват се и двете тави за готвене)



Извадете тавата за готвене и я поставете върху равна повърхност. Поставете приставката за разделяне на камерите в прорезите на тавата за готвене. След това прикрепете тавата за готвене към уреда и следвайте стъпките, описани в раздела "3.5.3 Избор и стартиране на програма".

3.5.2 Приставката за разделител на камерата не е монтирана.

Извадете тавата за готвене и я поставете върху равна повърхност. Отстранете приставката на разделителя на камерата от мястото му. След това прикрепете тавата за готвене към уреда и следвайте стъпките, описани в раздела "3.5.3 Избор и стартиране на програма".

3.5.3 Избор и стартиране на програма

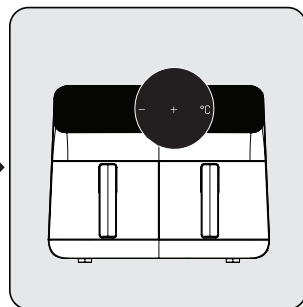
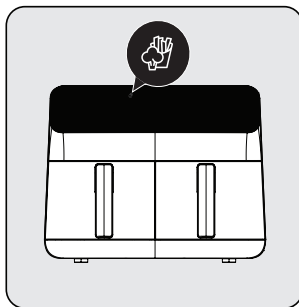
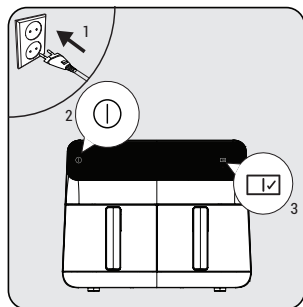


Ако искате да превключите на друга програма след стартиране на уреда, натиснете и задържете бутона "Старт/Стоп" или бутона "Избор на тава" за 3 секунди. След това изберете желаната програма, като изберете тавата отново.

3 Функциониране



- 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 "1". След като лампичките на тавата светнат, изберете желаната тава "2". Ако разделителят на камерата не е инсталиран, уредът автоматично ще покаже цялата камера като избрана. 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.

3.5.4 Настройка на температура и време

Натиснете бутоните "°C" или "⌚", за да зададете температурата или времето. Символът "[-][+]" е активиран. Задайте температурата и времето на желаната стойност, като използвате символа "[-][+]".



- Силиконът на аксесоарите за готвене е изработен от устойчив на висока температура материал за хранителни цели. Тя предотвратява надраскването на покритието на камерата. Затова се уверете, че тя не се отделя по време на готвене.
- Когато издърпвате тавата за готвене, внимавайте за горешата пара вътре и не я докосвайте с ръце, тъй като е изключително гореша.
- Когато изваждате приготвената храна, използвайте инструмент (шипки и др.), който няма да повреди вътрешната повърхност на уреда.

5.5.3 Настройки на функциите

3.5.5.1 Интелигентно довършване

Функцията "Интелигентно довършване" ви позволява да започнете и завършите 2 различни храни едновременно при различни температури, времена и режими на готвене. Уверете се, че сте инсталирали приставката за разделител на камерата, за да използвате функцията за интелигентно довършване.

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.

3.5.5.2 Поддържане топло

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 топлината ще остане активна за около 60 минути.
- Можете също така да изберете функцията "Поддържане топло", преди да започнете процеса на готвене.

3.5.5.3 Съвпадение на тави

С функцията за синхронизиране на готвенето можете лесно да съчетаете тавите, когато готвите една и съща храна и в двете тави. За да използвате функцията за съпоставяне на тави, уверете се, че приставката за разделяне на камерите е инсталирана.

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 Функциониране

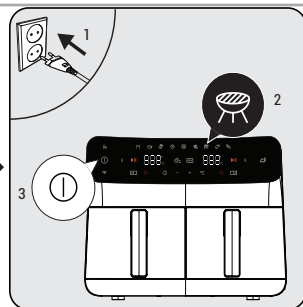
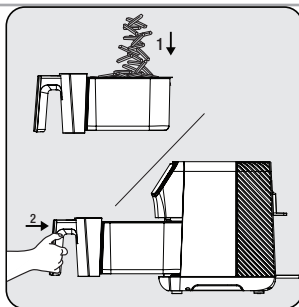
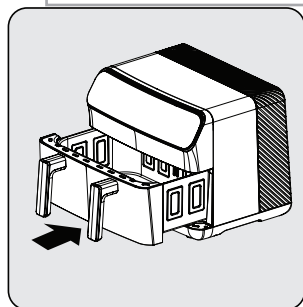
3.6 Готвене



Преди да поставите храната си в камерата за готвене, смесете я с малко количество масло с помощта на мерителна лъжица. Като алтернатива можете да постигнете по-добри резултати, като намажете храната си с масло.



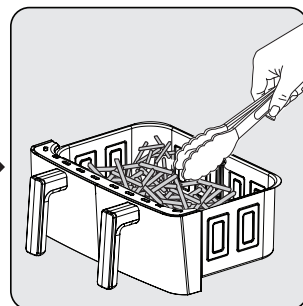
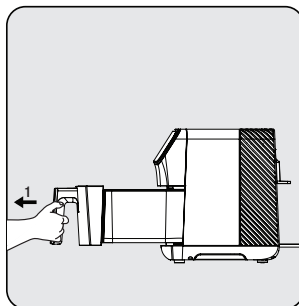
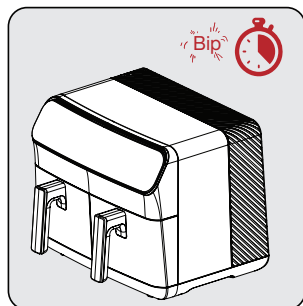
Не докосвайте подвижните тави за готвене, когато са горещи, с изключение на дръжките.



