



## Gruzdintuvē karštu oru

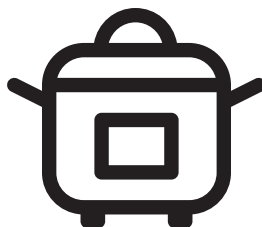
Naudojimo instrukcija

### **Karstā gaisa friteris**

Lietotāja rokasgrāmata

### **Kuumaðhufritüür**

Kasutusjuhend



FRL 5388 B

LT - LV - ET



01M-8913883200-1723-04

## **TURINYS | SATURS | SISUKORD**

---

**LIETUVIŲ** **03-19**

---

**LATVIEŠU** **20-36**

---

**EESTI KEEL** **37-53**

---

## Pirmiausia perskaitykite šią naudotojo instrukciją!

Gerbiamas kliente,  
Ačiū, kad pasirinkote „Beko“ gaminį. Tikimės, kad pasieksite geriausių rezultatų naudodami gaminį, kuris buvo pagamintas naudojant aukštos kokybės ir pažangiausias technologijas. Prieš naudodami gaminį, atidžiai perskaitykite visą šią naudotojo instrukciją ir visus pridedamus dokumentus ir išsaugokite juos ateičiai. Perduodami gaminį kitiems asmenims, kartu su gaminiu perduokite ir naudojimo instrukciją. Laikykitės instrukcijų atkreipdami dėmesį į visą naudojimo instrukcijoje pateikiamą informaciją ir įspėjimus.

## Simboliai ir jų reikšmės

Šioje instrukcijoje naudojami šie simboliai:



Svarbi informacija ir naudingi prietaiso naudojimo patarimai.



**ĮSPĖJIMAS:** Įspėjimai dėl asmeninių sužeidimų ar žalos turtui.



Tinka sąlyčiui su maistu.



Neįmerkite prietaiso, elektros laido ar kištuko į vandenį ar kitus skysčius.



Apsaugos nuo elektros smūgio klasė



PERDIRBTAS  
IR PERDIRBAMAS  
POPIERIUS

# 1 Svarbios saugos ir aplinkos apsaugos instrukcijos

Šiame skyriuje pateikiamos saugos instrukcijos, kurios padės apsisaugoti nuo susižalojimų ar materialinės žalos.

Šių instrukcijų nepaisymas panaikina bet kokią suteiktą garantiją.

## 1.1 Bendra sauga

- Šis prietaisas atitinka tarptautinius saugos standartus.
- Šis prietaisas skirtas naudoti namie ar panašioje aplinkoje, tokioje kaip:
  - - darbuotojų virtuvėse, parduotuvėse, biuruose ir kitose darbo aplinkose,
  - - sodybose,
  - - viešbučių numeriuose, moteliuose ir kitose apgyvendinimo patalpose,
  - - nakvynės ir pusryčių paslaugas teikiančiuose taškuose.
- Jei prietaisas gali būti naudojamas ne tik pagal pirmiau nurodytas sąlygas, tai turi būti aiškiai nurodyta instrukcijose.
- Būtina prižiūrėti vaikus, kad nežaistų su prietaisu.
- Šį prietaisą gali naudoti 8 metų vaikai ar vyresni bei asmenys su ribotais fiziniais, jutiminiais ar protiniais gabumais bei neturintys patirties ar žinių, jei šie asmenys prižiūrimi ar supažindinti kaip saugiai naudoti prietaisą ir supranta galimus pavojus.
- Siekiant išvengti rizikos, sugadintą maitinimo laidą turi pakeisti gamintojas savo aptarnavimo centre arba profesionalūs meistrai buitinės technikos servise.
- Vaikai negali valyti ir prižiūrėti, nebent jie yra vyresni nei 8 metų ir yra prižiūrimi.
- Laikykite gaminį ir jo laidą vaikams iki 8 metų nepasiekiamoje vietoje.
- Maisto ruošimo prietaisų (jei tokių yra) rankenas nukreipkite taip, kad karšti skysčiai neaptaškytų, ir saugiai jas padėkite.
- Įsitikinkite, kad ant prietaiso nurodyta įtampa sutampa su jūsų namų tinklo įtampa.
- Prietaisą naudokite su įžeminančiu kištuku.
- Nenaudokite prietaiso sulaido ilgikliu.

# 1 Svarbios saugos ir aplinkos apsaugos instrukcijos

- Nestatykite prietaiso ant šilumos šaltinių, pavyzdžiui, orkaičių ir viryklių, arba šalia jų.
- Nesuspauskite, neužlenkite ir netrinkite elektros laido į aštirus kampus, kad išvengtumėte bet kokios žalos maitinimo laidui.
- Neatjunkite prietaiso nuo tinklo traukiant už elektros laido.
- Neįmerkite prietaiso ar jo elektros laido į vandenį.
- Nepalikite prietaiso be priežiūros, kai jis įjungtas į elektros tinklą.
- Neardykite prietaiso.
- Naudokite tik originalias arba gamintojo rekomenduojamas dalis.
- Prieš valydami atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo, o nuvalę visiškai išdžiovinkite visas dalis.
- Išvalykite prietaisą pagal skyriuje „Valymas ir priežiūra“ pateiktus nurodymus.
- Nedėkite į prietaisą didelių maisto gabalų, nes gali kilti gaisras.
- Nelieskite kištuko įkišto į elektros lizdą šlapiomis ar drėgnomis rankomis.
- Nenaudokite prietaiso drėgnoje aplinkoje.
- Neperkelkite prietaiso, kai jis naudojamas ir viduje esantis aliejus yra karštas.
- Nenaudokite prietaiso sprogioje ar degioje aplinkoje ir šalia jos.
- Siekiant sumažinti nudegimų riziką, nelieskite įkaitusių paviršių.
- Leiskite prietaisui atvėsti saugioje, vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Kol prietaisas veikia, neuždenkite oro įleidimo ir išleidimo angų.
- Neapverskite naudojamo prietaiso. Naudojant prietaisą iš jo kyla karštas oras!
- Prietaisas naudojimo metu įkaista. Siekiant sumažinti nudegimų riziką, nelieskite įkaitusių paviršių.
- Įsitikinkite, kad naudojimo metu patalpa yra tinkamai vėdinama.
- Kilus gaisrui, atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo.

# 1 Svarbios saugos ir aplinkos apsaugos instrukcijos

- Nepilkite vandens ant prietaiso, nes tai gali sukelti elektros smūgio pavojų.
- Nevaldykite šio prietaiso naudodami išorinį laikmatį arba atskirą nuotolinio valdymo sistemą.
- Kartu su prietaisu naudokite tik metalinius virtuvės indus su izoliuotomis rankenomis.
- Nedėkite jokių daiktų ant prietaiso, kol šis veikia ar yra karštas.
- Norėdami atjungti, pasukite laikmačio ratuką ir temperatūros ratuką į išjungimo padėtį. Tada atjunkite prietaisą nuo įtampos.
- Jei saugote pakavimo medžiagas, laikykite jas vaikams nepasiekiamoje vietoje.

