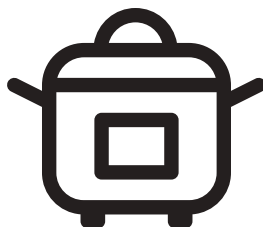




Less Oil Cooker

User Manual



FRL 5474 B

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



01M-8917333200-2024-04

Proszę najpierw przeczytać ten przewodnik!

Drogi kliencie,

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

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

Poniższe symbole są używane w tym przewodniku:



Ważne informacje i pomocne porady dotyczące korzystania z urządzenia.



OSTRZEŻENIE: Ostrzeżenia o niebezpiecznych sytuacjach związanych z bezpieczeństwem życia i mienia.



Produkt przeznaczony do kontaktu z żywnością.



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



OSTRZEŻENIE: Ostrzeżenie dotyczące gorących powierzchni.



**PAPIER POCHODZĄCY Z RECYKLINGU
I NADAJĄCY SIĘ DO PONOWNEGO
RECYKLINGU**

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.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego a także do poniższych zastosowań;
 - 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.

1 Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska

- 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.

- W przypadku pożaru odłącz urządzenie od sieci.
- Nie należy nalewać wody do urządzenia, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- Nie należy używać urządzenia z zewnętrznym zegarem lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
- Do urządzenia należy używać wyłącznie metalowych naczyń kuchennych z uchwytyami.
- Nie należy kłaść niczego na pracującym lub gorącym urządzeniu.
- Po użyciu powierzchnia elementu grzejnego jest narażona na ciepło reszkowe.
- 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 Opakowanie urządzenia

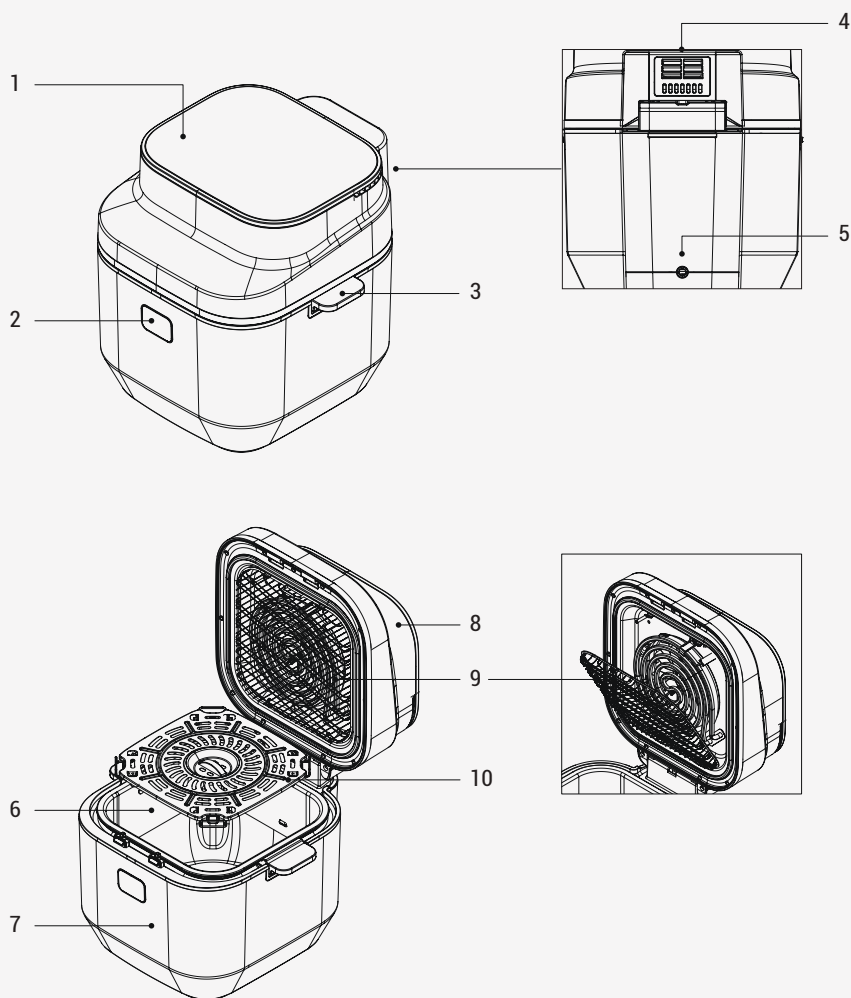


Opakowanie urządzenia jest wykonane z materiałów nadających się do recyklingu zgodnie z krajowymi przepisami. Nie należy wyrzucać odpadów opakowaniowych wraz z odpadami pochodzącymi z gospodarstw domowych lub innymi odpadami, lecz oddawać je do punktów zbiórki opakowań wyznaczonych przez władze lokalne.

1.4 Ważne punkty dotyczące oszczędzania energii

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

2 Twoja 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. Przycisk otwierania pokrywy
3. Uchwyt
4. Wylot powietrza
5. Kabel zasilania
6. Komora gotowania
7. Korpus
8. Pokrywa
9. Zdejmowany przewód
10. Stojak do pieczenia

Dane techniczne

Zasilanie	220-240 V ~ 50-60 Hz
Zużycie energii	2400-2850 W
Pojemność komory	7,0 L

3 Obsługa

3.1 Przeznaczenie

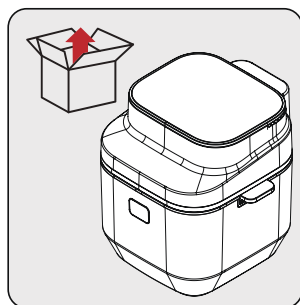
Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i nie nadaje się do użytku profesjonalnego.



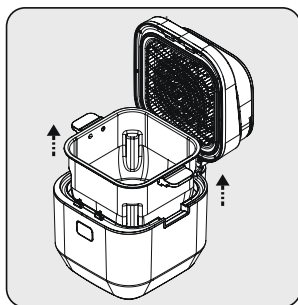
Podczas pierwszego użycia urządzenia może wystąpić niewielka emisja dymu. To normalne.

3.2 Przygotowanie urządzenia do użycia

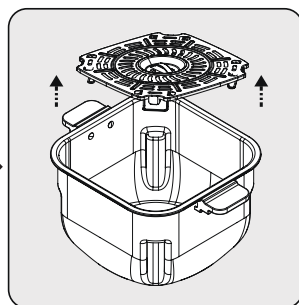
- Urządzenia należy używać w pozycji pionowej na stabilnej, równej, czystej, suchej i antypoślizgowej powierzchni.



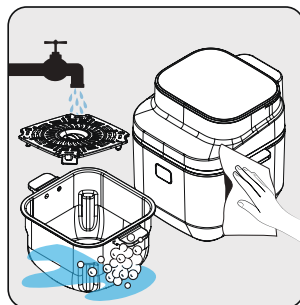
Przed pierwszym użyciem urządzenia należy usunąć materiał opakowaniowy i umieścić urządzenie na płaskiej, czystej powierzchni roboczej.



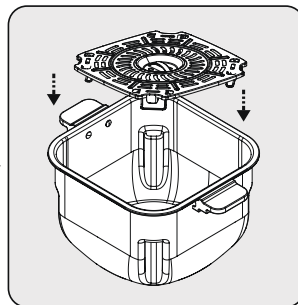
Chwycić wyjmowaną komorę gotowania (6) za pomocą uchwytów (3), a następnie wyjąć ją (6) z korpusu (7).



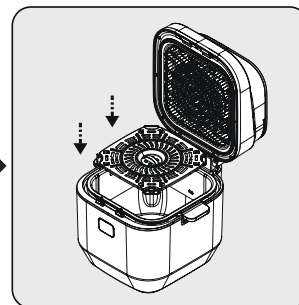
Wyjmij z komory (6) kratkę do gotowania (10) w komorze gotowania (6).



Wyczyścić zdejmowaną komorę gotowania (6) i kratkę do gotowania (10) ciepłą wodą z mydłem. Następnie wysuszyć całkowicie zewnętrzną stronę urządzenia i umyte części.



Umieść kratkę do gotowania (10) w komorze gotowania (6).



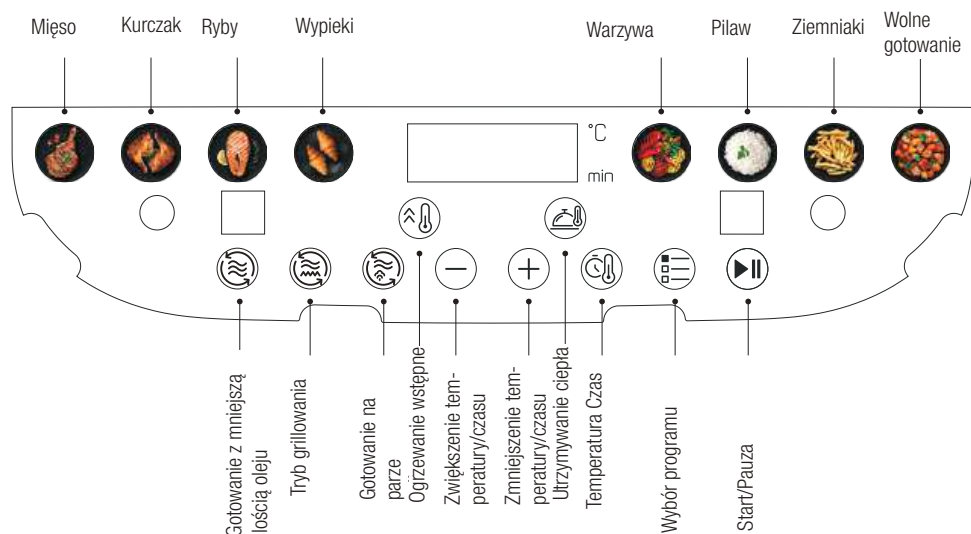
Po wyczyszczeniu włóż komorę gotowania (6) i kratkę do gotowania (10) do korpusu (7). Urządzenie jest gotowe do użycia.



