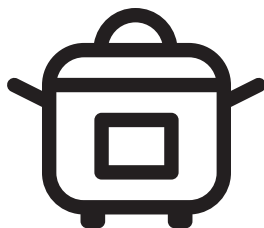




Hot Air Fryer

User Manual



FRL 4688 B

EN - PL - LV - LT - ET



01M-9250653200-1826-02

CONTENTS

ENGLISH	03-18
---------	-------

POLISH	19-38
--------	-------

LATVIAN	39-54
---------	-------

LITHUANIAN	55-70
------------	-------

ESTONIAN	71-86
----------	-------

Please read this guide first!

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

Symbols and their meanings

These symbols are used throughout this guide:



Important information and recommendations regarding the use of the appliance.



WARNING: Warnings on personal injury or property damage.



Suitable for contact with food.



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



WARNING: Warning about hot surfaces.

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

Any warranty is void if these instructions are not followed.

1.1 General safety

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

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

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

1 Important safety and environmental instructions

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

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

1.2 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

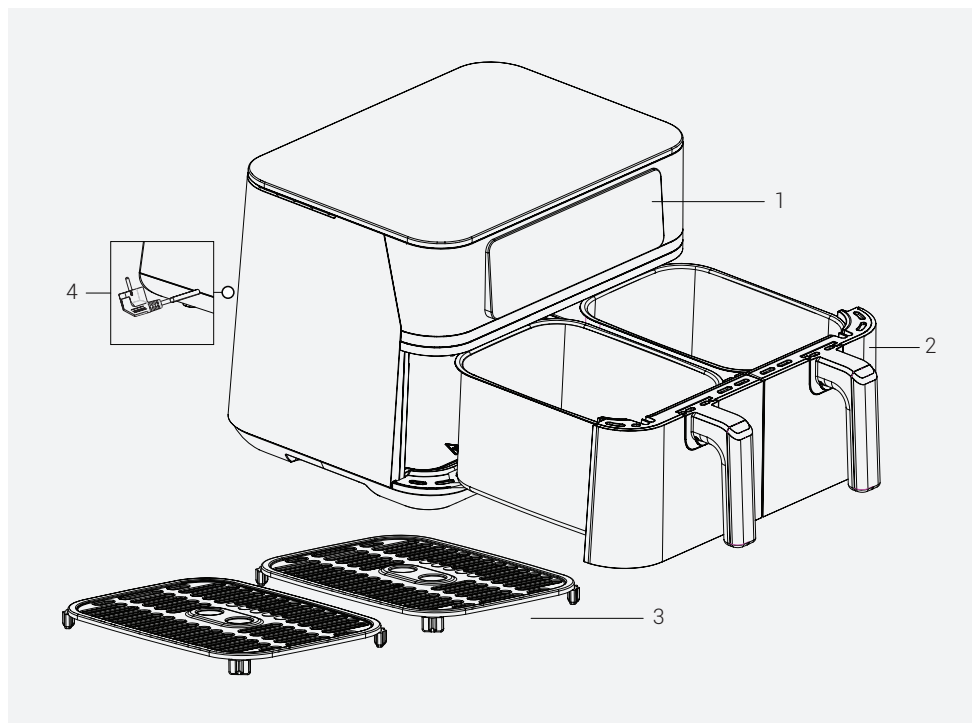


Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

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 Hot Air Fryer



- 1. Digital control panel
- 2. Removable cooking chamber
- 3. Cooking rack
- 4. Power cable

Technical data

Power supply	220-240 V ~ 50-60 Hz
Power consumption	2000-2400W
Tray capacity	8,4 L (4,2 L + 4,2 L)

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.

3 Usage

3.1 Intended use

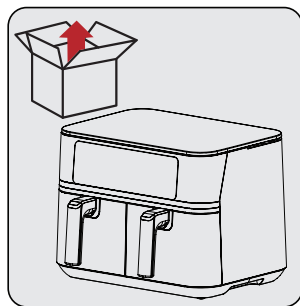
The appliance is intended for home use only and is not suitable for professional use.



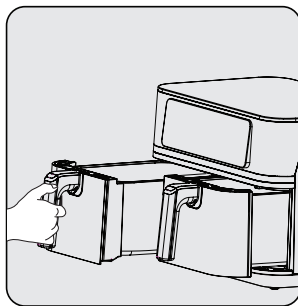
When you use the appliance for the first time, there may be a slight emission of smoke. This is normal.

3.2 Preparing the appliance for use

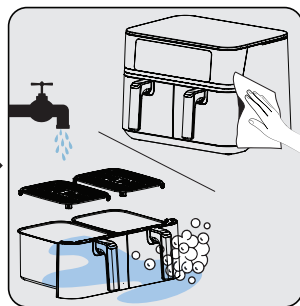
- Use the appliance in an upright position on a stable, level, clean, dry and non-slip surface.



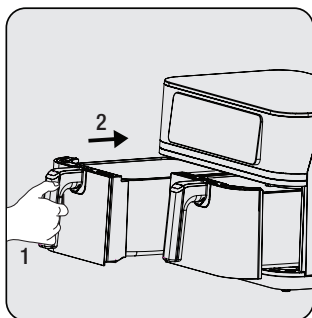
Before using the appliance for the first time, remove the packing material and place the appliance on a flat, clean work surface.



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



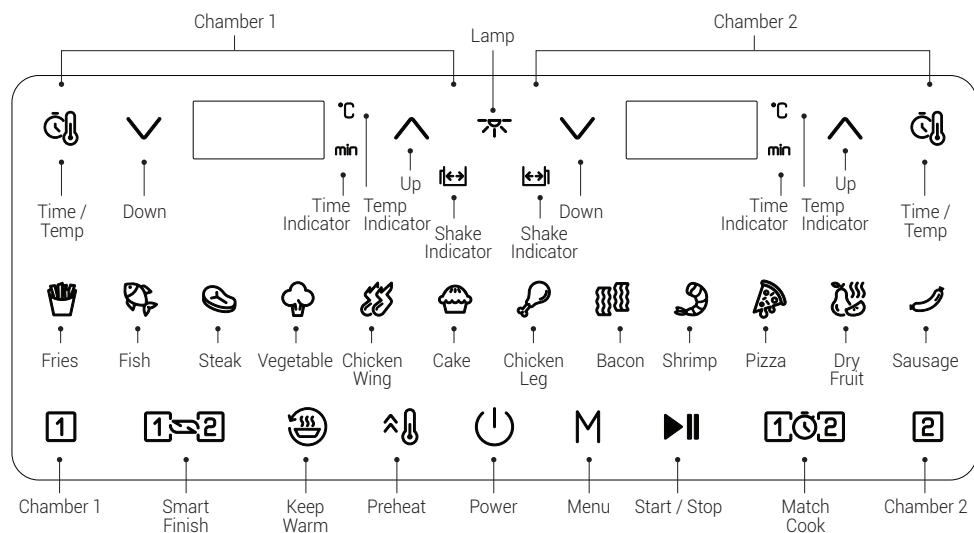
Clean the removable cooking trays with warm soapy water.



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

3 Usage

3.3 Control panel and LED display:



3 Usage

3.4 Warnings Before First Use



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



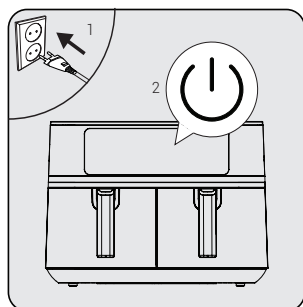
The best browning and cooking is usually achieved on the cooking rack. It is recommended to use the cooking rack for all recipes and roasts.

3.5 Operation

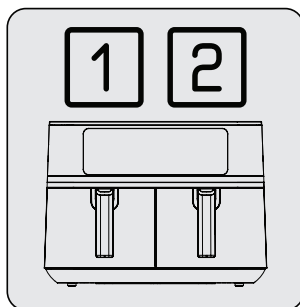
3.5.1 Selecting and Starting a Program



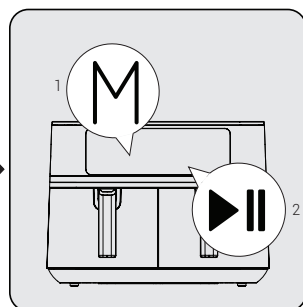
- The display shows the automatically set temperatures and times according to the selected cooking functions. You can change these temperatures and times as desired.
- When two chambers are working, short press the start/pause button to stop both chambers. Press the corresponding chamber button to pause the corresponding chamber; When only one chamber is working, press the start/pause button to pause



After plug in, one long beep can be heard, all the indicators on the control panel illuminate for 1 second and the appliance enters into the power off mode. At that time, the indicator of Power button illuminates solidly while other buttons and indicators go into the sleep mode.

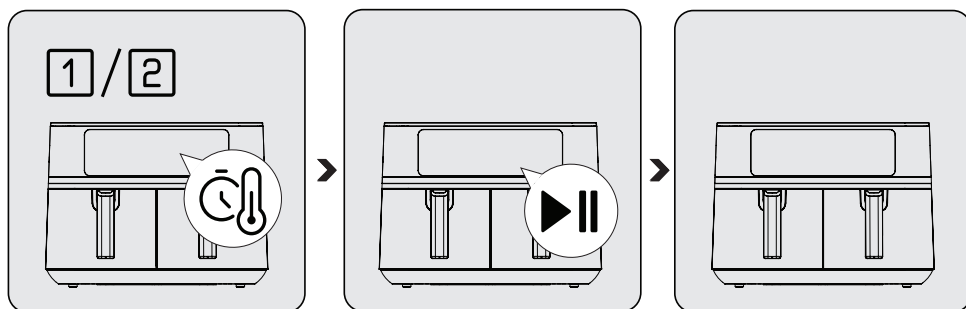


Shortly press the Power button "⏻", Chamber 1 and Chamber 2 buttons on the control panel are activated. Then Shortly press the Chamber 1 button or Chamber 2 button. At that time, the default temperature is 200 C° and the default time is 15 minutes



Shortly press "M" to make switching among the menus. The indicator of the selected menu flashes while the indicators of the other menus illuminate solidly. After setting the temperature, time and menu, shortly press the START/STOP button, the appliance starts to work.

3 Usage



Press Chamber 1 or Chamber 2 Shortly press the Time/Temp button "🕒🌡️" to make switching between the temperature and time, and then adjust the temperature or time by "▲" or "▼". Hold and press "▲" or "▼" to adjust the temperature or time quickly, at that time, you can still make switching among the menus.

After setting the desired menu, time and temperature, briefly press the Start/Stop "▶||" button to start cooking.

When cooking is completed, the appliance exits Working mode, emits five beeps, and the display shows "000" with flashing indicators. When the display turns off completely (only the Power button indicator remains lit), the appliance returns to Power Off mode.

3.6 Function Settings

3.6.1 Temperature and Time Setting 🕒🌡️

Press Chamber 1 or Chamber 2 Shortly press the Time/Temp button "🕒🌡️" to make switching between the temperature and time, and then adjust the temperature or time by "▲" or "▼". Hold and press "▲" or "▼" to adjust the temperature or time quickly, at that time, you can still make switching among the menus.

3.6.2 Shake Indicator ⏪↔️⏩

When there are 1/2 and 1/6 remaining French fries, flip them over as a reminder; Bread, pizza, and dried fruits have no flipping prompts; Other functions have 1/3 of the remaining time to prompt.

To complete the Shake operation:

- Remove the inner pot, shake the contents within 30 seconds, and place the pot back into the appliance, or
- Do nothing for 30 seconds.

Once completed, the buzzer will stop, the Shake indicator will turn off, and cooking will continue automatically.

3.6.3 Smart Finish Function 1↔️2

After setting the menus for Chamber 1 and Chamber2, briefly press the Smart Finish "1↔️2" button. Then briefly press the Start/Stop "▶||" button. The appliance will start operating and will return to power-off mode once cooking is completed. Using this function, different foods can be cooked at the same time, ensuring that all foods finish cooking simultaneously.

3 Usage



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.

3.6.4 Keep Warm Function

The „Keep Warm“ feature allows you to keep your food warm when it is finished cooking. For the Keep-Warm function , the default temperature is 80C° and the default time is 60 minutes. In the before selecting the menu or pause mode, shortly press the Keep Warm button  to select the function (press it again to cancel the selection). After the heating work is completed, the appliance enter the keep-warm mode.



You can also select the "Keep Warm " function before starting the cooking process.

3.6.5 Preheat Function

For the Preheat function, the default temperature is 200 C° and the default time is 3 minutes. The time and temperature can not be adjusted under the preheat mode. In the before selecting the menu or pause mode, shortly press the PREHEAT button  to select the function (press it again to cancel the selection). Shortly press the Start/Stop  button enter the preheating mode, and return to the default state.

3.6.6 Match Cook

When you have set the menu for either Chamber 1 or Chamber 2, briefly press the Match Cook  button. The settings from the selected cavity will be copied to the other cavity. Then briefly press the Start/Stop  button. The appliance will begin operation and will automatically return to Power Off mode after cooking is completed.



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

3 Usage

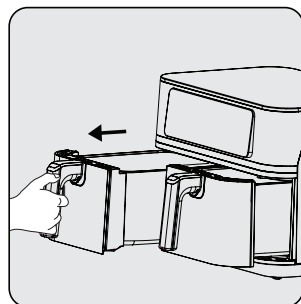
3.7 Cooking



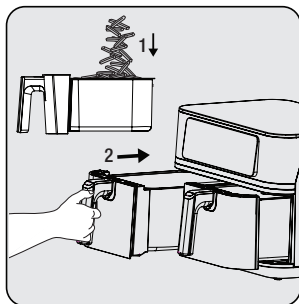
- The adjustable temperature range is 80°C–200°C, and the adjustable time range is 1–60 minutes.
- You will achieve better results if you mix the food with a small amount of oil using brush the food with oil before placing it in the cooking tray.



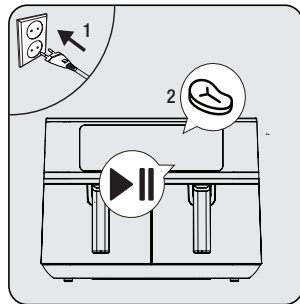
- Start working after both cooking trays inserted and keep the both cooking trays inserted during working.
- Please insert cooking trays back to the appliance when you notice "---" on display.
- Do not touch the removable cooking trays when they are hot, except for the handles.



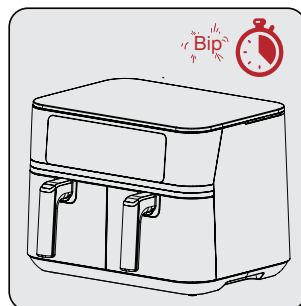
Remove the cooking tray and place it on a flat, clean surface.



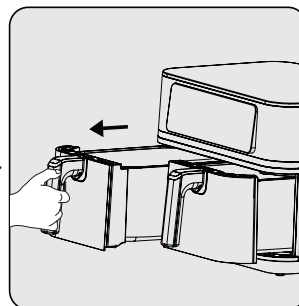
Place the food in the cooking tray. Then insert the tray into the appliance and make sure it is properly seated.



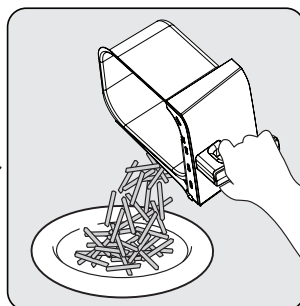
Connect the appliance and select the desired cooking program. Then start the cooking process.



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

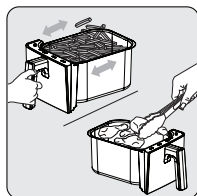


Remove the tray and check if the food is fully cooked. If further cooking is required, you can extend the cooking time a little more.



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

3 Usage



- 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.



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



- Note that the device can become very hot during the turning process.
- Do not place the product on your worktop in such a way that it blocks the air outlet channels.
- Do not place any other product on the appliance.
- Do not allow the cooking basket to touch the outside of the appliance as the surface of the cooking tray will be hot during and after cooking.

3.8 Helpful Hints

- Olive oil or vegetable oil works well for air frying. Applying a small amount of oil to the food can improve cooking results. Ensure the food is dry before applying oil.
- Cutting food into smaller pieces increases the cooking surface area and makes the food crispier. Activating the Preheat function before cooking will improve the results.
- Do not overfill the inner pot. Never fill the inner pot with more than 1/2 of its maximum capacity.
- When cooking foods that are naturally high in fat (e.g., chicken wings, sausages), it may be necessary to empty accumulated grease from the inner pot during cooking to avoid excessive smoke.
- Always dry the food before cooking to improve browning and reduce smoke.
- Do not place food higher than the top edge of the inner pot to ensure proper air circulation.

4 Cooking time

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

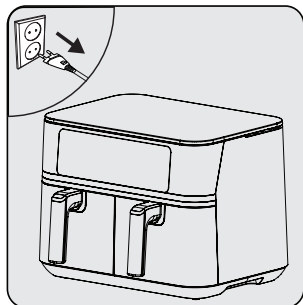
The following table gives an overview of cooking times for different foods. Cooking times depend on the thickness, brand and consistency of the food. The recommended times and quantities should be regarded as approximate.

FOOD	TEMP	TIME	KEEP WARM	TEMP RANGE	TIME RANGE	SHAKE
FRENCH FRIES	200°C	22mins	YES	80~200°C	1~60min	YES
FISH	200°C	22mins	YES	80~200°C	1~60min	YES
STEAK	200°C	15mins	YES	80~200°C	1~60min	YES
VEGETABLE	180°C	12mins	YES	80~200°C	1~60min	YES
CHICKEN WING	200°C	17mins	YES	80~200°C	1~60min	YES
CAKE	160°C	32mins	YES	80~200°C	1~60min	NO
CHICKEN LEG	200°C	20mins	YES	80~200°C	1~60min	YES
BACON	200°C	9mins	YES	80~200°C	1~60min	YES
SHRIMP	200°C	15mins	YES	80~200°C	1~60min	YES
PIZZA	200°C	12mins	YES	80~200°C	1~60min	NO
DRY FRUIT	60°C	240mins	NO	60~80°C	120-540mins	NO
SAUSAGE	200°C	12mins	YES	80~200°C	1~60min	YES

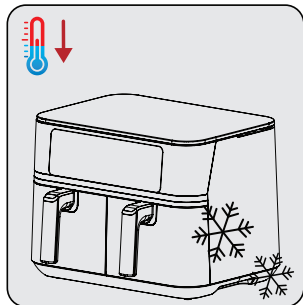
5 Cleaning and maintenance

5.1 Cleaning

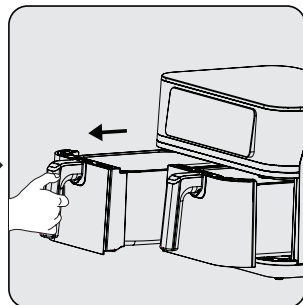
i Never use gasoline, solvents, abrasive cleaners, metal objects or hard brushes to clean the appliance.



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



Allow the appliance to cool down completely.

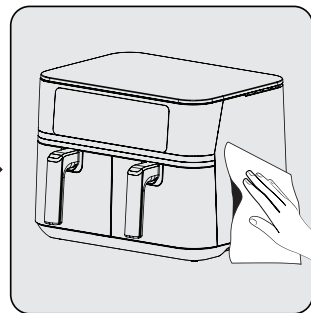


Remove the removable cooking basket from the drawer.

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



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



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

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

5 Cleaning and maintenance

5.2 Storage

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

5.3 Transport and shipping

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

6 Troubleshooting

	The problem	Cause	Solution
1	No indication or the control panel can not be operated.	The plug has not been inserted well or the inner pot is not placed correctly.	Insert the power plug correctly and place the inner pot correctly, and ensure that the Power button is turned on.
2	Uneven browning	The food is not shaken during cooking.	When "shake" remind of the cooking time is left, remove the inner pot and shake the food.
3	There is a large amount of smoke produced.	There is too much moisture on the surface of food	Clean the moisture on the surface of food with kitchen paper

Technical Information On The Operating Low Power Modes Pursuant To EU Regulation 2023/826

Mode	Power Consumption(Watt)	Period(Minutes)*
Off	0,3	1
Standby	-	-
Standby Mode with information or status display	-	-
Networked Standby	-	-

*:The period after which the equipment reaches automatically standby mode, off mode or networked standby in minutes and rounded to the nearest minute.

Proszę, przeczytaj najpierw ten przewodnik!