## 1.1 Atitiktis EEJ atliekų direktyvai ir atliekų šalinimas:

Šis gaminys atitinka ES EEJA direktyvą (2012/19/ES). Šis gaminys pažymėtas elektros ir elektroninės įrangos klasifikavimo (EEJA) ženklu.



Šis simbolis informuoja apie tai, kad naudoti nebetinkamo gaminio negalima išmesti kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Nebenaudojama įranga turi būti pristatyta perdirbti į oficialų elektros arba elektronikos įrenginių atliekų surinkimo punktą. Norėdami gauti informacijos apie tokius surinkimo punktus, teiraukitės vietos valdžios institucijose

arba mažmeninės prekybos vietoje, kurioje įsigijote prietaisą.

Kiekvienas namų ūkis atlieka svarbų vaidmenį surenkant ir perdirbant nenaudojamą buitinę techniką. Tinkamas nebenaudojamo prietaiso šalinimas padeda išvengti galimų neigiamų pasekmių aplinkai ir žmonių sveikatai.

## 1.2 RoHS direktyvos atitiktis

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

## 1.3 Informacija apie pakuotę



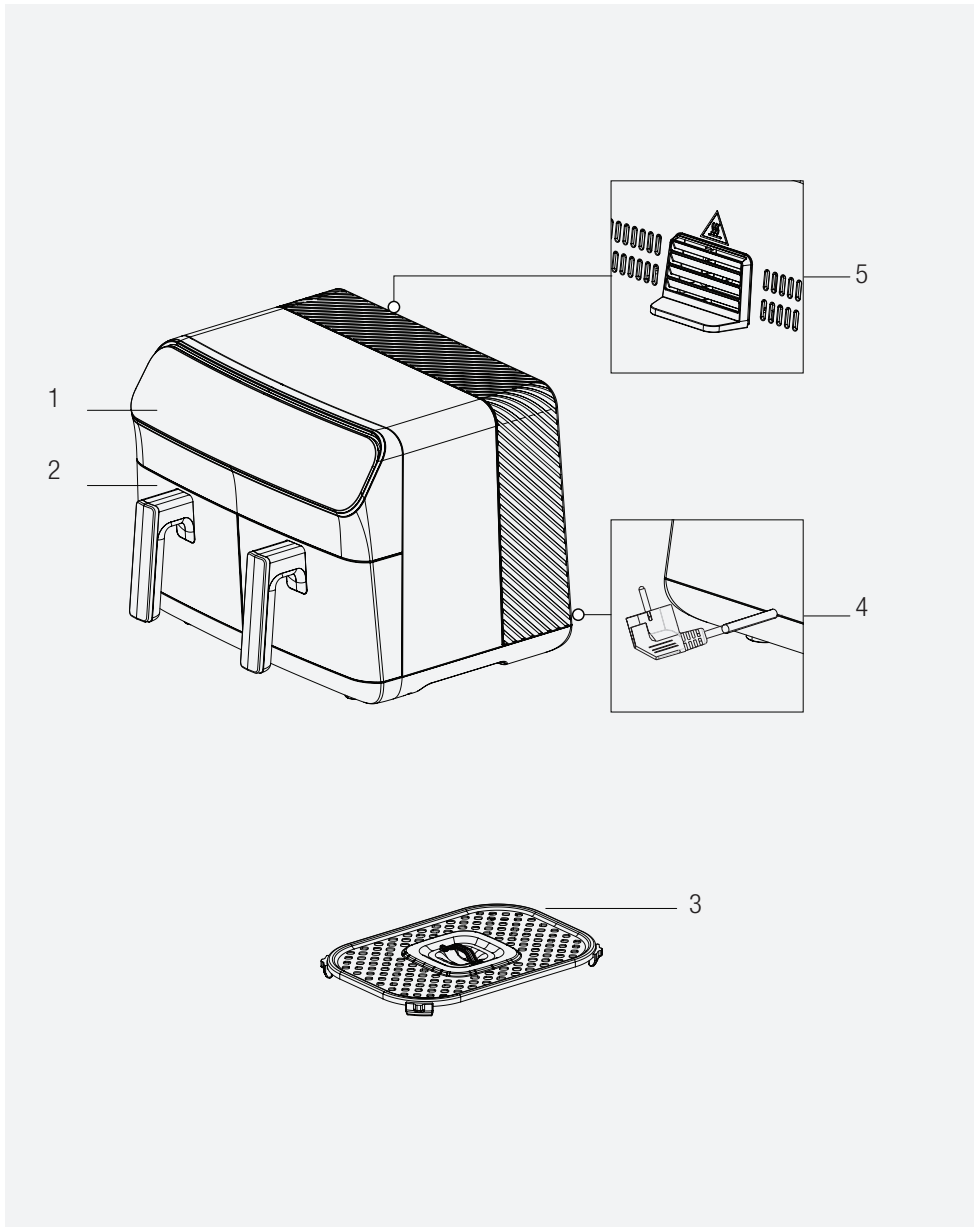
Šio gaminio pakuotė pagaminta iš pakartotinai panaudojamų medžiagų, atsižvelgiant į mūsų nacionalinius aplinkosaugos reglamentus.

Neišmeskite pakavimo medžiagų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis arba kitomis šiukšlėmis. Pakavimo medžiagas išmeskite tam skirtose atliekų surinkimo punktuose.

## 1.4 Svarbūs energijos taupymo aspektai

Naudodami prietaisą laikykitės instrukcijoje rekomenduojamų trukmių. Kiekvieną kartą baigus naudoti, atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo.

## 2 Jūsų gruzdintuvė karštu oru



Kartu su gaminiu pateiktuose dokumentuose nurodyti prietaiso ženklai ir vertės gauti laboratorinėmis sąlygomis pagal atitinkamus standartus. Šios vertės gali kisti priklausomai nuo prietaiso naudojimo ir aplinkos sąlygų. Galios vertės buvo išbandytos esant 230 V įtampai.

## 2 Jūsų gruzdintuvė karštu oru

1. Elektroninis valdymo skydelis
2. Išimama maisto ruošimo kamera
3. Kepimo lentyna
4. Maitinimo laidas
5. Oro išpūtimo anga

### Techniniai duomenys

Maitinimas	220–240 V ~ 50/60 Hz
Energijos sąnaudos	2 000–2 400 W
Krepšelio talpa	8,5 l (4,25 + 4,25 l)



## 3 Naudojimas

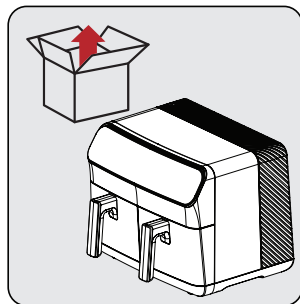
### 3.1 Numatytoji paskirtis

Prietaisas skirtas naudoti tik buityje. Jis netinkamas naudoti profesionaliai.