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

3.3 Cyfrowy panel sterowania i wyświetlacz LED

Czas Tryb	Gotowanie na parze	Tryb grillowania	Opis
Mięso	Dostępne	Dostępne	Ten program jest przeznaczony do obróbki czerwonego mięsa.
Kurczak	Dostępne	Dostępne	Ten program jest specjalnie zaprojektowany dla drobiu.
Ryby	Dostępne	Dostępne	Za pomocą tego programu możesz również przyrządzać owoce morza.
Wypieki	Dostępne	Niedostępne	Ten program jest specjalnie zaprojektowany dla wypieków takich jak ciasta i chleb.
Warzywa	Dostępne	Niedostępne	Ten program jest specjalnie zaprojektowany dla warzyw.
Pilaw	Niedostępne	Niedostępne	Ten program jest przeznaczony do przyrządzenia pilawu z ryżu i ziaren pszenicy.
Ziemniaki	Niedostępne	Niedostępne	Ten program jest przeznaczony do przygotowania ziemniaków i frytek.
Wolne gotowanie Czas	Niedostępne	Niedostępne	Ten program jest przeznaczony do potrawek



3.4 Ostrzeżenia przed pierwszym użyciem



- Jeśli pokrywa (8) zostanie otwarta podczas pracy urządzenia, z wylotu powietrza (4) i górnej części komory gotowania (6) wydostanie się gorąca para. Dlatego zachowaj ostrożność aby uniknąć poparzenia parą o wysokiej temperaturze.
- Podczas korzystania z urządzenia w wysokiej temperaturze uważaj, aby nie dotykać bezpośrednio innych części komory gotowania (6) niż jej uchwyty (3).



Najlepsze efekt rumienienia i gotowania uzyskuje się zwykle na kratce do gotowania (10). Zaleca się używanie kratki do gotowania (10) w przypadku wszystkich przepisów i pieczonych potraw.

3.5 Obsługa



- Ilość gotowanej żywności będzie się różnić dzięki regulowanej kratce do gotowania. Przy określaniu ilości żywności kieruj się punktem, w którym znajduje się kratka.
- Wraz ze zmniejszaniem się odległości między gotowaną potrawą a grzałką, czas gotowania/temperatura w przyrządzaniu potrawy mogą różnić się od zdefiniowanych wartości.

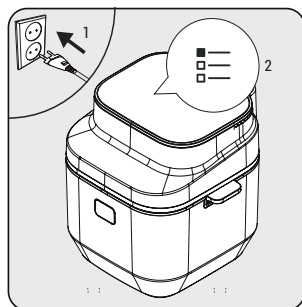
3.5.1 Wybór i uruchomienie programu



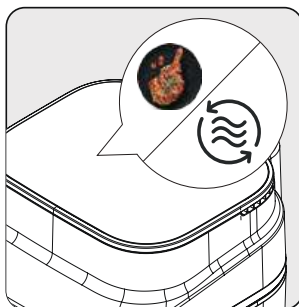
Jeśli po uruchomieniu urządzenia chcesz przełączyć się na inny program, naciśnij i przytrzymaj przycisk „Start/Stop” przez 3 sekundy.



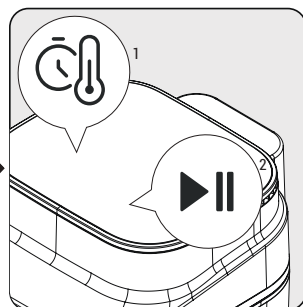
- Na wyświetlaczu pojawiają się automatycznie ustawione temperatury i czasy zgodnie z wybranymi funkcjami pieczenia. Można dowolnie zmieniać te temperatury i czasy.
- Aby anulować proces gotowania, naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy przycisk „Start/Stop”. Wybrany program pieczenia zostanie anulowany.
- Jeśli nie zostanie wybrana żadna funkcja gotowania, urządzenie automatycznie przejdzie w tryb oszczędzania energii po 120 sekundach i będzie migać tylko przycisk „Start/Stop”. Programy gotowania można wyświetlić na cyfrowym panelu sterowania (1), naciskając ponownie ten przycisk.



Podłącz urządzenie, a następnie naciśnij kilkakrotnie migającą w menu ikonę „Wybór programu”, aby przejść do żądanego programu. W zależności od preferencji, jeśli wybrany program jest odpowiedni do gotowania na parze lub grillowania, należy nacisnąć przycisk trybu gotowania przed rozpoczęciem gotowania.



Po wybraniu żądanego programu i trybu programu miga ikona „Start/Pauza”.
▶▶ Jeśli chcesz zmienić program naciśnij ponownie ikonę wyboru programu.



Po wybraniu programu możesz ustawić temperaturę i czas gotowania, naciskając ikonę „Temperatura/Czas”.
🕒 Rozpocznij proces gotowania, naciskając migającą ikonę „Start/Pauza ▶▶”.

3.5.2 Ustawienie temperatury i czasu

Naciśnij ikonę „🕒”, aby ustawić temperaturę lub czas. Zostanie wyświetlona wybrana temperatura i czas. Możesz ustawić żądaną temperaturę i czas naciskając przyciski (–) lub (+).



- Silikon kratki do gotowania (10) jest wykonany z odpornego na wysokie temperatury materiału przeznaczonego do kontaktu z żywnością. Zapobiega zarysowaniu powłoki komory. Dlatego należy zadbać o to, aby nie odkleiła się podczas pieczenia.
- Podczas wyciągania komory gotowania (6) należy uważać na gorącą parę znajdującą się wewnątrz i dotykać wyłącznie uchwytów.
- Podczas usuwania upieczonych potraw należy używać narzędzia (szczypce itp.), które nie uszkodzi wewnętrznej powierzchni urządzenia.

3.6 Pieczenie

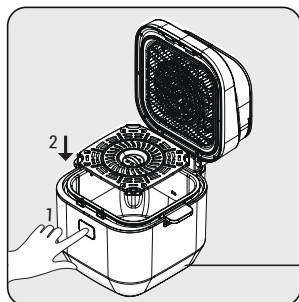


Lepsze rezultaty osiągniesz, jeśli wymieszasz potrawę z niewielką ilością oleju lub posmarujesz ją olejem przed umieszczeniem w komorze do gotowania.

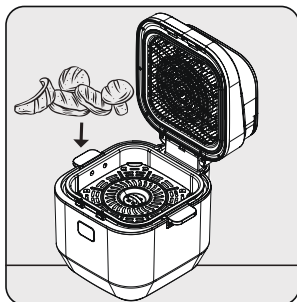


Gdy komora jest gorąca, nie należy dotykać żadnej części wyjmowanej komory (6) poza jej uchwyty (3).

3 Obsługa



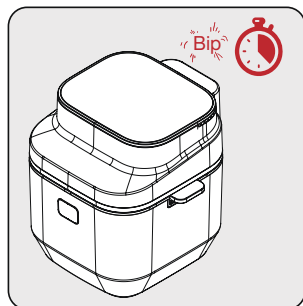
Naciśnij przycisk otwierania pokrywy (2) i wsuń kratkę do gotowania (10) do komory gotowania (6).



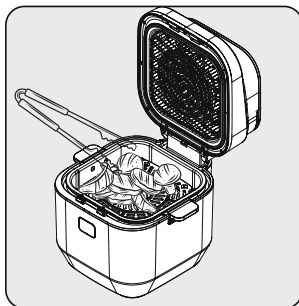
Umieść żywność w komorze gotowania (6) i zamknij pokrywę (8)



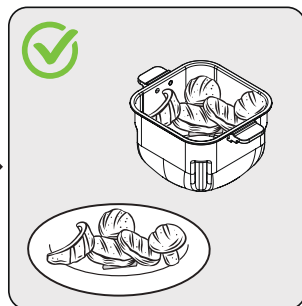
Podłącz urządzenie do prądu i wybierz żądany program gotowania. Następnie wybierz odpowiedni tryb i rozpocznij proces gotowania.



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



Otwórz pokrywę (4) i sprawdź czy potrawa jest upieczona/rozmrózona/ugotowana. Jeśli jedzenie wymaga dodatkowego czasu gotowania, można nieco go wydłużyć.



Po zakończeniu procesu możesz wyjąć komorę gotowania (10) z urządzenia, trzymając ją za uchwyty (3), i umieścić gotową potrawę w misce lub na talerzu.



- Aby zapewnić równomierne gotowanie; po ustawieniu ostrzeżenia dla połowy procesu gotowania, ostrożnie wyjmij komorę gotowania (6) z korpusu (7) i potrząśnij nią lub użyj szczypiec, aby obrócić gotującą się potrawę tak, aby nie zarysować komory gotowania (6) i kratki do gotowania (10).
- Wykonuj tę czynność częściej, jeśli cykl pieczenia jest długi lub jeśli chcesz uzyskać bardziej chrupiące rezultaty.



Unikaj kontaktu komory do gotowania (6) i kratki do gotowania (10) z zewnętrzną powierzchnią urządzenia, ponieważ powierzchnia komory do gotowania (6) będzie gorąca podczas gotowania i po jego zakończeniu.

