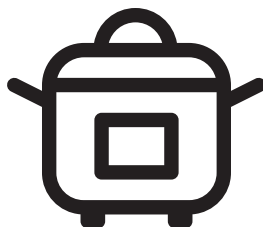




Hot Air Fryer

User Manual



FRL5388 B

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



01M-8913883200-3924-06

Please read this guide first!

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

Symbols and their meanings

These symbols are used throughout this guide:

	Important information and recommendations regarding the use of the appliance.
	WARNING: Warnings on personal injury or property damage.
	Suitable for contact with food.
	Do not immerse the appliance, the power cord or the plug in water or in any other liquids.
	WARNING: Warning about hot surfaces.



**RECYCLED &
RECYCLABLE
PAPER**

1 Important safety and environmental instructions

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

Any warranty is void if these instructions are not followed.

1.1 General safety

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

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

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

1 Important safety and environmental instructions

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

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

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

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



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

1.2 Compliance with RoHS Directive

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

1.3 Package information

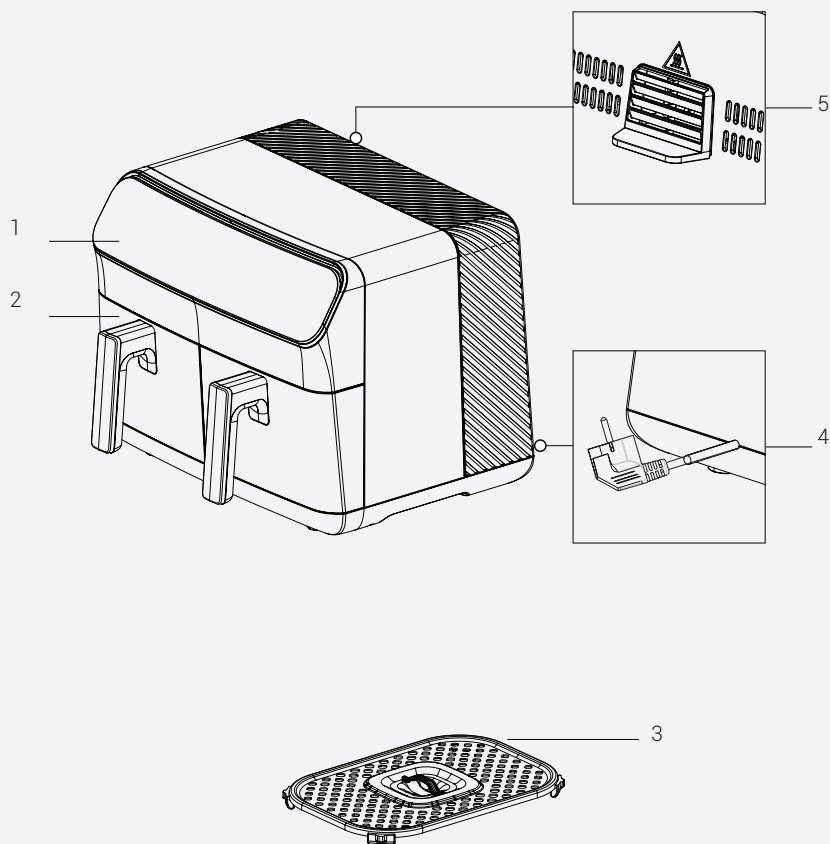


Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

1.4 Important points for saving energy

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

2 Your Hot Air Fryer



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

2 Your Hot Air Fryer

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

Technical data

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

3 Usage

3.1 Intended use

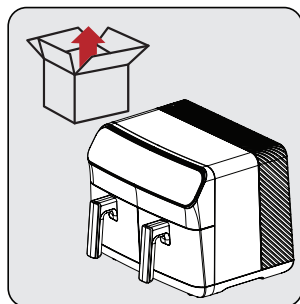
The appliance is intended for home use only and is not suitable for professional use.