Drogi Kliencie,

Dziękuję za wybór produktu Beko. Chcemy, abyś osiągnął optymalną wydajność dzięki temu wysokiej jakości produktowi, który został wyprodukowany przy użyciu najnowocześniejszych technologii. Prosimy o pełne przeczytanie i zrozumienie tego przewodnika oraz uzupełniającej dokumentacji przed użyciem i zachowanie go jako źródła. Dołącz ten przewodnik do urządzenia, jeśli przekazujesz je komuś innemu. Przestrzegaj wszystkich ostrzeżeń i informacji zawartych tutaj oraz stosuj się do instrukcji.

Symbole i ich znaczenia

Te symbole są używane w całym tym przewodniku:



Ważne informacje i zalecenia dotyczące użytkowania urządzenia.



UWAGA: Ostrzeżenia dotyczące obrażeń ciała lub szkód majątkowych.



Nadaje się do kontaktu z jedzeniem.



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



UWAGA: Ostrzeżenie o gorących powierzchniach.

Ta sekcja zawiera instrukcje dotyczące bezpieczeństwa, aby zapobiec niebezpieczeństwom mogącym prowadzić do obrażeń lub szkód majątkowych.

Każda gwarancja jest nieważna, jeśli nie zostaną przestrzegane te instrukcje.

1.1 Bezpieczeństwo ogólne

- To urządzenie spełnia międzynarodowe normy bezpieczeństwa.
- Urządzenia te są przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak:
 - kuchni dla pracowników w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
 - domy wiejskie;
 - przez klientów hoteli, moteli i innych środowisk mieszkalnych;
 - Miejsca typu bed and breakfast.
- Jeśli użycie urządzenia jest ograniczone do mniej niż powyższe, powinno to być jasno określone w instrukcji.
- Dzieci nadzorowane, by nie bawiły się sprzętem
- Urządzenie to może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat wzwyż oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub braku doświadczenia i wiedzy, jeśli zostały objęte nadzorem lub instrukcjami dotyczącymi bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub osoby podobnie wykwalifikowane, aby uniknąć zagrożenia.
- Sprzątanie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają więcej niż 8 lat i są pod nadzorem.
- Trzymaj produkt i kabel produktu poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
- Ustaw uchwyty urządzeń

1 Ważne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa i środowiska

kuchennych (jeśli są) tak, aby gorące płyny się nie rozlały i umieść je stabilnie.

- Upewnij się, że napięcie wskazane na urządzeniu jest takie samo jak napięcie sieciowe w Twoim domu.
- Używaj urządzenia w wtyczce uziemiającej.
- Nie używaj urządzenia z przedłużaczem.
- Nie umieszczaj urządzenia na źródłach ciepła ani w ich pobliżu, takich jak piekarniki czy kuchenki.
- Aby zapobiec uszkodzeniu przewodu zasilającego, zapobiegaj jego ścisaniu, zaciskaniu lub pocieraniu – przeciwko ostrym krawędziom.
- Nie odłączaj urządzenia, pociągając za kabel.
- Nie zanurzaj urządzenia ani jego przewodu zasilającego w wodzie.
- Nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru, gdy jest podłączone do prądu.
- Nie rozbieraj urządzenia.
- Używaj tylko oryginalnych części lub części zaleca-

nych przez producenta.

- Odłącz urządzenie przed czyszczeniem i wysusz wszystkie części całkowicie po czyszczeniu.
- Czyść urządzenie zgodnie z instrukcjami w sekcji Czyszczenie i Konserwacja.
- Nie wkładaj dużych kawałków jedzenia do urządzenia, ponieważ mogą spowodować pożar.
- Nie dotykaj wtyczki urządzenia, gdy ręce są wilgotne lub wilgotne.
- Nie używaj urządzenia w wilgotnych warunkach.
- Nie ruszaj urządzenia, gdy jest używane, gdy olej w środku jest gorący.
- Nie używaj urządzenia w środowiskach wybuchowych lub łatwopalnych lub w ich pobliżu.
- Aby uniknąć ryzyka oparzeń, nie dotykaj gorących powierzchni.
- Pozwól urządzeniu ostygnąć w bezpiecznym miejscu, poza zasięgiem dzieci.
- Nie blokuj wlotów powie-

- trza i otworów powietrza podczas pracy urządzenia.
- Nie pochylaj się podczas użytkowania urządzenia. Gorące powietrze unosi się z urządzenia podczas użytkowania!
 - Urządzenie nagrzewa się podczas użytkowania. Aby uniknąć ryzyka oparzeń, nie dotykaj gorących powierzchni.
 - Upewnij się, że pomieszczenie jest odpowiednio wentylowane podczas użytkowania.
 - W przypadku pożaru odłącz urządzenie od prądu.
 - Nie wylewaj wody na urządzenie, ponieważ może to powodować ryzyko porażenia prądem.
 - Nie obsługuj urządzenia za pomocą zewnętrznego timera ani osobnego systemu zdalnego sterowania.
 - Używaj tylko metalowych naczyń kuchennych z izolowanymi uchwytami razem z urządzeniem.
 - Nie umieszczaj niczego na urządzeniu, gdy jest włączone lub gorące.
 - Aby się rozłączyć, przekręć pokrętkę timera i temperaturę na pozycję wyłączoną. Następnie odłącz urządzenie.
 - Jeśli zachowasz materiały opakowaniowe, trzymaj je poza zasięgiem dzieci.

1.2 Zgodność z dyrektywą WEEE i utylizacja 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 produkt ten nie może być utylizowany z innymi odpadami domowymi po zakończeniu okresu użytkowania. Używane urządzenia muszą zostać zwrócone do oficjalnego punktu zbiórki w celu recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Aby znaleźć te systemy zbierania, prosimy o kontakt z lokalnymi władzami lub sprzedawcą, w którym zakupiono produkt. Każde gospodarstwo domowe odgrywa ważną rolę w odzyskiwaniu i recyklingu starego sprzętu. Właściwa utylizacja używanego sprzętu pomaga zapobiegać potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzi.

1.3 Zgodność z dyrektywą RoHS

Zakupiony produkt jest zgodny z dyrektywą UE RoHS (2011/65/UE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów określonych w dyrektywie.

1.4 Informacje o opakowaniu

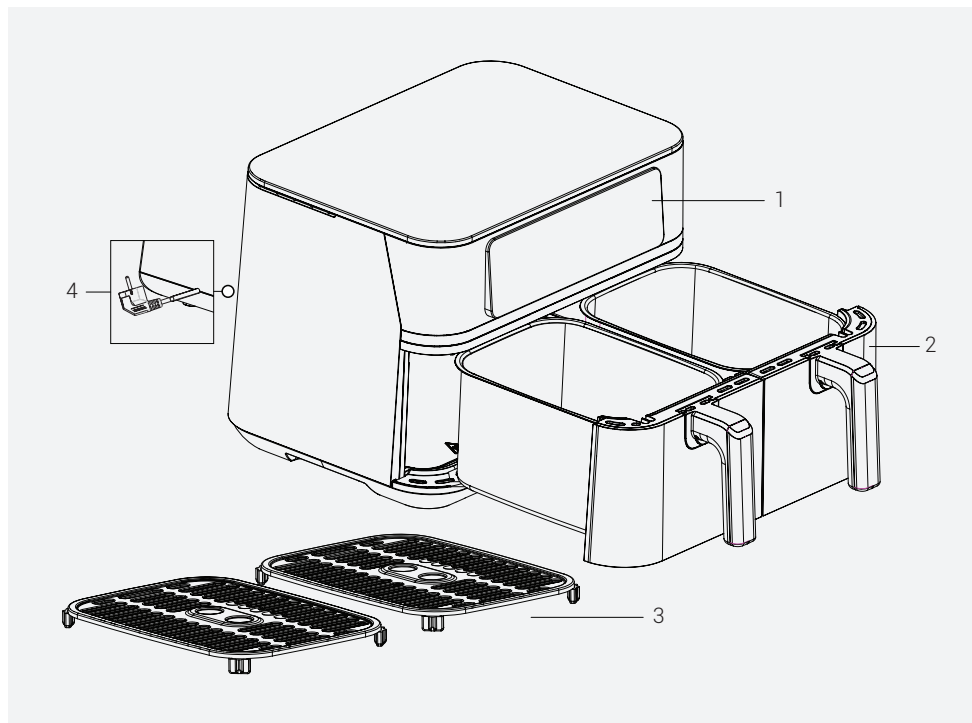


Materiały opakowawcze tego produktu są wytwarzane z materiałów nadających się do recyklingu zgodnie z naszymi krajowymi przepisami środowiskowymi. Nie wyrzucaj materiałów opakowaniowych razem z odpadami domowymi lub innymi. Zabierz je do punktów zbiórki materiałów opakowaniowych wyznaczonych przez lokalne władze.

1.5 Ważne punkty oszczędzania energii

Przestrzegaj zalecanych przez instrukcję godzin podczas korzystania z urządzenia. Odłącz urządzenie po każdym użyciu.

2 Twoja frytkownica beztłuszczowa



1. Panel sterowania cyfrowy
2. Komora do wyjmowania
3. Kratka do gotowania
4. Kabel zasilający

Dane techniczne

Zasilacz	220-240 V ~ 50-60 Hz
Zużycie energii	2000-2400W
Pojemność tacy	8,4 L (4,2 L + 4,2 L)

Znaki na urządzeniu oraz wartości określone w dokumentach dołączonych do produktu zostały uzyskane w warunkach laboratoryjnych zgodnie z odpowiednimi normami. Wartości mogą się różnić w zależności od użytkowania urządzenia i warunków otoczenia. Wartości mocy zostały zmierzone przy napięciu 230 V.

3 Zastosowanie

3.1 Przeznaczenie

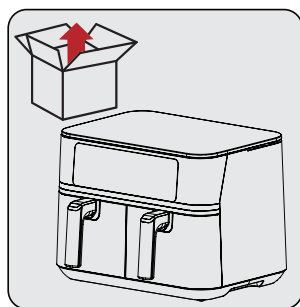
Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i nie nadaje się do użytku profesjonalnego.



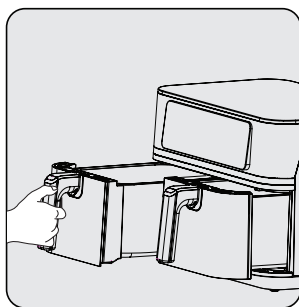
Gdy używasz urządzenia po raz pierwszy, może pojawić się niewielki dym. To normalne.

3.2 Przygotowanie urządzenia do użytku

- Używaj urządzenia w pozycji pionowej na stabilnej, równej, czystej, suchej i antypoślizgowej powierzchni.



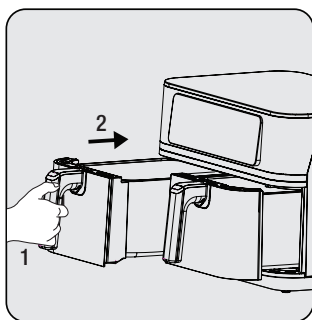
Przed pierwszym użyciem urządzenia usuń materiał opakowaniowy i połóż urządzenie na płaskiej, czystej powierzchni roboczej.



Aby otworzyć wyjmowane tace, mocno chwyć uchwyty; Następnie wyciągnij komory z ich slotów.

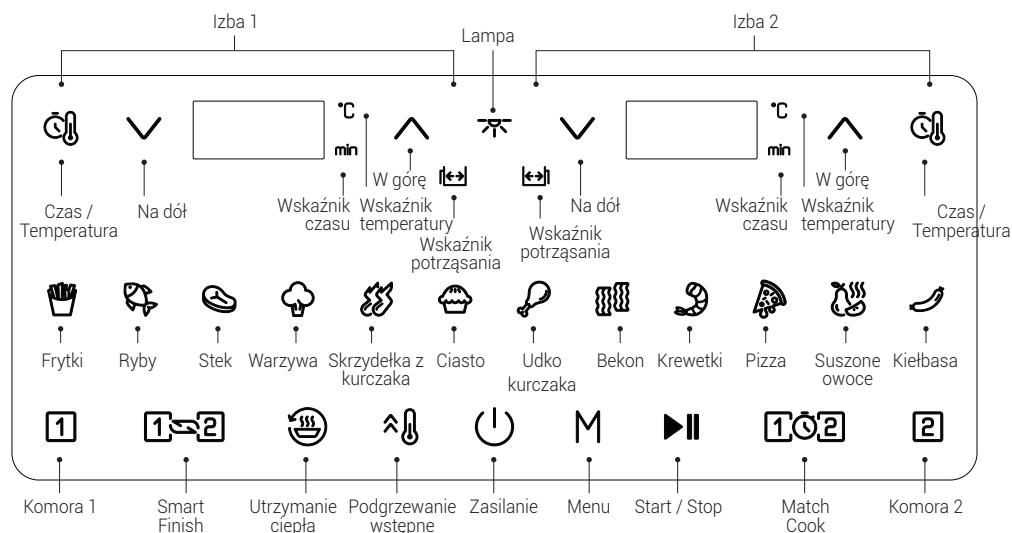


Umyj wyjmowane tace do gotowania ciepłą wodą z mydłem.



Po wyczyszczeniu wszystkich części włóż blachę do gotowania. Urządzenie jest gotowe do użycia.

3.3 Panel sterowania i wyświetlacz LED:

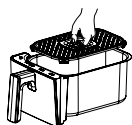


3 Zastosowanie

3.4 Ostrzeżenia przed pierwszym użyciem



- Gdy urządzenie jest w pracy, a wyjmowana taca jest schowana, gorąca para wydostaje się z wylotu powietrza i górnej części kosza. Dlatego uważaj, aby nie poparzyć się na gorącej parze.
- Podczas używania blach w wysokiej temperaturze należy uważać, aby uniknąć bezpośredniego kontaktu.



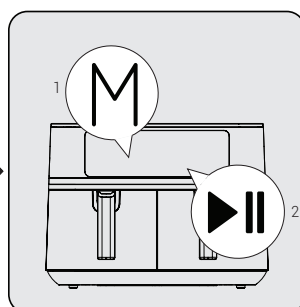
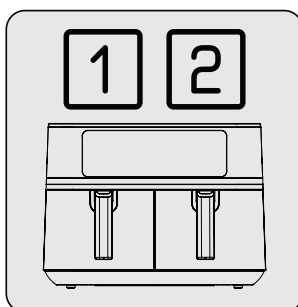
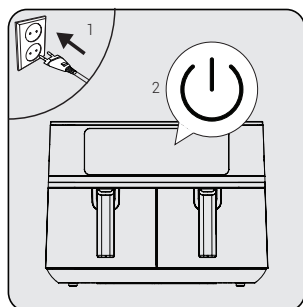
Najlepsze zrumienienie i gotowanie zwykle uzyskuje się na kratce do gotowania. Zaleca się używanie kratki do gotowania przy wszystkich przepisach i pieczeniach.

3.5 Działanie

3.5.1 Wybór i rozpoczęcie programu



- Wyświetlacz pokazuje automatycznie ustawione temperatury i godziny zgodnie z wybranymi funkcjami gotowania. Możesz zmieniać te temperatury i godziny według uznania.
- Gdy działają dwie komory, naciśnij krótko przycisk start/pauza, aby zatrzymać obie komory. Naciśnij odpowiedni przycisk komory, aby zatrzymać odpowiednią komorę; Gdy działa tylko jedna komora, naciśnij przycisk start/pauza, aby zatrzymać

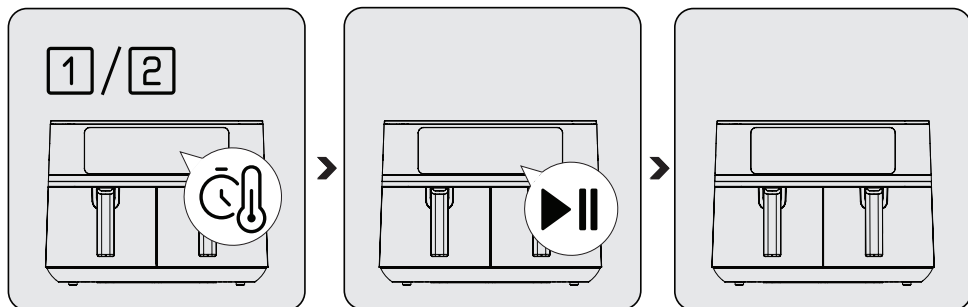


Po podłączeniu słychać długi sygnał dźwiękowy, wszystkie wskaźniki na panelu sterowania świecą się przez 1 sekundę, a urządzenie przełącza się w tryb wyłączania. W tym momencie wskaźnik przycisku zasilania świeci stałe, podczas gdy pozostałe przyciski i wskaźniki przechodzą w tryb uśpienia.

Krótko naciśnij przycisk zasilania (⏻). Aktywowane są przyciski Komory 1 i Komory 2 na panelu sterowania. Następnie krótko naciśnij przycisk Komora 1 lub Komora 2. Wtedy domyślna temperatura wynosi 200 °C, a domyślny czas to 15 minut

Wkrótce wydrukujecie "M" by przełączać się między menu. Wskaźnik wybranego menu miga, podczas gdy wskaźniki pozostałych menu świecą się stałe. Po ustawieniu temperatury, czasu i menu, krótko naciśnij przycisk START/STOP, urządzenie zaczyna działać.

3 Zastosowanie



Naciśnij Komorę 1 lub Komorę 2 Krótco naciśnij przycisk Czas/Temperatura "🕒" do przełączania temperatury i czasu, a następnie regulacji temperatury lub czasu o "▲" albo "▼". Trzymaj i naciskaj "▲" albo "▼" Aby szybko dostosować temperaturę lub czas, wtedy nadal można przełączać się między menu.

Po ustawieniu pożądanego menu, czasu i temperatury krótco naciśnij Start/Stop "▶||" guzik żeby zacząć gotować.

Po zakończeniu gotowania urządzenie wychodzi z trybu pracy, wydaje pięć sygnałów dźwiękowych, a wyświetlacz pokazuje "000" z migającymi wskaźnikami. Gdy wyświetlacz całkowicie się wyłączy (świeci tylko wskaźnik przycisku zasilania), urządzenie wraca do trybu Power Off.

3.6 Ustawienia funkcji

3.6.1 Ustawienie temperatury i czasu 🕒

Naciśnij Komorę 1 lub Komorę 2 Krótco naciśnij przycisk Czas/Temperatura "🕒" do przełączania temperatury i czasu, a następnie regulacji temperatury lub czasu o "▲" albo "▼". Trzymaj i naciskaj "▲" albo "▼" Aby szybko dostosować temperaturę lub czas, wtedy nadal można przełączać się między menu.

3.6.2 Wskaźnik potrząsania ⏪⏩

Gdy zostaną 1/2 i 1/6 frytek, odwróć je na przypomnienie; Chleb, pizza i suszone owoce nie mają żadnych motywów do przewracania; Inne funkcje mają 1/3 pozostałego czasu na wywołanie sygnału.

Aby zakończyć operację Shake:

- Wyjmij wewnętrzny garnek, potrząśnij zawartością w ciągu 30 sekund i włóż garnek z powrotem do urządzenia, lub
- Nic nie rób przez 30 sekund.

Po zakończeniu działania sygnał przestaje działać, wskaźnik Shake się wyłącza, a gotowanie będzie kontynuowane automatycznie.

3.6.3 Funkcja Smart Finish 1↔2

Po ustawieniu menu dla Komory 1 i Komory 2, krótco naciśnij Smart Finish "1↔2". Następnie krótco naciśnij Start/Stop "▶||". Urządzenie włączy się do pracy i wróci do trybu wyłączania po zakończeniu gotowania. Dzięki tej funkcji różne potrawy można gotować jednocześnie, zapewniając, że wszystkie potrawy dokończą się jednocześnie gotować.



Aby wybrać Smart Finish  Funkcja, proces gotowania nie mógł się rozpocząć w żadnej z blach. Jeśli gotowanie już się rozpoczęło w co najmniej jednej tacy, nie można wybrać funkcji "Smart Finish".

3.6.4 Funkcja Utrzymania Ciepła

Funkcja Utrzymanie ciepła pozwala utrzymać jedzenie w cieple po jego ugotowaniu. Dla funkcji „Utrzymanie Ciepła ” domyślna temperatura wynosi 80°C, a domyślny czas to 60 minut. W trybie przed wybraniem menu lub pauzy krótko naciśnij przycisk „Utrzymanie Ciepła ” aby wybrać funkcję (naciśnij ją ponownie, aby anulować wybór). Po zakończeniu prac grzewczych urządzenie przechodzi w tryb utrzymania ciepła.



