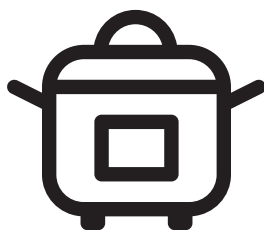




Less Oil Cooker

User Manual



FRL 6488

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



01M-8917323200-2324-02

Proszę najpierw przeczytać ten przewodnik!

Drogi kliencie,

Dziękujemy za wybór produktu Beko. Chcemy, aby Państwo jak najlepiej wykorzystali to urządzenie, które zostało wyprodukowane przy użyciu najnowocześniejszej technologii. Przed użyciem należy dokładnie przeczytać i zrozumieć ten przewodnik oraz dokumentację uzupełniającą oraz zachować go do wykorzystania w przyszłości. Jeśli urządzenie zostanie przekazane innej osobie, należy jej również przekazać niniejszą instrukcję obsługi. Należy przestrzegać wszystkich ostrzeżeń i informacji zawartych w niniejszym podręczniku i postępować zgodnie z instrukcjami.

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

Symbole i ich znaczenie

W niniejszej instrukcji używane są następujące symbole:



Ważne informacje i przydatne wskazówki dotyczące korzystania z urządzenia.



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



Urządzenie przeznaczone do kontaktu z żywnością.



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



OSTRZEŻENIE: Ostrzeżenie dotyczące gorących powierzchni.



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

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

Nieprzestrzeganie tych instrukcji unieważnia wszystkie gwarancje.

1.1 Ogólne zasady bezpieczeństwa

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

pobliżu.

- Aby uniknąć uszkodzenia przewodu zasilającego, nie należy go ścisnąć, zaciskać ani ocierać o ostre krawędzie.
- Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka ciągnąc za przewód.
- Podczas czyszczenia nie wolno zanurzać urządzenia ani przewodu zasilającego w wodzie.
- Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru, gdy jest podłączone.
- Nie demontuj urządzenia.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne lub zalecane przez producenta części zamienne.
- Urządzenie należy odłączyć od zasilania przed czyszczeniem i dokładnie wysuszyć wszystkie części po czyszczeniu.
- Urządzenie należy wyczyścić zgodnie z instrukcjami w rozdziale Czyszczenie i konserwacja.
- Do urządzenia nie należy wkładać dużych kawałków jedzenia, ponieważ może to spowodować pożar.
- Nie dotykaj wtyczki urządzenia mokrymi lub wilgotnymi rękami.
- Nie używaj urządzenia w wilgotnym pomieszczeniu.
- Nie przenoś urządzenia, gdy jest w użyciu, a olej w środku jest gorący.
- Nie używaj urządzenia w otoczeniu lub w pobliżu materiałów wybuchowych lub łatwopalnych.
- Aby uniknąć ryzyka poparzenia, nie dotykaj gorących powierzchni.
- Urządzenie powinno ostygnąć w bezpiecznym miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Nie należy blokować otworów wlotowych i wylotowych powietrza podczas pracy urządzenia.
- Nie należy pochylać się nad urządzeniem, jest w użyciu. Gorące powietrze unosi się z urządzenia podczas użytkowania!
- Urządzenie nagrzewa się podczas użytkowania. Aby uniknąć ryzyka poparzenia, nie dotykaj gorących powierzchni.
- Należy upewnić się, że pomieszczenie jest odpowiednio wentylowane podczas użytkowania.

1 Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska

- W przypadku pożaru odłącz urządzenie od sieci.
- Nie należy nalewać wody do urządzenia, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- Nie należy używać urządzenia z zewnętrznym zegarem lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
- Do urządzenia należy używać wyłącznie metalowych naczyń kuchennych z uchwyta-ami.
- Nie należy kłaść niczego na pracującym lub gorącym urządzeniu.
- Aby wyłączyć, ustaw pokrętko programatora i pokrętko temperatury w pozycji wyłączonej. Następnie odłącz urządzenie od sieci.
- Opakowanie urządzenia należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowane osoby, aby uniknąć potencjalnych zagrożeń.