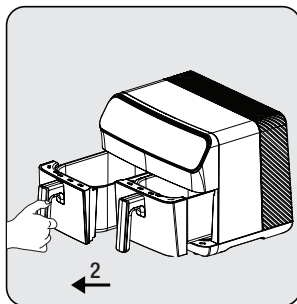
When you use the appliance for the first time, there may be a slight emission of smoke. This is normal.

3.2 Preparing the appliance for use

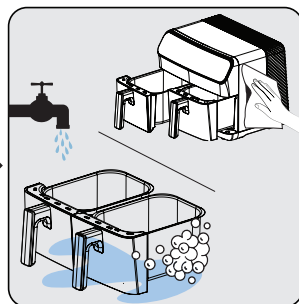
- Use the appliance in an upright position on a stable, level, clean, dry and non-slip surface.



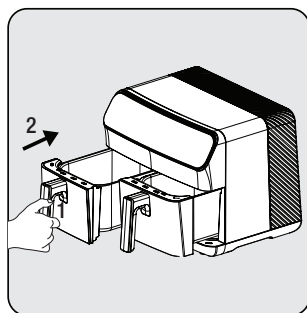
Before using the appliance for the first time, remove the packaging material and place the appliance on a flat, clean work surface.



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



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



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

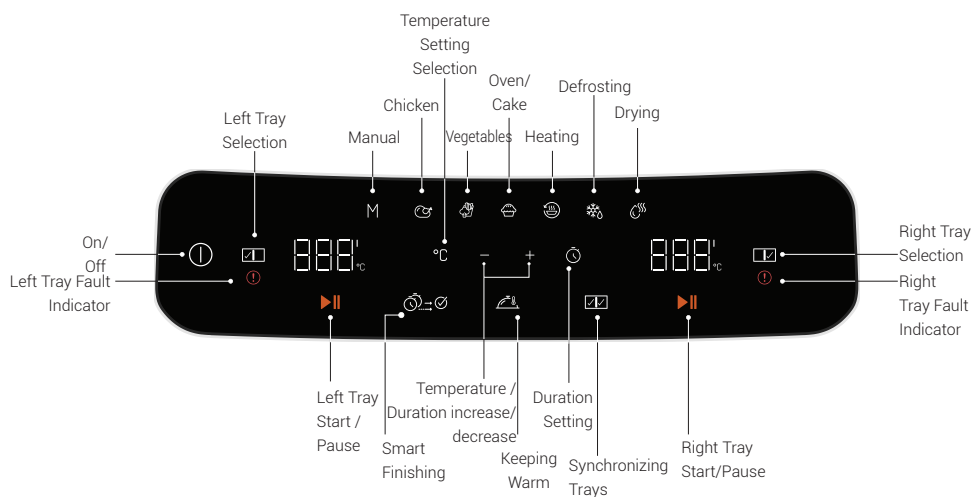


For first time use, set the appliance to "M" mode, set it to the highest temperature and let it run for 10 minutes without adding any ingredients.

3 Usage

3.3 Control panel and LED display:

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

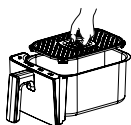


3 Usage

3.4 Warnings before first use



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



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

3.5 Operation

3.5.1 Selecting and starting a program

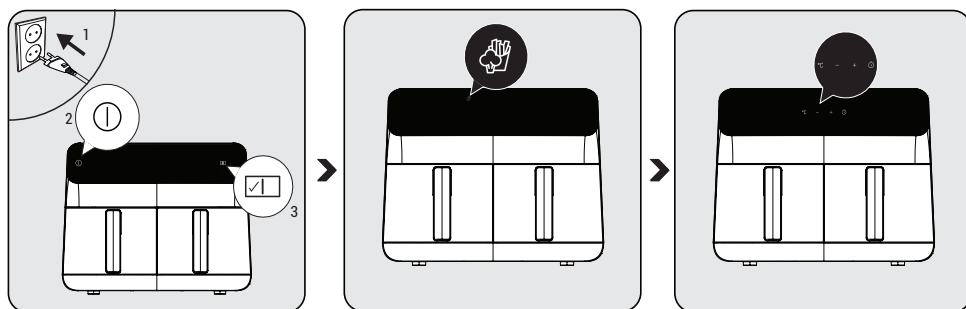


If you want to switch to another program after starting the appliance, press and hold the "Start/Stop" key or the "Select Tray" key for 3 seconds. Then select the desired program by selecting the tray again.