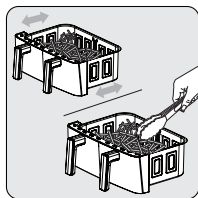
Извадете тавата за готвене и я поставете върху равна, чиста повърхност. Поставете подходящите аксесоари за вашето ястие в тавата за готвене. Вижте 3.7 за подробна информация относно аксесоарите. Вижте 3.5 за подробна информация относно двойната и единичната употреба на камерата.

Поставете храната в тавата за готвене. След това поставете камерата в уреда и се уверете, че е здраво закрепена.

Включете уреда в контакта и изберете желаната програма за готвене. След това започнете процеса на готвене.



3 Функциониране

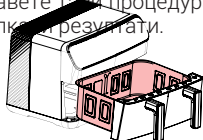


Когато избраното време за готвене изтече, ще прозвучи предупредителен сигнал и уредът автоматично ще спре готвенето.

Извадете тавата и проверете дали храната е напълно сготвена. Ако е необходимо допълнително време за готвене, можете да удължите времето за готвене още малко.

Когато проц
прехвърлете
купа или чин

- За да осигурите равномерно готвене, внимателно извадете и разклатете тавата за готвене по средата на процеса на готвене или използвайте шипки, 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.



Избягвайте контакт на кошницата за готвене с външната повърхност на уреда, тъй като повърхността на кошницата за готвене (3) ще бъде гореша по време и след готвене.



- Оставете храната да почине за 5 до 10 секунди, преди да я извадите от подвижната камера за готвене (3).
- Използвайте шипки, за да отстраните груби или меки храни от тавата за готвене, без да повредите вътрешната повърхност на уреда.
- Когато една партида е готова, уредът веднага е готов за друга партида.



- Имайте предвид, че уредът може да стане много гореш по време на процеса на въртене.
- Не поставяйте продукта върху работния си плот по такъв начин, че да блокира каналите за изход на въздух.
- Не поставяйте други продукти върху уреда.

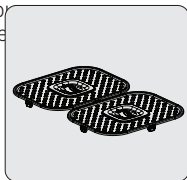
3.7 Аксесоари



За най-добри резултати е препоръчително да използвате аксесоарите.

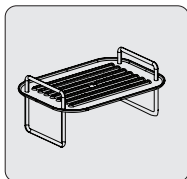
3 Функциониране

есът пр
сготве
ия.



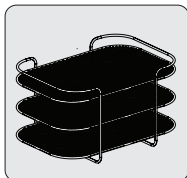
Стелаж за готвене

Най-доброто покафеняване и готвене обикновено се постига върху решетката за готвене. Препоръчително е да използвате решетката за готвене за всички рецепти и печени, освен ако не се препоръчва използването на друг аксесоар.



Аксесоари за скара

Това е аксесоар, специално създаден за вас, за да получите най-добри резултати на вашите скари. Помага ви да постигнете по-добри резултати при готвене на червено месо и риба. Препоръчително е да използвате грил аксесоара.



Сушилня

Той ви помага да изсушите всички видове зеленчуци и плодове със своята перфорирана и многослойна структура за най-добри резултати. Режимът на сушене се препоръчва да се използва с аксесоара за сушене.

Настройките по подразбиране на температурата и времето на програмите на уреда се задават автоматично.

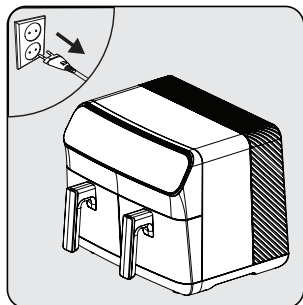
Следващата таблица дава общ преглед на времето за готвене за различни храни. Времето за готвене зависи от дебелината, марката и консистенцията на храната. Препоръчаните времена и количества трябва да се считат за приблизителни.

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
	Картофено-морковена гарнитура на кубчета (250-500 грама)	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	Мъфини (4-6 броя)	160°C	15 - 19 мин
Размразяване	Кайма, пилешко, кюфтета и др.	35- 50°C	15 - 30 мин
Грил	Рибай стек (2 филийки, 200-250 грама)	200°C	12 - 18 мин
	Говеждо филе (2 филийки, 200-250 грама)	200°C	8 - 12 мин
	Патладжан, тиквичка, чушка, гъби	190°C	8 - 15 мин
	Кюфтета (4-8 бр.)	200°C	6 - 10 мин
	Сьомга (2 резена филе)	200°C	7 - 12 мин
	Джъмбо скариди (12-16 броя)	200°C	10 - 14 мин
	Лаврак (1 цяла риба или 2 филета)	200°C	11 - 18 мин
	Котлети (3-4 броя, 350-450 грама)	200°C	5 - 8 мин
Шишчета	Пилешки шишчета	200°C	10 - 14 мин
	Шишчета от месо	200°C	11 - 15 мин
Изсушител на въздуха	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

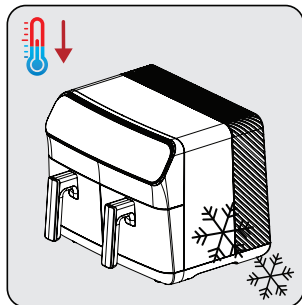
5 Почистване и поддръжка

5.1 Почистване

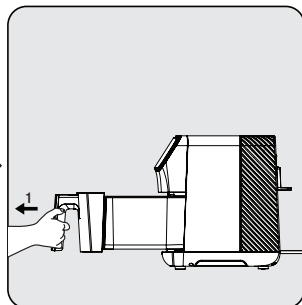
i Никога не използвайте бензин, разтворители, абразивни почистващи препарати, метални предмети или твърди четки за почистване на уреда.



Изключете уреда и го изключете от захранването.