Możesz też wybrać opcję "Utrzymanie Ciepła ” przed rozpoczęciem procesu gotowania.

3.6.5 Funkcja wstępnego nagrzewania

Dla funkcji pregrzewania domyślna temperatura wynosi 200 °a domyślny czas to 3 minuty. Czas i temperatura nie mogą być regulowane w trybie wstępnego podgrzewania. W trybie przed wyborem menu lub pauzy krótko naciśnij przycisk PREHEAT  aby wybrać funkcję (naciśnij ją ponownie, aby anulować zaznaczenie). Krótko naciśnij Start/Stop  przycisk wchodzi w tryb wstępnego podgrzewania i wraca do stanu domyślnego.

3.6.6 Match Cook

Gdy ustawisz menu dla Komory 1 lub Komory 2, krótko naciśnij Match Cook . Ustawienia z wybranej komory zostaną skopiowane do drugiej komory. Następnie krótko naciśnij Start/Stop  guzik. Urządzenie rozpocznie pracę i automatycznie wróci do trybu wyłączenia po zakończeniu gotowania.



Po aktywacji funkcji "Match cook" wszystkie zmiany wprowadzone w jednej tacy są przenoszone na drugą.

3.7 Gotowanie

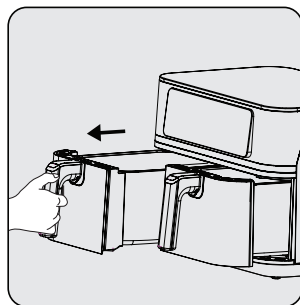


- Regulowany zakres temperatur wynosi 80°C–200°C, a regulowany zakres czasu to 1–60 minut.
- Lepsze efekty osiągniesz, jeśli wymieszasz jedzenie z niewielką ilością oleju, posmarując je olejem przed umieszczeniem na tacy.

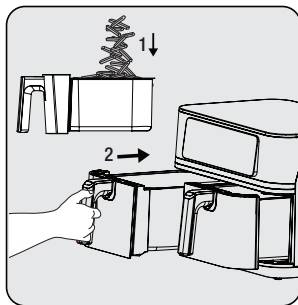


- Zaczynij pracę po włożeniu obu blach i pozostaw je włożone podczas pracy.
- Prosimy o wstawienie tac do urządzenia z powrotem do urządzenia, gdy zauważysz "---" na wystawie.
- Nie dotykaj wyjmowanych blach do gotowania, gdy są gorące, poza uchwytami.

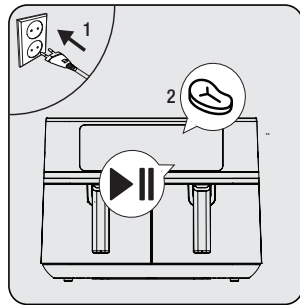
3 Zastosowanie



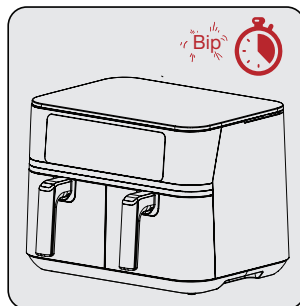
Wyjmij blachę i połóż ją na płaskiej, czystej powierzchni.



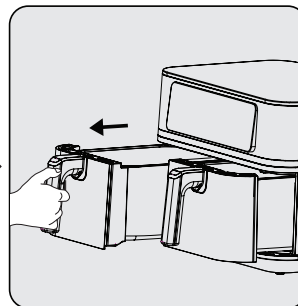
Włóż jedzenie na blachę. Następnie włóż taczkę do urządzenia i upewnij się, że jest prawidłowo osadzona.



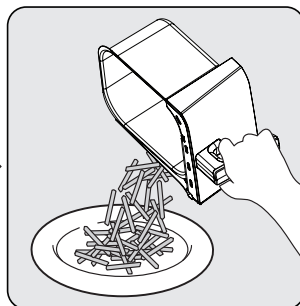
Podłącz urządzenie i wybierz pożądany program gotowania. Następnie rozpocznij proces gotowania.



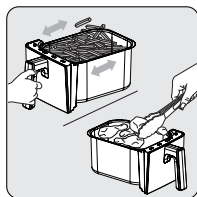
Gdy wybrany czas gotowania upłynie, pojawi się sygnał ostrzegawczy i urządzenie automatycznie przestaje gotować.



Wyjmij blachę i sprawdź, czy jedzenie jest całkowicie ugotowane. Jeśli trzeba jeszcze coś gotować, możesz trochę wydłużyć czas gotowania.



Po zakończeniu procesu przelóż ugotowane jedzenie do miski lub talerza.



- Aby zapewnić równomierne gotowanie, ostrożnie wyjmij i potrząśnij blachą w trakcie gotowania lub użyj szczypiec, aby obracać jedzenie, aby nie porysować blachy.
- Rób ten zabieg częściej, jeśli masz długi cykl gotowania lub chcesz chrupiące efekty.



- Pozwól jedzeniu odpocząć przez 5 do 10 sekund, zanim wyjmiesz je z wyjmowanej tacy.
- Użyj szczypiec, aby usunąć grubą lub miękką żywność z tacy, nie uszkadzając przy tym wewnętrznej powierzchni urządzenia.
- Gdy jedna partia jest gotowa, urządzenie jest natychmiast gotowe do kolejnej partii.



- Należy zauważyć, że urządzenie może bardzo się nagrzewać podczas procesu toczenia.
- Nie umieszczaj produktu na blacie w taki sposób, by blokował kanały wylotowe.
- Nie nakładaj na urządzenie żadnych innych produktów.
- Nie pozwól, by kosz dotykał zewnętrznej części urządzenia, ponieważ powierzchnia tacy będzie gorąca podczas i po pieczeniu.

3.8 Pomocne wskazówki

- Oliwa z oliwek lub olej roślinny dobrze sprawdza się przy smażeniu na gorącym powietrzu. Dodanie niewielkiej ilości oleju do jedzenia może poprawić efekty gotowania. Upewnij się, że jedzenie jest suche przed nałożeniem oleju.
- Krojenie jedzenia na mniejsze kawałki zwiększa powierzchnię gotowania i sprawia, że jedzenie staje się bardziej chrupiące. Aktywacja funkcji podgrzewania przed gotowaniem poprawi efekt.
- Nie przepełniaj wewnętrznej doniczki. Nigdy nie napełniaj wewnętrznego garnka więcej niż połową jego maksymalnej pojemności.
- Podczas gotowania potraw o naturalnej zawartości tłuszczu (np. skrzydełka z kurczaka, kielbaski) może być konieczne wypuszczenie nagromadzonego tłuszczu z wewnętrznego garnka podczas gotowania, aby uniknąć nadmiernego dymu.
- Zawsze susz jedzenie przed gotowaniem, aby poprawić zrumienienie i zmniejszyć dym.
- Nie umieszczaj jedzenia wyżej niż na górnej krawędzi wewnętrznego garnka, aby zapewnić prawidłową cyrkulację powietrza.

4 Czas gotowania

Domyślne ustawienia temperatury i czasu w programach urządzenia są ustawiane automatycznie.

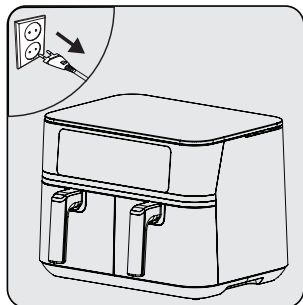
Poniższa tabela przedstawia przegląd czasów gotowania dla różnych potraw. Czas gotowania zależy od grubości, marki i konsystencji potrawy. Zalecane czasy i ilości należy traktować jako przybliżone.

JEDZENIE	TEMP	CZAS	UTRZYMANIE CIEPŁA	ZAKRES TEMPE- RATUR	ZAKRES CZASU	POT- RZAŚNIJ
FRYTKI	200°C	22 min	TAK	80~200°C	1~60 min	TAK
RYBY	200°C	22 min	TAK	80~200°C	1~60 min	TAK
STEK	200°C	15 minut	TAK	80~200°C	1~60 min	TAK
WARZYWO	180°C	12 minut	TAK	80~200°C	1~60 min	TAK
SKRZYDEŁ- KO KURCZA- KA	200°C	17 min	TAK	80~200°C	1~60 min	TAK
CIASTO	160°C	32 min	TAK	80~200°C	1~60 min	NIE
UDKO KURCZAKA	200°C	20 minut	TAK	80~200°C	1~60 min	TAK
BEKON	200°C	9 minut	TAK	80~200°C	1~60 min	TAK
KREWETKI	200°C	15 minut	TAK	80~200°C	1~60 min	TAK
PIZZA	200°C	12 minut	TAK	80~200°C	1~60 min	NIE
SUSZONE OWOCE	60°C	240 minut	NIE	60~80°C	120-540 minut	NIE
KIEŁBASA	200°C	12 minut	TAK	80~200°C	1~60 min	TAK

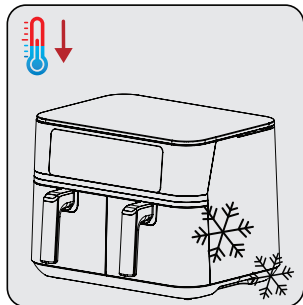
5 Czyszczenie i konserwacja

5.1 Sprzątanie

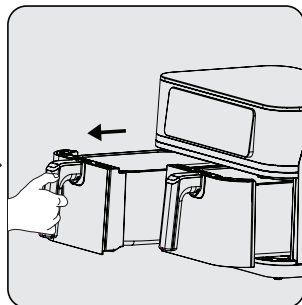
i Nigdy nie używaj benzyny, rozpuszczalników, środków ściernych, metalowych przedmiotów ani twardych szczoteczek do czyszczenia urządzenia.



Wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania.



Pozwól urządzeniu całkowicie ostygnąć.

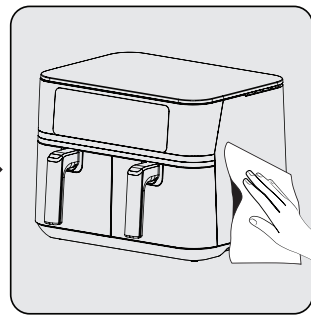


Wymij wyjmowany kosz do gotowania z szuflady.

i Usuń tacy z urządzenia, aby urządzenie szybciej ostygło.



Możesz umyć tacę do gotowania w ciepłej wodzie z mydłem lub w zmywarce.



Oczyść zewnętrzną część urządzenia wilgotną ściereczką. Całkowicie wysusz zewnętrzną część urządzenia.

i Zawsze utrzymuj dno blachy czyste, aby uniknąć gromadzenia się obcych przedmiotów.

5.2 Przechowywanie

- Jeśli nie zamierzasz używać urządzenia przez dłuższy czas, przechowuj je ostrożnie.
- Odłącz urządzenie i pozwól mu ostygnąć, zanim je schowasz.
- Przechowuj urządzenie w chłodnym i suchym miejscu.
- Trzymaj urządzenie i kabel poza zasięgiem dzieci.

5.3 Transport i wysyłka

Podczas transportu i wysyłki przetransportuj urządzenie w oryginalnym opakowaniu. Opakowanie chroni urządzenie przed uszkodzeniami fizycznymi.

- Nie kładź ciężkich przedmiotów na urządzeniu ani jego opakowaniu. Urządzenie może zostać uszkodzone.
- Jeśli urządzenie zostanie upuszczone, może przestać działać lub może dojść do trwałych uszkodzeń.

	Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
1	Brak wskazań lub panel sterowania nie może być obsługiwany.	Wtyczka nie została prawidłowo włożona lub wewnętrzny garnek nie jest prawidłowo umieszczony.	Włóż wtyczkę zasilania poprawnie i umieść wewnętrzny garnek, a także upewnij się, że przycisk zasilania jest włączony.
2	Nierównomierne brązowienie	Jedzenie nie jest potrząsane podczas gotowania.	Gdy "potrząśnij" przypomnij sobie o czasie gotowania, wyjmij wewnętrzny garnek i potrząśnij jedzeniem.
3	Powstaje tam duża ilość dymu.	Na powierzchni jedzenia jest za dużo wilgoci	Oczyszcz wilgoć z powierzchni jedzenia papierem kuchennym

Informacje techniczne o pracy w trybach niskiej mocy
Zgodnie z rozporządzeniem UE 2023/826

Tryb	Zużycie energii (wat)	Okres(Minuty)*
Wyłącz	0,3	1
Stan gotowości	-	-
Tryb czuwania z wyświetlaczem informacji lub statusu	-	-
Sieciowa służba rezerwowa	-	-

*: Okres, po którym urządzenie automatycznie przechodzi w tryb czuwania, wyłączenie lub sieciowy tryb czuwania w ciągu minut, zaokrąglony do najbliższej minuty.

Drodzy Klienci,

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

Warunki gwarancji Beko S.A.:

BEKO spółka akcyjna z siedzibą w Warszawie (02-134), przy ulicy 1 Sierpnia 6A, 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.

1. 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”).
2. 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.
3. BEKO zobowiązuje się do usunięcia Wady poprzez dokonanie nieodpłatnej naprawy lub wymiany Urządzenia, bądź też reklamacja zgłoszona na podstawie niniejszych Warunków Gwarancji zostanie rozpoznana w inny sposób uzgodniony przez BEKO i Użytkownika.
4. Udzielona gwarancja jest ważna będzie wykonywana wyłącznie na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

II. CZAS TRWANIA GWARANCJI.

1. Okres Gwarancyjny wynosi 24 miesiące licząc od daty zakupu Urządzenia przez pierwszego Użytkownika.
2. Udzielona gwarancja nie obejmuje Urządzeń, które nie posiadają tabliczki znamionowej Urządzenia.

III. PROCEDURA ZGŁOSZENIA REKLAMACYJNEGO.

1. 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).
2. W przypadku zgłoszenia wad Urządzeń, które wymagają fachowej instalacji do sieci elektrycznej lub gazowej (tj.: kuchnie, płyty grzewcze i piekarniki elektryczne), realizacja uprawnień z Gwarancji uzależniona jest od przedstawienia przez Użytkownika dowodu, na którym widnieją dane instalatora oraz jego numer uprawnień elektrycznych lub gazowych.

3. 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: 222 50 14 14.
4. Urządzenie(małe AGD) powinno być odpowiednio zapakowane i zabezpieczone przez Użytkownika na czas transportu do punktu serwisowego Beko.
5. Urządzenie do zabudowy meblowej powinno być udostępnione do naprawy przez Użytkownika lub Sprzedawcę w sposób umożliwiający przystąpienie do jego naprawy przez pracowników Serwisu Beko.
6. Wady Urządzenia będą usunięte w terminie 21 dni od daty zgłoszenia Wady na Infolinii BEKO.
7. 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. BEKO zastrzega, że w wyjątkowych przypadkach, gdy Wada nie wpływa na funkcjonowanie Urządzenia, dopuszczalne jest przekroczenie terminu 30 dni opisanego w zdaniu poprzedzającym, jednak nie więcej niż o 30 kolejnych dni. Informacje o spodziewanych terminach napraw dostępne są na Infolinii BEKO pod numerem 22 250 14 14.
8. Po usunięciu Wady, Urządzenie zostanie dostarczone Użytkownikowi na koszt BEKO.

IV. WYŁĄCZENIA.

1. Warunkiem skorzystania z niniejszych Warunków Gwarancji jest:
 - a. użytkowanie Urządzenia zgodnie z Instrukcją Obsługi dołączoną do tego Urządzenia i jego przeznaczeniem, jak również odpowiednia konserwacja Urządzenia;
 - b. użytkowanie w warunkach indywidualnego gospodarstwa domowego.
 - c. stosowanie osprzętu zalecanego przez producenta;
 - d. brak ingerencji w Urządzenie przez osoby do tego nieupoważnione;
 - e. brak ingerencji w tabliczkę znamionową z numerem seryjnym Urządzenia.
2. Udzielona przez Beko Gwarancja nie obejmuje:
 - a. wad powstałych z przyczyn innych niż tkwiące w Urządzeniu;
 - b. 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 gazowego (w tym ustawienia płomienia oszczędnościowego palników, wymiana dysz itp.);
 - c. 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;

- d. 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.
- e. elementów ze szkła oraz plastiku;
- f. odbarwień Urządzenia lub poszczególnych jego części;
- g. usterek powstałych w wyniku niewłaściwego montażu Urządzenia w zabudowie meblowej, niezgodnego z Instrukcją Obsługi Urządzenia lub innymi wytycznymi dotyczącymi montażu sprzętu w zabudowie meblowej określonymi przez Producenta;
- h. 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.
- i. gwarancji nie podlegają również elementy eksploatacyjne oraz ulegające naturalnemu zużyciu tj.: baterie, noże, filtry, żarówki itp.

V. POZOSTAŁE POSTANOWIENIA.

Niniejsze warunki gwarancji mają zastosowanie do Urządzeń zakupionych od dnia 01.03.2021 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.

Lūdzu, vispirms izlasiet šo ceļvedi!

Cienījamais klient!

Paldies, ka izvēlējāties Beko produktu. Mēs vēlamies, lai jūs sasniegtu optimālu efektivitāti no šī augstas kvalitātes produkta, kas ir ražots ar jaunākajām tehnoloģijām. Pirms lietošanas pilnībā izlasiet un izprotiet šo ceļvedi un papildu dokumentāciju un saglabājiet to kā atsauci. Iekļaujiet šo ceļvedi kopā ar ierīci, ja nododat to kādam citam. Ievērojiet visus šeit sniegtos brīdinājumus un informāciju un ievērojiet norādījumus.

Simboli un to nozīme

Šajā rokasgrāmatā tiek izmantoti šādi simboli:



Svarīga informācija un ieteikumi par ierīces lietošanu.



BRĪDINĀJUMS: Brīdinājumi par miesas bojājumiem vai īpašuma bojājumiem.



Piemērots saskarei ar pārtiku.



Neiegremdējiet ierīci, strāvas vadu vai kontaktdakšu ūdenī vai citos šķidrumos.



BRĪDINĀJUMS: Brīdinājums par karstām virsmām.

Šajā sadaļā ir drošības norādījumi, lai novērstu apdraudējumus, kas var izraisīt traumas vai īpašuma bojājumus.

Jebkura garantija nav spēkā, ja netiek ievēroti šie norādījumi.

1.1 Vispārējā drošība

- Šī ierīce atbilst starptautiskajiem drošības standartiem.

- Šīs ierīces ir paredzētas izmantošanai mājstai-
niecībā un līdzīgos nolūkos,
piemēram:

- darbinieku virtuves zonas
veikalos, birojos un citās dar-
ba vidēs;

- fermu mājas;

- klientiem viesnīcās, mo-
teļos un citās dzīvojamā tipa
vidēs;

- gultasvietas un brokastu
tipa vide.

- Ja ierīce tiek lietota mazāk
nekā norādīts iepriekš, tas ir
skaidri jānorāda instrukcijā.

- Bērni tiek uzraudzīti, lai ne-
spēlētos ar ierīci

- Šo ierīci var lietot bērni no 8

gadu vecuma un personas
ar ierobežotām fiziskām,
maņu vai garīgām spē-
jām vai bez pieredzes un
zināšanām, ja viņi ir uzrau-
dzīti vai saņēmuši norādī-
jumus par ierīces drošu
lietošanu un saprot ar to
saistītos apdraudējumus.

- Ja barošanas vads ir bojāts,
tas jānomaina ražotājam, tā
servisa pārstāvim vai līdzīgi
kvalificētām personām, lai
izvairītos no apdraudējuma.

- Tīrīšanu un apkopi nedrīkst
veikt bērni, ja vien viņi nav
vecāki par 8 gadiem un
viņus neuzrauga.

- Glabājiet produktu un pro-
dukta kabeli bērniem, kas
jaunāki par 8 gadiem, nepie-
ejamā vietā.

- Novietojiet ēdiena gata-
vošanas ierīču rokturus (ja
tādi ir) tā, lai karsti šķidrumi
neizšļakstītos, un novieto-
jiet tos droši.

- Pārliecinieties, ka uz ierīces
norādītais spriegums ir tāds
pats kā elektrotīkla sprie-
gums jūsu mājās.

- Izmantojiet ierīci zemējuma

1 Svarīgi drošības un vides norādījumi

kontaktdakšā.