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

3 Usage



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

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

After selecting the program, you can set the temperature and cooking time by pressing the temperature and time icons. Start the cooking process by pressing the start icon. When wishing to cook in the other chamber, repeat the process by selecting a tray.

3.5.2 Temperature and time setting

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

3.5.3 Function settings

3.5.3.1 Smart finishing

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

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



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

3 Usage

3.5.3.2 Keeping warm

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

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



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

3.5.3.3 Synchronize cooking

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

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



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

3.6 Cooking

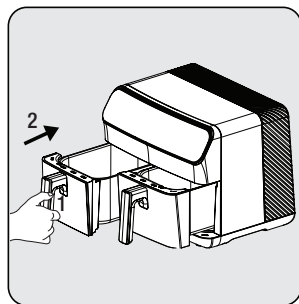


You will achieve better results if you mix the food with a small amount of oil using brush the food with oil before placing it in the cooking tray.

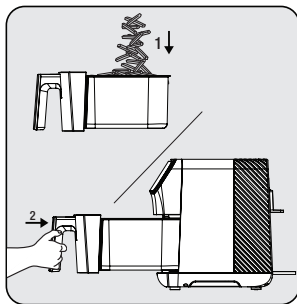


Do not touch the removable cooking trays when they are hot, except for the handles.

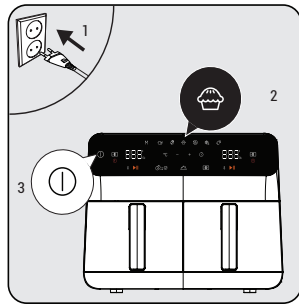
3 Usage



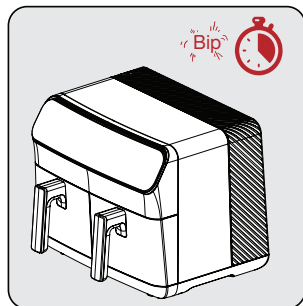
Remove the cooking tray and place it on a flat, clean surface.



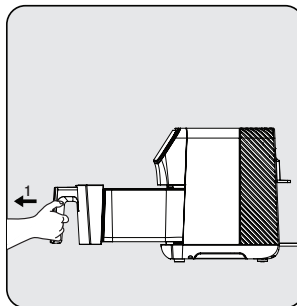
Place the food in the cooking tray. Then insert the tray into the appliance and make sure it is properly seated.



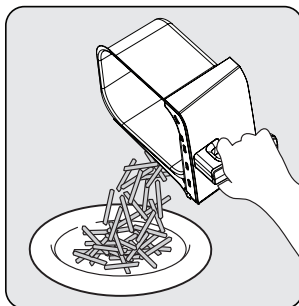
Connect the appliance and select the desired cooking program. Then start the cooking process.



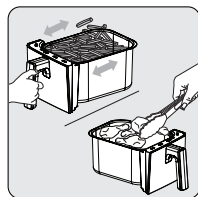
When the selected cooking time is up, a warning tone will sound and the appliance will automatically stop cooking.



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

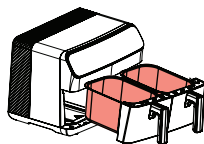


When the process is complete, transfer the cooked food to a bowl or plate.