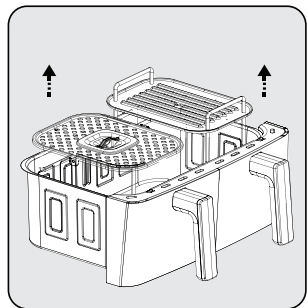


Оставете уреда да изстине напълно.

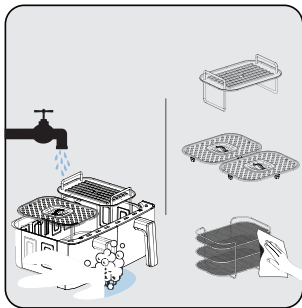


Извадете подвижната кошница за готвене (5) от чекмеджето.

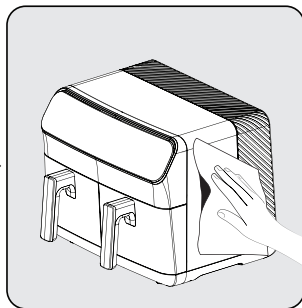
i Извадете тавите за готвене от уреда, за да позволите на уреда да се охлади по-бързо.



Извадете аксесоара за готвене вътре в тавата за готвене.



Можете да измиете тавата за готвене и аксесоарите 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 камерата 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 Транспортиране и обработка

- 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 не работи повече	Сензорът на лявата тава за готвене е отворена верига.	Изпратете на сервиз за ремонт
6	Дисплеят показва E2 и продуктът вече не работи	Сензорът на лявата тава за готвене има късо съединение.	
7	Дисплеят показва E3 и продуктът е спрял да работи	Сензорът на десния съд за готвене е с отворена верига.	
8	Екранът показва E4 и продуктът е спрял да работи	Сензорът на дясната тава за готвене има късо съединение	
9	Екранът показва E7 и продуктът е спрял да работи	Проблем със захранващата платка (Проблем с връзката)	
10	Екранът показва E8 и продуктът е спрял да работи	Проблем със захранващата платка (Проблем с връзката)	

الحل	السبب	المشكلة	
تحقق من مصدر الطاقة وتأكد من وجود تيار كهربائي	انقطاع التيار الكهربائي	المنتج لا يعمل	1
	لا توجد كهرباء أو اتصال ضعيف في منفذ الطاقة		
	جهد إمداد الطاقة للمنتج		
امزج بين الوصفات وخبرائك الشخصية لضبط الإعداد والتوقيت	وقت الطهي غير صحيح	الطعام غير مطهي بشكل غير كاف/محترق	2
عند الاستخدام لأول مرة، اضبط درجة الحرارة على الحد الأقصى وقم بالتسخين المسبق لمدة 10-15 دقيقة لإزالة الزيت المضاد للصدأ من سخان المنتج	شحم مضاد للصدأ على سخان المنتج	انبعاث دخان أثناء الاستخدام لأول مرة	3
قم بإزالة الجسم الغريب	صينية الطبخ، درج الصينية، جسم غريب على السخان	رائحة غريبة	4
أرسله إلى الخدمة للإصلاح	مستشعر صينية الطهي اليسرى مفتوح الدائرة.	تعرض الشاشة E1 ولم يعد المنتج يعمل	5
	مستشعر صينية الطهي اليسرى مُعطل.	تعرض الشاشة E2 والمنتج لم يعد يعمل	6
	مستشعر صينية الطهي اليمنى مفتوح الدائرة.	تعرض الشاشة E3 وتوقف المنتج عن العمل	7
	مستشعر صينية الطهي اليمنى مُعطل.	تعرض الشاشة E4 وتوقف المنتج عن العمل	8
	مشكلة في الطاقة PCB (مشكلة في الاتصال)	تعرض الشاشة E7 وتوقف المنتج عن العمل	9
	مشكلة في الطاقة PCB (مشكلة في الاتصال)	تعرض الشاشة E8 وتوقف المنتج عن العمل	10

5.2 التخزين

- إذا كنت لا تنوي استخدام الجهاز لفترة أطول، فقم بتخزينه بعناية.
- افصل الجهاز عن الكهرباء واتركه يبرد قبل وضعه بعيدًا.
- قم بتخزين الجهاز في مكان بارد وجاف.
- احتفظ بالجهاز والكابل بعيدًا عن متناول الأطفال.

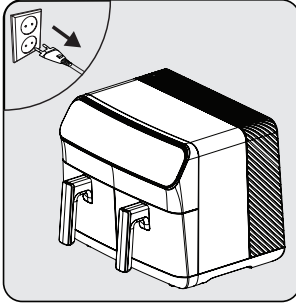
5.3 النقل والحمل

- انقل الجهاز في عبوته الأصلية أثناء المناولة والنقل. العبوة تحمي الجهاز من التلف المادي.
- لا تضع أشياء ثقيلة على الجهاز أو عبوته. قد يتلف الجهاز.
- في حالة سقوط الجهاز، فقد يتوقف عن العمل أو يتعرض لتلف دائم.

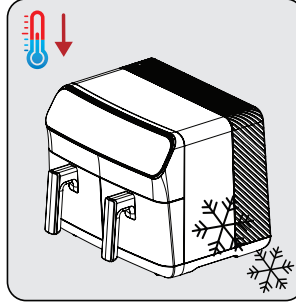
5.1 التنظيف

i

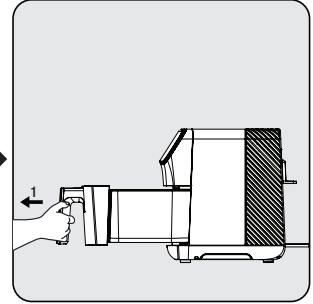
تجنب تمامًا استخدام البنزين أو المذيبات أو المنظفات الكاشطة أو الأشياء المعدنية أو الفرش الصلبة لتنظيف الجهاز.