1.2 Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów:

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



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

1.3 Zgodność z dyrektywą RoHS:

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

1.4 Informacje o opakowaniu

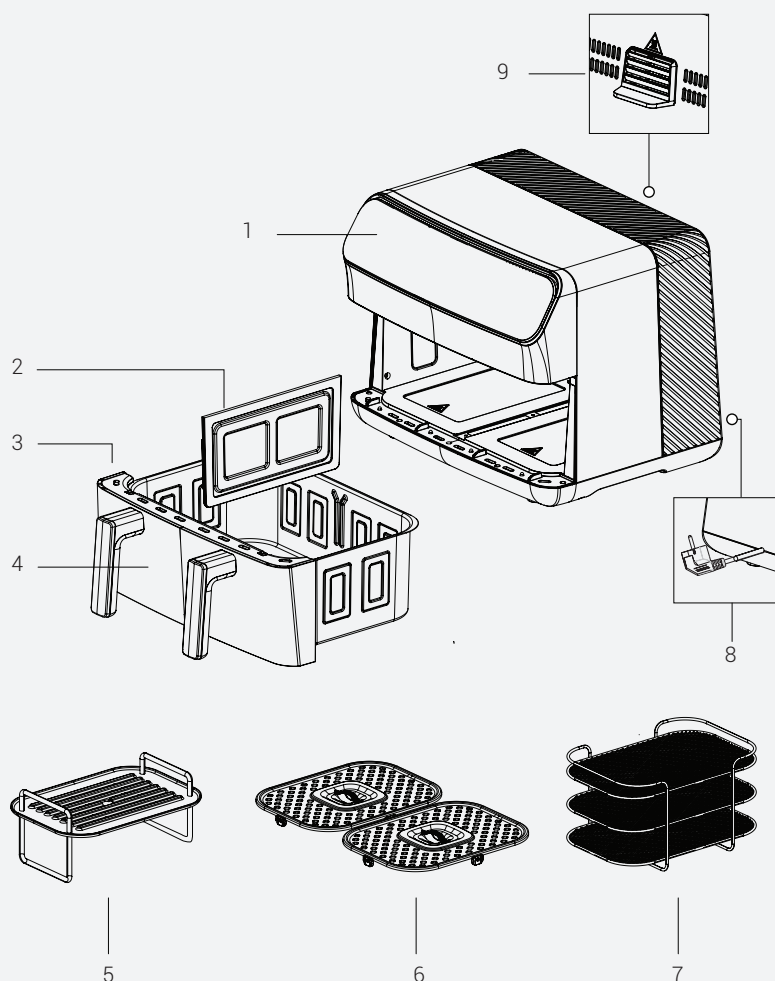


Opakowanie tego wyrobu wykonano z materiałów nadających się do recyklingu, zgodnie z naszym ustawodawstwem krajowym. Nie wyrzucaj materiałów opakowaniowych do śmieci wraz z innymi odpadkami domowymi. Oddaj je w jednym z wyznaczonych przez władze lokalne punktów zbiórki materiałów opakowaniowych.

1.5 Ważne punkty dotyczące oszczędzania energii

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

2 Twoja kuchenka do smażenia z mniejszą ilością oleju



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

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

Dane techniczne

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

3.1 Przeznaczenie

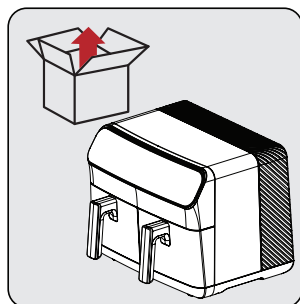
Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i nie nadaje się do użytku profesjonalnego.



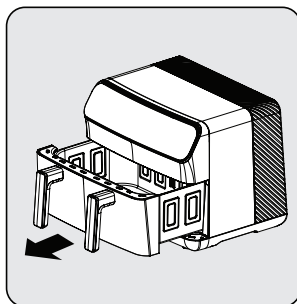
Podczas pierwszego użycia urządzenia może wystąpić niewielka emisja dymu. To normalne.

3.2 Przygotowanie urządzenia do użycia

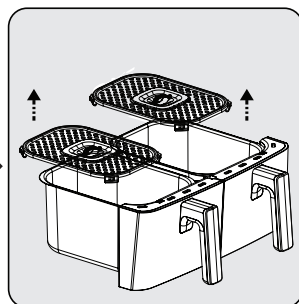
- Urządzenia należy używać w pozycji pionowej na stabilnej, równej, czystej, suchej i antypoślizgowej powierzchni.