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

3 Usage



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



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



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

4 Cooking time

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

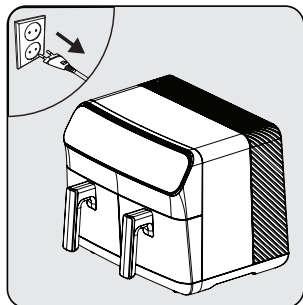
The following table gives an overview of cooking times for different foods. Cooking times depend on the thickness, brand and consistency of the food. The recommended times and quantities should be regarded as approximate.

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

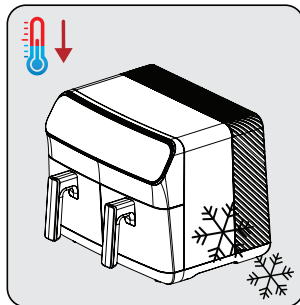
5 Cleaning and maintenance

5.1 Cleaning

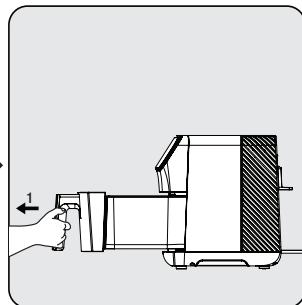
i Never use gasoline, solvents, abrasive cleaners, metal objects or hard brushes to clean the appliance.



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



Allow the appliance to cool down completely.

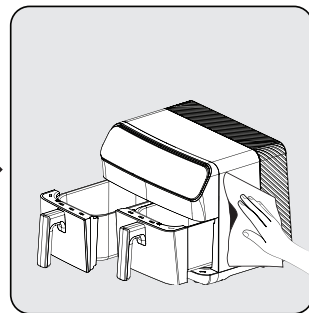


Remove the removable cooking basket (5) from the drawer.

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



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



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

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

5 Cleaning and maintenance

5.2 Storage

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

5.3 Transport and shipping

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

6 Troubleshooting

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

Proszę najpierw przeczytać ten przewodnik!

Drogi kliencie,

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

Symbole i ich znaczenie

Poniższe symbole są używane w tym przewodniku:



Ważne informacje i zalecenia dotyczące użytkowania urządzenia.



OSTRZEŻENIE: Ostrzeżenia dotyczące obrażeń ciała lub szkód materialnych.



Produkt przeznaczony do kontaktu z żywnością.



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



OSTRZEŻENIE: Stopień ochrony przed porażeniem elektrycznym



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

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

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

1.1 Ogólne zasady bezpieczeństwa

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

1 Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska

- Należy upewnić się, że napięcie podane na urządzeniu jest takie samo jak napięcie sieciowe w domu.
- Używaj urządzenia z wtyczką uziemiającą.
- Nie używaj przedłużaczy.
- Nie stawiaj urządzenia na źródłach ciepła, takich jak piekarniki i piece, ani w ich pobliżu.
- Aby zapobiec uszkodzeniu przewodu zasilającego, nie należy go zgniatać, zaciskać ani ocierać o ostre krawędzie.
- Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka ciągnąc za przewód.
- Podczas czyszczenia nie wolno zanurzać urządzenia ani przewodu zasilającego w wodzie.
- Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru, gdy jest podłączone.
- Nie demontuj urządzenia.
- Należy stosować wyłącznik oryginalny lub zalecane przez producenta części zamienne.
- Urządzenie należy odłączyć od zasilania przed czyszczeniem i dokładnie wysuszyć wszystkie części po czyszczeniu.
- Urządzenie należy wyczyścić zgodnie z instrukcjami w rozdziale Czyszczenie i konserwacja.
- Do urządzenia nie należy wkładać dużych kawałków jedzenia, ponieważ może to spowodować pożar.
- Nie dotykaj wtyczki urządzenia mokrymi lub wilgotnymi rękami.
- Nie używaj urządzenia w wilgotnym pomieszczeniu.
- Nie przenoś urządzenia, gdy jest w użyciu, a olej w środku jest gorący.
- Nie używaj urządzenia w otoczeniu lub w pobliżu materiałów wybuchowych lub łatwopalnych.
- Aby uniknąć ryzyka poparzenia, nie dotykaj gorących powierzchni.
- Urządzenie powinno ostygnać 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.
- Aby wyłączyć, ustaw pokrętkę programatora i pokrętkę temperatury w pozycji wyłączonej. Następnie odłącz urządzenie od sieci.
- Opakowanie urządzenia należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.