أوقف تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر الطاقة.



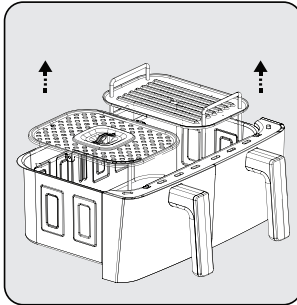
اترك الجهاز ليبرد تمامًا.



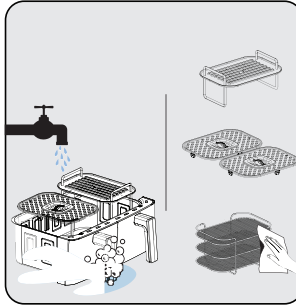
قم بإزالة سلة الطهي القابلة للإزالة (5) من الدرج.

i

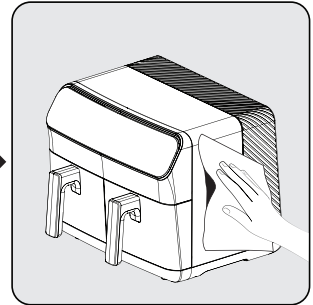
قم بإزالة صواني الطهي من الجهاز للسماح بتبريد الجهاز بسرعة أكبر.



قم بإزالة ملحق الطهي داخل صينية الطهي.



يمكنك غسل صينية الطهي وملحقات الطهي بالماء الدافئ والصابون أو في غسالة الأطباق.



نظف الجزء الخارجي من الجهاز بقطعة قماش مبللة. جفف الجزء الخارجي من الجهاز تمامًا.

i

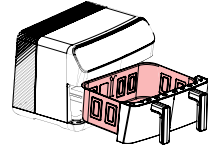
حافظ دائمًا على نظافة الجزء السفلي من حجرة الطهي لتجنب تراكم الأجسام الغريبة.

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.

البرنامج	الطعام	درجة الحرارة	المدة الزمنية
الدجاج	أفخاذ (4 قطع).	180 درجة مئوية	24 - 30 دقيقة
	صدر دجاج (2 * 200 جرام)	180 درجة مئوية	24 - 30 دقيقة
	أجنحة (8 قطع) 180 درجة	180 درجة مئوية	22 - 26 دقيقة
الخضروات	بطاطس طازجة 200 جرام	200 درجة مئوية	20 - 25 دقيقة
	بطاطس طازجة 500 جرام	200 درجة مئوية	24 - 30 دقيقة
	بطاطس مجمدة 500 جرام	200 درجة مئوية	20 - 27 دقيقة
	بطاطس مجمدة 1000 جرام	200 درجة مئوية	42 - 48 دقيقة
	طبق جانبي يحتوي على بطاطس - جزر على هيئة مكعبات (250-500 جم)	190 درجة مئوية	15 - 20 دقيقة
	حلقات البصل	190 درجة مئوية	10 - 15 دقيقة
	كوسة وبانجنان (مقطعة إلى حلقات - قطعة واحدة)	180 درجة مئوية	20 - 25 دقيقة
	كمكبات المافن (4-6 قطع)	160 درجة مئوية	15 - 19 دقيقة
	لحم مفروم، دجاج، كرات لحم، إلخ.	35 - 50 درجة مئوية	15 - 30 دقيقة
الشواوية	شريحة لحم الضلع (عدد 2 شريحة، 200-250 جم)	200 درجة مئوية	12 - 18 دقيقة
	شريحة لحم الخاصرة (عدد 2 شريحة، 200-250 جم)	200 درجة مئوية	8 - 12 دقيقة
	بانجنان، كوسة، فلفل، مشروم	190 درجة مئوية	8 - 15 دقيقة
	كرات اللحم (4-8 قطع)	200 درجة مئوية	6 - 10 دقيقة
	سمك السلمون (عدد 2 شريحة فيليه)	200 درجة مئوية	7 - 12 دقيقة
	جمبري كبير (عدد 12-16 قطعة)	200 درجة مئوية	10 - 14 دقيقة
	سمك القاروص (سمكة كاملة أو عدد 2 شريحة فيليه)	200 درجة مئوية	11 - 18 دقيقة
	شرائح اللحم (عدد 3-4 قطع، 350-450 جم)	200 درجة مئوية	5 - 8 دقيقة
	أسيخ الدجاج	200 درجة مئوية	10 - 14 دقيقة
مجفف الهواء	أسيخ اللحم	200 درجة مئوية	11 - 15 دقيقة
	شرائح الطماطم (سُمك 3-2 مم)	55 درجة مئوية	7 - 9 ساعات
	شرائح التفاح (سُمك 3-2 مم)	55 درجة مئوية	7 - 8 ساعات
	شرائح الموز (سُمك 3-2 مم)	60 درجة مئوية	7 - 9 ساعات
	شرائح البانجنان (سُمك 3-2 مم)	55 درجة مئوية	7 - 8 ساعات
	شرائح الفطر (سُمك 4-3 مم)	60 درجة مئوية	6 - 8 ساعات
	شرائح الأناناس (سُمك 4-5 مم)	60 درجة مئوية	6 - 8 ساعات

تجنب ملامسة سلة الطهي للسطح الخارجي للجهاز، إذ إن سطح صينية الطهي (3) سيكون ساخناً في أثناء عملية الطهي وبعدها.



- اترك الطعام يرتاح لمدة تتراوح من 5 إلى 10 ثوانٍ قبل إخراجهِ من حجرة الطهي القابلة للإزالة (3).
- 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.



- لاحظ أن الجهاز يمكن أن يصبح ساخناً جداً أثناء عملية التقليل.
- لا تضع المنتج على السطح بشكل يسد قنوات خروج الهواء.
- لا تضع أي منتج آخر على الجهاز.