- Nelietojiet ierīci ar pagarinātāju.
- Nenovietojiet ierīci uz vai tuvu siltuma avotiem, piemēram, krāsnīm un plītim.
- Lai nesabojātu strāvas vadu, nepieļaujiet tā iespiešanu, sakļaušanu vai berzēšanu pret asām malām.
- Neatvienojiet ierīci, velkot aiz vada.
- Neiegremdējiet ierīci vai tās strāvas vadu ūdenī.
- Neatstājiet ierīci bez uzraudzības, kamēr tā ir pieslēgta elektrotīklam.
- Neizjauciet ierīci.
- Izmantojiet tikai ražotāja ieteiktās oriģinālās detaļas vai detaļas.
- Pirms tīrīšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla un pēc tīrīšanas pilnībā nožāvējiet visas daļas.
- Tīriet ierīci saskaņā ar norādījumiem sadaļā Tīrīšana un apkope.
- Nelieciet grīlā lielus ēdiena gabalus, jo tas var izraisīt ugunsgrēku.
- Nepieskarieties ierīces kontaktdakšai, kamēr rokas ir mitras vai slapjas.
- Nelietojiet ierīci mitrā vidē.
- Nepārvietojiet ierīci, kamēr tā tiek lietota un tajā esošā eļļa ir karsta.
- Nelietojiet ierīci sprādzienbīstamā vai viegli uzliesmojošā vidē vai tuvumā.
- Lai izvairītos no apdegumu riska, nepieskarieties karstām virsmām.
- Ļaujiet ierīcei atdzist drošā, bērniem nepieejamā vietā.
- Neaizsedziet gaisa ieplūdes un izplūdes atveres, kamēr ierīce darbojas.
- Neliecieties, kamēr ierīce tiek lietota. Lietošanas laikā no ierīces paceļas karsts gaiss!
- Lietošanas laikā ierīce sakarst. Lai izvairītos no apdegumu riska, nepieskarieties karstām virsmām.
- Lietošanas laikā pārliedieties, ka telpa ir pienācīgi vēdināta.
- Ugunsgrēka gadījumā atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

1 Svarīgi drošības un vides norādījumi

- Nelejiet ūdeni uz ierīces, jo tas var izraisīt elektriskās strāvas trieciena risku.
- Nedarbiniet ierīci ar ārēju taimeru vai atsevišķu tāl vadības sistēmu.
- Kopā ar ierīci izmantojiet tikai metāla virtuves piederumus ar izolētiem rokturiem.
- Nelieciet neko uz ierīces, kamēr tā darbojas vai ir karsta.
- Lai atvienotu, pagrieziet taimera skalu un temperatūras skalu izslēgtā pozīcijā. Pēc tam atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Ja glabājat iepakojuma materiālus, glabājiet tos bērniem nepieejamā vietā.

1.2. Atbilstība EEIA direktīvai un atkritumu apglabāšana:

Šis izstrādājums atbilst ES EEIA direktīvai (2012/19/ES). Šim izstrādājumam ir elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu (EEIA) klasifikācijas simbols.



Šis simbols norāda, ka šo produktu nedrīkst izmest kopā ar citiem sadzīves atkritumiem tā kalpošanas laika beigās. Izlietotā ierīce jānodod oficiālā savākšanas punktā elektrisko un elekt-

ronisko ierīču otrreizējai pārstrādei. Lai atrastu šīs savākšanas sistēmas, lūdzu, sazinieties ar vietējām iestādēm vai mazumtirgotāju, kur produkts tika piegādāts. Katrai mājāsaimniecībai ir svarīga loma vecās ierīces reģenerācijā un pārstrādē. Atbilstoša lietotas ierīces utilizācija palīdz novērst iespējamās negatīvās sekas videi un cilvēku veselībai.

1.3 Atbilstība RoHS direktīvai

Jūsu iegādātais produkts atbilst ES RoHS direktīvai (2011/65/ES). Tas nesatur Direktīvā norādītos kaitīgos un aizliegtos materiālus.

1.4 Iepakojuma informācija

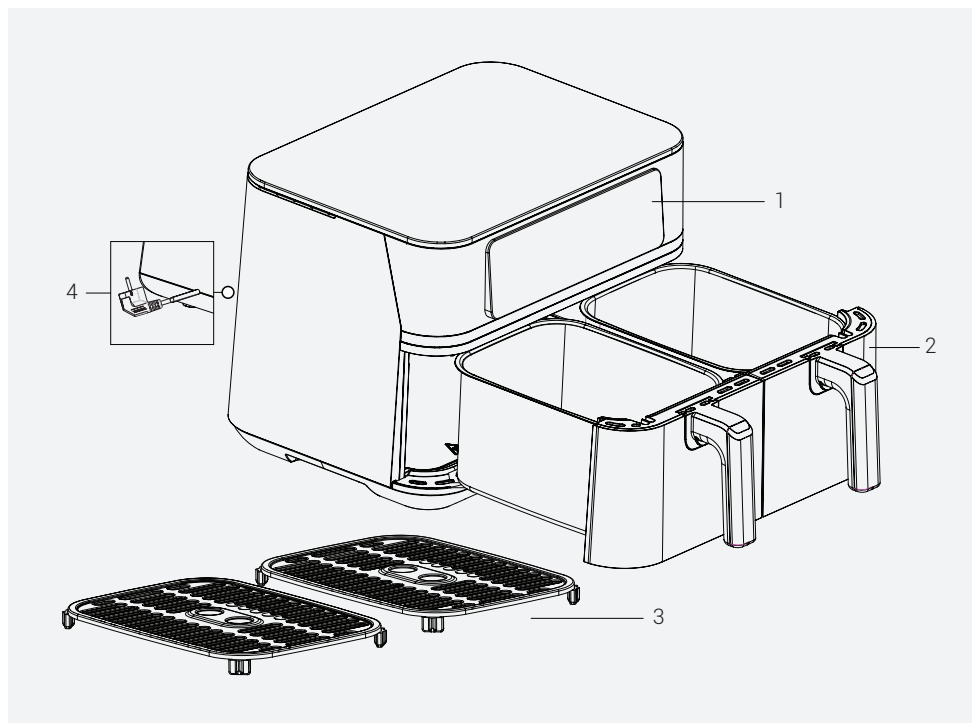


Produkta iepakojuma materiāli tiek ražoti no pārstrādājamiem materiāliem saskaņā ar mūsu Valsts vides noteikumiem. Neizmetiet iepakojuma materiālus kopā ar sadzīves vai citiem atkritumiem. Nogādājiet tos vietējo iestāžu norādītajos iepakojuma materiālu savākšanas punktos.

1.5 Svarīgi punkti enerģijas taupīšanai

Ierīces lietošanas laikā ievērojiet rokasgrāmatā ieteiktos laikus. Pēc katras lietošanas reizes atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

2 Jūsu karstā gaisa fritēris



1. Digitālais vadības panelis
2. Noņemama gatavošanas kamera
3. Gatavošanas plaukts
4. Barošanas kabelis

Tehniskie dati

Strāvas padeve	220-240 V ~ 50-60 Hz
Strāvas patēriņš	2000-2400W
Paplātes ietilpība	8,4 l (4,2 l + 4,2 l)

Zīmes uz ierīces un vērtības, kas norādītas kopā ar produktu iesniegtajos dokumentos, ir iegūtas laboratorijas apstākļos saskaņā ar saistītajiem standartiem. Vērtības var atšķirties atkarībā no ierīces lietošanas un apkārtējās vides apstākļiem. Jaudas vērtības ir pārbaudītas 230 V spriegumā.

3 Lietojums

3.1 Paredzētais lietojums

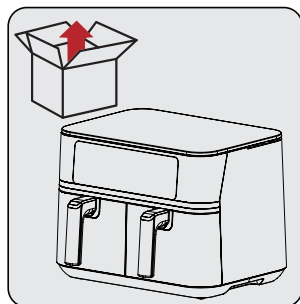
Ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājās un nav piemērota profesionālai lietošanai.



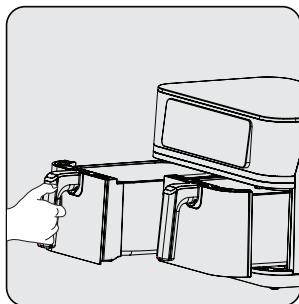
Lietojot ierīci pirmo reizi, var rasties neliela dūmu emisija. Tas ir normāli.

3.2. Grila sagatavošana lietošanai

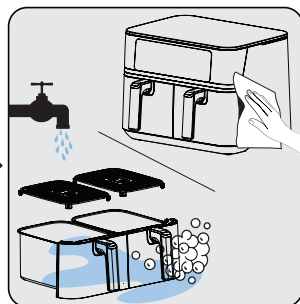
- Izmantojiet ierīci vertikālā stāvoklī uz stabilas, līdzenas, tīras, sausas un neslīdošas virsmas.



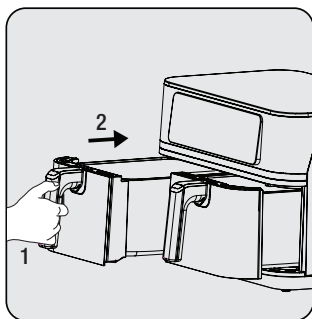
Pirms ierīces pirmās lietošanas reizes noņemiet iepakojuma materiālu un novietojiet ierīci uz līdzenas, tīras darba virsmas.



Lai atvērtu noņemamās gatavošanas paplātes, stingri satveriet rokturus; pēc tam izvelciet kameras no to spraugām.

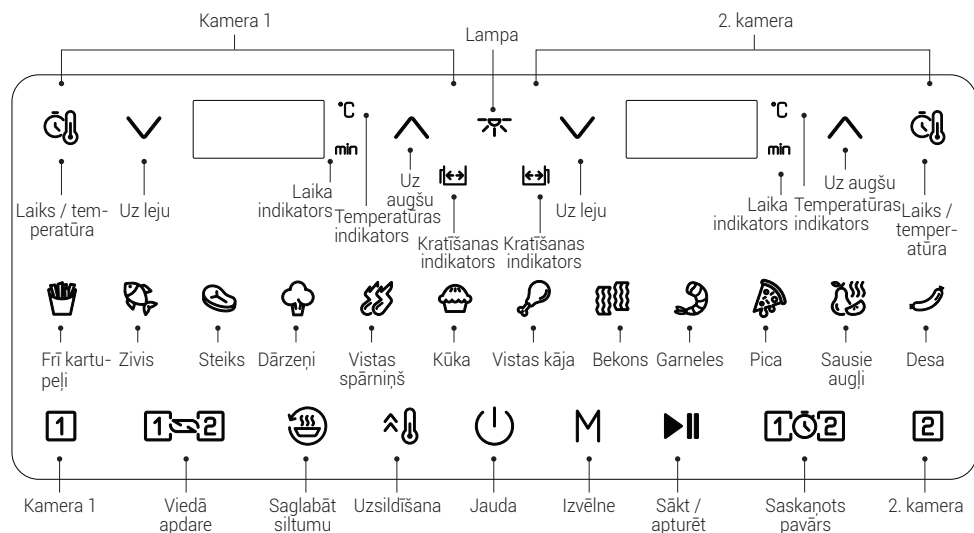


Notīriet noņemamās gatavošanas paplātes ar siltu ziepjūdeni.



Pēc visu detaļu tīrīšanas ievietojiet gatavošanas paplāti. Ierīce ir gatava lietošanai.

3.3. Vadības panelis un LED displejs:



3 Lietojums

3.4 Brīdinājumi pirms pirmās lietošanas reizes



- Kad ierīce darbojas un noņemamā gatavošanas paplāte ir ievilkta, karstais tvaiks izplūst no gaisa izplūdes atveres un groza augšdaļas. Tāpēc uzmanieties, lai neapdegstu uz karstā tvaika.
- Lietojot gatavošanas paplātes augstā temperatūrā, uzmanieties, lai izvairītos no tiešas saskares.



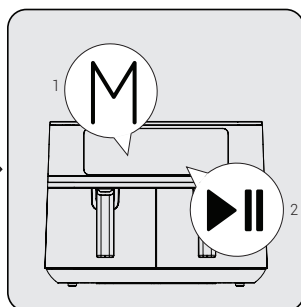
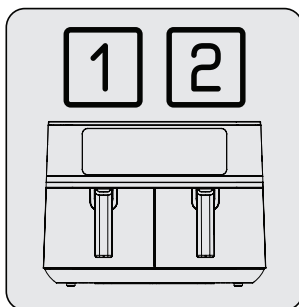
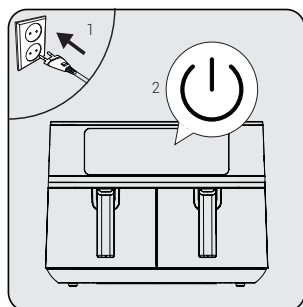
Vislabākā apbrūnīnāšana un gatavošana parasti tiek panākta uz gatavošanas plaukta. Ieteicams izmantot gatavošanas plauktu visām receptēm un cepešiem.

3.5. Darbība

3.5.1 Programmas izvēle un palaišana



- Displejā tiek parādītas automātiski iestatītās temperatūras un laiki atbilstoši izvēlētajām gatavošanas funkcijām. Jūs varat mainīt šīs temperatūras un laikus pēc vēlēšanās.
- Kad darbojas divas kameras, īsi nospiediet iedarbināšanas/pauzes pogu, lai apturētu abas kameras. Nospiediet atbilstošo kameras pogu, lai pauzētu atbilstošo kameru; Kad darbojas tikai viena kamera, nospiediet pogu Start/Pause (Sākt/pauze), lai pauzētu

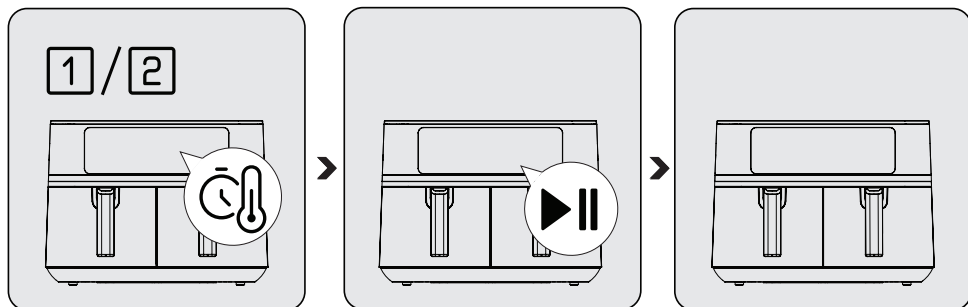


Pēc pieslēgšanas var dzirdēt vienu garu pīkstieni, visi indikatori vadības panelī iedegas uz 1 sekundi un ierīce pārslēdzas izslēgšanas režīmā. Tajā laikā barošanas pogas indikators deg nepārtraukti, bet citas pogas un indikatori pāriet miega režīmā.

Īsi nospiediet ieslēgšanas pogu "⏻", 1. un 2. kameras pogas vadības panelī ir aktivizētas. Pēc tam uz īsu brīdi nospiediet pogu Chamber 1 (1. kamera) vai Chamber 2 (2. kamera). Tajā laikā noklusējuma temperatūra ir 200 °C un noklusējuma laiks ir 15 minūtes.

Īsi nospiediet "M", lai pārslēgtos starp izvēlnēm. Izvēlētajā izvēlnes indikators mirgo, kamēr citu izvēlnu indikatori deg nepārtraukti. Pēc temperatūras, laika un izvēlnes iestatīšanas, neilgi nospiediet IEDARBINĀŠANAS/APTURĒŠANAS pogu, ierīce sāk darboties.

3 Lietojums



Nospiediet Chamber 1 (1. kamera) vai Chamber 2 (2. kamera) ģī nospiediet pogu Time/Temp (Laiks/temperatūra) "⌚", lai pārslēgtos starp temperatūru un laiku, un pēc tam noregulētu temperatūru vai laiku, izmantojot "∧" vai "∨". Turiet nospiektu un nospiediet "∧" vai "∨", lai ātri noregulētu temperatūru vai laiku, tajā laikā jūs joprojām varat pārslēgties starp izvēlnēm.

Pēc vēlamās izvēlnes, laika un temperatūras iestatīšanas uz ģī brīdi nospiediet Start/Stop "(Sākt/apturēt)▶||" pogai sāktu gatavot.

Kad gatavošana ir pabeigta, ierīce iziet no darba režīma, atskan pieci pīkstieni, un displejā parādās "000" ar mirgojošiem indikatoriem. Kad displejs pilnībā izslēdzas (deg tikai ieslēgšanas pogas indikators), ierīce atgriežas izslēgšanas režīmā.

3.6. Funkciju iestatījumi

3.6.1 Temperatūras un laika iestatīšana ⌚

Nospiediet Chamber 1 (1. kamera) vai Chamber 2 (2. kamera) ģī nospiediet pogu Time/Temp (Laiks/temperatūra) "⌚", lai pārslēgtos starp temperatūru un laiku, un pēc tam noregulētu temperatūru vai laiku, izmantojot "∧" vai "∨". Turiet nospiektu un nospiediet "∧" vai "∨", lai ātri noregulētu temperatūru vai laiku, tajā laikā jūs joprojām varat pārslēgties starp izvēlnēm.

3.6.2 Kratīšanas indikators ⏪⏩

Ja ir 1/2 un 1/6 atlikušo frī kartupeļu, apvērsiet tos kā atgādinājumu; maizei, picai un žāvētiem augļiem nav apgrīšanas pamudinājumu; citām funkcijām ir 1/3 atlikušā laika, lai parādītu uzvedni.

Lai pabeigtu kratīšanas darbību:

- Izņemiet iekšējo katlu, 30 sekunžu laikā sakratiet saturu un ievietojiet katlu atpakaļ ierīcē, vai
- 30 sekundes nedariet neko.

Kad zummers ir pabeigts, zummers apstājas, kratīšanas indikators izslēdzas un gatavošana tiek turpināta automātiski.

3.6.3 Smart Finish funkcija 1 2

Pēc 1. kameras un 2. kameras izvēlņu iestatīšanas uz ģī brīdi nospiediet pogu Smart Finish (Viedā pabeigšana). 1 2 ". Pēc tam uz ģī brīdi nospiediet Start/Stop "(Sākt/apturēt)▶||" pogu. Ierīce sāks darboties un atgriezīsies izslēgšanas režīmā, kad gatavošana būs pabeigta. Izmantojot šo funkciju, vienlaicīgi var pagatavot dažādus ēdienus, nodrošinot, ka visi ēdieni tiek pabeigti vienlaicīgi.

3 Lietojums



Lai atlasītu funkciju Smart Finish (Viedā pabeigšana)  funkciju, gatavošanas process nedrīkst būt sācies nevienā no paplātēm. Ja gatavošana jau ir sākusies vismaz vienā paplātē, funkciju "Smart Finish" nevar atlasīt.

3.6.4 Siltuma uzturēšanas funkcija

Funkcija "Keep Warm" ļauj uzturēt ēdienu siltu, kad tas ir pabeigts gatavot. Siltuma uzturēšanas funkcijai , noklusējuma temperatūra ir 80° C un noklusējuma laiks ir 60 minūtes. Pirms izvēlnes vai pauzes režīma izvēles īsi nospiediet pogu Keep Warm (Siltuma saglabāšana) , lai izvēlētos funkciju (nospiediet to vēlreiz, lai atceltu izvēli). Pēc karsēšanas pabeigšanas ierīce pārslēdzas sildīšanas režīmā.



Varat arī atlasīt "Keep Warm 

3.6.5 Priekšsildīšanas funkcija

Priekšsildīšanas funkcijai noklusējuma temperatūra ir 200° C un noklusējuma laiks ir 3 minūtes. Priekšsildīšanas režīmā nevar noregulēt laiku un temperatūru. Pirms izvēlnes vai pauzes režīma izvēles īsi nospiediet PRIEKŠSILDĪŠANAS pogu , lai izvēlētos funkciju (nospiediet to vēlreiz, lai atceltu izvēli). Īsi nospiediet Start/Stop (Sākt/apturēt)  poga pārslēdzas uz priekšsildīšanas režīmu un atgriežas noklusējuma stāvoklī.

3.6.6 Match Cook

Kad esat iestatījis izvēlni 1. vai 2. kamerai, īslaicīgi nospiediet Match Cook 

"poga. Iestatījumi no atlasītā dobuma tiks kopēti uz otru dobumu. Pēc tam uz īsu brīdi nospiediet Start/Stop (Sākt/apturēt) . Ierīce sāks darboties un automātiski atgriezīsies izslēgšanas režīmā pēc gatavošanas pabeigšanas.