1.1 Zgodność z dyrektywą WEEE i utylizacja odpadowego produktu:

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



Ten symbol oznacza, że sprzęt nie może być 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.

1.2 Zgodność z dyrektywą RoHS

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

1.3 Opakowanie urządzenia

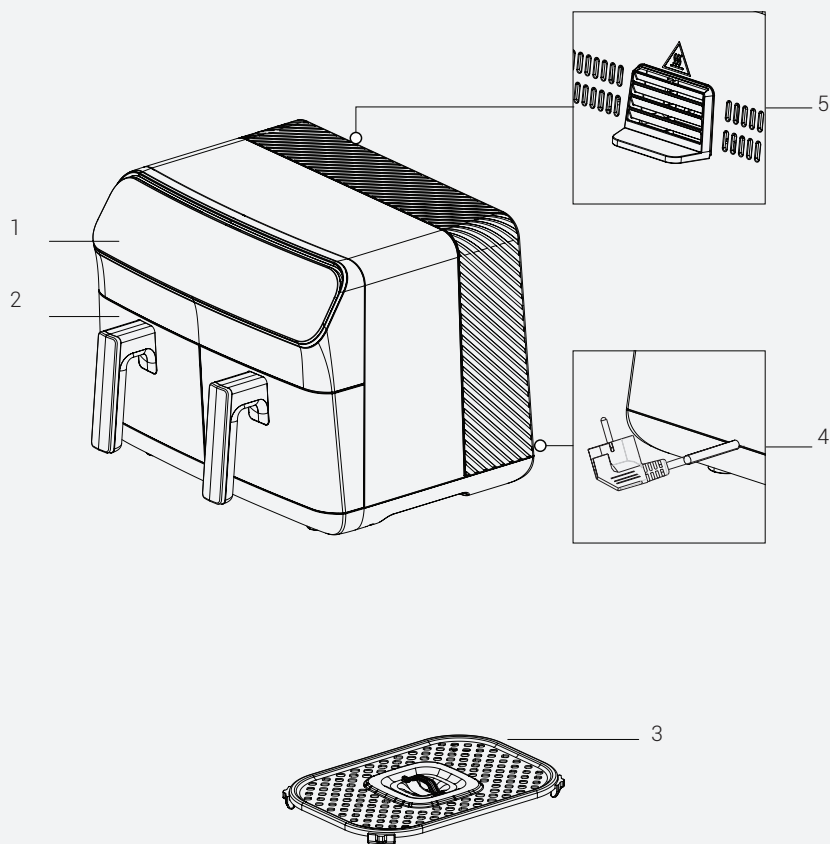


Opakowanie urządzenia jest wykonane z materiałów nadających się do recyklingu zgodnie z przepisami krajowymi. Nie należy wyrzucać odpadów opakowaniowych wraz z odpadami pochodzącymi z gospodarstw domowych lub innymi odpadami. Należy oddawać je do punktów zbiórki opakowań wyznaczonych przez władze lokalne.

1.4 Ważne punkty dotyczące oszczędzania energii

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

2 Twoja Frytkownica na gorące powietrze



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

2 Twoja Frytkownica na gorące powietrze

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

Dane techniczne

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

3 Zastosowanie

3.1 Przeznaczenie

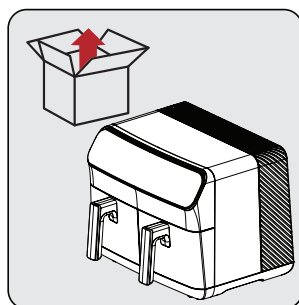
Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i nie nadaje się do użytku profesjonalnego.