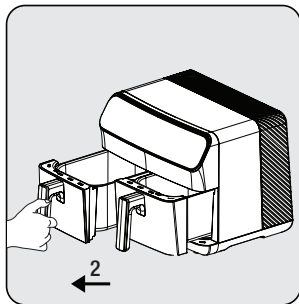
**i** Pirmą kartą naudojant prietaisą gali išsiskirti šiek tiek dūmų. Tai normalu.

### 3.2 Prietaiso paruošimas naudoti

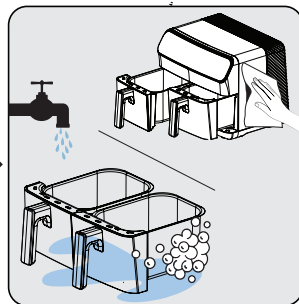
- Prietaisą naudokite vertikaloje padėtyje ant stabilaus, plokščio, švaraus, sauso bei neslidaus paviršiaus.



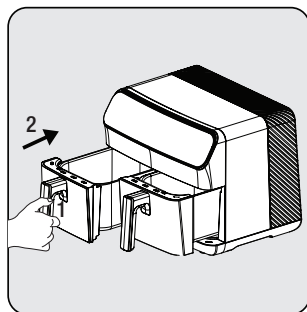
Prieš naudodami prietaisą pirmą kartą, išimkite pakuotės medžiagą ir pastatykite prietaisą ant lygaus ir švaraus paviršiaus.



Norėdami atidaryti išimamus kepimo krepšelius (2), tvirtai suimkite už rankenų ir ištraukite kameras iš angų.









Išimamus kepimo krepšelius (2) valykite šiltu muiluotu vandeniu.

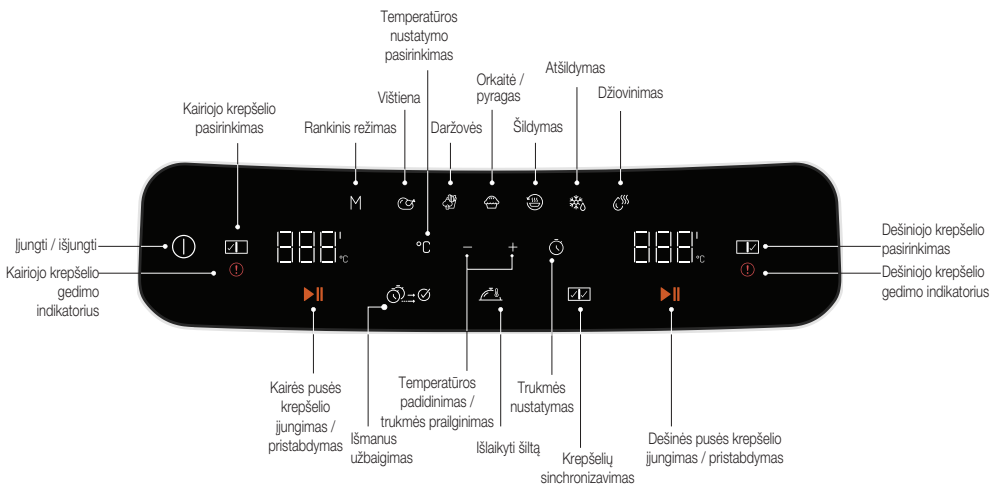


Išvalę visas dalis, įstatykite kepimo krepšelį (2). Prietaisas paruoštas naudoti.

**i** Pirmą kartą naudodami prietaisą nustatykite „M“ režimą, aukščiausią temperatūrą ir palikite jį veikti 10 minučių neįdėjus jokių ingredientų.

## 3.3 Valdymo skydelis ir LED ekranas:

M	Rankinis režimas	Sukurtas bendram naudojimui. Rankinio režimo programa leidžia ruošti maistą ne pagal nustatytas programas.
	Vištiena	Ši programa specialiai sukurta paukštienai. Naudodami šią programą taip pat galite ruošti jūros gėrybes.
	Daržovės	Ši programa specialiai sukurta daržovėms. Šią programą galite naudoti bulvėms ir visų rūšių daržovėms kepti.
	Orkaitė / pyragas	Ši programa specialiai sukurta kepiniams, pavyzdžiui – pyragams ir duonai, kepti.
	Šildymas	Ši programa specialiai sukurta pakartotinai pašildyti.
	Atšildymas	Ši programa specialiai sukurta atitirpinti.
	Džiovinimas	Ši programa specialiai sukurta maisto produktams džiovinti. Ji naudojamas kartu su džiovinimo priedais.



## 3 Naudojimas

### 3.4 Įspėjimai prieš naudojant pirmą kartą



- Veikiant prietaisui ir ištraukus išimamą kepimo krepšelį (2), iš jo oro išleidimo angos (6) ir viršutinės krepšelio dalies sklinda karšti garai. Todėl būkite atsargūs ir nenusideginkite karštais garais.
- Naudodami kepimo krepšelius (2) aukštoje temperatūroje, saugokitės tiesioginio sąlyčio.



Geriausiai paruduoja ir iškepa ant kepimo lentynos. Visiems receptams ir kepsniams rekomenduojama naudoti kepimo lentyną.

### 3.5 Naudojimas

#### 3.5.1 Programos pasirinkimas ir paleidimas

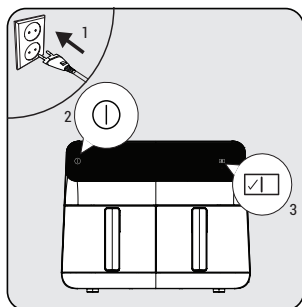


Jei paleidę prietaisą norite perjungti kitą programą, 3 sekundes palaikykite nuspaudę mygtuką „Start/Stop“ arba mygtuką „Select Tray“. Tada dar kartą pasirinkite norimą programą pasirinkdami krepšelį.

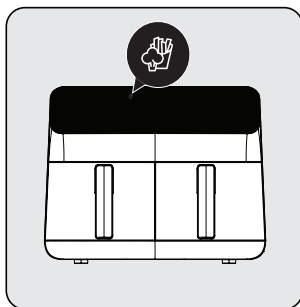


- Ekrane rodoma automatiškai nustatyta temperatūra ir laikas pagal pasirinktas kepimo funkcijas. Šią temperatūrą ir trukmę galite keisti pagal pageidavimą.
- Norėdami atšaukti gaminimo procesą, 3 sekundes palaikykite nuspaudę mygtuką „Start/Stop“ arba mygtuką „Select chamber“. Pasirinkta gaminimo programa bus atšaukta.