Pēc funkcijas "Match cook" aktivizēšanas visas vienā paplātē veiktās izmaiņas tiek pārsūtītas uz otru paplāti.

3.7. Ēdiena gatavošana

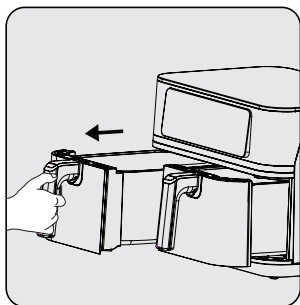


- Regulējamais temperatūras diapazons ir 80° C–200° C, un regulējamais laika diapazons ir 1–60 minūtes.
- Jūs sasniegsiet labākus rezultātus, ja sajauciet ēdienu ar nelielu daudzumu eļļas, pirms ievietošanas gatavošanas paplātē notīrot ēdienu ar eļļu.

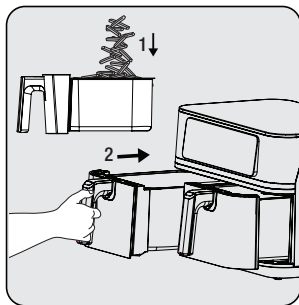


- Sāciet darbu pēc tam, kad abas gatavošanas paplātes ir ievietotas, un turiet abas gatavošanas paplātes ievietotas darba laikā.
- Lūdzu, ievietojiet ēdiena gatavošanas paplātes atpakaļ ierīcē, kad uz displeja pamanāt "---".
- Nepieskarieties noņemamajām gatavošanas paplātēm, kad tās ir karstas, izņemot rokturus.

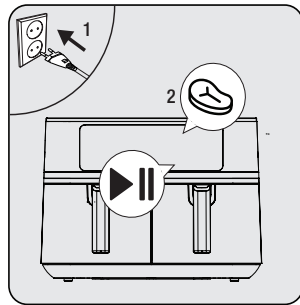
3 Lietojums



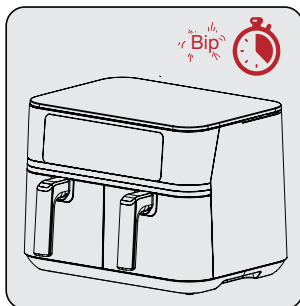
Noņemiet gatavošanas paplāti un novietojiet to uz līdzenas, tīras virsmas.



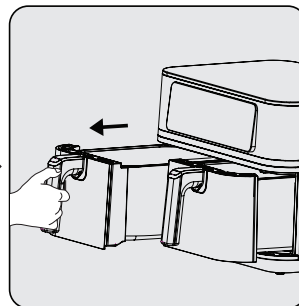
Ievietojiet ēdienu gatavošanas paplātē. Pēc tam ievietojiet paplāti ierīcē un pārliecinieties, ka tā ir pareizi ievietota.



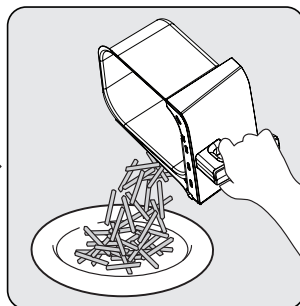
Pievienojiet ierīci un izvēlieties vēlamo gatavošanas programmu. Pēc tam sāciet gatavošanas procesu.



Kad izvēlētais gatavošanas laiks ir beidzies, atskanēs brīdinājuma signāls un ierīce automātiski pārtrauks gatavošanu.

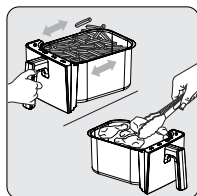


Izņemiet paplāti un pārbaudiet, vai ēdiens ir pilnībā pagatavots. Ja ir nepieciešama turpmāka gatavošana, jūs varat pagarināt gatavošanas laiku nedaudz vairāk.



Kad process ir pabeigts, pārlejiet pagatavoto ēdienu bļodā vai šķīvī.

3 Lietojums



- Lai nodrošinātu vienmērīgu gatavošanu, uzmanīgi noņemiet un sakratiet gatavošanas paplāti gatavošanas procesa vidū vai ar knaiblēm pagrieziet gatavošanas ēdienu, lai nesaskrāpētu paplāti.
- Veiciet šo procedūru biežāk, ja veicat garu gatavošanas ciklu vai vēlaties kraukšķīgākus rezultātus.



- Ļaujiet ēdienam atpūsties 5 līdz 10 sekundes, pirms to izņemat no noņemamās gatavošanas paplātes.
- Izmantojiet knaibles, lai noņemtu rupju vai mīkstu ēdienu no gatavošanas paplātes, nesabojājot ierīces iekšējo virsmu.
- Kad viena partija ir gatava, ierīce ir nekavējoties gatava citai partijai.



- Ņemiet vērā, ka griešanas laikā ierīce var kļūt ļoti karsta.
- Nenovietojiet ierīci uz darba virsmas tā, lai tā bloķētu gaisa izplūdes kanālus.
- Nenovietojiet uz ierīces nevienu citu produktu.
- Neļaujiet gatavošanas grozam pieskarties ierīces ārpusei, jo gatavošanas laikā un pēc tam gatavošanas paplātes virsma būs karsta.

3.8 Noderīgi padomi

- Olīveļļa vai augu eļļa labi noder cepšanai gaisā. Neliela eļļas daudzuma uzklāšana uz ēdiena var uzlabot gatavošanas rezultātus. Pirms eļļas uzklāšanas pārlicinieties, ka ēdiens ir sauss.
- Ēdiena sagriešana mazākos gabaliņos palielina gatavošanas virsmas laukumu un padara ēdienu kraukšķīgāku. Pirms gatavošanas aktivizējot funkciju Preheat (Uzsildīt), rezultāti uzlabosies.
- Nepārpildiet iekšējo katlu. Nekad nepiepildiet iekšējo katlu ar vairāk nekā 1/2 no tā maksimālās ietilpības.
- Gatavojot pārtikas produktus, kas dabiski satur daudz tauku (piemēram, vistas spārniņus, desas), gatavošanas laikā var būt nepieciešams iztukšot no iekšējā katla uzkrātos taukus, lai izvairītos no pārmērīgiem dūmiem.
- Pirms gatavošanas vienmēr nosusiniet ēdienu, lai uzlabotu apbrūnināšanu un samazinātu dūmu daudzumu.
- Novietojiet ēdienu augstāk par iekšējā katla augšējo malu, lai nodrošinātu pareizu gaisa cirkulāciju.

4 Gatavošanas laiks

Ierīces programmu noklusējuma temperatūras un laika iestatījumi tiek iestatīti automātiski.

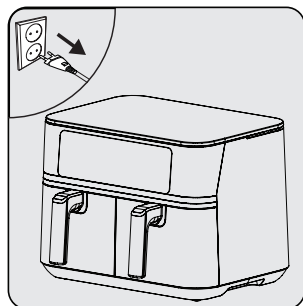
Nākamajā tabulā ir sniegts pārskats par dažādu ēdību gatavošanas laikiem. Gatavošanas laiks ir atkarīgs no ēdiena biezuma, zīmola un konsistences. Ieteicamie laiki un daudzumi jāuzskata par aptuveniem.

ĒDIENS	TEMP.	LAIKS	UZTURIET SILTUMU	TEMPE- RATŪRAS DIAPA- ZONS	LAIKA DIAPA- ZONS	SAKRATĪT
FRĪ KARTU- PEĻI	200 °C	22 minūtes	JĀ	80~200°C	1~60min	JĀ
ZIVIS	200 °C	22 minūtes	JĀ	80~200°C	1~60min	JĀ
STEIKS	200 °C	15 min	JĀ	80~200°C	1~60min	JĀ
DĀRZEŅI	180 °C	12 minūtes	JĀ	80~200°C	1~60min	JĀ
VISTAS SPĀRNIŅŠ	200 °C	17 minūtes	JĀ	80~200°C	1~60min	JĀ
KŪKA	160 °C	32 minūtes	JĀ	80~200°C	1~60min	NĒ
VISTAS KĀJA	200 °C	20 minūtes	JĀ	80~200°C	1~60min	JĀ
BEKONS	200 °C	9 minūtes	JĀ	80~200°C	1~60min	JĀ
GARNELES	200 °C	15 min	JĀ	80~200°C	1~60min	JĀ
PICA	200 °C	12 minūtes	JĀ	80~200°C	1~60min	NĒ
SAUSIE AUGĻI	60 °C	240 min	NĒ	60~80°C	120-540 min	NĒ
DESA	200 °C	12 minūtes	JĀ	80~200°C	1~60min	JĀ

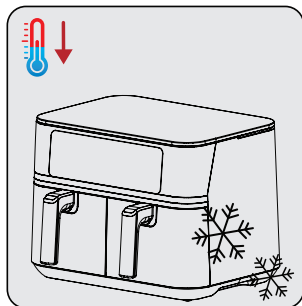
5 Tīrīšana un apkope

5.1 Tīrīšana

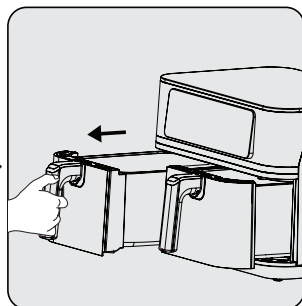
i Ierīces tīrīšanai nekad neizmantojiet benzīnu, šķīdinātājus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, metāla priekšmetus vai cietas birstes.



Izslēdziet ierīci un atvienojiet to no barošanas avota.



Ļaujiet ierīcei pilnībā atdzist.

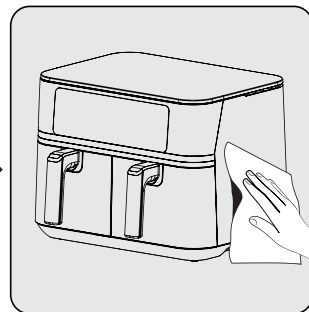


Izņemiet izņemamo gatavošanas grozu no atvilktnes.

i Izņemiet gatavošanas paplātes no ierīces, lai ļautu ierīcei ātrāk atdzist.



Gatavošanas paplāti var mazgāt siltā ziepjūdenī vai trauku mazgājamā mašīnā.



Notīriet ierīces ārpusi ar mitru drānu. Pilnībā nožāvējiet ierīces ārpusi.

i Vienmēr turiet gatavošanas paplātes apakšu tīru, lai izvairītos no svešķermeņu uzkrāšanās.

5.2 Uzglabāšana

- Ja neplānojat lietot ierīci ilgāku laiku, glabājiet to uzmanīgi.
- Pirms nolikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla un ļaujiet tai atdzist.
- Glabājiet ierīci vēsā un sausā vietā.
- Glabājiet ierīci un kabeli bērniem nepieejamā vietā.

5.3 Transports un kuģniecība

- Pārveidošanas un transportēšanas laikā transportējiet ierīci oriģinālajā iepakojumā. Iepakojums aizsargā ierīci no fiziskiem bojājumiem.
- Nenovietojiet smagus priekšmetus uz ierīces vai tās iepakojuma. Ierīce var tikt bojāta.
- Ja ierīce tiek nomesta, tā var pārstāt darboties vai var rasties neatgriezeniski bojājumi.

6 Traucējummeklēšana

	Problēma	Cēlonis	Risinājums
1	Nav indikāciju vai vadības paneli nevar darbināt.	Spraudnis nav labi ievietots vai iekšējais katls nav pareizi ievietots.	Ievietojiet strāvas kontaktdakšu pareizi un ievietojiet iekšējo katlu pareizi, un pārliecinieties, ka ieslēgšanas/izslēgšanas poga ir ieslēgta.
2	Nevienmērīga apbrūnināšana	Ēdiena gatavošanas laikā tas netiek kratīts.	Kad ir palicis "kratīt" atgādinājums par gatavošanas laiku, izņemiet iekšējo katlu un sakratiet ēdienu.
3	Tiek radīts liels daudzums dūmu.	Uz ēdiena virsmas ir pārāk daudz mitruma	Notīriet mitrumu uz ēdiena virsmas ar virtuves papīru

Tehniskā informācija par darbības mazjaudas režīmiem Saskaņā ar ES Regulu 2023/826

Režīms	Enerģijas patēriņš(W)	Periods(minūtes)*
Izslēgts	0,3	1
Gaidstāve	-	-
Gaidstāves režīms ar informācijas vai statusa displeju	-	-
Tīkla gaidstāves režīms	-	-

*:Periods, pēc kura iekārta automātiski sasniedz gaidstāves režīmu, izslēgtu režīmu vai tīklā savienotu gaidstāves režīmu minūtēs un noapaļots līdz tuvākajai minūtei.

Pirmiausia perskaitykite šį vadovą!

Gerbiamas kliente,

Dėkojame, kad pasirinkote „Beko“ produktą. Norėtume, kad pasiektumėte optimalų šio aukštos kokybės produkto, pagaminto naudojant naujausias technologijas, efektyvumą. Prieš naudodami įsitikinkite, kad perskaitėte ir supratote šį vadovą bei papildomus dokumentus, ir saugokite juos kaip nuorodas. Pridėkite šį vadovą prie bloko, jei perduosite jį kam nors kitam. Laikykitės visų čia pateiktų įspėjimų ir informacijos bei vadovaukitės instrukcijomis.

Simboliai ir jų reikšmės

Šiame vadove naudojami šie simboliai:



Svarbi informacija ir rekomendacijos dėl prietaiso naudojimo.



ĮSPĖJIMAS: Įspėjimai dėl asmens sužalojimo ar turtinės žalos.



Tinka liestis su maistu.



Nemerkite prietaiso, maitinimo laido ar kištuko į vandenį ar kitus skysčius.



ĮSPĖJIMAS: Įspėjimas apie karštus paviršius.

1. Svarbios saugos ir aplinkosaugos instrukcijos

Šiame skyriuje pateikiamos saugos instrukcijos, kad būtų išvengta pavojų, galinčių sukelti sužalojimus ar turtinę žalą.

Bet kokia garantija negalioja, jei nesilaikoma šių instrukcijų.

1.1 Bendroji sauga

- Šis prietaisas atitinka tarptautinius saugos standartus.
- Šie prietaisai skirti naudoti namų ūkyje ir panašioms reikmėms, pvz.:
 - darbuotojų virtuvės zonose parduotuvėse, biuruose ir kitose darbo aplinkose;
 - fermos;
 - klientams viešbučiuose, moteliuose ir kitose gyvenamojo tipo aplinkose;
 - lovų ir pusryčių tipo aplinka.
- Jei prietaisas naudojamas mažiau nei nurodyta aukščiau, tai turi būti aiškiai nurodyta instrukcijose.
- Vaikai prižiūrimi, kad nežaistų su prietaisu
- Šį prietaisą gali naudoti 8 metų ir vyresni vaikai ir asmenys, turintys ribotų fi-

zinių, jutiminių ar protinių gebėjimų arba neturintys patirties ir žinių, jei jie buvo prižiūrimi ar instruktuoti, kaip saugiai naudoti prietaisą, ir supranta su tuo susijusius pavojus.

- Jei maitinimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, jo techninės priežiūros atstovas arba panašią kvalifikaciją turintis asmenys, kad būtų išvengta pavojaus.
- Vaikams draudžiama valyti ir prižiūrėti, nebent jie yra vyresni nei 8 metų ir prižiūrimi.
- Laikykite gaminį ir gaminio kabelį vaikams iki 8 metų nepasiekiamoje vietoje.
- Nustatykite kepimo prietaisų rankenas (jei yra) taip, kad karšti skysčiai neišsilietų, ir saugiai jas padėkite.
- Įsitikinkite, kad įtampa, nurodyta ant prietaiso, yra tokia pati kaip tinklo įtampa jūsų namuose.
- Prietaisą naudokite įžeminimo kištuke.
- Nenaudokite prietaiso su il-

1. Svarbios saugos ir aplinkosaugos instrukcijos

gintuvu.

- Nedėkite prietaiso ant arba šalia šilumos šaltinių, pvz., orkaitių ir viryklių.
- Kad nepažeistumėte maitinimo laido, neleiskite jo suspausti, sulenkti ar trintinuo aštrių briaunų.
- Prietaiso neatjunkite traukdami už laido.
- Nemerkite prietaiso ar jo maitinimo laido į vandenį.
- Nepalikite prietaiso be priežiūros, kol jis yra prijungtas.
- Prietaiso neardykite.
- Naudokite tik gamintojo rekomenduojamas originalias dalis arba dalis.
- Prieš valydami atjunkite prietaisą ir po valymo visiškai išdžiovinkite visas dalis.
- Prietaisą valykite pagal instrukcijas, pateiktas skyriuje „Valymas ir priežiūra“.
- Nedėkite didelių maisto gabalų į prietaisą, nes tai gali sukelti gaisrą.
- Neliaskite prietaiso kištuko, kai jūsų rankos yra drėgnos arba šlapios.
- Nenaudokite prietaiso drėgnoje aplinkoje.
- Nejudinkite prietaiso, kol jis naudojamas, o viduje esanti alyva yra karšta.
- Nenaudokite prietaiso sprogioje ar degioje aplinkoje ar šalia jos ir medžiagų.
- Kad išvengtumėte nudegimų pavojaus, neliaskite karštų paviršių.
- Leiskite prietaisui atvėsti saugioje, vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Neužblokuokite oro įleidimo ir išleidimo angų, kai prietaisas veikia.
- Nesilenkite, kol prietaisas naudojamas. Karštas oras pakyla iš prietaiso naudojimo metu!
- Naudojimo metu prietaisas įkaista. Kad išvengtumėte nudegimų pavojaus, neliaskite karštų paviršių.
- Įsitikinkite, kad naudojimo metu patalpa yra tinkamai vėdinama.
- Gaisro atveju atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo.
- Nepilkite vandens ant prie-

1. Svarbios saugos ir aplinkosaugos instrukcijos

taiso, nes tai gali sukelti elektros smūgio pavojų.

- Nenaudokite prietaiso su išoriniu laikmačiu arba atsakra nuotolinio valdymo sistema.
- Su prietaisu naudokite tik metalinius virtuvės reikmenis su izoliuotomis rankenomis.
- Nedėkite nieko ant veikiančio ar karšto prietaiso.
- Norėdami atjungti, pasukite laikmačio diską ir temperatūros diską į išjungimo padėtį. Tada atjunkite prietaisą.
- Jei laikote pakavimo medžiagas, laikykite jas vaikams nepasiekiamoje vietoje.

1.2. Atitiktis EEJ atliekų direktyvai ir Atliekų šalinimas:

Šis gaminys atitinka ES EEJ atliekų direktyvą (2012/19/ES). Ant šio gaminio yra elektros ir elektroninės įrangos atliekų (EEJA) klasifikavimo simbolis.



Šis simbolis nurodo, kad pasibaigus gaminio naudojimo laikui jo negalima išmesti kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Panaudotas prietaisas turi būti grąžintas į oficialų surinkimo punktą.

tą elektrinių ir elektroninių prietaisų perdirbimui. Norėdami rasti šias surinkimo sistemas, susisieki-
kite su vietos valdžios institucijomis arba mažmen-
ininku, kur produktas buvo pagamintas. Kiekvienas
namų ūkis atlieka svarbų vaidmenį utilizuojant ir
perdirbant senus prietaisus. Tinkamas naudotų
prietaisų šalinimas padeda išvengti galimų
neigiamų pasekmių aplinkai ir žmonių sveikatai.

1.3 Atitiktis Pavojingų medžiagų naudojimo apribojimo direktyvai

Jūsų įsigytas gaminys atitinka ES RoHS direkty-
vą (2011/65/ES). Jame nėra Direktyvoje nurodytų
kenksmingų ir draudžiamų medžiagų.