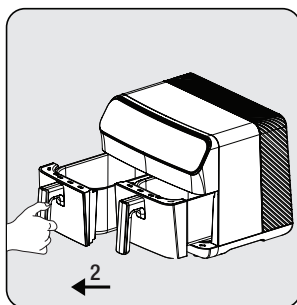
Podczas pierwszego użycia urządzenia może wystąpić niewielka emisja dymu. To normalne.

3.2 Przygotowanie urządzenia do użycia

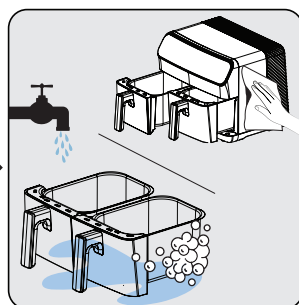
- Urządzenia należy używać w pozycji pionowej na stabilnej, równej, czystej, suchej i antypoślizgowej powierzchni.



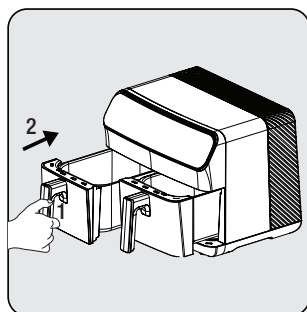
Przed pierwszym użyciem urządzenia należy usunąć materiał opakowaniowy i umieścić urządzenie na płaskiej, czystej powierzchni roboczej.



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



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



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

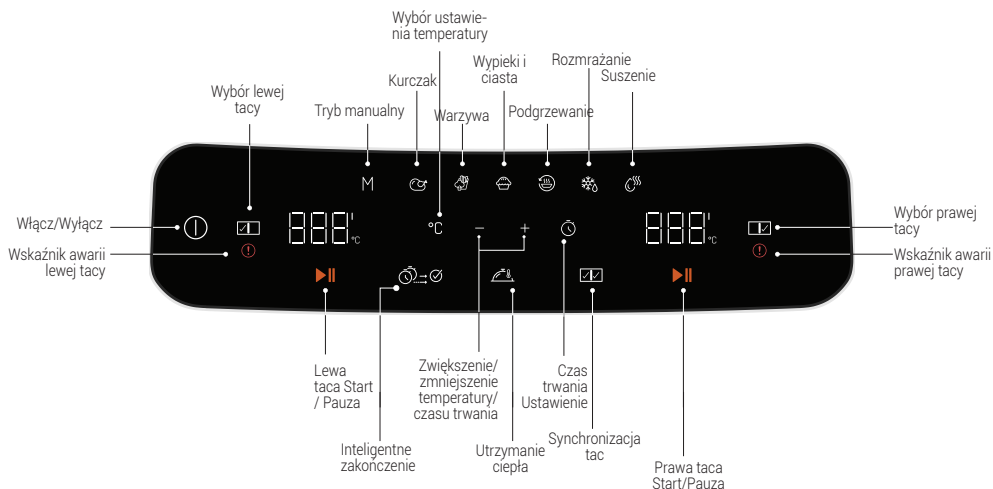


Przy pierwszym użyciu ustaw urządzenie w trybie „M”, ustaw na najwyższą temperaturę i pozwól mu pracować przez 10 minut bez dodawania jakichkolwiek składników.