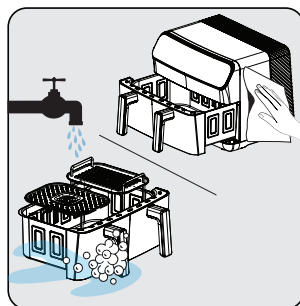
Przed pierwszym użyciem urządzenia należy usunąć materiał opakowaniowy i umieścić urządzenie na płaskiej, czystej powierzchni roboczej.



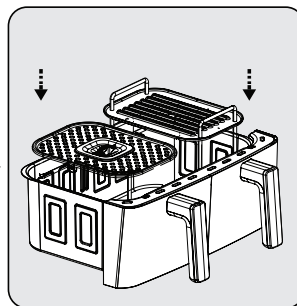
Aby uzyskać dostęp do wymowanej tacy do pieczenia, mocno chwyć uchwyty, a następnie wyciągnij komory z ich szczelin.



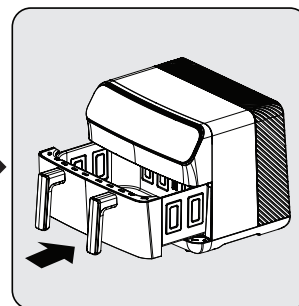
Wyjmij akcesoria do pieczenia z komory.



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



Umieść akcesoria, których chcesz używać w tacy do pieczenia.



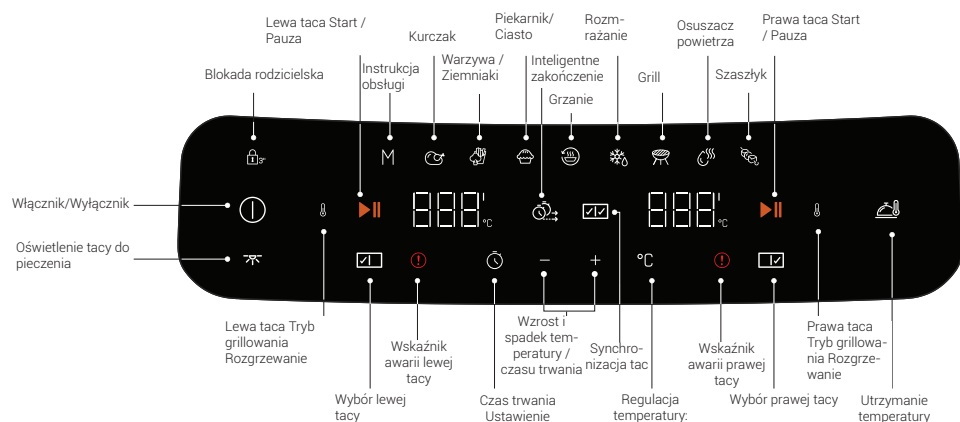
Po wyczyszczeniu wszystkich elementów podłącz tacę do pieczenia i akcesorium do urządzenia. Urządzenie jest gotowe do użycia.



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

3.3 Panel sterowania i wyświetlacz LED:

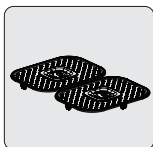
M	Instrukcja obsługi	Stworzony do ogólnego użytku. Program ręczny pozwala na przygotowanie potraw poza ustawionymi programami.
	Kurczak	Ten program jest specjalnie zaprojektowany dla drobiu. Za pomocą tego programu możesz również przyrządzać owoce morza.
	Warzywa	Ten program jest specjalnie zaprojektowany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



3.4 Ostrzeżenia przed pierwszym użyciem



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



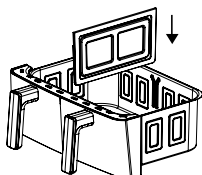
Najlepsze przyrumienienie i pieczenie uzyskuje się zazwyczaj używając stojaka do pieczenia. Zaleca się używanie stojaka do pieczenia do wszystkich przepisów i pieczeni, chyba że zalecane jest użycie innego sprzętu.