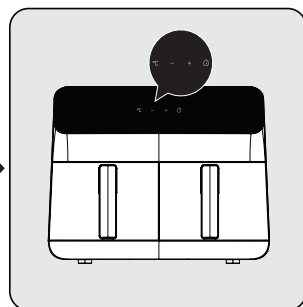
## 3 Naudojimas



Prijunkite maitinimo laidą ir paspauskite įjungimo / išjungimo „**I**“ mygtuką. Užsidedus krepšelio lemputėms, pasirinkite norimą krepšelį „**I**“.  
Pasirinkę krepšelį, iš programų meniu pasirinkite norimą programą pagal tai, ką norite gaminti.



Pasirinkus norimą programą, pasirinkta programa užsideds ryškia šviesa. Jei norite pakeisti programą, galite pasirinkti vieną iš silpnai apšviestų programų.



Pasirinkę programą, galite nustatyti temperatūrą ir gaminimo trukmę spausdami temperatūros ir trukmės piktogramas.  
Pradėkite gaminimo procesą paliesdami pradėjimo piktogramą. Jei norite kepti kitoje kameroje, pakartokite procesą pasirinkdami krepšelį.

### 3.5.2 Temperatūros ir laiko nustatymas

Norėdami nustatyti temperatūrą arba trukmę, paspauskite „**°C**“ arba „**⌚**“ mygtuką. Simbolis „**-**“ „**+**“ aktyvuotas.

Naudodami simbolį „**-**“ „**+**“ nustatykite norimą temperatūrą ir trukmę.

### 3.5.3 Funkcijų nustatymas

#### 3.5.3.1 Išmanus užbaigimas

Funkcija „Smart Finish“ leidžia vienu metu pradėti ir baigti ruošti 2 skirtingus maisto produktus, naudojant skirtingą temperatūrą, kepimo trukmę ir kepimo režimą.

1. Paruoškite prietaiso kairiojo krepšelio kepimo nustatymus, kaip aprašyta 3.5.1 skyriuje.
2. Tada pasirinkite tinkamą krepšelį ir nustatykite kepimo nustatymus.
3. Prietaise pasirinkite funkciją „išmanus baigimas“.
4. Pradėkite gaminimo procesą trumpai paliesdami pradėjimo mygtuką. Prietaisas pradės kepimo procesą tokiu būdu, kad abu krepšeliai būtų paruošti vienu metu.



Norint pasirinkti funkciją „Smart Finish“ , maisto gaminimo procesas neturi būti prasidėjęs nė viename iš krepšelių. Jei kepimas jau prasidėjo bent viename krepšelyje, funkcijos „Smart Finish“ pasirinkti negalima.

## 3 Naudojimas

### 3.5.3.2 Išlaikyti šiltą

Funkcija „Keep Warm“ leidžia išlaikyti maistą šiltą, kai jis baigiamas ruošti.

1. Paruoškite norimą krepšelių kepti, kaip aprašyta 3.5.1. Tada paspauskite mygtuką „Start“ mygtuką ir pradėsite gaminti maistą.
2. Pradėję gaminti, paspauskite piktogramą „Keep Warm“ (jūs taip pat galite paspausti piktogramą „Keep warm“ prieš pradėdami ruošti maistą).
3. Pasibaigus maisto ruošimo procesui, prietaisas palaikys maisto temperatūrą.



- Šilumos palaikymo funkcija išlieka įjungta 15 minučių.
- Prieš pradėdami ruošti maistą, taip pat galite pasirinkti funkciją „Keep warm“.

### 3.5.3.3 Gaminimo sinchronizavimas

Naudodami sinchronizavimo funkciją, galite lengvai suderinti krepšelius, kai abiejuose ruošiate tą patį maistą.

1. Paruoškite prietaiso kairįjį arba dešinįjį krepšelį, kaip aprašyta 3.5.1 skyriuje.
2. Tada pasirinkite dešinę prietaiso kamerą ir paspauskite piktogramą „Sinchronizuoti maisto ruošimą“.
3. Abiejuose krepšeliuose sinchronizuojamos visos temperatūros ir darbo trukmės.
4. Jei paspausite piktogramą „Start“, tą patį gaminimo procesą galite atlikti dviejuose atskiruose krepšeliuose.



Įjungus funkciją „Synchronize cooking“, visi pakeitimai, atlikti vienam krepšeliui, perkeliama kitam.

## 3.6 Maisto ruošimas

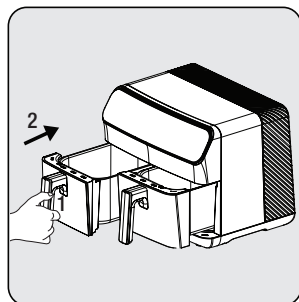


Geresnių rezultatų pasieksite, jei maistą sumaišysite su nedideliu kiekiu aliejaus, o prieš dėdami į kepimo krepšelį maistą patepsite aliejumi.

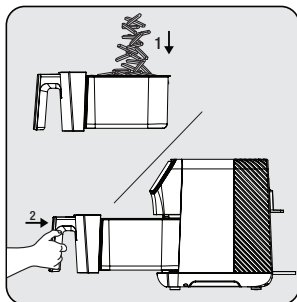


Nelieskite išimamų kepimo krepšelių, kai jie karšti, išskyrus rankenas.

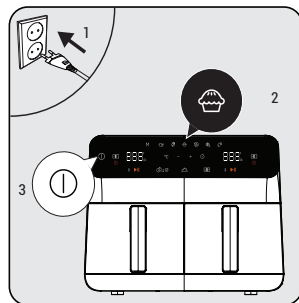
### 3 Naudojimas



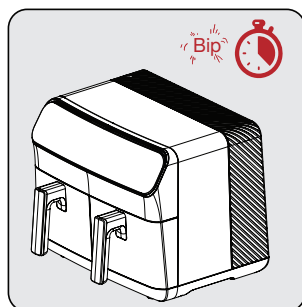
Išimkite kepimo krepšelį ir padėkite jį ant lygaus, švaraus paviršiaus.



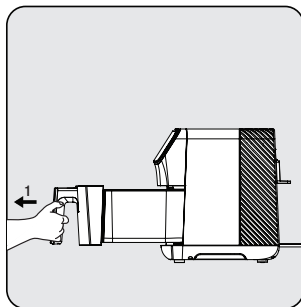
Sudėkite maistą į kepimo krepšelį. Tada įstatykite krepšelį į prietaisą ir įsitinkinkite, kad jis tinkamai įstatytas.



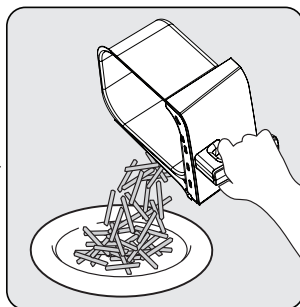
Prijunkite prietaisą prie elektros tinklo ir pasirinkite norimą gaminimo programą. Pradėkite gaminimo procesą.



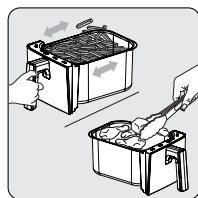
Pasibaigus pasirinktai gaminimo trukmei, pasigirsta įspėjamas signalas ir prietaisas automatiškai sustabdo gaminimo procesą.