3.7 الملحقات

يوصى باستخدام الملحقات للحصول على أفضل النتائج.



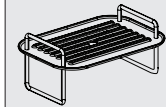
رف الطهي

عادة ما يتم الحصول على أفضل نتائج للتحمير والطهي على رف الطهي. يوصى باستخدام رف الطهي لجميع الوصفات والتحميص، ما لم يوصى باستخدام ملحق آخر.



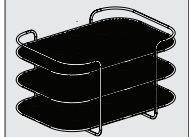
ملحقات الشواء

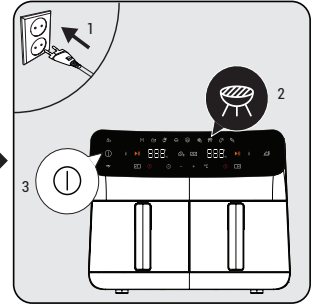
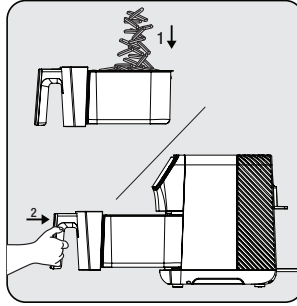
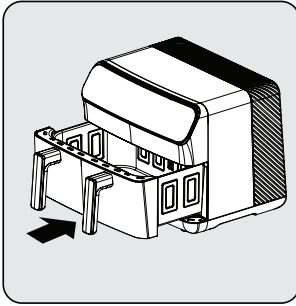
معد خصيصاً لك للحصول على أفضل النتائج في المشويات. يساعد في الحصول على نتائج طهي أفضل للحوم الحمراء والأسماك. يوصى باستخدام وضع الشواء مع ملحق الشواء.



المجفف

يساعدك على تجفيف جميع أنواع الخضار والفواكه ببنيتها المثقبة ومتعددة الطبقات للحصول على أفضل النتائج. يوصى باستخدام وضع التجفيف مع ملحق المجفف.

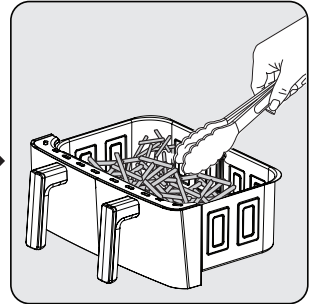
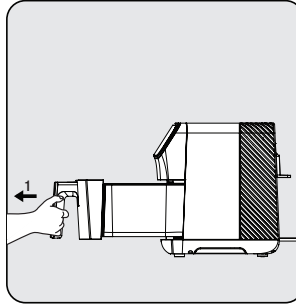
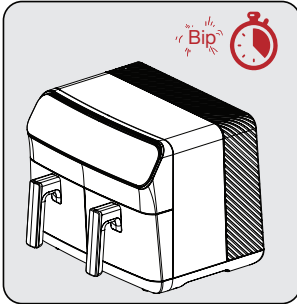




أخرج صينية الطهي وضعها على سطح مستو ونظيف. ضع الملحقات المطابقة لطبقك في صينية الطهي. راجع القسم 3.7 للحصول على معلومات تفصيلية حول الملحقات. راجع القسم 3.5 للحصول على معلومات تفصيلية حول الاستخدام المزدوج والفردى للحجرة.

ضع الطعام في صينية الطهي. ثم أدخل الحجرة في الجهاز وتأكد من تثبيتها بإحكام.

وصّل جهاز بالكهرباء وحدد برنامج الطهي المطلوب. ثم ابدأ عملية الطهي.

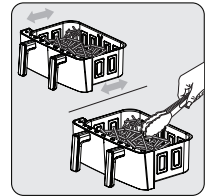


عندما ينقضي وقت الطهي المحدد، ستصدر نغمة تحذيرية وستتوقف الجهاز عن الطهي تلقائيًا.

أخرج الصينية وتحقق من نضج الطعام بالكامل. إذا تطلب الأمر وقتًا إضافيًا للطهي، يمكنك إطالة وقت الطهي قليلًا.

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 تخدش الصينية.
- قم بهذا الإجراء في كثير من الأحيان إذا كنت تقوم بدورة طهي طويلة أو إذا كنت تريد نتائج مقرمشة.



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".



3.5.5.2 الحفاظ على الحرارة 🔥

- تتيح لك ميزة "الحفاظ على الحرارة" الحفاظ على حرارة طعامك عند الانتهاء من طهيها.
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.

- ستظل وظيفة التسخين التلقائي فعالة لمدة تقريبية تبلغ 60 دقيقة.
- يمكنك أيضًا تحديد وظيفة "الحفاظ على الحرارة" قبل بدء عملية الطهي.



3.5.5.3 مطابقة الصواني ✓✓

- مع وظيفة الطهي المتزامن، يمكنك بسهولة مطابقة الصواني عند طهي نفس الطعام في كلا الصينيتين. للاستفادة من ميزة مطابقة الصواني، تأكد من تركيب فاصل الحجرة.
1. قم بإعداد الصينية اليسرى واليمنى للجهاز كما هو موضح في 3.5.1.
 2. ثم حدد الحجرة اليمنى للجهاز واضغط على أيقونة "الطهي المتزامن".
 3. تتم مزامنة جميع درجات الحرارة وأوقات التشغيل في كلا الصينيتين.
 4. إذا ضغطت على أيقونة "البدء"، يمكنك إجراء نفس عملية الطهي في صينيتين منفصلتين.

بعد تنشيط وظيفة "الطهي المتزامن"، يتم نقل جميع التغييرات التي تجريها في أحد الصواني إلى الأخرى.