3.5 Obsługa



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

3.5.1 Zainstalowany separator komorowy (używane są obie komory)



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

3.5.2 Przystawka separatora komorowego nie jest zainstalowana.

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

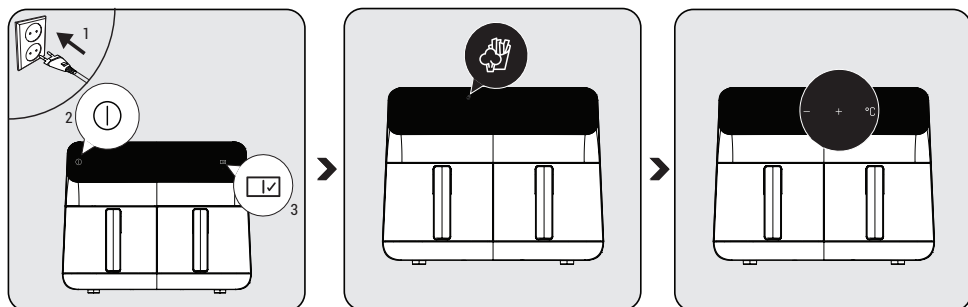
3.5.3 Wybór i uruchomienie programu



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



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



Podłącz urządzenie do prądu i naciśnij przycisk włączania/wyłączania (1). Po zapaleniu się kontrolki tac, wybierz żadaną tacę (2). Jeśli separator komór nie jest zainstalowany, urządzenie automatycznie wskaże całą komorę jako wybraną. Po wybraniu tacy, wybierz z menu Programy żądany program w zależności od tego, co chcesz upiec.

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

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

3.5.4 Ustawienie temperatury i czasu

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

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



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

3.5.5 Ustawienia funkcji

3.5.5.1 Inteligentne zakończenie

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

1. Przygotuj ustawienia pieczenia dla lewej tacy urządzenia zgodnie z opisem w rozdziale 3.5.1.
2. Następnie wybierz odpowiednią tacę i dostosuj ustawienia pieczenia.
3. Wybierz na urządzeniu funkcję „Inteligentne zakończenie”.

4. Rozpocznij proces pieczenia, naciskając jeden z przycisków startowych. Urządzenie rozpocznie proces pieczenia, aby ukończyć dla obu tac jednocześnie.



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

3.5.5.2 Utrzymywanie ciepła

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

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



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

3.5.5.3 Dopasowywanie tacek

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

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



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

3.6 Pieczenie

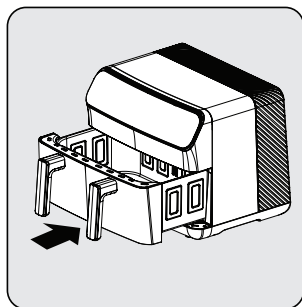


Przed umieszczeniem żywności w komorze gotowania wymieszaj ją z niewielką ilością oleju za pomocą miarki. Alternatywnie, możesz osiągnąć lepsze rezultaty nakładając olej na jedzenie za pomocą pędzla.

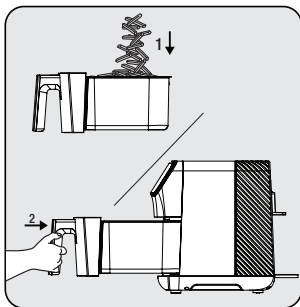


Nie należy dotykać wyjmowanych tac do pieczenia, gdy są gorące, za wyjątkiem uchwytów.

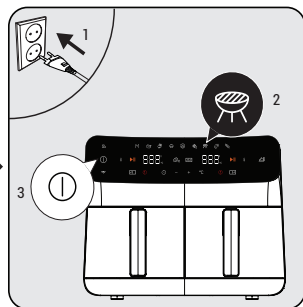
3 Obsługa



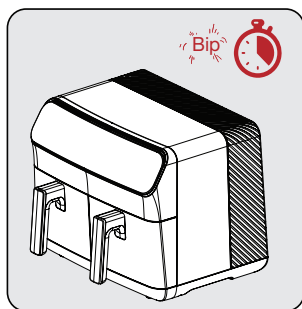
Wymij tacę do pieczenia i umieść ją na płaskiej, czystej powierzchni. Umieść odpowiednie akcesoria do swojego dania w tacy do pieczenia. Szczegółowe informacje na temat akcesoriów znajdują się w punkcie 3.7. Zobacz 3.5, aby uzyskać szczegółowe informacje na temat podwójnego i pojedynczego użycia komory.



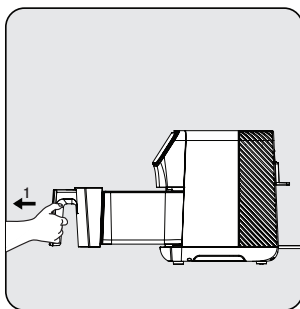
Umieść jedzenie w tacy do pieczenia. Następnie włóż komorę do urządzenia i upewnij się, że jest dobrze zamocowana.