Išimkite krepšelį ir patikrinkite, ar maistas visiškai iškepęs. Jei reikia toliau ruošti maistą, galite dar šiek tiek prailginti ruošimo trukmę.

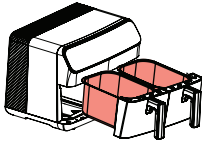


Procesui pasibaigus, perkeltkite krepšyje esantį maistą į dubenį arba lėkštę.



- Siekiant iškepti maistą tolygiai, įpusėjus kepimo procesui atsargiai išimkite ir pakratykite kepimo krepšelį arba apverskite maistą žnyplėmis, kad nesubraižytumėte padėklo.
- Šią procedūrą atlikite dažniau, jei kepimo ciklas ilgas arba jei norite, kad rezultatai būtų traškesni.

### 3 Naudojimas



Kepimo krepšeliu nepalieskite išorinio prietaiso paviršiaus, nes kepimo krepšelio (2) paviršius kepimo metu ir po kepimo bus karštas.



- Prieš išimdami maistą iš išimamo kepimo krepšelio (5), leiskite jam 5–10 sekundžių pailsėti.
- Norėdami išimti stambų ar minkštą maistą iš kepimo krepšelio nepažeisdami vidinio prietaiso paviršiaus, naudokite žnyples.
- Paruošus vieną partiją, prietaisas iš karto yra pasiruošęs kitai partijai.



- Atkreipkite dėmesį, kad apvertimo metu prietaisas gali būti labai karštas.
- Nelaikykite gaminio ant darbastalio taip, kad jis užstotų oro išleidimo kanalus.
- Nedėkite jokių gaminių ant prietaiso.

Numatytieji prietaiso programų temperatūros ir trukmės nustatymai nustatomi automatiškai.

Toliau pateiktoje lentelėje apžvelgiama įvairių maisto produktų gaminimo trukmė. Kepimo trukmė priklauso nuo maisto produkto storio, prekės ženklo ir konsistencijos. Rekomenduojama trukmė ir kiekiai turėtų būti laikomi apytiksliais.

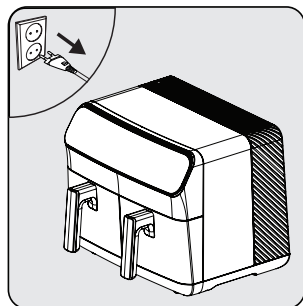
Programa	Maistas	Temperatūra	Trukmė
Vištiena	Aliejinė moringa (4 vnt.)	180°C	24–30 min.
	Vištienos krūtinėlė (2×200 g)	180°C	24–30 min.
	Sparneliai (8 vnt.) 180 laipsnių	180°C	22–26 min.
Daržovės	Šviežios bulvės (200 g)	200°C	20–25 min.
	Šviežios bulvės (500 g)	200°C	24–30 min.
	Šaldytos bulvės (500 g)	200°C	20–27 min.
	Šaldytos bulvės (1 000 g)	200°C	42–48 min.
	Bulvių ir morkų kubelių garnyras	190°C	15–20 min.
	Svogūnų žiedai	190°C	10–15 min.
	Cukinijos ir baklažanai (pjaustyti žiedais – 1 vnt.)	180°C	20–25 min.
Orkaitė / pyragas	Bandelė	160°C	15–19 min.
Atšildymas	Malta mėsa, vištiena, mėsos kukuliai ir kt.	35- 50°C	15–30 min.
Džiovinimas	Pomidorai (2–3 mm storio)	55°C	7–9 valandos
	Obuoliai (2–3 mm storio)	55°C	7–8 valandos
	Bananai (2–3 mm storio)	60°C	7–9 valandos
	Baklažanas (2–3 mm storio)	55°C	7–8 valandos
	Grybai (3–4 mm storio)	60°C	6–8 valandos
	Ananasas (4–5 mm storio)	60°C	6–8 valandos



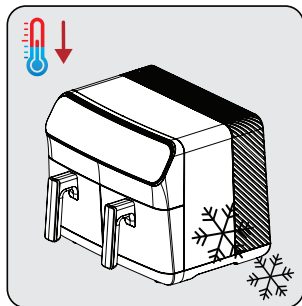
## 5 Valymas ir aptarnavimas

### 5.1 Valymas

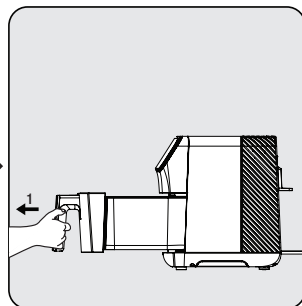
**i** Valydami prietaisą niekada nenaudokite benzino, skiediklio, abrazyvinių šveitimo priemonių, metalinių priemonių ar kietų šepėčių.



Išjunkite prietaisą ir ištraukite kištuką iš maitinimo šaltinio.



Leiskite prietaisui visiškai atvėsti.

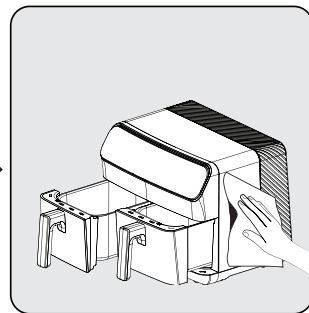


Iš šalčiaus išimkite išimamą kepimo krepšelį (5).

**i** Išimkite kepimo krepšelius iš prietaiso ir taip leiskite prietaisui greičiau atvėsti.



Kepimo krepšelį galite plauti šiltame muiluotame vandenyje arba indaplovėje.



Prietaiso išorę valykite drėgna šluoste. Visiškai išdžiovinkite prietaiso išorę.

**i** Visada laikykite kepimo krepšelį švarų, kad ant jo dugno nesusikauptų pašalinių medžiagų.

### 5.2 Laikymas

- Atsakingai sandėliuokite prietaisą, kurį planuojate ilgai nenaudoti.
- Prieš padėdami prietaisą į šalį, atjunkite jį ir leiskite atvėsti.
- Laikykite prietaisą vėsioje ir sausoje vietoje.
- Laikykite prietaisą ir laidą vaikams nepasiekiamoje vietoje.

### 5.3 Transportavimas ir siuntimas

- Perkeliant ar transportuojant prietaisą laikykite jį originalioje pakuotėje. Pakuotė apsaugo prietaisą nuo fizinio pažeidimo.
- Nedėkite sunkių objektų ant prietaiso ar jo pakuotės. Taip galite pažeisti prietaisą.
- Numetus prietaisą, šis gali neveikti ir sugesti nepataisomai.