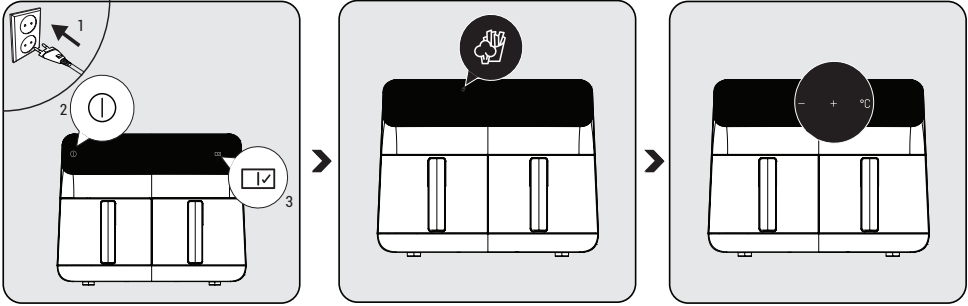
3.6 الطهي

قبل وضع طعامك في حجرة الطهي، امزجه بكمية قليلة من الزيت باستخدام ملعقة قياس. وبدلاً من ذلك، يمكنك تحقيق نتائج أفضل عن طريق دهن طعامك بالزيت باستخدام فرشاة.



لا تلمس صواني الطهي القابلة للإزالة عندما تكون ساخنة، باستثناء المقابض.





قم بتوصيل الجهاز واضغط على زر التشغيل / الإيقاف "ⓘ". بعد أن تضيء مصابيح الصينية، حدد الصينية المطلوبة "□□". في حالة عدم تركيب فاصل الحجرة، سيشير الجهاز تلقائياً إلى اختيار الحجرة بالكامل. بعد تحديد الصينية، حدد البرنامج المطلوب من قائمة البرامج وفقاً لما ترغب في طهيه.

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.

3.5.4 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 "□□" .

- تم صنع سيليكون ملحقات الطهي من مواد غذائية مقاومة للحرارة العالية. ويمنع خدش طلاء الحجرة. لذلك، تأكد من عدم إتلافها أثناء الطهي.
- عند سحب صينية الطهي للخارج، احذر من البخار الساخن بالداخل ولا تلمسه بيديك لأنه شديد السخونة.
- عند إزالة الطعام المطهي، استخدم أداة (ملقط، إلخ) لن تضر بالسطح الداخلي للجهاز.



3.5.5 إعدادات الوظائف

3.5.5.1 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. تأكد من تركيب فاصل الحجرة للاستفادة من وظيفة الإنهاء الذكي.
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.

3.4 تحذيرات قبل استخدام الجهاز لأول مرة

- عند تشغيل الجهاز وسحب صينية الطهي القابلة للإزالة، سيتصاعد بخار ساخن من مخرج الهواء ومن أعلى السلة. لذلك، احذر أن تحرق نفسك بالبخار الساخن.
- عند استخدام صواني الطهي على درجات حرارة عالية، احرص على تجنب التلامس المباشر.



عادة ما يتم الحصول على أفضل نتائج للتحمير والطهي على رف الطهي. يوصى باستخدام رف الطهي لجميع الوصفات والتحميص، ما لم يوصى باستخدام ملحق آخر.



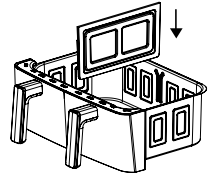
3.5 التشغيل

- عند توصيل الجهاز بالكهرباء أو في أثناء الطهي، يؤدي الضغط المستمر على رمز القفل لمدة "3" ثوانٍ إلى تفعيل قفل الأمان للأطفال، ويضيء رمز القفل "i3" باللون الأحمر.
- في حالة تفعيل قفل الأمان للأطفال، لن تعمل الأزرار الأخرى على الشاشة. لإلغاء تفعيل قفل الأمان للأطفال، اضغط باستمرار على رمز القفل لمدة "3" ثوانٍ.



3.5.1 فواصل الحجرة مثبتة (تستخدم صينيتا الطهي كلتاهما)

أخرج صينية الطهي وضعها على سطح مستو. أدخل فاصل الحجرة في فتحات صينية الطهي. ثم أعد صينية الطهي إلى مكانها بالجهاز، واتبع الخطوات الموضحة في قسم "3.5.3 اختيار البرنامج وبدء تشغيله".



3.5.2 فاصل الحجرة غير مثبت.

أخرج صينية الطهي وضعها على سطح مستو. أزل فاصل الحجرة من مكانه. ثم أعد صينية الطهي إلى مكانها بالجهاز، واتبع الخطوات الموضحة في قسم "3.5.3 اختيار البرنامج وبدء تشغيله".

3.5.3 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 مطوّلًا على مفتاح "بدء/ إيقاف" أو مفتاح "تحديد الحجرة" لمدة 3 ثوانٍ. سيتم إلغاء برنامج الطهي الذي حددته.



3.1 الاستخدام المقصود

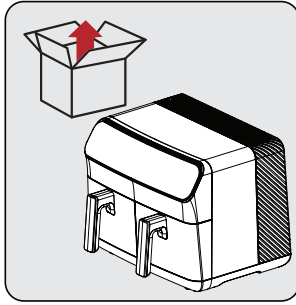
هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط، فهو غير مناسب للاستخدام المهني.



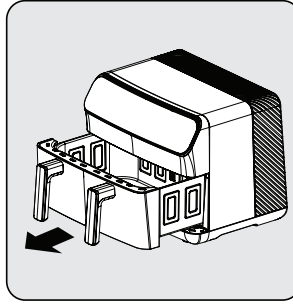
قد يكون هناك انبعاث طفيف للدخان عند استخدام الجهاز لأول مرة. هذا أمر طبيعي،

3.2 إعداد الجهاز للاستخدام

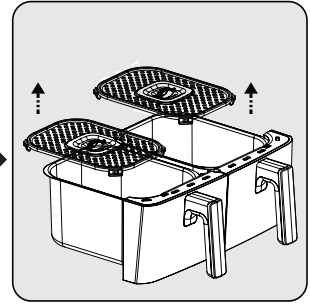
• استخدم الجهاز في وضع عمودي على سطح ثابت ومستوٍ ونظيف وجاف وغير قابل للانزلاق.