3 Zastosowanie

3.3 Panel sterowania i wyświetlacz LED:

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

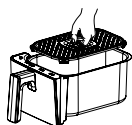


3 Zastosowanie

3.4 Ostrzeżenia przed pierwszym użyciem



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



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

3.5 Obsługa

3.5.1 Wybór i uruchomienie programu

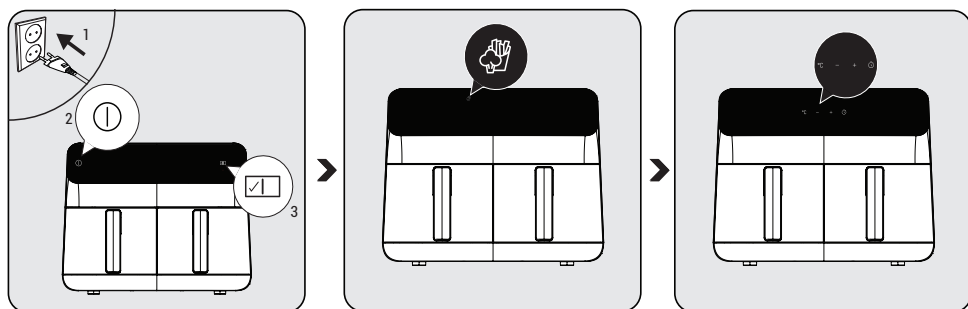


Jeśli po uruchomieniu urządzenia chcesz przełączyć się na inny program, naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy przycisk „Start/Stop” lub przycisk „Wybierz tacę”. Następnie wybierz żądany program, wybierając ponownie tacę.



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

3 Zastosowanie



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

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

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

3.5.2 Ustawienie temperatury i czasu

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

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

3.5.3 Ustawienia funkcji

3.5.3.1 Inteligentne zakończenie ⌚↔☑

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

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



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

3 Zastosowanie

3.5.3.2 Utrzymywanie ciepła

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

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



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

3.5.3.3 Synchronizacja pieczenia

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

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



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

3.6 Pieczenie

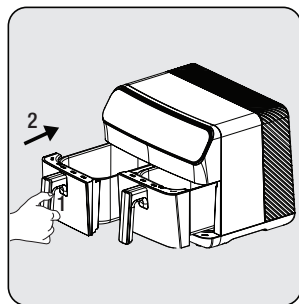


Lepsze rezultaty osiągniesz, jeśli wymieszasz potrawę z niewielką ilością oleju za pomocą łyżki z miarką lub posmarujesz ją olejem przed umieszczeniem w naczyniu do pieczenia.

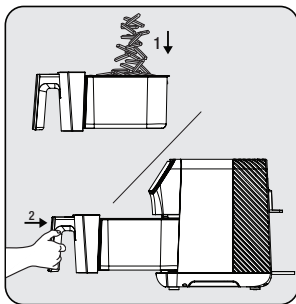


Nie należy dotykać wyjmowanych tac do pieczenia, gdy są gorące, za wyjątkiem uchwytów.

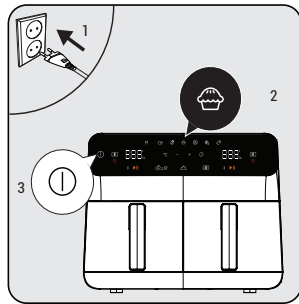
3 Zastosowanie



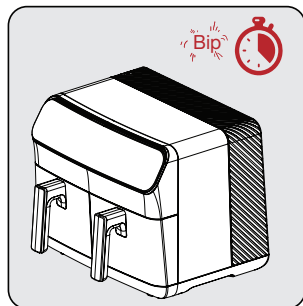
Wymij tace do pieczenia i umieść ją na płaskiej, czystej powierzchni.



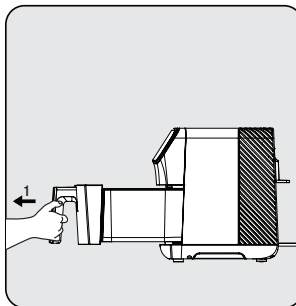
Umieść jedzenie w tacy do pieczenia. Następnie włóż tacę do urządzenia i upewnij się, że jest prawidłowo osadzona.