	Problema	Priežastis	Sprendimas
1	Gaminys neveikia	Elektrų energijos tiekimo sutrikimai	Patikrinkite maitinimo šaltinį ir įsitikinkite, kad juo tiekama energija
		Netiekama energija arba blogas kontaktas maitinimo lizde	
		Maitinimo įtampa neatitinka prietaiso vardinės įtampos	
2	Maistas nepakankamai iškeptas ir sudegęs	Neteisinga kepimo trukmė	Siekiant nustatyti tinkamą pasirušimą ir ruošimo trukmę, derinkite receptus ir asmeninę patirtį.
3	Dūmai pirmą kartą naudojant	Gaminio kaitinimo elemento antikorozinis alyva	Naudodami pirmą kartą, nustatykite maksimalią temperatūrą ir kaitinkite 10–15 minučių, kad nuo gaminio kaitinimo elemento būtų pašalinta antikorozinė alyva
4	Keistas kvapas	Pašalinės medžiagos ant kepimo krepšelio, krepšelio stalčiaus ar kaitinimo elemento	Pašalinkite pašalinius objektus
5	Ekrane rodomas E1 ir gaminys nebeveikia	Atjungtas kairysis kepimo krepšelis dėl neigiamo temperatūros koeficiento termistoriaus	Siųskite suremontuoti į servisą
6	Ekrane rodomas E2 ir gaminys nebeveikia	Neveikia kairysis kepimo krepšelio neigiamo temperatūros koeficiento termistorius	
7	Ekrane rodoma E3 ir gaminys nustojo veikti	Atjungtas dešinysis kepimo krepšelis dėl neigiamo temperatūros koeficiento termistoriaus	
8	Ekrane rodomas E4 ir gaminys nustojo veikti	Neveikia dešinysis kepimo krepšelio neigiamo temperatūros koeficiento termistorius	
9	Ekrane rodomas E5 ir gaminys nustojo veikti	Mikroschemos maitinimo problema (kairiojo kepimo krepšelio neigiamo temperatūros koeficiento termistorius)	
10	Ekrane rodomas E6 ir gaminys nustojo veikti	Mikroschemos maitinimo problema (dešiniojo kepimo krepšelio neigiamo temperatūros koeficiento termistorius)	
11	Ekrane rodomas E7 ir gaminys nustojo veikti	Mikroschemos maitinimo problema (jungties problema)	
12	Ekrane rodomas E8 ir gaminys nustojo veikti	Mikroschemos maitinimo problema (jungties problema)	
13	Ekrane rodomas E9 ir gaminys nustojo veikti	Mikroschemos maitinimo problema	
14	Ekrane rodoma E10 ir gaminys nustojo veikti	Mikroschemos maitinimo problema (kairiojo kepimo krepšelio varža)	
15	Ekrane rodoma E10 ir gaminys nustojo veikti	Mikroschemos maitinimo problema (dešiniojo kepimo krepšelio varža)	

# Lūdzu, sāciet ar šīs rokasgrāmatas izlasīšanu!

Cienītais klient,

Paldies, ka izvēlējāties šo Beko produktu. Mēs vēlamies, lai mūsu produkts, kas ražots, izmantojot jaunākās tehnoloģijas, jums kalpotu kvalitatīvi un optimāli. Pirms lietošanas pārlicinieties, ka esat pilnībā izlasījis un sapratis šajā rokasgrāmatā un papildu dokumentācijā ietverto informāciju, un saglabāji to lietošanai nākotnē. Ja nododat ierīci kādam citam, komplektā nododiet arī šo rokasgrāmatu. Ievērojiet visus šeit sniegtos brīdinājumus un informāciju un izpildiet šeit ietvertos norādījumus.

## Simboli un to nozīme

Šajā rokasgrāmatā ir izmantoti šādi simboli:



Svarīga informācija un ieteikumi par ierīces lietošanu.



**BRĪDINĀJUMS:** Brīdinājumi par miesas vai īpašuma bojājumiem.



Piemērots saskarei ar pārtiku.



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



Elektrošoka aizsardzības vērtējums



PĀRSTRĀDĀTS UN  
PĀRSTRĀDĀJAMS  
PAPĪRS

# 1 Svarīgas drošības un vides instrukcijas

Šajā sadaļā ietverti drošības norādījumi, kuru mērķis ir novērst miesas vai īpašuma bojājumus.

Ja šie norādījumi netiks ievēroti, jebkādas garantijas prasības netiks apmierinātas.

## 1.1 Vispārējā drošība

- Šī ierīce atbilst starptautiskajiem drošības standartiem.
- Šo ierīci ir paredzēts izmantot mājsaimniecībās un tamlīdzīgos apstākļos, piemēram:
  - - darbinieku virtuvēs veikalos, birojos un citās darba vidēs;
  - - lauku mājās;
  - - viesnīcās, moteļos un citās dzīvojamās vidēs klientu lietošanai;
  - - pansijas tipa vidēs.
- Ja uz ierīces lietošanu attiecas vairāk kā iepriekš minētie ierobežojumi, tas tiks skaidri norādīts instrukcijās.
- Bērni jāpieskata, lai viņi nerotaļātos ar iekārtu
- Šo iekārtu drīkst lietot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar samazinātām fiziskajām, maņu vai garīgajām spējām vai bez

pieredzes un zināšanās, ja viņi atrodas uzraudzībā vai ir instruēti par iekārtas lietošanu drošā veidā, un apzinās ar to saistītos riskus.

- Ja strāvas vads ir bojāts, tā nomaiņa jāveic ražotājam, tā servisa pārstāvim vai līdzīgi kvalificētai personai, lai novērstu apdraudējumu.
- Bērni nedrīkst veikt tīrīšanu un apkopi, izņemot, ja viņi ir sasnieguši 8 gadu vecumu un tiek uzraudzīti.
- Uzglabājiet ierīci un ierīces strāvas vadu bērniem līdz 8 gadu vecumam nepieejamā vietā.
- Novietojiet gatavošanas ierīču rokturus (ja tādi ir) tā, lai no tiem neizlītu karsti šķidrumi, un novietojiet tās drošībā.
- Pārbaudiet, vai uz ierīces norādītais spriegums ir tāds pats kā jūsu mājas tīkla spriegums.
- Lietojiet ierīci ar iezemētu kontaktligzdu.
- Nelietojiet ierīci ar pagarinātāju.