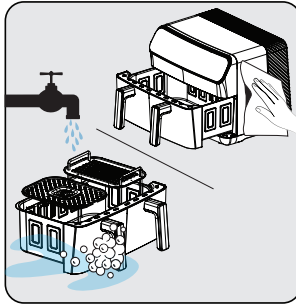
أزل مواد التعبئة والتغليف قبل استخدام الجهاز لأول مرة وضعه في منطقة مسطحة ونظيفة.



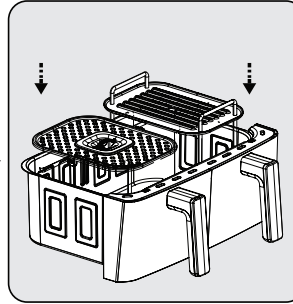
إخراج صينية الطهي القابلة للإزالة، أمسك المقابض بقوة ثم اسحب الحجيرات للخارج من أماكنها.



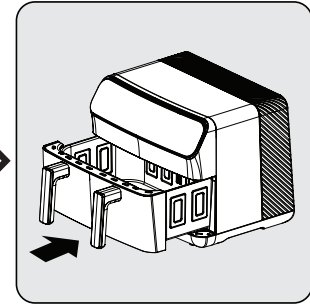
قم بإزالة ملحقات الطهي من حجرة الطهي.



نظّف صواني الطهي القابلة للفصل وملحقات الطهي بالماء الدافئ والصابون. ثم جفف الجزء الخارجي من الجهاز والأجزاء التي غسلتها تمامًا.



ضع الملحقات التي تريد استخدامها في صينية الطهي.



بعد تنظيف جميع المكونات، أعد صينية الطهي إلى مكانها والملحق إلى الجهاز. 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.

1. لوحة التحكم الرقمية

2. فاصل الحجرة

3. حجرة طهي قابلة للإزالة

4. نافذة مراقبة الطهي

5. ملحقات الشواء

6. رف الطهي

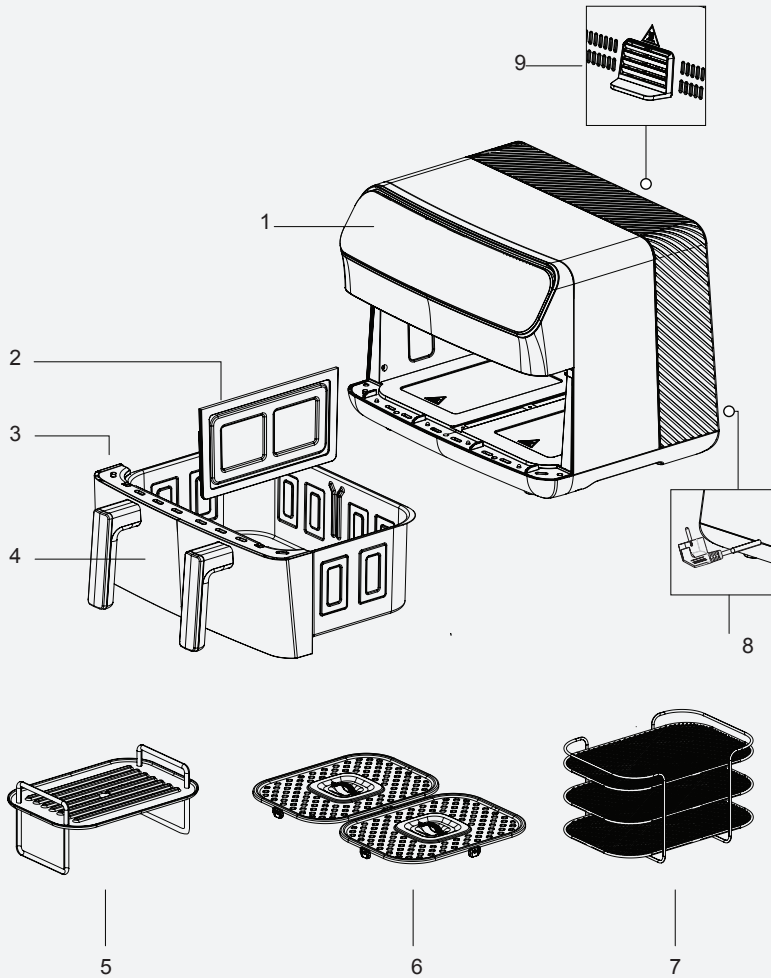
7. المجفف

8. كابل الطاقة

9. مخرج الهواء

البيانات التقنية

إمداد الطاقة	220-240 فولت ~ 50-60 هرتز
استهلاك الطاقة	2000-2400 واط (1200 واط + 1200 واط)
سعة الغرفة	9,5 لترات (4,75 لترات + 4,75 لترات)



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.

1.4 نقاط مهمة بخصوص توفير الطاقة

التزم بالأوقات الموصى بها في الدليل أثناء استخدام الجهاز. افصل الجهاز بعد كل استخدام.

- لا تضع الجهاز في أماكن رطبة.
- لا تحرك الجهاز أثناء استخدامه والزيوت بداخله ساخنة.
- 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 بعيداً 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 ساخناً 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 ساخناً.
- لفصل الاتصال، قم بتحويل قرص المؤقت وقرص درجة الحرارة إلى وضع الإيقاف. ثم افصل الجهاز عن التيار الكهربائي.
- إذا احتفظت بمواد التغليف، فاحفظها بعيداً عن متناول الأطفال.
- إذا كان سلك الطاقة تالفاً، يجب استبداله من الشركة المصنعة أو وكيل خدمة لديها أو أي شخص مؤهل بنفس الدرجة لتجنب المخاطر المحتملة.