3 Obsługa



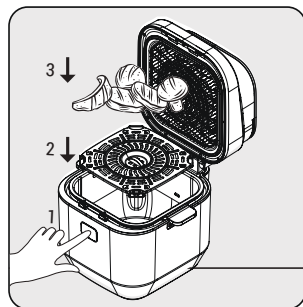
- Pozwól potrawom odpocząć przez 5 do 10 sekund przed wyjęciem ich z wyjmowanej komory do pieczenia (6).
- Użyj szczyptec, aby usunąć szorstką lub miękką żywność z komory do pieczenia (6) bez uszkodzenia wewnętrznej powierzchni urządzenia.
- Gdy jedna partia jest gotowa, urządzenie jest natychmiast gotowe na kolejną



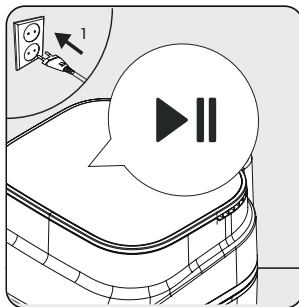
- Należy pamiętać, że podczas procesu pieczenia urządzenie może się bardzo nagrzewać.
- Nie należy umieszczać produktów na blacie kuchennym w taki sposób, aby blokował on kanały wylotu powietrza (4).
- Nie umieszczaj na urządzeniu żadnych innych produktów.

3.6.1 Mięso

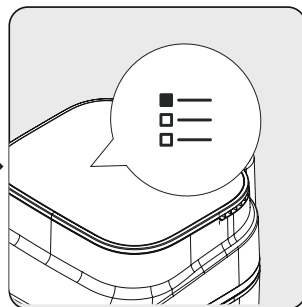
3.6.1.1. Tryb gotowania z mniejszą ilością oleju



Naciśnij przycisk otwierania pokrywy (2) i wsuń kratkę do gotowania (10) do komory gotowania (6). Następnie umieść żywność w komorze gotowania (6) i zamknij pokrywę urządzenia (8).

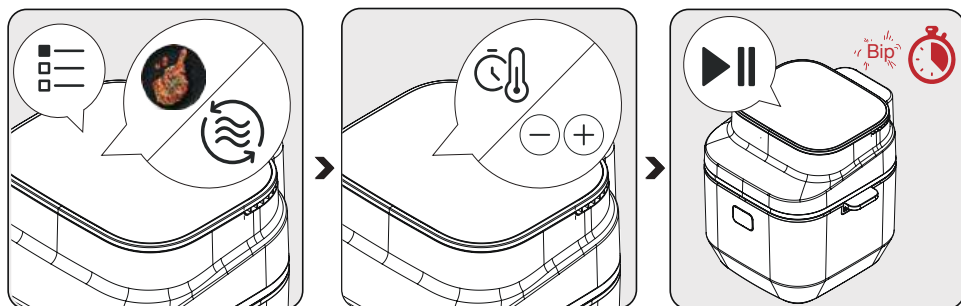


Podłącz urządzenie. Ikona Start/Pauza ►|| zacznie migać. Aby określić produkt, który ma być używany do gotowania, naciśnij ikonę Start/Pauza ►|| ; urządzenie wyjdzie z trybu czuwania.



Naciśnij kilkakrotnie przycisk wyboru programu ≡, aby wybrać żadaną potrawę z menu lub wybierz ją z gotowego menu.

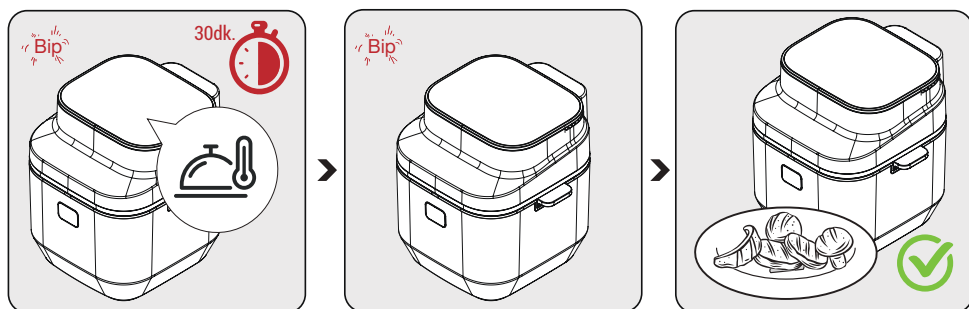
3 Obsługa



Aby przejść do menu potraw mięsnych, naciśnij raz ikonę wyboru programu . Aby przyrządzić potrawę w trybie gotowania z mniejszą ilością oleju, naciśnij ikonę gotowania z niską zawartością tłuszczu .

Po wybraniu trybu gotowania z mniejszą ilością oleju możesz ustawić idealną temperaturę — / zmniejszania +. Naciśnij ikonę , aby ustawić temperaturę lub czas. Po dokonaniu wyboru naciśnij ikonę Start/Pauza , aby rozpocząć proces.

Po osiągnięciu połowy całkowitego czasu gotowania urządzenie wyda sygnał dźwiękowy a na wyświetlaczu pojawi się ostrzeżenie o mieszaniu. Po wyświetleniu tego ostrzeżenia naciśnij przycisk otwierania pokrywy i wyjmij komorę gotowania (6), mocno chwytając za uchwyty. Aby gotowanie było równomierne potrząśnij komorą gotowania (6) lub obróć potrawę. Jeśli chcesz pominąć ten etap naciśnij ikonę Startu/Pauzy .



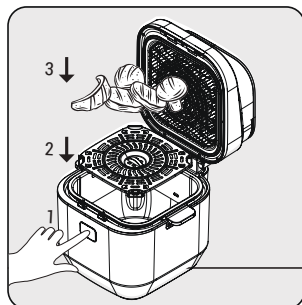
Ponownie umieść komorę gotowania (6) w korpusie i zamknij pokrywę. Aby kontynuować proces gotowania, naciśnij ikonę Start/Pauza na cyfrowym panelu sterowania.

Po zakończeniu procesu gotowania rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu zaświeci się ikona utrzymywania ciepła . Ten symbol oznacza 30-minutowy czas utrzymywania ciepła. W trakcie utrzymywania ciepła jedzenie można wyjąć w dowolnym momencie.

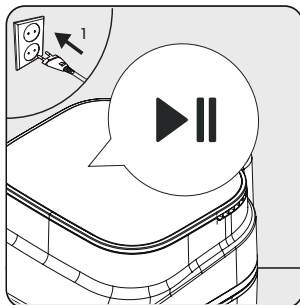
Po upływie wybranego czasu gotowania rozlegnie się sygnał ostrzegawczy i urządzenie automatycznie przerwie gotowanie. Na wyświetlaczu pojawi się symbol „-:-”.

Naciśnij przycisk otwierający pokrywę i sprawdź potrawę (czy jest upieczona/rozmrózona/ugotowana). Jeśli jedzenie wymaga dodatkowego czasu gotowania, można nieco go wydłużyć. Po zakończeniu procesu możesz wyjąć z urządzenia kratkę do gotowania, trzymając ją za uchwyty, i umieścić ugotowaną potrawę w misce lub na talerzu.

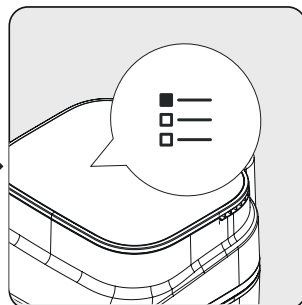
3.6.1.2. Tryb gotowania z mniejszą ilością oleju + tryb grillowania



Naciśnij przycisk otwierania pokrywy (2) i wsuń kratkę do gotowania (10) do komory gotowania (6). Następnie umieść żywność w komorze gotowania (6) i zamknij pokrywę urządzenia (8).



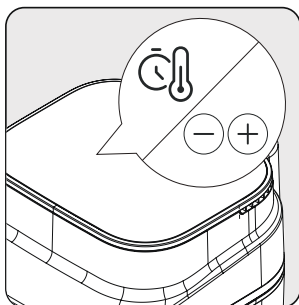
Podłącz urządzenie. Ikona Start/Pauza ►|| zacznie migać. Aby określić produkt, który ma być używany do gotowania, naciśnij ikonę Start/Pauza ►|| ; urządzenie wyjdzie z trybu czuwania.



Naciśnij kilkakrotnie przycisk wyboru programu ≡, aby wybrać żądaną potrawę z menu lub wybierz ją z gotowego menu.



Aby przejść do menu potraw mięsnych, naciśnij raz ikonę wyboru programu ≡. Aby ugotować potrawę w trybie gotowania z mniejszą ilością oleju + trybie grillowania, naciśnij ikonę gotowania w trybie grillowania (grill icon).