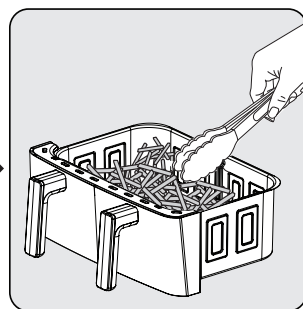
Podłącz urządzenie do prądu i wybierz żądany program gotowania. Następnie rozpocznij proces pieczenia.



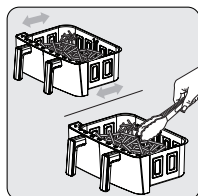
Po upływie wybranego czasu gotowania rozlegnie się sygnał ostrzegawczy i urządzenie automatycznie przerwie gotowanie.



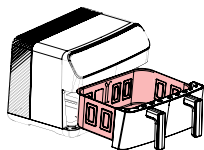
Wymij tacę i sprawdź, czy potrawa jest w pełni upieczona. Jeśli jedzenie wymaga dodatkowego czasu gotowania, można nieco go wydłużyć.



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



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



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



- Pozwól potrawom odpocząć przez 5 do 10 sekund przed wyjęciem ich z wyjmowanej komory do pieczenia (3).
- Użyj szczyptec, aby usunąć szorstką lub miękką żywność z tacy do pieczenia bez uszkodzenia wewnętrznej powierzchni urządzenia.
- Gdy jedna partia jest gotowa, urządzenie jest natychmiast gotowe na kolejną partię.

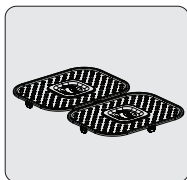


- Należy pamiętać, że podczas procesu pieczenia urządzenie może się bardzo nagrzewać.
- Nie należy umieszczać produktów na blacie kuchennym w taki sposób, aby blokował on kanały wylotu powietrza.
- Nie umieszczaj na urządzeniu żadnych innych produktów.

3.7 Akcesoria

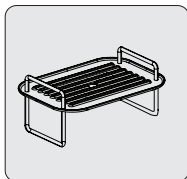


Dla uzyskania najlepszych efektów zaleca się stosowanie akcesoriów.



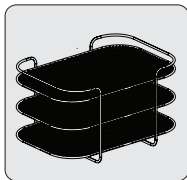
Stojak do pieczenia

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



Akcesoria do grilla

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



Suszarka

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

4 Czas pieczenia

Domyślne ustawienia temperatury i czasu programów urządzenia są ustawiane automatycznie.

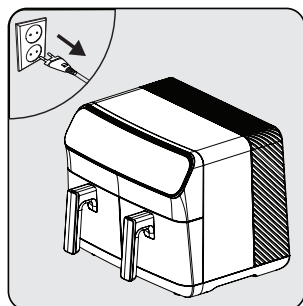
Poniższa tabela zawiera przegląd czasów pieczenia dla różnych potraw. Czas pieczenia zależy od grubości, gatunku i konsystencji potrawy. Zalecane czasy i ilości należy traktować jako przybliżone.