1.2 الامتثال للوائح توجيه النفايات الكهربائية والأجهزة الإلكترونية (WEEE) والتخلص من النفايات

يتوافق هذا المنتج مع التشريعات الخاصة بنفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية للاتحاد الأوروبي (EU/19/2012). يحمل هذا المنتج رمزاً تصنيفياً لنفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية (WEEE).

تم تصنيع الجهاز من أجزاء ومواد عالية الجودة يمكن إعادة استخدامها وهي مناسبة لإعادة التدوير. لا تتخلص من المنتج الذي تنوي التخلص منه مع النفايات المنزلية أو غيرها من النفايات في نهاية فترة استخدامه. بل عليك أخذه إلى مركز التجميع لإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية. يرجى استشارة السلطات المحلية لديك لمعرفة مراكز التجميع هذه.



1.3 معلومات التغليف

إن غلاف المنتج مصنوع من مواد قابلة للتدوير، طبقاً للأنظمة الوطنية. لا تتخلص من نفايات التغليف مع النفايات المنزلية أو النفايات الأخرى، وتخلص منها في مناطق التجميع المحددة من قبل السلطات المحلية.



يحتوي هذا القسم على تعليمات خاصة بالسلامة للوقاية من المخاطر التي يمكن أن تؤدي إلى الإصابة أو تلف الممتلكات. يؤدي عدم اتباع هذه التعليمات إلى بطلان الضمان.

1.1 السلامة العامة

- يتوافق هذا الجهاز مع معايير السلامة الدولية.
- هذا الجهاز مُصمم للاستخدام المنزلي ولاستخدامات أخرى مثل؛ - في مطابخ الموظفين بالمخازن والمكاتب وبيئات العمل الأخرى؛ - في المزارع، - لنزلاء الفنادق، والنزل، ومرافق الإقامة الأخرى، - أماكن المبيت والإفطار؛

- لا يمكن للأطفال الذين تتراوح أعمارهم بين 8-0 سنوات استخدام هذا الجهاز. لا يمكن استخدام الجهاز إلا من قبل الأطفال بعمر 8 سنوات وما فوق تحت الإشراف. يُسمح للأشخاص الذين يعانون من ضعف في مهاراتهم البدنية أو السمعية أو العقلية أو تنقصهم الخبرة والمعرفة باستخدام هذا الجهاز، بشرط ضمان الإشراف عليهم أو تزويدهم بالمعلومات اللازمة بخصوص الاستخدام الآمن له والمخاطر التي قد يواجهونها.

- يجب عدم قيام الأطفال بالتنظيف وصيانة المستخدم إلا إذا كانوا فوق سن 8 سنوات وتحت الإشراف.
- لا تسمح للأطفال باللعب بالجهاز حتى لو كانوا تحت الإشراف.
- احتفظ بالجهاز وسلك الطاقة الخاص به 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.

- يحظر استخدام الجهاز سوى مع 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 تلمس الجهاز أو سلك الطاقة في الماء لتنظيفه.
- يحظر ترك الجهاز بدون مراقبة أثناء تشغيله.
- لا تقم بتفكيك الجهاز.
- لا تستخدم سوى الأجزاء الأصلية أو الأجزاء التي يُوصي بها المصنّع.

- افصل الجهاز عن الكهرباء قبل التنظيف وحقق جميع الأجزاء تماماً بعد التنظيف.

- نظف الجهاز وفقاً للإرشادات الواردة في قسم التنظيف والصيانة.
- لا تضع قطعاً كبيرة من الطعام داخل الجهاز لأنها قد تتسبب في نشوب حريق.
- لا تلمس قابس الجهاز إذا كانت يديك رطبة أو مبتلة.

يُرجى قراءة هذا الدليل أولاً!

عملينا العزيز،
شكراً لكم على اختيار إحدى منتجات بيكو. نتمنى لكم تحقيق الاستفادة المثلى من هذا المنتج الذي استُخدم في تصنيعه أحدث التقنيات. يُرجى التأكد من قراءة هذا الدليل والوثائق الملحقة بالكامل وفهمها جيداً قبل استخدام المنتج، مع الاحتفاظ بهذا الدليل مرجعاً لكم. إذا قمت بإعطاء الجهاز إلى شخص آخر، فقم بإعطائه دليل المستخدم أيضاً. يُرجى الالتزام بجميع التحذيرات والمعلومات الواردة في هذا الدليل واتباع التعليمات. تذكر أن دليل المستخدم هذا قد ينطبق على عدة موديلات. يشير الدليل بوضوح إلى أية اختلافات في الموديلات.

الرموز ومعانيها

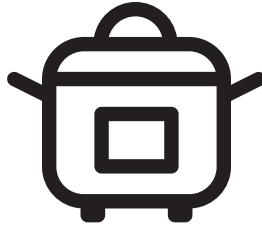
تُستخدم الرموز التالية في هذا الدليل:

معلومات مهمة ونصائح مفيدة بشأن استخدام الجهاز.	
تحذير: تحذيرات بشأن المواقع الخطرة المتعلقة بسلامة الأرواح والممتلكات.	
جهاز مخصص للطعام.	
لا تعمّر الجهاز أو سلك الطاقة أو القابض في الماء أو أي سائل آخر.	
تحذير: تحذير من الأسطح الساخنة.	





مقلالة الهواء الساخن
ألالل المأأأأ



FRL 6488

AR



01M-8917323200-2324-02