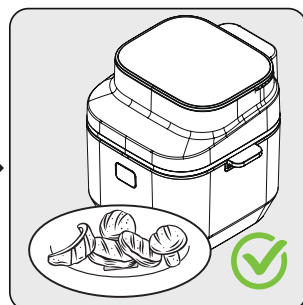
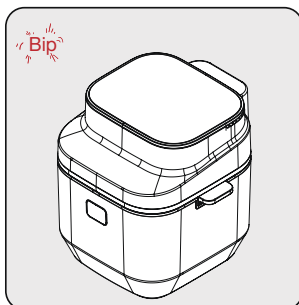
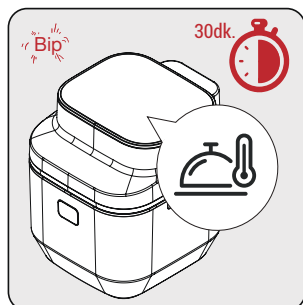
Po wybraniu trybu grillowania możesz ustawić idealną temperaturę i czas za pomocą ikon zwiększania — / zmniejszania +. Naciśnij ikonę (thermometer), aby ustawić temperaturę lub czas. Po dokonaniu wyboru naciśnij ikonę Start/Pauza ►||, aby rozpocząć proces. Rozpocznie się etap wstępnego podgrzewania (heat waves icon). Umieść żywność w komorze gotowania (6). Następnie zamknij pokrywę (8) i uruchom tryb gotowania produktu, naciskając ikonę start/pauza ►||.



Po osiągnięciu połowy całkowitego czasu gotowania urządzenie wyda sygnał dźwiękowy a na wyświetlaczu pojawi się ostrzeżenie o mieszaniu. Po wyświetleniu tego ostrzeżenia naciśnij przycisk otwierania pokrywy i wyjmij komorę gotowania (6), mocno chwytając za uchwyty. Aby gotowanie było równomierne, potrząśnij komorą lub obróć potrawę. Jeśli chcesz pominąć ten etap naciśnij ikonę Startu/Pauzy ►||.



Na etapie podgrzewania (heat waves icon) można obsmażyć mięso i zachować jego wilgotność.



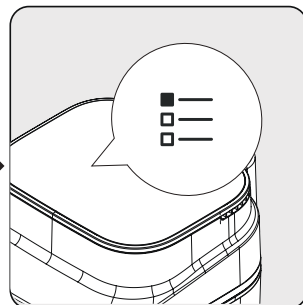
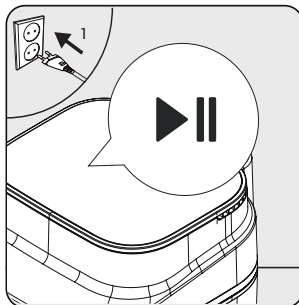
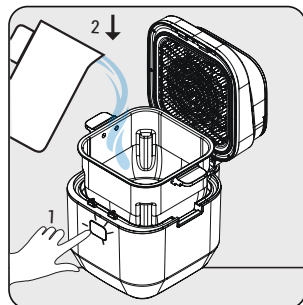
Ponownie umieść komorę gotowania (6) w korpusie i zamknij pokrywę. Aby kontynuować proces gotowania, naciśnij ikonę Start/Pauza ►|| na cyfrowym panelu sterowania.

Po zakończeniu procesu gotowania rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu zaświeci się ikona utrzymywania ciepła. Ten symbol oznacza 30-minutowy czas utrzymywania ciepła. W trakcie utrzymywania ciepła jedzenie można wyjąć w dowolnym momencie.

Po upływie wybranego czasu gotowania rozlegnie się sygnał ostrzegawczy i urządzenie automatycznie przerwie gotowanie. Na wyświetlaczu pojawi się symbol „--:--”.

Naciśnij przycisk otwierający pokrywę i sprawdź potrawę (czy jest upieczona/rozmrózona/ugotowana). Jeśli jedzenie wymaga dodatkowego czasu gotowania, można nieco go wydłużyć. Po zakończeniu procesu możesz wyjąć z urządzenia kratkę do gotowania, trzymając ją za uchwyty, i umieścić ugotowaną potrawę w misce lub na talerzu.

3.6.1.3. Tryb gotowania z mniejszą ilością oleju + tryb gotowania na parze

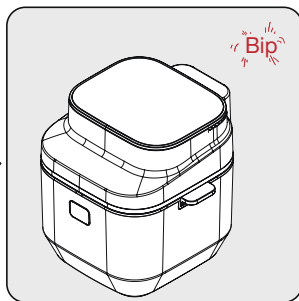
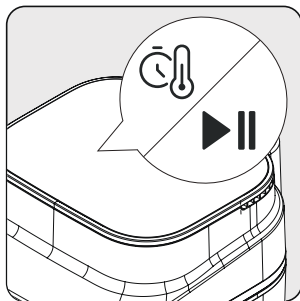
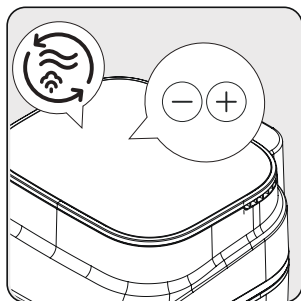


Sięgnij do komory gotowania, naciskając przycisk otwierający pokrywę. Napełnij komorę gotowania wodą do poziomu oznaczonego jako „max”. Umieść kratkę do gotowania i zamknij pokrywę urządzenia.

Podłącz urządzenie. Ikona Start/Pauza ►|| zacznie migać. Aby określić produkt, który ma być używany do gotowania, naciśnij ikonę Start/Pauza ►|| ; urządzenie wyjdzie z trybu czuwania.

Naciśnij kilkakrotnie przycisk wyboru programu, aby wybrać żądaną potrawę z menu lub wybierz ją z gotowego menu. Aby przejść do menu potraw mięsnych, naciśnij raz ikonę wyboru programu.

3 Obsługa



Aby ugotować potrawę w trybie mniejszej ilości oleju + gotowania na parze, naciśnij ikonę gotowania na parze . Po wybraniu trybu gotowania na parze można ustawić idealną temperaturę i czas za pomocą ikon zwiększania — / zmniejszania +.

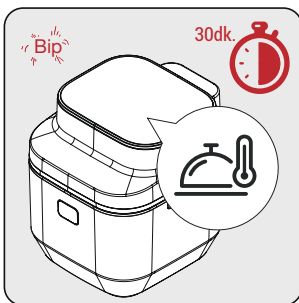
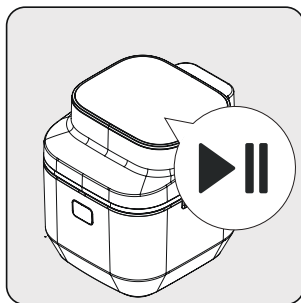
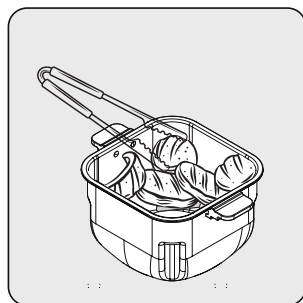
Naciśnij ikonę aby ustawić temperaturę lub czas. Po dokonaniu wyboru naciśnij ikonę Start/Pauza aby rozpocząć proces. Po rozpoczęciu procesu gotowania na parze rozpocznie się etap wstępnego podgrzewania w celu zwiększenia temperatury wody do temperatury parowania wody.

Po zakończeniu wstępnego podgrzewania umieść żywność na kratce do gotowania. Następnie zamknij pokrywę i uruchom tryb gotowania, naciśkając ikonę .

Po osiągnięciu połowy całkowitego czasu gotowania urządzenie wyda sygnał dźwiękowy a na wyświetlaczu pojawi się ostrzeżenie o mieszanii.



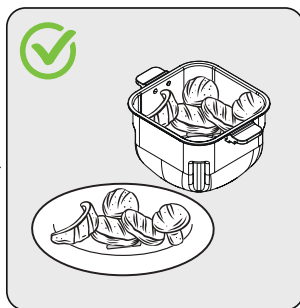
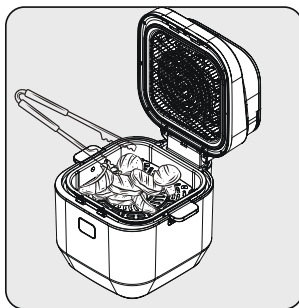
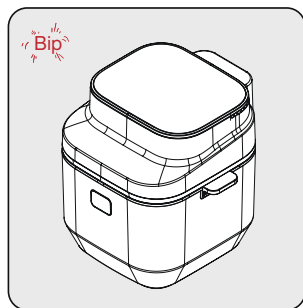
Na etapie podgrzewania można podnieść temperaturę wody do temperatury parowania.



Po wyświetleniu tego ostrzeżenia naciśnij przycisk otwierania pokrywy i wyjmij komorę gotowania (6), mocno chwytając za uchwyty. Aby gotowanie było równomierne potrząśnij komorą gotowania (6) lub obróć potrawę. Jeśli chcesz pominąć ten etap naciśnij ikonę Start/Pauza .

Ponownie umieść komorę gotowania (6) w korpusie i zamknij pokrywę. Aby kontynuować proces gotowania, naciśnij ikonę Start/Pauza na cyfrowym panelu sterowania.

Po zakończeniu procesu gotowania rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się symbol utrzymywania ciepła . Ten symbol oznacza 30-minutowy czas utrzymywania ciepła. W trakcie utrzymywania ciepła jedzenie można wyjąć w dowolnym momencie.



Po upływie wybranego czasu gotowania rozlegnie się sygnał ostrzegawczy i urządzenie automatycznie przerwie gotowanie. Na wyświetlaczu pojawi się symbol „--‘--”.

Naciśnij przycisk otwierający pokrywę i sprawdź potrawę (czy jest upieczona/rozmrózona/ugotowana). Jeśli jedzenie wymaga dodatkowego czasu gotowania, można nieco go wydłużyć.

Po zakończeniu procesu możesz wyjąć z urządzenia kratkę do gotowania, trzymając ją za uchwyty, i umieścić ugotowaną potrawę w misce lub na talerzu.