- Nenovietojiet ierīci uz siltuma avotiem, piemēram, cepeškrāsns un plītis, vai to tuvumā.
- Lai nesabojātu strāvas vadu, centieties to nespīest, nelocīt un neberzēt pret asām malām.
- Neatvienojiet ierīci, velkot to aiz vada.
- Negremdējiet ierīci vai tās strāvas vadu ūdenī.
- Neatstājiet ierīci bez uzraudzības, kamēr tā ir pievienota elektrotīklam.
- Neizjauciet ierīci.
- Lietojiet tikai oriģinālās vai ražotāja ieteiktas detaļas.
- Pirms tīrīšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla un pēc tīrīšanas pilnībā nosusiniet visas daļas.
- Tīriet ierīci saskanā ar norādījumiem sadaļā Tīrīšana un apkope.
- Neievietojiet ierīcē lielus pārtikas gabalus, jo tas var izraisīt ugunsgrēku.
- Nepieskarieties ierīces kontaktdakšai ar mitrām vai slapjām rokām.
- Nelietojiet ierīci mitrā vidē.
- Nepārvietojiet ierīci, kamēr tā tiek lietota un eļļa iekšpusē ir karsta.
- Neizmantojiet ierīci sprādzienbīstamu vai uzliesmojošu vielu tuvumā vai tādā vidē.
- Lai samazinātu apdegumu risku, nepieskarieties karstām virsmām.
- Ļaujiet ierīcei atdzist drošā vietā, kas nav pieejama bērniem.
- Neaizsedziet gaisa ieplūdes un gaisa izplūdes atveres, kamēr ierīce darbojas.
- Nenoliecieties pāri ierīcei, kamēr ierīce darbojas. Lietošanas laikā no ierīces paceļas karsts gaiss!
- Lietošanas laikā iekārta kļūst karsta. Lai samazinātu apdegumu risku, nepieskarieties karstām virsmām.
- Lietošanas laikā nodrošiniet, ka telpa ir pietiekami vēdināta.
- Aizdeģšanās gadījumā atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Nelejiet uz ierīces ūdeni, jo tas var radīt elektrošoka risku.

# 1 Svarīgas drošības un vides instrukcijas

- Nedarbiniet ierīci ar ārējo taimeru vai atsevišķu tīlvadības sistēmu.
- Kopā ar ierīci izmantojiet tikai metāla virtuves piederumus ar izolētiem rokturiem.
- Nelieciet neko uz ierīces, kamēr tā darbojas vai ir karsta.
- Lai atvienotu, pagrieziet taimera un temperatūras pārslēgus izslēgtā pozīcijā. Tad atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Ja saglabājat iepakojuma materiālus, glabājiet tos bērniem nepieejamā vietā.

## 1.1 Atbilstība EEIA direktīvai un atkritumu utilizācija:

Šis izstrādājums atbilst ES EEIA direktīvai (2012/19/ES). Šim izstrādājumam ir klasifikācijas simbols, kas norāda uz elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EEIA).



Šis simbols norāda, ka šo izstrādājumu ekspluatācijas laika beigās nedrīkst utilizēt kopā ar citiem sadzīves atkritumiem. Lietotā ierīce jānogādā oficiālā savākšanas punktā elektrisko un elektronisko ierīču pārstrādei. Lai atrastu šīs atkritumu savākšanas sistēmas, lūdzu, sazinieties ar vietējām iestādēm vai mazumtirgotāju, pie kura iegādājāties izstrādājumu.

Katrai māsaimniecībai ir būtiska loma vecu sadzīves iekārtu nodošanā un pārstrādē. Pareiza sadzīves ierīču utilizācija palīdz novērst potenciāli negatīvu ietekmi uz apkārtējo vidi un cilvēku veselību.

## 1.2 Atbilstība RoHS direktīvai

Produkts, ko jūs iegādājāties, atbilst ES RoHS direktīvai (2011/65/ES). Tas nesatur direktīvā minētos kaitīgos un aizliegtos materiālus.

## 1.3 Iepakojuma informācija



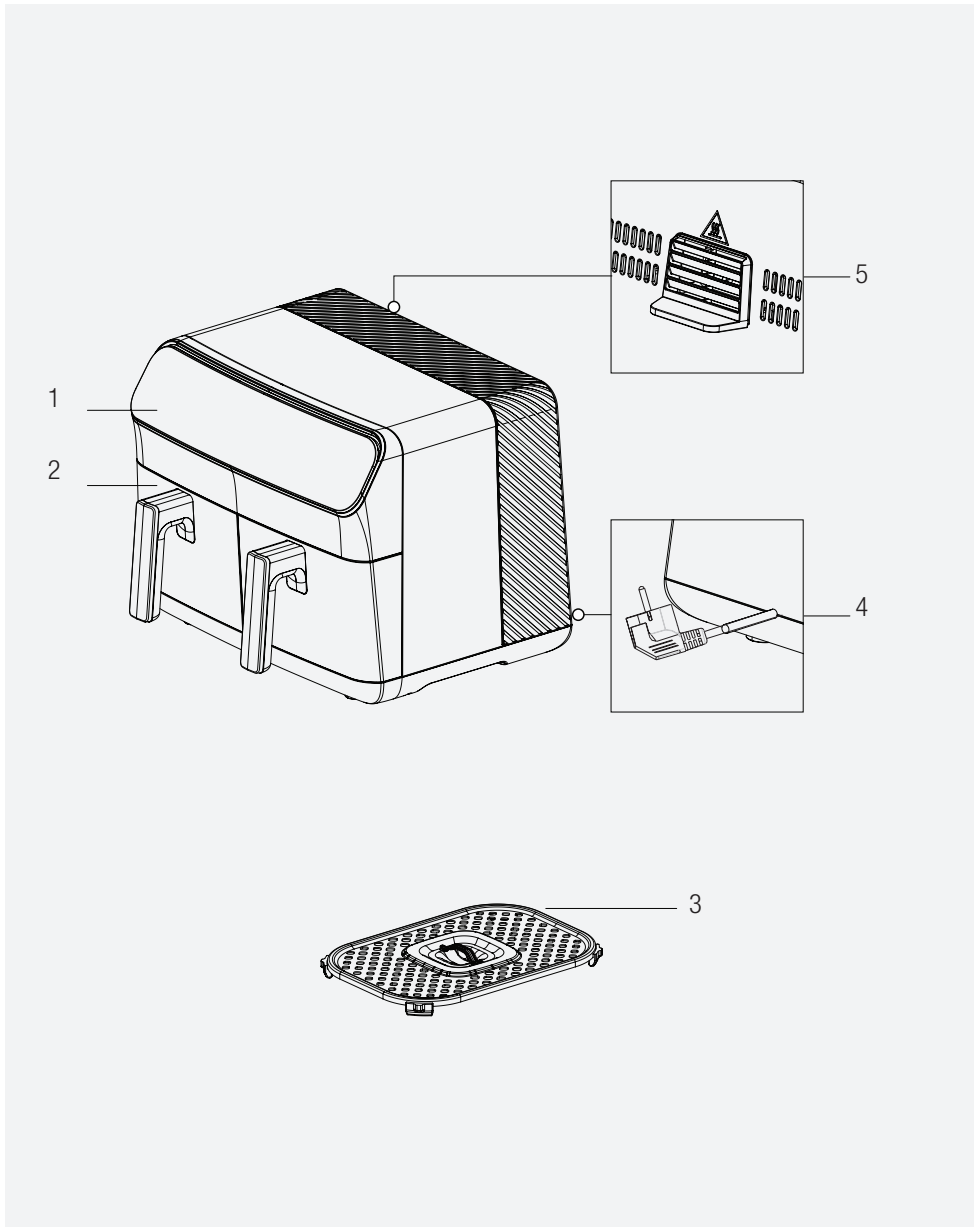
Produkta iepakojuma materiāli ir izgatavoti no pārstrādājamiem materiāliem saskaņā ar mūsu Nacionālajiem vides noteikumiem.