1.4 Pakuotės informacija

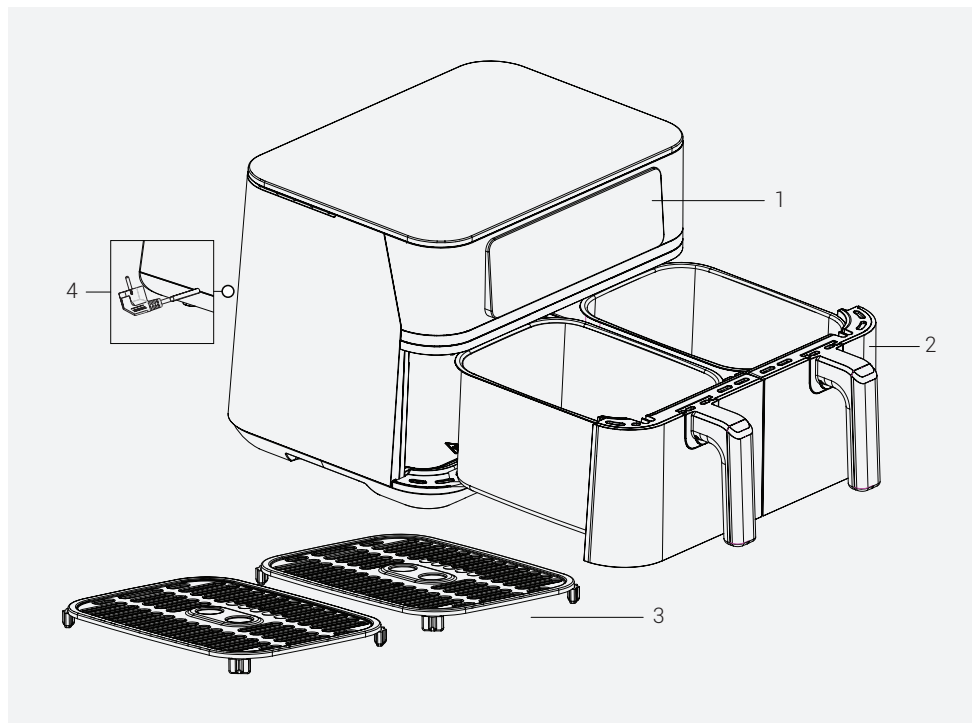


Produkto pakavimo medžiagos yra pa-
gamintos iš perdirbamų medžiagų pa-
gal mūsų nacionalines aplinkos apsau-
gos taisykles. Neišmeskite pakavimo
medžiagų kartu su buitinėmis ar kitomis atlieko-
mis. Nuveskite juos į vietos valdžios institucijų
paskirtus pakavimo medžiagų surinkimo punktus.

1.5 Svarbūs energijos taupymo aspektai

Naudodami prietaisą laikykitės instrukcijoje
rekomenduojamo laiko. Po kiekvieno naudojimo
atjunkite prietaisą.

2. Jūsų karšto oro gruzdintuvas



1. Skaitmeninis valdymo skydelis
2. Išimama virimo kamera
3. Maisto gaminimo stovas
4. Maitinimo laidas

Techniniai duomenys

Maitinimo šaltinis	220-240 V ~ 50-60 Hz
Energijos suvartojimas	2000-2400 W
Padėkliuko talpa	8,4 l (4,2 l + 4,2 l)

Ženkilai ant prietaiso ir vertės, nurodytos kartu su produktu pateiktuose dokumentuose, buvo gauti laboratorijos sąlygomis pagal susijusius standartus. Vertės gali skirtis priklausomai nuo prietaiso naudojimo ir aplinkos sąlygų. Galios vertės buvo išbandytos esant 230 V įtampai.

3 Naudojimas

3.1 Paskirtis

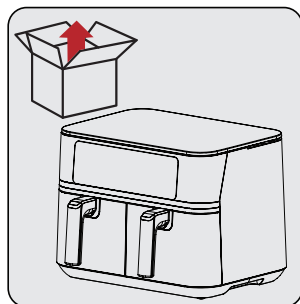
Prietaisas skirtas naudoti tik namuose ir netinka profesionaliam naudojimui.



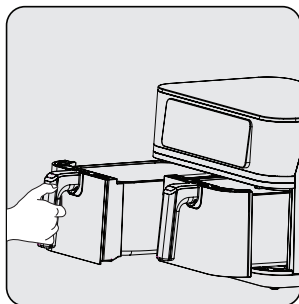
Kai naudojate prietaisą pirmą kartą, gali būti šiek tiek dūmų. Tai normalu.

3.2 Prietaiso paruošimas naudoti

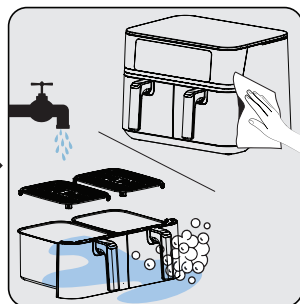
- Prietaisą naudokite vertikalioje padėtyje ant stabilaus, lygaus, švaraus, sauso ir neslidus paviršiaus.



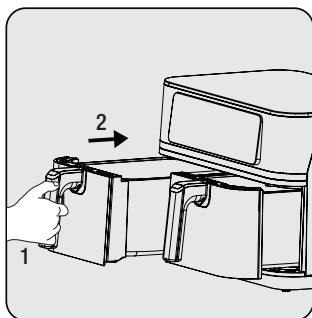
Prieš naudodami prietaisą pirmą kartą, nuimkite pakavimo medžiagą ir padėkite prietaisą ant lygaus, švaraus darbo paviršiaus.



Norėdami atidaryti išimamus kepimo padėklus, tvirtai suimkite rankenas; tada ištraukite kameras iš jų lizdų.



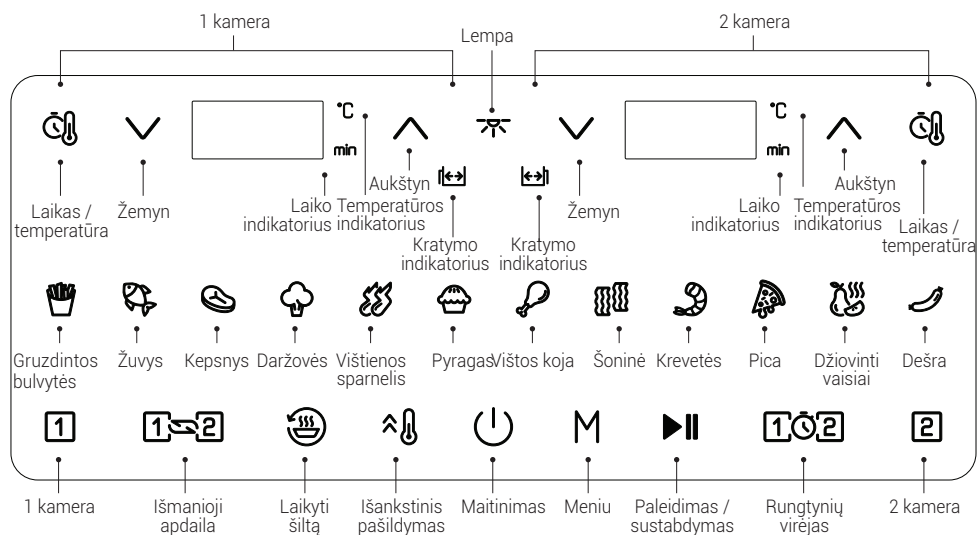
Išvalykite išimamus kepimo padėklus šiltu muilotu vandeniu.



Nuvalę visas dalis, įdėkite kepimo padėklą. Prietaisas paruoštas naudoti.

3 Naudojimas

3.3 Valdymo skydelis ir LED ekranas:



3 Naudojimas

3.4 Įspėjimai prieš pirmąjį naudojimą



- Kai prietaisas veikia ir išimamas kepimo padėklas yra įtrauktas, iš oro išleidimo angos ir krepšio viršaus ištekęs karšti garai. Todėl būkite atsargūs, kad nenudegtumėte ant karštų garų.
- Naudodami virimo padėklus aukštoje temperatūroje, saugokitės tiesioginio kontakto.



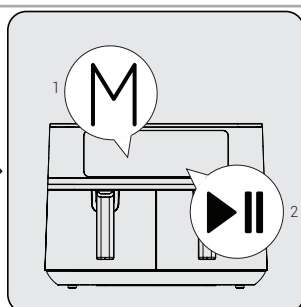
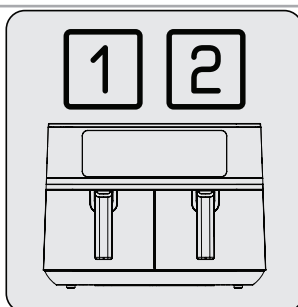
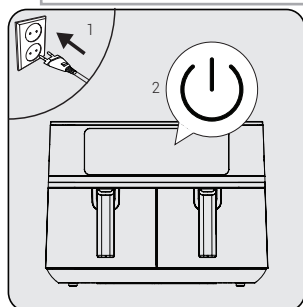
Geriausias kepimas ir kepimas paprastai atliekamas ant kepimo lentynos. Rekomenduojama naudoti kepimo lentyną visiems receptams ir skrudinimams.

3.5 Naudojimas

3.5.1 Programos pasirinkimas ir paleidimas



- Ekrane rodoma automatiškai nustatyta temperatūra ir laikas pagal pasirinktas virimo funkcijas. Šias temperatūras ir laiką galite keisti, kaip norite.
- Kai veikia dvi kameros, trumpai paspauskite paleidimo/pristabdymo mygtuką, kad sustabdytumėte abi kameras. Paspauskite atitinkamą kameros mygtuką, kad pristabdytumėte atitinkamą kamerą; Kai veikia tik viena kamera, paspauskite paleidimo/pristabdymo mygtuką, kad pristabdytumėte

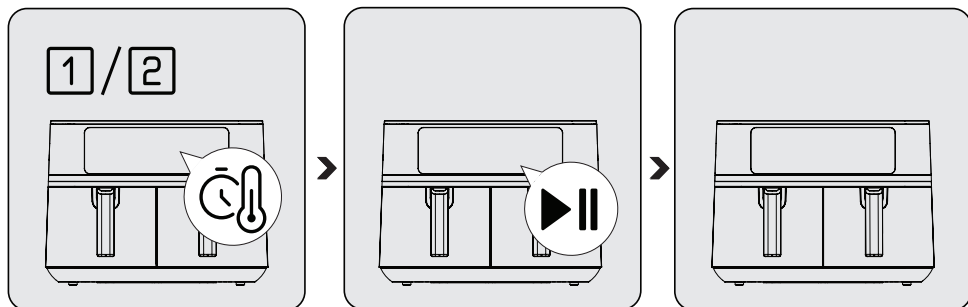


Prijungus galima išgirsti vieną ilgą pyptelėjimą, visi valdymo skydelio indikatoriai šviečia 1 sekundę ir prietaisas persijungia į maitinimo išjungimo režimą. Tuo metu nuolat šviečia maitinimo mygtuko indikatorius, o kiti mygtukai ir indikatoriai persijungia į miego režimą.

Trumpai paspauskite maitinimo mygtuką "⏻", 1 ir 2 kamerų mygtukai valdymo skydelyje yra suaktyvinti. Tada trumpai paspauskite 1 kameros mygtuką arba 2 kameros mygtuką. Tuo metu numatytoji temperatūra yra 200° C, o numatytasis laikas yra 15 minučių.

Trumpai paspauskite „M“, kad perjungtumėte meniu. Pasirinkto meniu indikatorius mirksi, o kitų meniu indikatoriai šviečia nuolat. Nustatius temperatūrą, laiką ir meniu, trumpai paspauskite PALEIDIMO/SUSTABDYMO mygtuką, prietaisas pradės veikti.

3 Naudojimas



Paspauskite Chamber 1 arba Chamber 2 Shortly press the Time/Temp button "1 arba 2 kameros trumpai paspauskite laiko/temperatūros mygtuką", kad perjungtumėte temperatūrą ir laiką, tada sureguliuokite temperatūrą ar laiką, "▲" arba "▼". Laikykite ir paspauskite, "▲" arba "▼", kad greitai sureguliuotumėte temperatūrą ar laiką, tuo metu vis tiek galite perjungti meniu.

Nustatę norimą meniu, laiką ir temperatūrą, trumpai paspauskite Start/Stop "(paleisti/stabdyti) ►||" mygtuką, kad pradėtumėte gaminti.

Pasibaigus virimui, prietaisas išjungia darbo režimą, skleidžia penkis pyptelėjimus, o ekrane rodomas „000“ su mirksinčiais indikatoriais. Kai ekranas visiškai išsijungia (šviečia tik maitinimo mygtuko indikatorius), prietaisas grįžta į maitinimo išjungimo režimą.

3.6 Funkcijų nustatymai

3.6.1 Temperatūros ir laiko nustatymas

Paspauskite Chamber 1 arba Chamber 2 Shortly press the Time/Temp button "1 arba 2 kameros trumpai paspauskite laiko/temperatūros mygtuką", kad perjungtumėte temperatūrą ir laiką, tada sureguliuokite temperatūrą ar laiką, "▲" arba "▼". Laikykite ir paspauskite, "▲" arba "▼", kad greitai sureguliuotumėte temperatūrą ar laiką, tuo metu vis tiek galite perjungti meniu.

3.6.2 Kratymo indikatorius

Kai lieka 1/2 ir 1/6 gruzdintų bulvyčių, apverskite jas kaip priminimą; Duona, pica ir džiovinti vaisiai neturi apvertimo raginimų; kitos funkcijos turi 1/3 likusio laiko paraginti.

Norėdami užbaigti purtymo operaciją:

- Išimkite vidinį indą, per 30 sekundžių pakratykite turinį ir įdėkite indą atgal į prietaisą, arba
- 30 sekundžių nieko nedarykite.

Kai baigsite, zirzklis sustos, purtymo indikatorius išsijungs, o virimas bus tęsiamas automatiškai.

3.6.3 Išmaniosios apdailos funkcija

Nustatę 1 ir 2 kamerų meniu, trumpai paspauskite „Smart Finish“ (Išmanusis užbaigimas) "1 2" mygtuką. Tada trumpai paspauskite Start/Stop "(paleisti/stabdyti) ►||" mygtuką. Prietaisas pradės veikti ir grįš į išjungimo režimą, kai bus baigtas virimas. Naudojant šią funkciją, tuo pačiu metu galima gaminti skirtingus maisto produktus, užtikrinant, kad visi maisto produktai būtų pagaminti vienu metu.



Išmaniosios apdailos pasirinkimas  funkcija, kepimo procesas neturi būti pradėtas nė viename dėkle. Jei virimas jau pradėtas bent viename dėkle, funkcijos „Smart Finish“ (išmanusis užbaigimas) pasirinkti negalima.

3.6.4 Šilumos palaikymo funkcija

Funkcija „Keep Warm“ (išlaikyti šiltą) leidžia išlaikyti šiltą maistą, kai jis baigiamas gaminti. Šilumos palaikymo funkcijai, , numatytoji temperatūra yra 80°C, o numatytasis laikas yra 60 minučių. Prieš pasirinkdami meniu arba pauzės režimą, trumpai paspauskite mygtuką Keep Warm , kad pasirinktumėte funkciją (paspauskite jį dar kartą, kad atšauktumėte pasirinkimą). Baigus šildymo darbus, prietaisas persijungia į šildymo režimą.



Taip pat galite pasirinkti parinktį „Išlaikyti šilumą“  prieš pradedant kepimo procesą.

3.6.5 Pašildymo funkcija

Išankstinio pašildymo funkcijai numatytoji temperatūra yra 200 °C ir numatytasis laikas yra 3 minutės. Laiko ir temperatūros negalima reguliuoti pašildymo režimu. Prieš pasirinkdami meniu arba pauzės režimą, trumpai paspauskite PAŠILDYMO mygtuką , kad pasirinktumėte funkciją (paspauskite jį dar kartą, kad atšauktumėte pasirinkimą). Trumpai paspauskite „Start/Stop“ (paleisti/stabdyti)  mygtuką įjunkite pašildymo režimą ir grįžkite į numatytąją būseną.

3.6.6 Rungtynių virėjas

Nustatę meniu 1 arba 2 kamerai, trumpai paspauskite „Match Cook“ .

Mygtukas. Pasirinktos ekrano nustatymai bus nukopijuoti į kitą ekraną. Tada trumpai paspauskite „Start/Stop“ (paleisti/stabdyti)  mygtuką. Prietaisas pradės veikti ir automatiškai grįš į maitinimo išjungimo režimą, kai bus baigtas virimas.



Suaktyvinus funkciją „Match cook“, visi pakeitimai, kuriuos atliekate viename dėkle, perkeliama į kitą.

3 Naudojimas

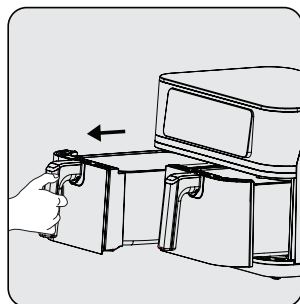
3.7 Maisto gaminimas



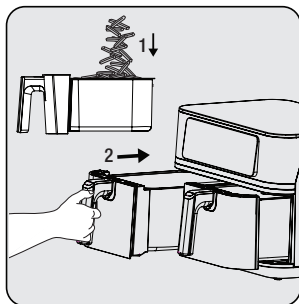
- Reguliuojamas temperatūros diapazonas yra 80–200 °C, o reguliuojamas laiko diapazonas yra 1–60 minučių.
- Pasieksite geresnių rezultatų, jei sumaišysite maistą su nedideliu aliejaus kiekiu, prieš dėdami į kepimo padėklą, nuvalykite maistą aliejumi.



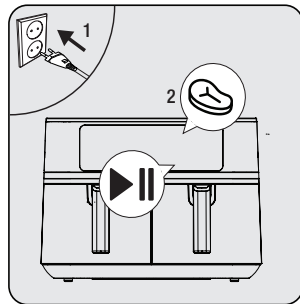
- Pradėkite dirbti po abiejų kepimo padėklų įdėjimo ir laikykite abu kepimo padėklus įdėtus darbo metu.
- Įdėkite kepimo padėklus atgal į prietaisą, kai ekrane pamatysite „---“.
- Nelieskite išimamų kepimo padėklų, kai jie yra karšti, išskyrus rankenas.



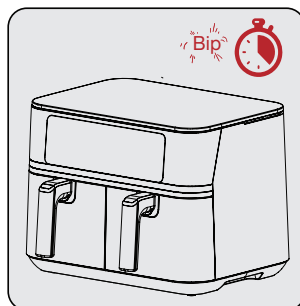
Išimkite kepimo padėklą ir padėkite jį ant lygaus, švaraus paviršiaus.



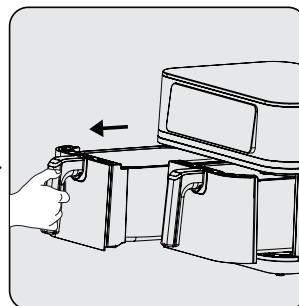
Įdėkite maistą į kepimo padėklą. Tada įdėkite dėklą į prietaisą ir įsitinkinkite, kad jis tinkamai įstatytas.



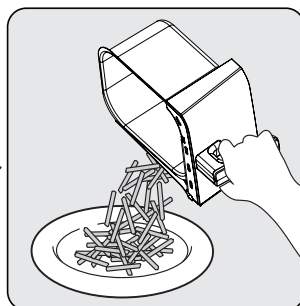
Prijunkite prietaisą ir pasirinkite norimą virimo programą. Tada pradėkite virimo procesą.



Pasibaigus pasirinktam gaminiui, pasigirs įspėjamasis signalas ir prietaisas automatiškai nustos gaminti.

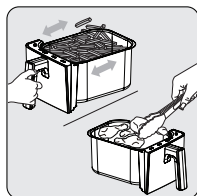


Išimkite padėklą ir patikrinkite, ar maistas visiškai išvirtas. Jei reikia toliau virti, galite šiek tiek pailginti kepimo laiką.



Pasibaigus procesui, virtą maistą perkelkite į dubenį ar lėkštę.

3 Naudojimas



- Norėdami užtikrinti tolygų virimą, atsargiai išimkite ir pakratykite kepimo padėklą kepimo proceso viduryje arba žnyplėmis pasukite kepimo maistą, kad nesubraižytumėte padėklo.
- Šią procedūrą atlikite dažniau, jei atliekate ilgą virimo ciklą arba norite aiškesnių rezultatų.



- Prieš išimdami maistą iš išimamo kepimo padėklo, leiskite jam pailsėti 5-10 sekundžių.
- Žnyplėmis pašalinkite šiurkštų ar minkštą maistą iš kepimo padėklo nepažeisdami vidinio prietaiso paviršiaus.
- Kai viena partija yra paruošta, prietaisas iš karto yra paruoštas kitai partijai.



- Atkreipkite dėmesį, kad sukimo metu prietaisas gali labai įkaisti.
- Nedėkite gaminio ant stalviršio taip, kad jis užblokuotų oro išleidimo kanalus.
- Nedėkite jokio kito gaminio ant prietaiso.
- Neleiskite kepimo krepšiui liesti prietaiso išorės, nes kepimo padėklo paviršius bus karštas kepimo metu ir po jo.