3.6.2 Kurczak

3.6.2.1 Kurczak - tryb gotowania z mniejszą ilością oleju

W celu przyrządzenia kurczaka z mniejszą ilością oleju wykonaj czynności opisane w punkcie „3.6.1.1. Tryb gotowania z mniejszą ilością oleju”.

3.6.2.2 Kurczak - tryb gotowania z mniejszą ilością oleju + grillowanie

W celu przyrządzenia kurczaka - tryb gotowania z mniejszą ilością oleju + grillowanie, wykonaj czynności opisane w punkcie „3.6.1.2. Gotowanie z mniejszą ilością oleju + grillowanie”.

3.6.2.3 Kurczak - tryb gotowania z mniejszą ilością oleju + gotowanie na parze

W celu przyrządzenia kurczaka - tryb gotowania z mniejszą ilością oleju + gotowanie na parze, wykonaj czynności opisane w punkcie „3.6.1.3. Gotowanie z mniejszą ilością oleju + gotowanie na parze”.

3.6.3 Ryby

3.6.3.1 Ryby - tryb gotowania z mniejszą ilością oleju

W celu przyrządzenia ryb - tryb gotowania z mniejszą ilością oleju, wykonaj czynności opisane w punkcie „3.6.1.1. Tryb gotowania z mniejszą ilością oleju”.

3.6.3.2 Ryba - Tryb gotowania z mniejszą ilością oleju + grillowanie

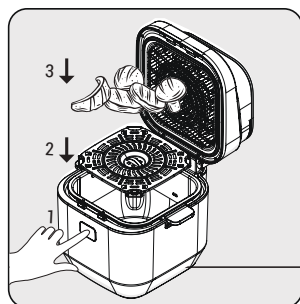
W celu przyrządzenia ryby - tryb z mniejszą ilością oleju + grillowanie, wykonaj czynności opisane w punkcie „3.6.1.2. Gotowanie z mniejszą ilością oleju + grillowanie”.

3.6.3.3 Ryba - tryb gotowania z mniejszą ilością oleju + gotowanie na parze

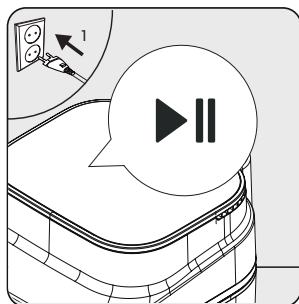
W przypadku ryb - tryb z mniejszą ilością oleju + gotowanie na parze, wykonaj czynności opisane w punkcie "3.6.1.3. Gotowanie z mniejszą ilością oleju + gotowanie na parze".

3.6.4 Wypieki

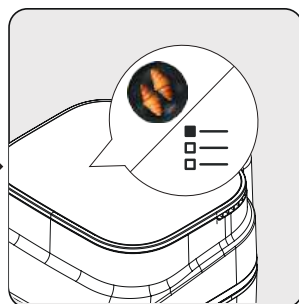
3.6.4.1 Wypieki - tryb gotowania z mniejszą ilością oleju



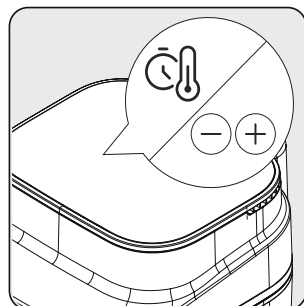
Naciśnij przycisk otwierania pokrywy (2) i wsuń kratkę do gotowania (10) do komory gotowania (6). Następnie umieść żywność w komorze gotowania (6) i zamknij pokrywę urządzenia (8).



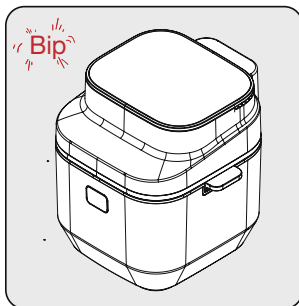
Połącz urządzenie. Ikona Start/Pauza ▶|| zacznie migać. Aby określić produkt, który ma być używany do gotowania, naciśnij ikonę Start/Pauza ▶|| ; urządzenie wyjdzie z trybu czuwania.



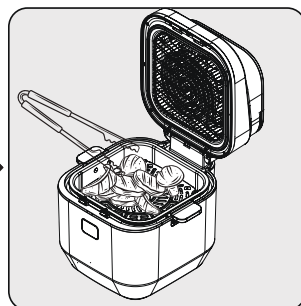
Naciśnij kilkakrotnie ikonę wyboru programu  , aby wybrać potrawę z menu lub z gotowego. Aby przejść do menu zdefiniowanego dla opcji wypieków, naciśnij 4 razy ikonę wyboru programu  .



Po wybraniu trybu gotowania z mniejszą ilością oleju możesz ustawić idealną temperaturę i czas za pomocą ikon zwiększania  / zmniejszania  . Naciśnij ikonę  , aby ustawić temperaturę lub czas. Po dokonaniu wyboru naciśnij ikonę Start/Pauza ▶|| , aby rozpocząć proces.

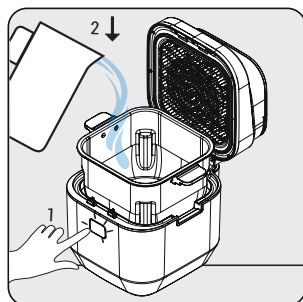


Po upływie wybranego czasu gotowania rozlegnie się sygnał ostrzegawczy i urządzenie automatycznie przerwie gotowanie. Na wyświetlaczu pojawi się symbol '---'.

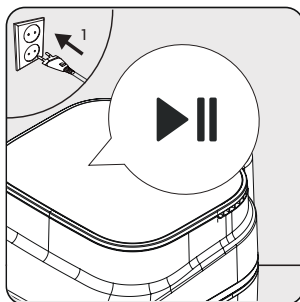


Naciśnij przycisk otwierający pokrywę i sprawdź potrawę (czy jest upieczona/rozmrózona/ugotowana). Jeśli jedzenie wymaga dodatkowego czasu gotowania, można nieco go wydłużyć. Po zakończeniu procesu możesz wyjąć z urządzenia kratkę do gotowania, trzymając ją za uchwyty, i umieścić ugotowaną potrawę w misce lub na talerzu.

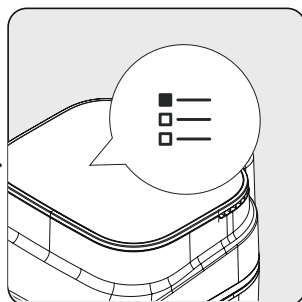
3.6.4.2 Wypieki - tryb pieczenia z mniejszą ilością oleju + gotowanie na parze



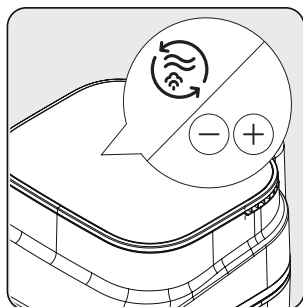
Sięgnij do komory gotowania, naciskając przycisk otwierający pokrywę. Napełnij komorę gotowania wodą do poziomu oznaczonego jako „max”. Umieść kratkę do gotowania i zamknij pokrywę urządzenia.



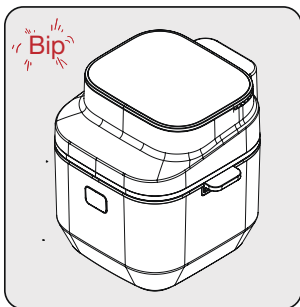
Podłącz urządzenie. Ikona Start/Pauza ►|| zacznie migać. Aby określić produkt, który ma być używany do gotowania, naciśnij ikonę Start/Pauza ►|| ; urządzenie wyjdzie z trybu czuwania.



Naciśnij kilkakrotnie przycisk wyboru programu ≡, aby wybrać żądaną potrawę z menu lub wybierz ją z gotowego menu. Aby przejść do menu zdefiniowanego dla opcji wypieków, naciśnij 4 razy ikonę wyboru programu ≡.



Aby ugotować potrawę w trybie mniejszej ilości oleju + gotowania na parze, naciśnij ikonę gotowania na parze (☁). Po wybraniu trybu gotowania na parze można ustawić idealną temperaturę i czas za pomocą ikon zwiększania — / zmniejszania +. Naciśnij ikonę ☁, aby ustawić temperaturę lub czas. Po dokonaniu wyboru naciśnij ikonę Start/Pauza ►||, aby rozpocząć proces.



Po upływie wybranego czasu gotowania rozlegnie się sygnał ostrzegawczy i urządzenie automatycznie przerwie gotowanie. Na wyświetlaczu pojawi się symbol '---'.



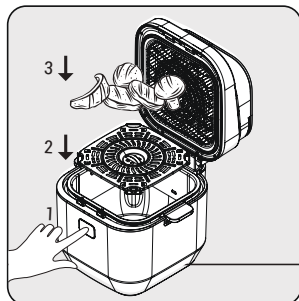
Naciśnij przycisk otwierający pokrywę i sprawdź potrawę (czy jest upieczona/rozsmrożona/ugotowana). Jeśli jedzenie wymaga dodatkowego czasu gotowania, można nieco go wydłużyć. Po zakończeniu procesu możesz wyjąć z urządzenia kratkę do gotowania, trzymając ją za uchwyty, i umieścić ugotowaną potrawę w misce lub na talerzu.