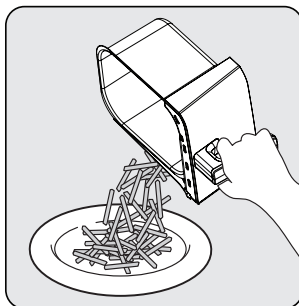
Podłącz urządzenie i wybierz żądany program pieczenia. Następnie rozpocznij proces pieczenia.



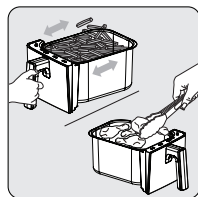
Po upływie wybranego czasu pieczenia rozlegnie się sygnał ostrzegawczy i urządzenie automatycznie przerwie pieczenie.



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

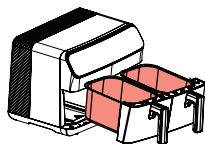


Po zakończeniu procesu przełóż upieczoną potrawę do miski lub na talerz.



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

3 Zastosowanie



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



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



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

4 Czas pieczenia

Domyślne ustawienia temperatury i czasu programów urządzenia są ustawiane automatycznie.

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

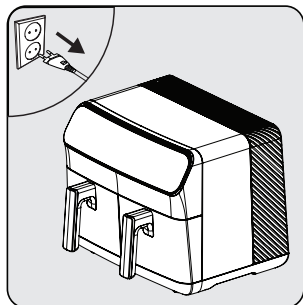
Program	Żywność	Temperatura	Czas trwania
Kurczak	Podudzie (4 sztuki)	180°C	24 - 30 min
	Pierś z kurczaka (2 * 200 gr)	180°C	24 - 30 min
	Skrzydółko (8 sztuk) 180 stopni	180°C	22 - 26 min
Warzywa	Świeży ziemniak 200 g	200°C	20 - 25 min
	Świeży ziemniak 500 g	200°C	24 - 30 min
	Mrożony ziemniak 500 g	200°C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

5 Czyszczenie i konserwacja

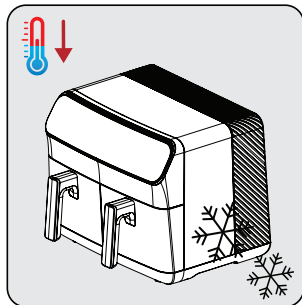
5.1 Czyszczenie



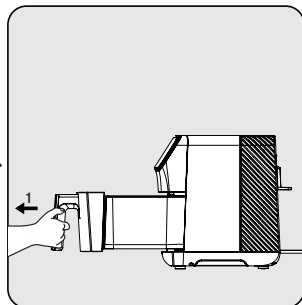
Do czyszczenia urządzenia nigdy nie używaj benzyny, rozpuszczalników, ściernych środków czyszczących, metalowych przedmiotów ani twardych szczotek.



Wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania.



Pozostaw urządzenie do całkowitego ostygnięcia.



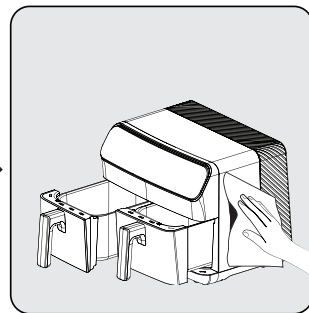
Wymij z szuflady wyjmowany kosz do pieczenia (5).



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



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



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



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

5.2 Przechowywanie

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

5.3 Transport i wysyłka

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

6 Rozwiązywanie problemów

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

Drodzy Klienci,

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

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

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

I. ZAKRES OCHRONY.

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

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

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

Udzielona gwarancja jest ważna na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

II. CZAS TRWANIA GWARANCJI.

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

III. PROCEDURA ZGŁOSZENIA REKLAMACYJNEGO.

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

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

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

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

IV. WYŁĄCZENIA.

Warunkiem skorzystania z niniejszych Warunków Gwarancji jest:

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

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

Udzielona przez Beko Gwarancja nie obejmuje:

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

V. POZOSTAŁE POSTANOWIENIA.

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