3.8 Naudingi patarimai

- Alyvuogių arba augalinis aliejus puikiai tinka kepti ore. Tepant maistą nedideliu aliejaus kiekiu, galima pagerinti maisto gaminimo rezultatus. Prieš tepdami alyvą įsitikinkite, kad maistas yra sausas.
- Pjaustant maistą į mažesnius gabalėlius, padidėja kepimo paviršiaus plotas ir maistas tampa traškesnis. Įjungus pašildymo funkciją prieš gaminant maistą, rezultatai pagerės.
- Neperpildykite vidinio puodo. Niekada nepripildykite vidinio puodo daugiau nei 1/2 jo maksimalios talpos.
- Gaminant maistą, kuriame natūraliai yra daug riebalų (pvz., vištienos sparnelius, dešras), gali tekti iš vidinio puodo išpilti susikaupusius riebalus, kad būtų išvengta pernelyg didelių dūmų.
- Prieš gamindami maistą, visada išdžiovinkite jį, kad pagerintumėte parudavimą ir sumažintumėte dūmų kiekį.
- Nedėkite maisto aukščiau už viršutinį vidinio puodo kraštą, kad užtikrintumėte tinkamą oro cirkuliaciją.

4. Gaminimo laikas

Numatytieji prietaiso programų temperatūros ir laiko nustatymai nustatomi automatiškai.

Toliau pateiktoje lentelėje apžvelgiamas skirtingų maisto produktų gaminimo laikas. Gaminimo laikas priklauso nuo maisto storio, prekės ženklo ir konsistencijos. Rekomenduojami laikai ir kiekiai turėtų būti laikomi apytiksliais.

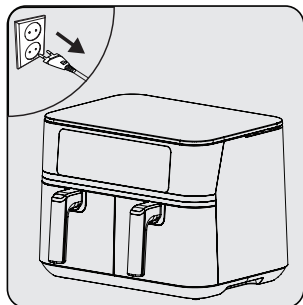
MAISTAS	TEMP.	LAIKAS	PALAIKYKITE ŠILUMĄ	TEMPERATŪROS DIAPAZONAS	LAIKOTARPIS	PURTYTI
GRUZDINTOS BULVYTĖS	200 °C	22 min.	TAIP	80~200 °C	1~60 min.	TAIP
ŽUVYS	200 °C	22 min.	TAIP	80~200 °C	1~60 min.	TAIP
KEPSNYS	200 °C	15 min.	TAIP	80~200 °C	1~60 min.	TAIP
DARŽOVĖS	180 °C	12 min.	TAIP	80~200 °C	1~60 min.	TAIP
VIŠTOS SPARNELIS	200 °C	17 min.	TAIP	80~200 °C	1~60 min.	TAIP
PYRAGAS	160 °C	32 min.	TAIP	80~200 °C	1~60 min.	NE
VIŠTOS KOJA	200 °C	20 min.	TAIP	80~200 °C	1~60 min.	TAIP
ŠONINĖ	200 °C	9 min.	TAIP	80~200 °C	1~60 min.	TAIP
KREKETĖS	200 °C	15 min.	TAIP	80~200 °C	1~60 min.	TAIP
PICA	200 °C	12 min.	TAIP	80~200 °C	1~60 min.	NE
DŽIOVINTI VAISIAI	60 °C	240 min.	NE	60~80 °C	120-540 min.	NE
DEŠRA	200 °C	12 min.	TAIP	80~200 °C	1~60 min.	TAIP

5 Valymas ir priežiūra

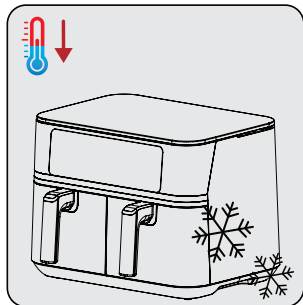
5.1 Valymas



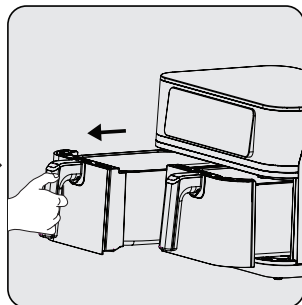
Prietaisui valyti niekada nenaudokite benzino, tirpiklių, abrazyvinių valiklių, metalinių daiktų ar kietų šepėčių.



Išjunkite prietaisą ir atjunkite jį nuo maitinimo šaltinio.



Leiskite prietaisui visiškai atvėsti.



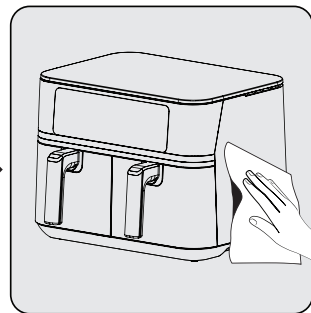
Išimkite išimamą kepimo krepšį iš stalčiaus.



Išimkite kepimo padėklus iš prietaiso, kad prietaisas greičiau atvėstų.



Kepimo padėklą galite plauti šiltu muiluotu vandeniu arba indaplovėje.



Nuvalykite prietaiso išorę drėgna šluoste. Visiškai išdžiovinkite prietaiso išorę.



Visada laikykite kepimo padėklo dugną švarų, kad nesikauptų pašaliniai daiktai.

5.2 Laikymas

- Jei neketinate naudoti prietaiso ilgesnį laiką, laikykite jį atsargiai.
- Prieš palikdami prietaisą atjunkite jį nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti.
- Laikykite prietaisą vėsioje ir sausoje vietoje.
- Prietaisą ir kabelį laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.

5.3 Transportas ir laivyba

- Tvarkymo ir transportavimo metu transportuokite prietaisą originalioje pakuotėje. Pakuotė apsaugo prietaisą nuo fizinių pažeidimų.
- Nedėkite sunkių daiktų ant prietaiso ar jo pakuotės. Prietaisas gali būti pažeistas.
- Jei prietaisas nukrenta, jis gali nustoti veikti arba gali būti visam laikui sugadintas.

6 Trikčių šalinimas

	Problema	Priežastis	Sprendimas
1	Jokių indikacijų arba valdymo pulto negalima valdyti.	Kištukas netinkamai įkištas arba netinkamai įstatytas vidinis puodas.	Tinkamai įkiškite maitinimo kištuką, tinkamai įstatykite vidinį indą ir įsitikinkite, kad įjungtas maitinimo mygtukas.
2	Netolygus paraudimas	Gaminant maistas nėra purtomas.	Pasibaigus „purtymui“, priminkite apie kepimo laiką, išimkite vidinį puodą ir pakratykite maistą.
3	Pasigamina daug dūmų.	Maisto paviršiuje yra per daug drėgmės	Valykite drėgmę maisto paviršiuje virtuvės popieriumi

Techninė informacija apie mažos galios režimų veikimą Pagal ES reglamentą 2023/826

Režimas	Energijos suvartojimas(vatais)	Laikotarpis(minutės)*
Išjungta	0,3	1
Parengtis	-	-
Budėjimo režimas su informacijos arba būsenos ekranu	-	-
Tinklo budėjimo režimas	-	-

*:laikotarpis, po kurio įranga automatiškai pereina į budėjimo režimą, išjungimo režimą arba tinklo budėjimo režimą per kelias minutes ir suapvalinama iki artimiausios minutės.

Lugege esmalt seda juhendit!

Lugupeetud klient!

Täname, et valisite Beko toote. Soovime, et saavutaksite optimaalse tõhususe sellest kvaliteetsest tootest, mis on valmistatud kaasaegse tehnoloogiaga. Enne kasutamist lugege kindlasti käesolev juhend ja lisadokumendid täielikult läbi ning hoidke need alles. Kui annad selle juhendi kellelegi teisele, lisa see seadmesse. Järgige kõiki siin toodud hoiatusi ja teavet ning järgige juhiseid.

Sümbolid ja nende tähendused

Selles juhendis kasutatakse järgmisi sümboleid:



Oluline teave ja soovitused seadme kasutamise kohta.



HOIATUS:Hoiatused kehavigastuste või varalise kahju kohta.



Sobib toiduga kokkupuutumiseks.



Ärge kastke seadet, toitejuhet ega pistikut vette ega muudesse vedelikesse.



HOIATUS:Hoiatus kuumade pindade kohta.

See jaotis sisaldab ohutusjuhiseid, et vältida ohte, mis võivad põhjustada kehavigastusi või varalist kahju.

Garantii on tühine, kui neid juhiseid ei järgita.

1.1 Üldine ohutus

- Käesolev seade vastab rahvusvahelistele ohutusstandarditele.

- See seade on mõeldud kasutamiseks majapidamises ja sarnastes rakendustes, nagu:

- personali köögi ruumid kauplustes, kontorites ja muudes töökeskkondades;

- talumajapidamised;

- klientide poolt hotellides, motellides ja muudes elamutüüpi keskkondades;

- voodi ja hommikusöögi tüüpi keskkondades.

- Kui seadme kasutamine piirduv eespool nimetatust vähemaga, tuleb see kasutusjuhendis selgelt välja tuua.

- Lapsed, keda jälgitakse, et nad ei mängiks seadmega

- Seda seadet võivad ka-

sutada lapsed alates 8. eluaastast ja isikud, kellel on vähenenud füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed või kellel puuduvad kogemused ja teadmised, kui neile on antud järelevalve või juhised seadme ohutu kasutamise kohta ja nad mõistavad sellega seotud ohte.

- Kui toitejuhe on kahjustatud, peab selle ohu vältimiseks välja vahetama tootja, tema teenindaja või sarnase kvalifikatsiooniga isikud.

- Lapsi ei tohi puhastada ega hooldada enne, kui nad on vanemad kui 8 aastat ja nende üle teostatakse järelevalvet.

- Hoidke toodet ja toote kaablit alla 8-aastastele lastele kättesaamatus kohas.

- Paigutage toiduvalmistamiseseadmete käepidemed (kui neid on) nii, et kuumad vedelikud ei lekiks, ja asetage need kindlalt.

- Veenduge, et seadmel näidatud pinge on sama, mis teie kodus olev toitepinge.

1 Olulised ohutus- ja keskkonnaalased juhised

- Kasutage seadet maanduspistikus.
- Ärge kasutage seadet pikendusjuhtmega.
- Ärge asetage seadet soojusallikatele, nagu ahjud ja pliidid, ega nende lähedale.
- Toitejuhtme kahjustamise vältimiseks vältige selle muljumist, voltimist või hõõrumist vastu teravaid servi.
- Ärge eemaldage seadet toitejuhtmest tõmmates.
- Ärge kastke seadet ega selle toitejuhet vette.
- Ärge jätke seadet järelevalveta, kui see on vooluvõrku ühendatud.
- Ärge võtke seadet lahti.
- Kasutage ainult tootja soovitatud originaalosi või -osi.
- Enne puhastamist eemaldage seade vooluvõrgust ja kuivatage kõik osad pärast puhastamist täielikult.
- Puhastage seadet vastavalt jaotises Puhastamine ja hooldus toodud juhistele.
- Ärge pange seadmesse suuri toiduaineid, kuna see võib põhjustada tulekahju.
- Ärge puudutage seadme pistikut, kui teie käed on niisked või märjad.
- Ärge kasutage seadet niiskes keskkonnas.
- Ärge liigutage seadet, kui see on kasutusel ja selle sees olev õli on kuum.
- Ärge kasutage seadet plahvatusohtlikus või tuleohtlikus keskkonnas või selle läheduses.
- Põletusohu vältimiseks ärge puudutage kuuma pinda.
- Laske seadmel maha jahtuda lastele kättesaamatus kohas.
- Ärge blokeerige õhu sisselaske- ja väljalaskeavasid seadme töötamise ajal.
- Ärge kummarduge seadme kasutamise ajal. Seadmest tõuseb kasutamise ajal kuuma õhku!
- Seade kuumeneb kasutamise ajal. Põletusohu vältimiseks ärge puudutage kuuma pinda.
- Veenduge, et ruum oleks kasutamise ajal piisavalt

1 Olulised ohutus- ja keskkonnaalased juhised

ventileeritud.

- Tulekahju korral eemaldage seade vooluvõrgust.
- Ärge valage seadmele vett, kuna see võib põhjustada elektrilöögi ohu.
- Ärge kasutage seadet välise taimeriga või eraldi kaugjuhtimissüsteemiga.
- Kasutage seadmega ainult isoleeritud käepidemetega metallist köögitarbeid.
- Ärge pange seadmele midagi peale, kui see töötab või on kuum.
- Lahtiühendamiseks keerake taimer ja temperatuuriketas väljalülitatud asendisse. Seejärel eemaldage seade vooluvõrgust.
- Kui hoiate pakkematerjale, hoidke neid lastele kättesaamatus kohas.

1.2 Vastavus elektroonikaromude direktiivile ja tootejätmete kõrvaldamine:

See toode vastab ELi elektroonikaromude direktiivile (2012/19/EL). Sellel tootel on elektri- ja elektroonikaseadmete jätmete (WEEE) klassifikatsiooni sümbol.



See sümbol näitab, et toodet ei tohi kasutusaja lõppedes kõrvaldada koos teiste olmejätmetega. Kasutatud seade tuleb tagastada ametlikku kogumispunkti elektri- ja elektroonikaseadmete ringlussevõtuks. Nende kogumissüsteemide leidmiseks võtke ühendust kohalike ametiasutuste või jaemüüjaga, kus toode pušeeriti. Igal majapidamisel on oluline roll vana seadme taaskasutamisel ja ringlussevõtul. Kasutatud seadme nõuetekohane kõrvaldamine aitab vältida võimalikke negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja inimeste tervisele.

1.3 Vastavus ohtlike ainete kasutamise piiramise direktiivile

Ostetud toode vastab ELi ohtlike ainete kasutamise piiramise direktiivile (2011/65/EL). See ei sisalda direktiivis määratletud kahjulikke ja keelatud materjale.

1.4 Pakendi teave

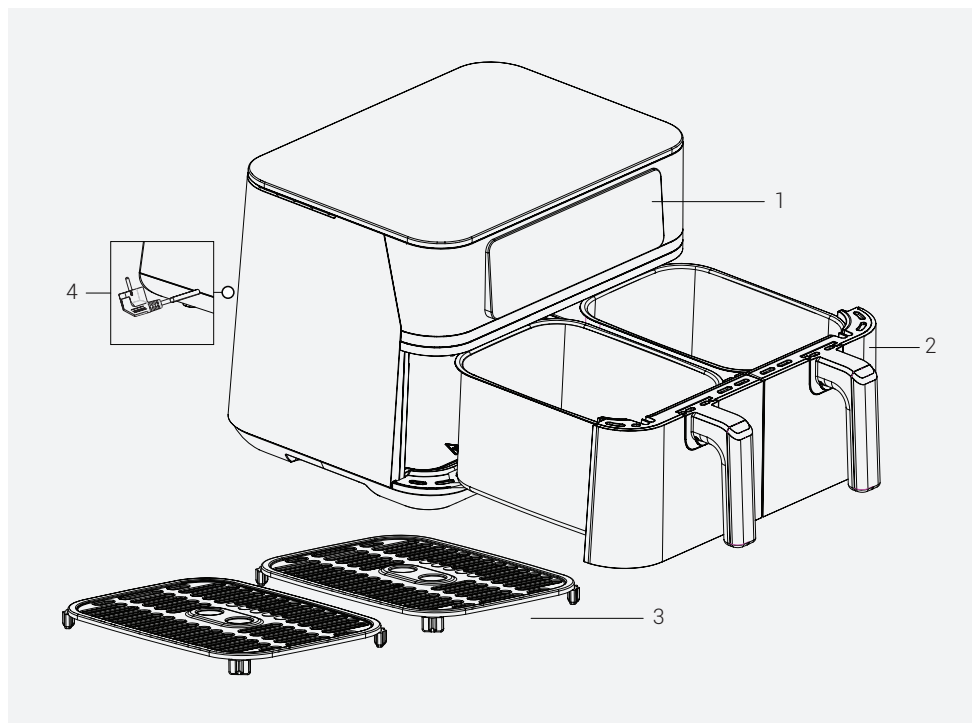


Toote pakkematerjalid on valmistatud ringlussevõetavatest materjalidest vastavalt meie riiklikele keskkonaeeskirjadele. Ärge kõrvaldage pakkematerjale koos olme- või muude jätmetega. Viige need kohalike ametiasutuste määratud pakkematerjalide kogumispunktidesse.

1.5 Olulised punktid energia säästmiseks

Seadme kasutamisel järgige kasutusjuhendis soovitatud aegu. Pärast iga kasutamist eemaldage seade vooluvõrgust.

2 Teie kuumaõhu fritüür



1. Digitaalne juhtpaneel
2. Eemaldatav küpsetuskamber
3. Toiduvalmistamise riil
4. Toitekaabel

Tehnilised andmed

Toiteallikas	220-240 V ~ 50-60 Hz
Energiatarve	2000-2400W
Aluse maht	8,4 l (4,2 l + 4,2 l)

Seadmel olevad märgid ja tootega kaasasolevates dokumentides täpsustatud väärtused on saadud laboritingimustes vastavalt asjakohastele standarditele. Väärtused võivad varieeruda olenevalt seadme kasutamisest ja keskkonnatingimustest. Võimsuse väärtusi on testitud pingel 230 V.

3 Kasutamine

3.1 Kasutusotstarve

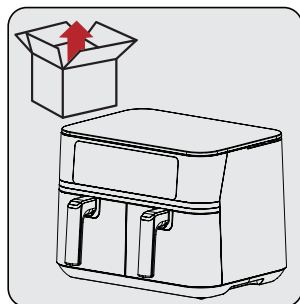
Seade on mõeldud ainult koduseks kasutamiseks ja ei sobi professionaalseks kasutamiseks.



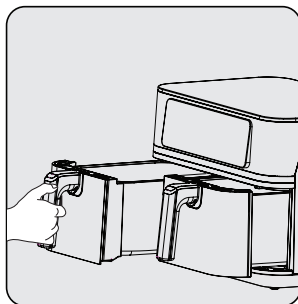
Seadme esmakordsel kasutamisel võib tekkida kerge suitsuheide. See on normaalne.

3.2 Seadme kasutamiseks ettevalmistamine

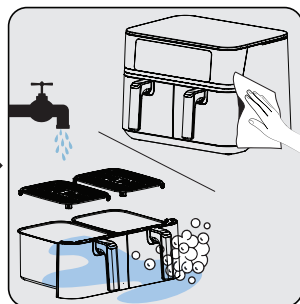
- Kasutage seadet püstises asendis stabiilsel, tasasel, puhtal, kuival ja libisemiskindlal pinnal.



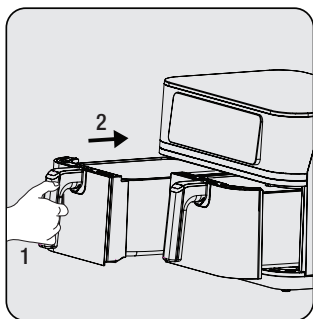
Enne seadme esmakordset kasutamist eemaldage pakkematerjal ja asetage seade tasasele puhtale tööpinnale.



Eemaldatavate küpsetusplaatide avamiseks haarake käepidemetest tugevalt kinni ja tõmmake kambrid pesadest välja.



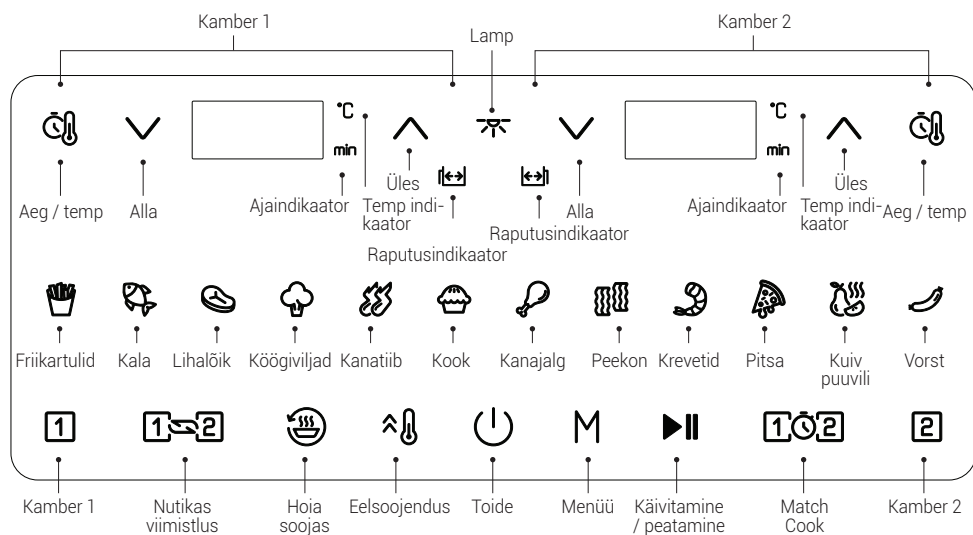
Puhastage eemaldatavad toiduvalmistamisalused sooja seebi-veega.