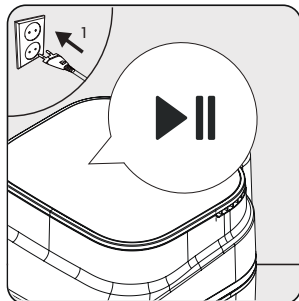
Podczas pieczenia ciast o zwartej konsystencji, takich jak kotlety/paszteciki i chleb, można osiągnąć idealny poziom pieczenia, łącząc ciasto z wewnętrzną powierzchnią komory pieczenia.

3.6.5 Warzywa

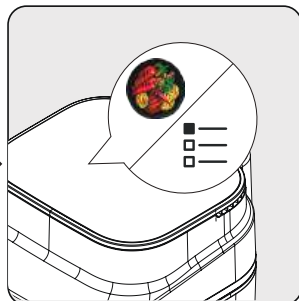
3.6.5.1 Warzywa - tryb gotowania z mniejszą ilością oleju



Naciśnij przycisk otwierania pokryw (2) i wsuń kratkę do gotowania (10) do komory gotowania (6). Następnie umieść żywność w komorze gotowania (6) i zamknij pokrywę urządzenia (8).

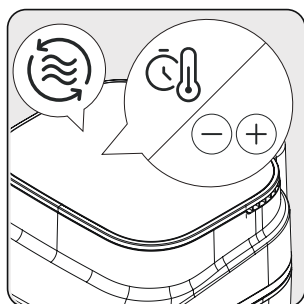


Podłącz urządzenie. Ikona Start/Pauza ▶|| zacznie migać. Aby określić produkt, który ma być używany do gotowania, naciśnij ikonę Start/Pauza ▶|| ; urządzenie wyjdzie z trybu czuwania.



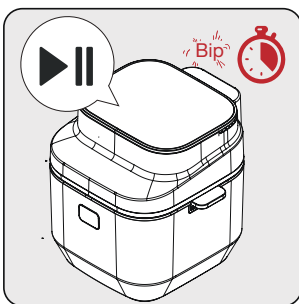
Naciśnij kilkakrotnie ikonę wyboru programu , aby wybrać potrawę z menu lub z gotowego.

Aby przejść do menu zdefiniowanego dla opcji wypieków, naciśnij 5 razy ikonę wyboru programu .



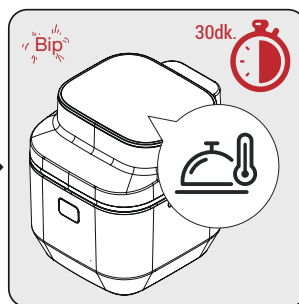
Aby przyrządzić potrawę w trybie gotowania z mniejszą ilością oleju, naciśnij ikonę gotowania z niską zawartością tłuszczu .

Po wybraniu trybu gotowania z mniejszą ilością oleju możesz ustawić idealną temperaturę i czas za pomocą ikon zwiększania — / zmniejszania +. Naciśnij ikonę , aby ustawić temperaturę lub czas. Po dokonaniu wyboru naciśnij ikonę Start/Pauza ▶||, aby rozpocząć proces.



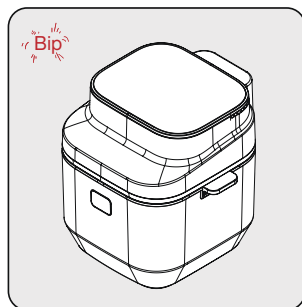
Po osiągnięciu połowy całkowitego czasu gotowania urządzenie wyda sygnał dźwiękowy a na wyświetlaczu pojawi się ostrzeżenie o mieszaniu.

Po wyświetleniu tego ostrzeżenia należy nacisnąć przycisk otwierający pokrywę i wyjąć komorę gotowania, mocno chwytając za uchwyty. Aby gotowanie było równomierne, potrząśnij komorą lub obróć potrawę. Jeśli chcesz pominąć ten etap naciśnij przycisk Start/Pauza.

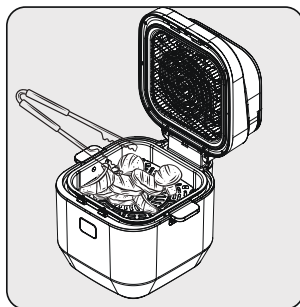


Ponownie umieść komorę gotowania w korpusie i zamknij pokrywę. Aby kontynuować proces gotowania, naciśnij ikonę ▶|| na cyfrowym panelu sterowania.

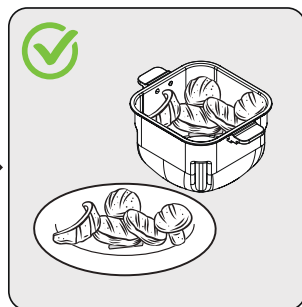
Po zakończeniu procesu gotowania rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się symbol utrzymywania ciepła . Ten symbol oznacza 30-minutowy czas utrzymywania ciepła. W trakcie utrzymywania ciepła jedzenie można wyjąć w dowolnym momencie.



Po upływie wybranego czasu gotowania rozlegnie się sygnał ostrzegawczy i urządzenie automatycznie przerwie gotowanie. Na wyświetlaczu pojawi się symbol „--:--”.

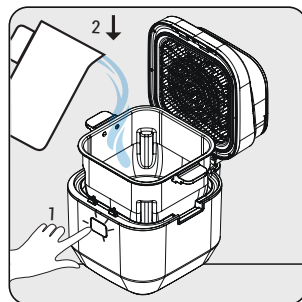


Naciśnij przycisk otwierający pokrywę i sprawdź potrawę (czy jest upieczona/rozmrózona/ugotowana). Jeśli jedzenie wymaga dodatkowego czasu gotowania, można nieco go wydłużyć.

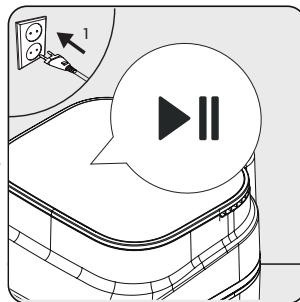


Po zakończeniu procesu możesz wyjąć z urządzenia kratkę do gotowania, trzymając ją za uchwyty, i umieścić ugotowaną potrawę w misce lub na talerzu.

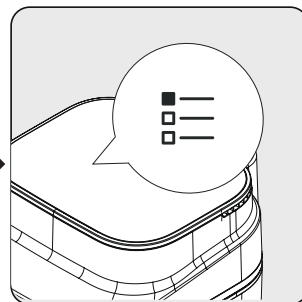
3.6.5.2 Warzywa - tryb gotowania z mniejszą ilością oleju + gotowanie na parze



Sięgnij do komory gotowania, naciskając przycisk otwierający pokrywę. Napełnij komorę gotowania wodą do poziomu oznaczonego jako „max”. Umieść kratkę do gotowania i zamknij pokrywę urządzenia.

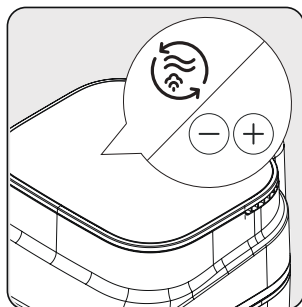


Podłącz urządzenie. Ikona Start/Pauza ►|| zacznie migać. Aby określić produkt, który ma być używany do gotowania, naciśnij ikonę Start/Pauza ►|| ; urządzenie wyjdzie z trybu czuwania.



Naciśnij kilkakrotnie przycisk wyboru programu ≡, aby wybrać żądaną potrawę z menu lub wybierz ją z gotowego menu. Aby przejść do menu zdefiniowanego dla warzyw, naciśnij 5 razy ikonę wyboru programu ≡.

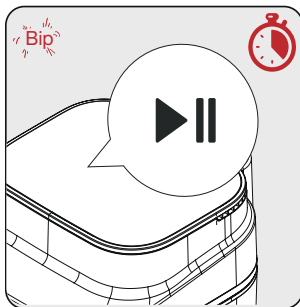
3 Obsługa



Aby ugotować potrawę w trybie mniejszej ilości oleju + gotowania na parze, naciśnij ikonę gotowania na parze (🍲).

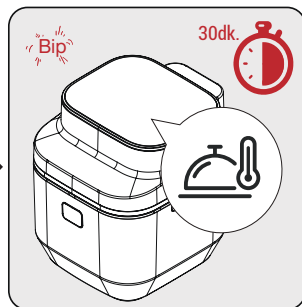
Po wybraniu trybu gotowania na parze można ustawić idealną temperaturę i czas za pomocą ikon zwiększania — / zmniejszania +.

Naciśnij ikonę (🌡️), aby ustawić temperaturę lub czas. Po dokonaniu wyboru naciśnij ikonę Start/Pauza ►||, aby rozpocząć proces.



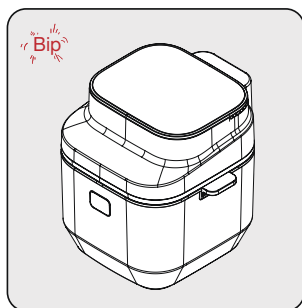
Po osiągnięciu połowy całkowitego czasu gotowania urządzenie wyda sygnał dźwiękowy a na wyświetlaczu pojawi się ostrzeżenie o mieszanii.

Po wyświetleniu tego ostrzeżenia należy nacisnąć przycisk otwierający pokrywę i wyjąć komorę gotowania, mocno chwytając za uchwyty. Aby gotowanie było równomierne, potrząśnij komorą lub obróć potrawę. Jeśli chcesz pominąć ten etap naciśnij ikonę Startu/Pauzy ►||.