Program	Żywność	Tempera- tura kolorów	Czas trwania
Kurczak	Podudzie (4 sztuki)	180°C	24 - 30 min
	Pierś z kurczaka (2 * 200 gr)	180°C	24 - 30 min
	Skrzydło (8 sztuk) 180 stopni	180°C	22 - 26 min
Warzywa	Świeży ziemniak 200 g	200°C	20 - 25 min
	Świeży ziemniak 500 g	200°C	24 - 30 min
	Mrożony ziemniak 500 g	200°C	20 - 27 min
	Mrożony ziemniak 1000 gr	200°C	42 - 48 min
	Przystawka ziemniaczano-marchewkowa (250-500 gramów)	190°C	15 - 20 min
	Krążek cebuli	190°C	10 - 15 min
	Cukinia i bakłażan (pokrojone w krążki - 1 szt.)	180°C	20 - 25 min
Piekarnik/ciasto	Muffiny (4-6 sztuk)	160°C	15 - 19 min
Rozmrażanie	Mięso mielone, kurczak, klopsiki itp.	35- 50°C	15 - 30 min
Grill	Stek z żeberka (2 plastry, 200-250 gramów)	200°C	12 - 18 min
	Stek z polędwicy wołowej (2 plastry, 200-250 gramów)	200°C	8 - 12 min
	Bakłażan, cukinia, papryka, pieczarki	190°C	8 - 15 min
	Klopsiki (4-8 sztuk)	200°C	6 - 10 min
	Łosoś (2 plastry fileta)	200°C	7 - 12 min
	Krewetki Jumbo (12-16 sztuk)	200°C	10 - 14 min
	Okoń morski (1 cały lub 2 filety)	200°C	11 - 18 min
	Kotlety (3-4 sztuki, 350-450 gramów)	200°C	5 - 8 min
Szaszłyk	Szaszłyki z kurczaka	200°C	10 - 14 min
	Szaszłyki mięsne	200°C	11 - 15 min
Osuszacz powietrza	Pomidor (o grubości 2-3 mm)	55°C	7 - 9 godzin
	Jabłko (o grubości 2-3 mm)	55°C	7 - 8 godzin
	Banan (o grubości 2-3 mm)	60°C	7 - 9 godzin
	Bakłażan (o grubości 2-3 mm)	55°C	7 - 8 godzin
	Pieczarka (o grubości 3-4 mm)	60°C	6 - 8 godzin
	Ananas (o grubości 4-5 mm)	60°C	6 - 8 godzin

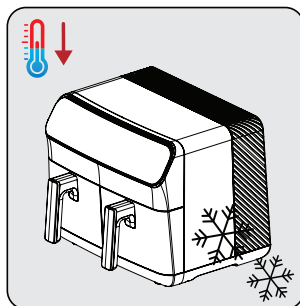
5 Czyszczenie i konserwacja

5.1 Czyszczenie

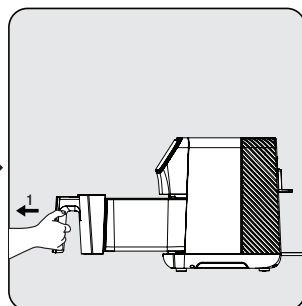
i Do czyszczenia urządzenia nigdy nie używaj benzyny, rozpuszczalników, ściernych środków czyszczących, metalowych przedmiotów ani twardych szczotek.



Wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania.

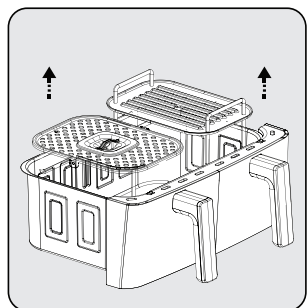


Pozostaw urządzenie do całkowitego ostygnięcia.

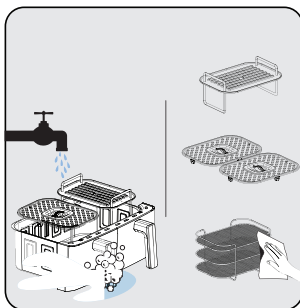


Wymij z szuflady wyjmowany kosz do pieczenia (5).

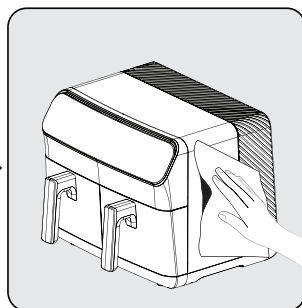
i Wymij tace do pieczenia z urządzenia, aby umożliwić szybsze schłodzenie urządzenia.



Wymij akcesoria do pieczenia z tacy do pieczenia.



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



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

i Dno komory należy zawsze utrzymywać w czystości, aby uniknąć gromadzenia się ciał obcych.

5.2 Przechowywanie

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

5.3 Transport i obsługa

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

6 Rozwiązywanie problemów

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

Drodzy Klienci,

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

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

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

I. ZAKRES OCHRONY.

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

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

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

Udzielona gwarancja jest ważna na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

II. CZAS TRWANIA GWARANCJI.

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

III. PROCEDURA ZGŁOSZENIA REKLAMACYJNEGO.

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

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

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

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

IV. WYŁĄCZENIA.

Warunkiem skorzystania z niniejszych Warunków Gwarancji jest:

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

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

Udzielona przez Beko Gwarancja nie obejmuje:

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

V. POZOSTAŁE POSTANOWIENIA.

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