Pärast kõigi osade puhastamist sisestage toiduvalmistamisalus. Seade on kasutusvalmis.

3 Kasutamine

3.3 Juhtpaneel ja LED-ekraan:



3 Kasutamine

3.4 Hoiatused enne esmakordset kasutamist



- Kui seade töötab ja eemaldatav küpsetusalus on sisse tõmmatud, väljub õhu väljalaskeavast ja korvi ülaosast kuuma auru. Seetõttu olge ettevaatlik, et mitte põletada end kuuma auru käes.
- Kui kasutate küpsetusplaate kõrgel temperatuuril, vältige otsest kokkupuudet.



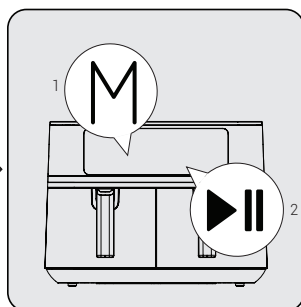
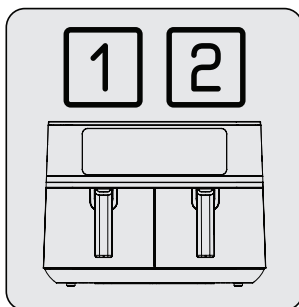
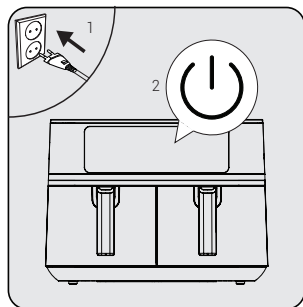
Parim pruunistus ja toiduvalmistamine saavutatakse tavaliselt toiduvalmistamise riivil. Soovitav on kasutada toiduvalmistamise riilil kõigi retsetide ja praadide valmistamiseks.

3.5 Kasutamine

3.5.1 Programmi valimine ja käivitamine



- Ekraan näitab automaatselt seadistatud temperatuure ja aegu vastavalt valitud küpsetusfunktsioonidele. Soovi korral saate neid temperatuure ja aegu muuta.
- Kui kaks kambrit töötavad, vajutage mõlema kambri seiskamiseks lühidalt nuppu Start/PAUSE. Vajutage vastava kambri peatamiseks vastavat kambri nuppu; Kui töötab ainult üks kamber, vajutage peatamiseks nuppu Start/PAUSE

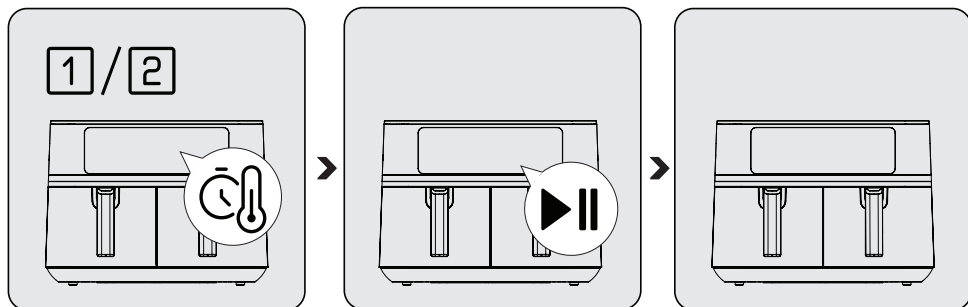


Pärast pistikupesa kõlab üks pikk piiks, kõik juhtpaneeli indikaatorid süttivad 1 sekundiks ja seade lülitub väljalülitatud olekusse. Sel ajal süttib toitenupu indikaator kindlalt, samal ajal kui teised nupud ja indikaatorid lähevad puhkeolekusse.

Vajutage lühidalt toitenuppu "⏻", juhtpaneelil olevad nupud Kamber 1 ja Kamber 2 on aktiveeritud. Seejärel vajutage lühidalt kambri 1 nuppu või kambri 2 nuppu. Sel ajal on vaikimisi temperatuur 200 C° ja vaikimisi aeg on 15 minutit

Vajutage lühidalt „M“, et menüüde vahel ümber lülituda. Valitud menüü indikaator vilgub, samal ajal kui teiste menüüde indikaatorid süttivad. Pärast temperatuuri, kellaaja ja menüü seadistamist vajutage lühidalt KÄIVITUS-/SEISKAMISNUPPU, seade hakkab tööle.

3 Kasutamine



Vajutage kambrit 1 või kambrit 2 Vajutage lühidalt nuppu Aeg/temp , et lülitada temperatuuri ja aja vahel ning seejärel reguleerida temperatuuri või aega " ^ " või " v ". Hoidke all ja vajutage " ^ " või " v " temperatuuri või aja kiireks reguleerimiseks saate menüüsid vahetada.

Pärast soovitud menüü, aja ja temperatuuri seadistamist vajutage korraks Start/Stop  "nupptoiduvalmistamise alustamiseks.

Kui küpsetamine on lõppenud, väljub seade töörežiimist, annab viis piiksu ja ekraanil kuvatakse „000“ koos vilkuvate indikaatoritega. Kui ekraan täielikult välja lülitub (ainult toitenupu indikaator jääb põlema), naaseb seade väljalülitatud olekusse.

3.6 Funktsiooniseaded

3.6.1 Temperatuuri ja aja seadistamine

Vajutage kambrit 1 või kambrit 2 Vajutage lühidalt nuppu Aeg/temp , et lülitada temperatuuri ja aja vahel ning seejärel reguleerida temperatuuri või aega " ^ " või " v ". Hoidke all ja vajutage " ^ " või " v " temperatuuri või aja kiireks reguleerimiseks saate menüüsid vahetada.

3.6.2 Raputusindikaator

Kui järele on jäänud 1/2 ja 1/6 friikartulit, keerake need meeldetuletuseks ümber; leival, pitsal ja kuivatatud puuviljadel ei ole ümberpööramisvihi; teistel funktsioonidel on 1/3 järelejäänud ajast.

Raputustoimingu lõpuleviimiseks:

- Eemaldage sisemine pott, raputage sisu 30 sekundi jooksul ja asetage pott tagasi seadmesse või
- Ärge tehke midagi 30 sekundi jooksul.

Kui see on tehtud, siis summer seiskub, raputusindikaator lülitub välja ja küpsetamine jätkub automaatselt.

3.6.3 Nutikas viimistlusfunktsioon

Pärast 1. ja 2. kambri menüüde seadistamist vajutage korraks nutikat viimistlust "  ". Seejärel vajutage korraks Start/Stop  nupp. Seade käivitub ja naaseb väljalülitatud olekusse, kui küpsetamine on lõppenud. Selle funktsiooni abil saab erinevaid toite küpsetada samal ajal, tagades, et kõik toidud lõpetavad toiduvalmistamise üheaegselt.



Nutika viimistluse valimine  funktsiooni, ei tohi küpsetusprotsess olla alanud kummalgi alusel. Kui küpsetamine on juba alanud vähemalt ühel alusel, ei saa funktsiooni "Nutikas viimistlus" valida.

3.6.4 Hoida soojas

Funktsioon "Hoida soojas" võimaldab hoida toitu soojas, kui see on toiduvalmistamise lõpetanud. Funktsiooni Keep-Warm jaoks , on vaikimisi temperatuur 80°C ja vaikimisi aeg on 60 minutit. Enne menüü või pausirežiimi valimist vajutage lühidalt nuppu Hoida soojas , funktsiooni valimiseks (valiku tühistamiseks vajutage seda uuesti). Pärast küttetööde lõpetamist lülitub seade sooja hoidmise režiimi.



Võid valida ka suvandi „Hoida soojas ” enne küpsetusprotsessi alustamist.

3.6.5 Eelsoojenduse funktsioon

Eelsoojenduse funktsiooni vaiketemperatuur on 200 °C ja vaikeaeg on 3 minutit. Kellaaega ja temperatuuri ei saa eelsoojendusrežiimis reguleerida. Enne menüü või pausirežiimi valimist vajutage lühidalt EELSOOJENDUSNUPPU , et valida funktsioon (vajutage seda uuesti valiku tühistamiseks). Vajutage lühidalt Start/Stop  lülitub eelsoojendusrežiimi ja naaseb vaikeolekusse.

3.6.6 Match Cook

Kui olete seadistanud menüü kas kambrile 1 või kambrile 2, vajutage lühidalt klahvile Match Cook . Valitud õõnsuse seaded kopeeritakse teise õõnsusesse. Seejärel vajutage lühidalt Start/Stop . Seade alustab tööd ja naaseb pärast küpsetamise lõpetamist automaatselt väljalülitatud olekusse.



Pärast funktsiooni "Match cook" aktiveerimist edastatakse kõik ühes kastis tehtud muudatused teisele.

3.7 Toiduvalmistamine

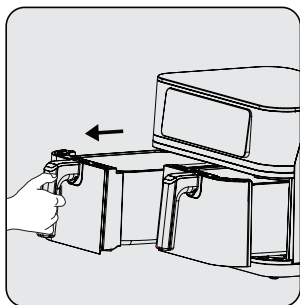


- Reguleeritav temperatuurivahemik on 80 °C-200 °C ja reguleeritav ajavahemik on 1–60 minutit.
- Saavutate paremaid tulemusi, kui segate toidu väikese koguse õliga, harjates toitu õliga enne, kui asetate selle toiduvalmistamise alusele.

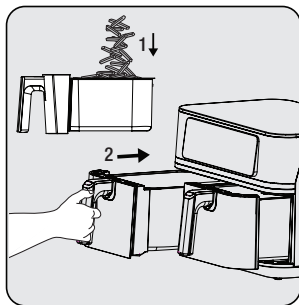


- Alustage töötamist pärast mõlema küpsetusplaadi sisestamist ja hoidke mõlemad küpsetusplaadid töötamise ajal sisestatuna.
- Kui märkate ekraanil „---“, sisestage küpsetusplaadid tagasi seadmesse.
- Ärge puudutage eemaldatavaid toiduvalmistamisaluseid, kui need on kuumad, välja arvatud käepidemed.

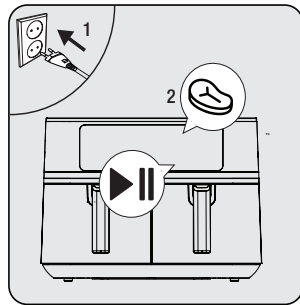
3 Kasutamine



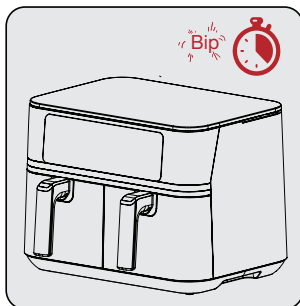
Eemaldage toiduvalmistamisalus ja asetage see tasasele puhtale pinnale.



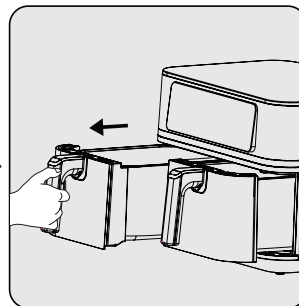
Asetage toit toiduvalmistamisalusele. Seejärel sisestage alus seadmesse ja veenduge, et see on korralikult paigas.



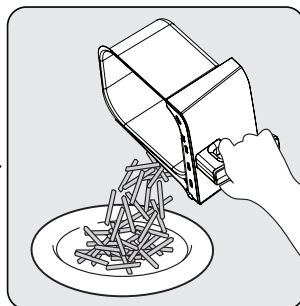
Ühendage seade ja valige soovitud küpsetusprogramm. Seejärel alustage küpsetusprotsessi.



Kui valitud küpsetusaeg on läbi, kõlab hoiatussignaal ja seade lõpetab küpsetamise automaatselt.

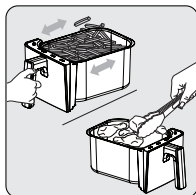


Eemaldage alus ja kontrollige, kas toit on täielikult küpsetatud. Kui vajate täiendavat küpsetamist, saate küpsetamisaega veidi pikendada.



Kui protsess on lõppenud, asetage keedetud toit kaussi või taldrikule.

3 Kasutamine



- Ühtlase toiduvalmistamise tagamiseks eemaldage toiduvalmistamisalus ettevaatlikult ja raputage seda toiduvalmistamisprotsessi keskel või kasutage toiduvalmistamiseks tangide keeramist, et mitte alust kriimustada.
- Tehke seda protseduuri sagedamini, kui teete pikka küpsetustsüklit või soovite krõbedamaid tulemusi.



- Laske toidul 5-10 sekundit puhata, enne kui eemaldate selle eemaldatavast toiduvalmistamisalusest.
- Eemaldage tangide abil toiduvalmistamisalusest jäme või pehme toit, kahjustamata seejuures seadme sisepinda.
- Kui üks partii on valmis, on seade kohe valmis uueks partiiks.



- Pange tähele, et seade võib keeramise ajal väga kuumaks muutuda.
- Ärge asetage toodet tööpinnale nii, et see blokeeriks õhu väljalaskekanalit.
- Ärge asetage seadmele muid tooteid.
- Ärge laske toiduvalmistamiskorvil puudutada seadme välispinda, kuna toiduvalmistamiskasti pind on kuum nii toiduvalmistamise ajal kui ka pärast seda.

3.8 Kasulikud nõuanded

- Oliiviõli või taimeõli sobib hästi õhuga praadimiseks. Väikese koguse õli lisamine toidule võib parandada küpsetustulemusi. Enne õli pealekandmist veenduge, et toit on kuiv.
- Toidu lõikamine väiksemateks tükkideks suurendab toiduvalmistamise pinda ja muudab toidu krõbedamaks. Eelsoojenduse funktsiooni aktiveerimine enne küpsetamist parandab tulemusi.
- Ärge täitke sisemist potti üle. Ärge kunagi täitke sisemist potti rohkem kui 1/2 selle maksimaalsest mahutavusest.
- Looduslikult kõrge rasvasisaldusega toitude (nt kanatiivad, vorstid) valmistamisel võib liigse suitsu vältimiseks olla vajalik sisemise poti tühjendamine kogunenud määrdet.
- Pruunistumise parandamiseks ja suitsu vähendamiseks kuivatage toit alati enne küpsetamist.
- Õige õhuringluse tagamiseks ärge asetage toitu sisemise poti ülemisest servast kõrgemale.

4 Küpsetusaeg

Seadme programme temperatuuri ja aja vaikeseaded seadistatakse automaatselt.

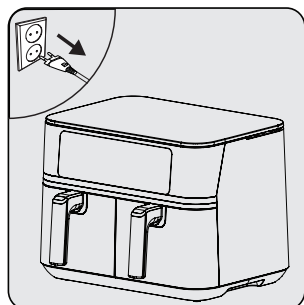
Alljärgnev tabel annab ülevaate erinevate toitude k psetusaegadest. K psetusajad sõltuvad toidu paksusest, kaubamärgist ja konsistentsist. Soovitavaid aegu ja koguseid tuleks pidada ligikaudseteks.

TOIT	TEMP	AEG	HOIA SOO- JAS	TEMPE- RATUURI- VAHEMIK	AJAVAHEMIK	RAPUTA
FRIIKARTU- LID	200 �C	22 minutit	JAH	80~200 �C	1~60 min	JAH
KALA	200 �C	22 minutit	JAH	80~200 �C	1~60 min	JAH
LIHAL�IK	200 �C	15 minutit	JAH	80~200 �C	1~60 min	JAH
K��GIVIL- JAD	180 �C	12 min	JAH	80~200 �C	1~60 min	JAH
KANATIIB	200 �C	17 minutit	JAH	80~200 �C	1~60 min	JAH
KOOK	160 �C	32 min	JAH	80~200 �C	1~60 min	EI
KANAJALG	200 �C	20 minutit	JAH	80~200 �C	1~60 min	JAH
PEEKON	200 �C	9 minutit	JAH	80~200 �C	1~60 min	JAH
KREVETID	200 �C	15 minutit	JAH	80~200 �C	1~60 min	JAH
PITSA	200 �C	12 min	JAH	80~200 �C	1~60 min	EI
KUIVAD PU- UVILJAD	60 �C	240 min	EI	60~80 �C	120~540 min	EI
VORST	200 �C	12 min	JAH	80~200 �C	1~60 min	JAH

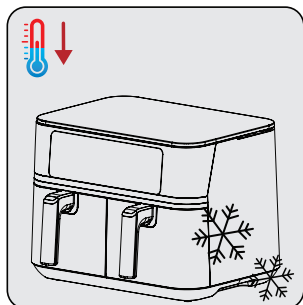
5 Puhastamine ja hooldus

5.1 Puhastamine

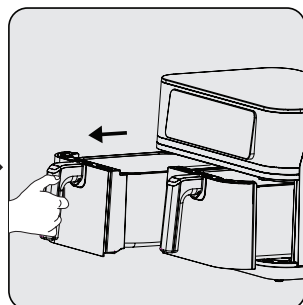
i Ärge kunagi kasutage seadme puhastamiseks bensiini, lahusteid, abrasiivseid puhastusvahendeid, metallesemeid ega kõvasid harju.



Lülitage seade välja ja eemaldage see toiteallikast.



Laske seadmel täielikult jahtuda.

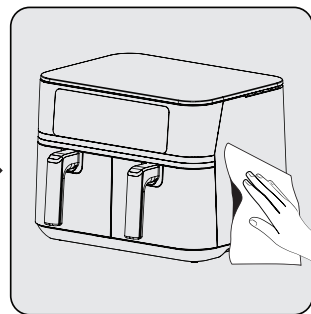


Eemaldage eemaldatav küpsetuskorv sahtlist.

i Eemaldage küpsetusplaadid seadmest, et seade saaks kiiremini jahtuda.



Keedualust saab pesta sooja seebiveega nõudepesumasinas.



Puhastage seadme välispinda niiske lapiga. Kuivatage seadme välispind täielikult.

i Hoidke toiduvalmistamisaluse põhi alati puhtana, et vältida võõrkehade kogunemist.

5 Puhastamine ja hooldus

5.2 Hoiustamine

- Kui te ei kavatse seadet pikema aja jooksul kasutada, hoidke seda hoolikalt.
- Eemaldage seade vooluvõrgust ja laske sellel jahtuda, enne kui selle ära panete.
- Hoidke seadet jahedas ja kuivas kohas.
- Hoidke seadet ja kaablit lastele kättesaamatus kohas.

5.3 Transport ja saatmine

- Transportige seadet käitlemise ja transportimise ajal originaalpakendis. Pakend kaitseb seadet füüsiliste kahjustuste eest.
- Ärge asetage seadmele ega selle pakendile raskeid esemeid. Seade võib viga saada.
- Kui seade kukub maha, võib see töö lõpetada või tekkida püsivaid kahjustusi.

6 Veaotsing

	Probleem	Põhjus	Lahendus
1	Näit puudub või juhtpaneeli ei saa kasutada.	Pistik ei ole korralikult sisestatud või sisemine pott ei ole õigesti paigaldatud.	Sisestage toitepistik õigesti ja asetage sisemine pott õigesti ning veenduge, et toitenupp on sisse lülitatud.
2	Ebaühtlane pruunistumine	Toitu ei loksutata küpsetamise ajal.	Kui loksutamine meenutab küpsetusaega, eemaldage sisemine pott ja loksutage toitu.
3	Suitsu tekib suures koguses.	Toidu pinnal on liiga palju niiskust	Puhasta toidu pinnaniiskust köögipaberiga

Tehniline teave väikese võimsustarbega töörežiimide kohta
Vastavalt EL määrusele 2023/826

Režiim	Energiatarve(W)	Periood(minutid)*
Väljas	0,3	1
Ooterežiim	-	-
Ooterežiim teabe või olekukuvaga	-	-
Võrguühendusega ooterežiim	-	-

*: ajavahemik, mille järel seade jõuab automaatselt ooterežiimi, väljalülitatud olekusse või võrguühendusega ooterežiimi minutites ja ümardatakse lähima minutini.