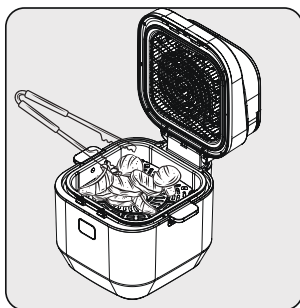


Ponownie umieść komorę gotowania w korpusie i zamknij pokrywę. Aby kontynuować proces gotowania, naciśnij ikonę Start/Pauza ►|| na cyfrowym panelu sterowania.

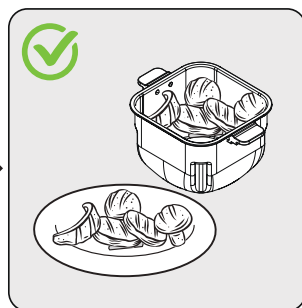
Po zakończeniu procesu gotowania rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się symbol utrzymywania ciepła (🔥). Ten symbol oznacza 30-minutowy czas utrzymywania ciepła. W trakcie utrzymywania ciepła jedzenie można wyjąć w dowolnym momencie.



Po upływie wybranego czasu gotowania rozlegnie się sygnał ostrzegawczy i urządzenie automatycznie przerwie gotowanie. Na wyświetlaczu pojawi się symbol „--:--”.

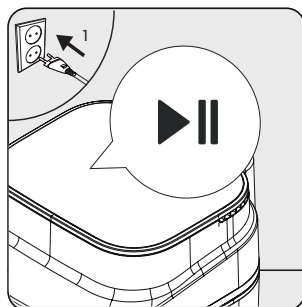


Naciśnij przycisk otwierający pokrywę i sprawdź potrawę (czy jest upieczona/rozsmrożona/ugotowana). Jeśli jedzenie wymaga dodatkowego czasu gotowania, można nieco go wydłużyć.

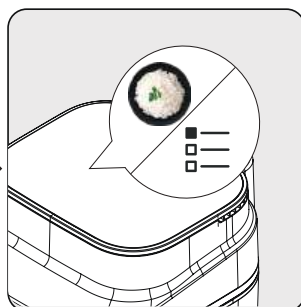


Po zakończeniu procesu możesz wyjąć z urządzenia kratkę do gotowania, trzymając ją za uchwyty, i umieścić ugotowaną potrawę w misce lub na talerzu.

3.6.6 Tryb gotowania pilawu

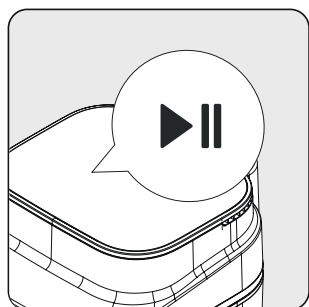


Podłącz urządzenie. Ikona Start/Pauza ▶|| zacznie migać. Aby określić produkt, który ma być używany do gotowania, naciśnij ikonę Start/Pauza ▶||; urządzenie wyjdzie z trybu czuwania.



Naciśnij kilkakrotnie przycisk wyboru programu , aby wybrać żądaną potrawę z menu lub wybierz ją z gotowego menu.

Aby przejść do menu zdefiniowanego dla pilawu, naciśnij 6 razy przycisk wyboru programu.



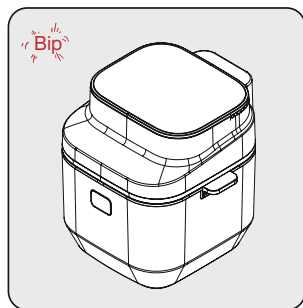
Po dokonaniu wyboru naciśnij ikonę "Start/Pauza ▶||", aby rozpocząć proces.

Po uruchomieniu trybu gotowania pilawu rozpocznie się wstępne podgrzewanie. Etap wstępnego podgrzewania doprowadzi temperaturę oleju do idealnego poziomu przed podsmażaniem.

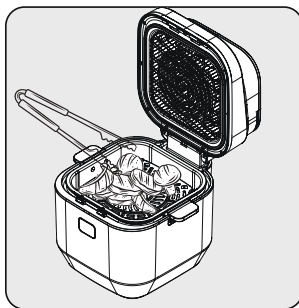


Umieść potrawę do podsmażania w komorze gotowania i dokończ proces podsmażania.

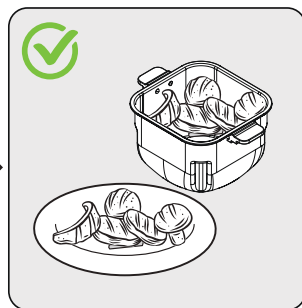
Po podsmażeniu dodaj wodę i zamknij pokrywę. Następnie naciśnij ikonę „Start/Pauza ▶||”, aby uruchomić tryb gotowania produktu.



Po upływie wybranego czasu gotowania rozlegnie się sygnał ostrzegawczy i urządzenie automatycznie przerwie gotowanie. Na wyświetlaczu pojawi się dodatkowy czas wydłużenia czasu gotowania.



Naciśnij przycisk otwierający pokrywę i sprawdź potrawę (czy jest upieczona/rozmrózona/ugotowana). Jeśli wymagany jest dodatkowy proces gotowania, można wydłużyć czas na wyświetlaczu.



Po zakończeniu procesu możesz wyjąć z urządzenia kratkę do gotowania, trzymając ją za uchwyty, i umieścić ugotowaną potrawę w misce lub na talerzu.

3.6.7 Tryb gotowania ziemniaków

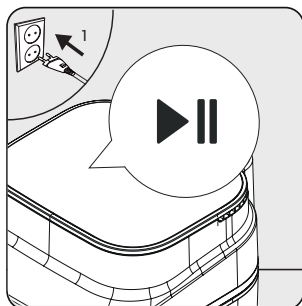
3.6.7.1 Ziemniaki - tryb gotowania z mniejszą ilością oleju

W celu przyrządzenia ziemniaków - tryb gotowania z mniejszą ilością oleju, wykonaj czynności opisane w punkcie „3.6.1.1. Tryb gotowania z mniejszą ilością oleju”.

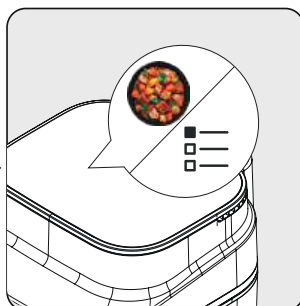


- Podgrzewanie wstępne doprowadzi temperaturę komory do ustawionej temperatury.
- Tego trybu gotowania można używać do różnych opcji smażenia.

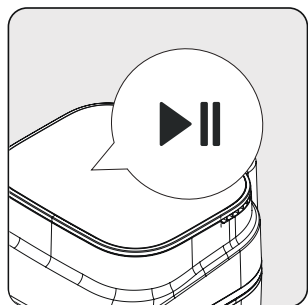
3.6.8 Tryb wolnego gotowania



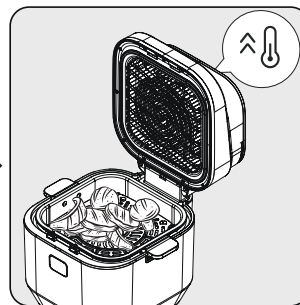
Połącz urządzenie. Ikona Start/Pauza ▶|| zacznie migać. Aby określić produkt, który ma być używany do gotowania, naciśnij ikonę Start/Pauza ▶||; urządzenie wyjdzie z trybu czuwania.



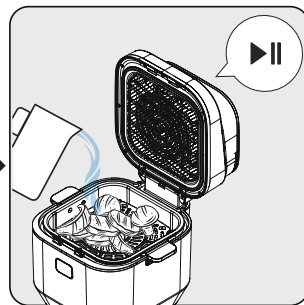
Naciśnij kilkakrotnie przycisk wyboru programu , aby wybrać żądaną potrawę z menu lub wybierz ją z gotowego menu. Aby przejść do menu zdefiniowanego dla opcji wolnego gotowania, naciśnij 8 razy przycisk wyboru programu .



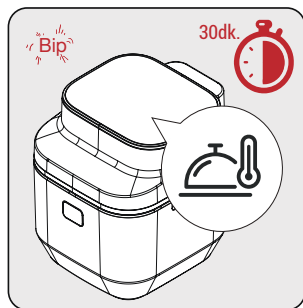
Po wybraniu trybu wolnego gotowania możesz ustawić idealną temperaturę i czas za pomocą ikon zwiększania — / zmniejszania +. Naciśnij ikonę , aby ustawić temperaturę lub czas. Po dokonaniu wyboru naciśnij ikonę Start/Pauza ▶||, aby rozpocząć proces.



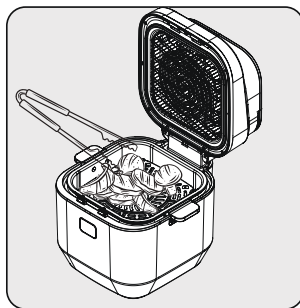
Po uruchomieniu trybu wolnego gotowania rozpocznie się etap wstępnego podgrzewania. Etap wstępnego podgrzewania doprowadzi temperaturę oleju do idealnego poziomu przed podsmażaniem. Umieść potrawę do podsmażania w komorze gotowania i dokończ proces podsmażania.



Po podsmażeniu dodaj wodę i zamknij pokrywę. Następnie naciśnij ikonę „Start/Pauza” ▶||, aby uruchomić tryb gotowania.

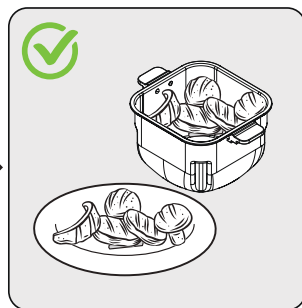


Po zakończeniu procesu gotowania rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się symbol utrzymywania ciepła . Ten symbol oznacza 30-minutowy czas utrzymywania ciepła. W trakcie utrzymywania ciepła jedzenie można wyjąć w dowolnym momencie.



Po upływie wybranego czasu gotowania rozlegnie się sygnał ostrzegawczy i urządzenie automatycznie przerwie gotowanie. Na wyświetlaczu pojawi się symbol „--:--”.

Naciśnij przycisk otwierający pokrywę i sprawdź potrawę (czy jest upieczona/rozmrózona/ugotowana). Jeśli jedzenie wymaga dodatkowego czasu gotowania, można nieco go wydłużyć.



Po zakończeniu procesu możesz wyjąć z urządzenia kratkę do gotowania, trzymając ją za uchwyty, i umieścić ugotowaną potrawę w misce lub na talerzu.

3.7 Akcesoria do stojaka do gotowania

Najlepsze przyrumienienie i pieczenie uzyskuje się zazwyczaj używając stojaka do pieczenia. Kratka do gotowania to wszechstronne wyposażenie, które może być używane zarówno w trybie gotowania ogólnego, jak i grillowania. Druciane nóżki na czterech rogach kratki do gotowania mogą być dostosowywane w zależności od potrzeb.

4 Czas pieczenia

Domyślne ustawienia temperatury i czasu programów urządzenia są ustawiane automatycznie.

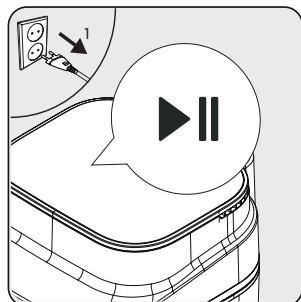
Poniższa tabela zawiera przegląd czasów pieczenia dla różnych potraw. Czas pieczenia zależy od grubości, gatunku i konsystencji potrawy. Zalecane czasy i ilości należy traktować jako przybliżone.

Program	Żywność	Ilość	Gotowanie z mniejszą ilością oleju Tryb grillowania Gotowanie na parze		Mieszanie/ Potrząsanie
			Stopnie (C°)	Czas (min)	
Mięso	Żeberka	700 g	200 °C	13 minut	1
	Polędwica	700 g	200 °C	13 minut	1
	Tureckie klopsiki	500 g	200 °C	12 minut	2
	Kotlety	700 g	200 °C	12 minut	1
Kurczak	Udka z kurczaka	450	200 °C	30 minut	2
	Pierś z kurczaka	500	180 °C	35 minut	1
	Skrzydółka z kurczaka	500	190 °C	35 minut	2
Ryby	Łosoś	500 g	180 °C	16 minut	1
	Krewetka Jumbo	300	180 °C	12 minut	2
	Okoń morski	500 g	180 °C	16 minut	1
Warzywa	Ziemniaki - marchewka w kostkach Dekoracja	250	180 °C	14 minut	2
	Krążek cebuli	200	190 °C	10 minut	2
	Cukinia i bakłażan (pokrojone w krążki)	200	180 °C	14 minut	2
Piław	Ryz i ziarna pszenicy	2 filiżanki (400 g)	*****	20-30 minut	0
Francuski Frytki	Świeże ziemniaki	250	190 °C	18 minut	4
	Świeże ziemniaki	500	190 °C	26 minut	4
	Mrożone ziemniaki	250	190 °C	16 minut	4
	Mrożone ziemniaki	500	190 °C	22 minut	4
Wypieki	Muffinka	6 szt. mini foremek na muffiny	160 °C	20 minut	0
Wolne gotowanie	Skrzydółka z kurczaka z sosem teriyaki	400 g	90 °C	130 minut	0

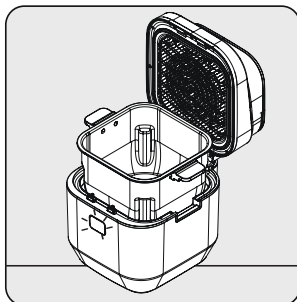
5 Czyszczenie i konserwacja

5.1 Czyszczenie

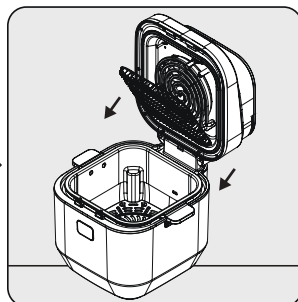
i Do czyszczenia urządzenia nigdy nie używaj benzyny, rozpuszczalników, ściernych środków czyszczących, metalowych przedmiotów ani twardych szczotek.



Wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania. Pozostaw urządzenie do całkowitego ostygnięcia.

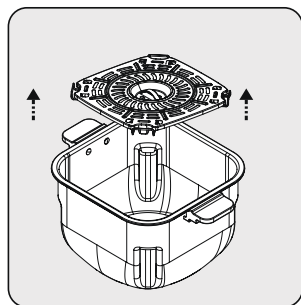


Wyjmij komorę gotowania (6) z korpusu (7) za pomocą uchwytów (3).

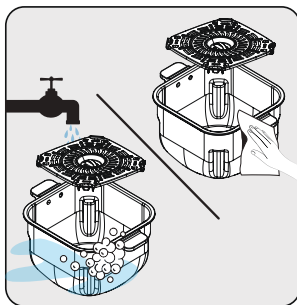


Z łatwością wyjmij przewód (9) z przodu grzałki naciągając go.

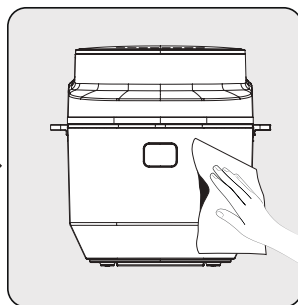
i Otwórz pokrywę (8), aby umożliwić szybsze schłodzenie urządzenia.



Usuń kratkę do gotowania (10) z komory gotowania (6).



Możesz umyć komorę gotowania (6), kratkę do gotowania (10) i przewód (9) 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

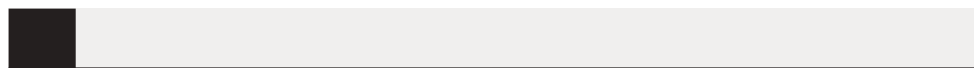
- Jeśli nie zamierzasz używać urządzenia przez dłuższy czas, przechowuj je starannie.
- Odłącz urządzenie i pozwól mu ostygnąć przed odstawieniem.
- Urządzenie należy przechowywać w chłodnym i suchym miejscu.
- Urządzenie i kabel należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

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	
		Timer nie jest ustawiony	Przekręć pokrętło timera do pozycji, włącz urządzenie na wymagany czas przygotowania
		Komora gotowania nie jest prawidłowo umieszczona w korpusie	Umieść komorę gotowania w prawidłowy sposób
2	Potrawy są niedostatecznie upieczone/spalone	Czas pieczenia nie jest prawidłowy	Łącz przepisy i własne doświadczenie w celu dostosowania sposobu przyrządzania potraw
		Temperatura gotowania jest nieprawidłowa	Połącz przepisy i swoje osobiste doświadczenie w celu dostosowania czasu
		W komorze gotowania znajduje się za dużo żywności	Nie umieszczaj zbyt dużej ilości żywności w komorze gotowania
		Niektóre potrawy należy mieszać w określonych odstępach czasu, aby zapewnić równomierne gotowanie	W szczególności należy mieszać produkty zachodzące na siebie, takie jak ziemniaki
3	Dym podczas pierwszego użycia	Olej zapobiegający rdzewieniu pozostały na grzałce 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	Ciało obce w komorze gotowania, w korpusie, na grzałce	Usuń obcy przedmiot
5	Wyświetlacz pokazuje E1 i produkt przestał działać	Termistor NTC nie działa / płytka PCB jest uszkodzona	Skontaktuj się z serwisem w sprawie naprawy.
6	Na wyświetlaczu pojawia się E2 i urządzenie nie działa	Termistor NTC nie działa / płytka PCB jest uszkodzona / komora gotowania nie na swoim miejscu.	Sprawdź komorę. Jeśli usterka nie zniknie, należy udać się do serwisu w celu naprawy
7	Na wyświetlaczu pojawia się E3 i urządzenie przestało działać	Termistor NTC nie działa / płytka PCB jest uszkodzona	Skontaktuj się z serwisem w sprawie naprawy.
8	Na ekranie pojawia się E4 i urządzenie przestało działać	Termistor NTC nie działa / płytka PCB jest uszkodzona	
9	Na wyświetlaczu pojawia się „otwarty” i urządzenie nie działa	Pokrywa otwarta	Zamknij pokrywę
10	Na wyświetlaczu pojawia się „mieszanie” i urządzenie nie działa	Osiągnięto połowę czasu gotowania, ale żywność w urządzeniu nie jest obracana w celu lepszego ugotowania	Otwórz pokrywę i obróć jedzenie./ Naciśnij przycisk Start/Pauza, aby wznowić proces gotowania
11	Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „podgrzewanie”.	Proces wstępnego podgrzewania jest inicjowany w celu lepszego gotowania przed procesem gotowania.	Poczekaj na zakończenie procesu lub naciśnij przycisk Start/Pauza, aby wznowić proces gotowania.



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.