Neizmetiet iepakojuma materiālus kopā ar sadzīves vai citiem atkritumiem. Nogādājiet tos vietējo iestāžu noteiktajos iepakojuma materiālu savākšanas punktos.

## 1.4 Svarīgi ieteikumi enerģijas taupīšanai

Lietojot ierīci, ievērojiet rokasgrāmatā ieteiktos laikus. Pēc lietošanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

## 2 Jūsu karstā gaisa frīteris



Zīmes uz ierīces un kopā ar izstrādājumu piegādātajos dokumentos norādītās vērtības ir iegūtas laboratorijas apstākļos saskaņā ar attiecīgajiem standartiem. Vērtības var atšķirties atkarībā no ierīces lietošanas un apkārtējās vides apstākļiem. Jaudas vērtības ir pārbaudītas 230 V spriegumā.



## 2 Jūsu karstā gaisa friteris

1. Digitālais vadības panelis
2. Izņemama gatavošanas kamera
3. Ēdienu gatavošanas plaukts
4. Strāvas vads
5. Gaisa izplūdes atvere

### Tehniskie dati

Strāvas padeve	220-240 V ~ 50-60 Hz
Elektrības patēriņš	2000-2400W
Trauka ietilpība	8,5 L (4,25 L + 4,25 L)

## 3 Lietošana

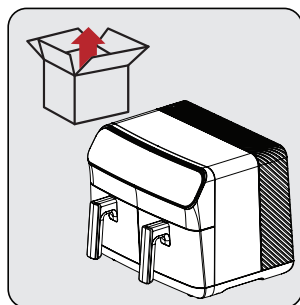
### 3.1 Paredzētais lietojums

Šī ierīce ir paredzēta lietošanai mājās, tā nav piemērota profesionālai lietošanai.

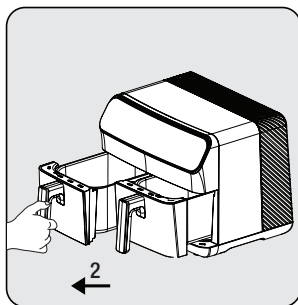
**i** Lietojot ierīci pirmo reizi, tā var izdalīt nelielu daudzumu dūmu. Tas ir normāli.

### 3.2 Ierīces sagatavošana lietošanai

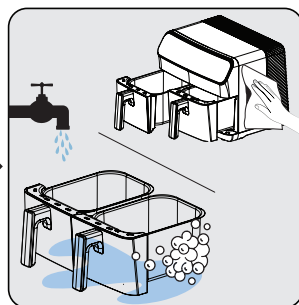
- Lietojiet ierīci vertikāli uz stabilas, līdzenas, tīras, sausas un neslīdošas virsmas.



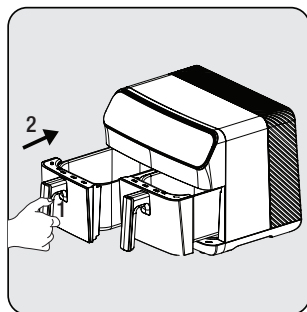
Pirms ierīces pirmās lietošanas reizes noņemiet iepakojuma materiālus un novietojiet ierīci uz līdzenas un tīras darba virsmas.



Lai atvērtu izņemamos gatavošanas traukus (2), stingri satveriet rokturus; tad izvelciet kameras no to vietām.



Iztīriet izņemamos gatavošanas traukus (2) ar siltu ziepjūdeni.

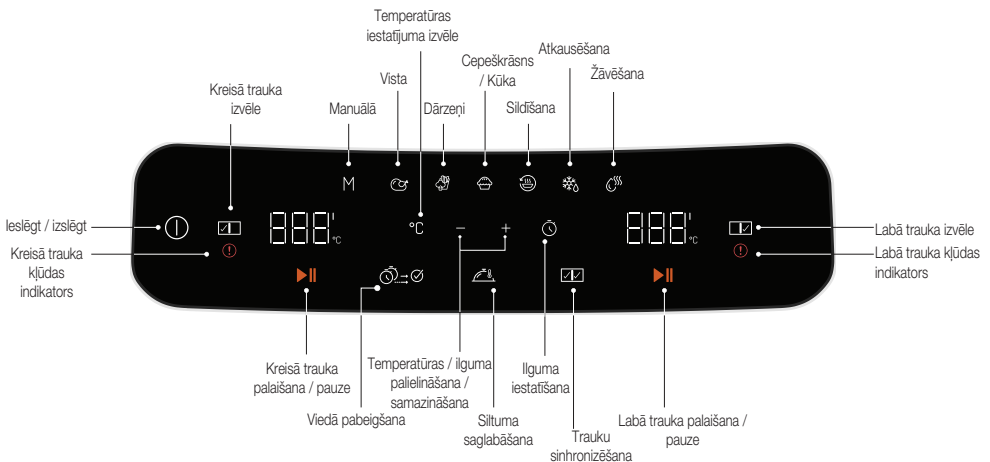


Pēc visu daļu notīrīšanas ievietojiet gatavošanas trauku (2) atpakaļ. Ierīce ir gatava lietošanai.

**i** Lietojot pirmo reizi, iestatiet ierīci "M" režīmā, iestatiet augstāko temperatūru un ļaujiet tai darboties 10 minūtes, nepievienojot nekādas sastāvdaļas.

## 3.3 Vadības panelis un LED displejs:

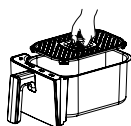
M	Manuālā	Radīta vispārējai lietošanai. Manuālā programma ļauj pagatavot ēdienu ārpus iestatītajām programmām.
	Vista	Šī programma ir īpaši izstrādāta putnu gaļai. Izmantojot šo programmu, varat pagatavot arī jūras veltes.
	Dārzeni	Šī programma ir īpaši izstrādāta dāržeņiem. Jūs varat izmantot šo programmu kartupeļu un visu veidu dārzeņu cepšanai.
	Cepeskrāsns / Kūka	Šī programma ir īpaši izstrādāta maizes izstrādājumiem, piemēram, kūkām un maizei.
	Sildīšana	Šī programma ir īpaši izstrādāta uzsildīšanai.
	Atkausēšana	Šī programma ir īpaši izstrādāta atkausēšanai.
	Žāvēšana	Īpaši izstrādāta programma pārtikas žāvēšanai. To lieto kopā ar žāvēšanas piederumiem.



### 3.4 Brīdinājumi pirms pirmās lietošanas



- Kamēr ierīce darbojas un izņemamais ēdiena gatavošanas trauks (2) ir ievietots, karstais tvaiks izplūdis no gaisa izplūdes atveres (6) un groza augšdaļas. Tāpēc uzmanieties, lai neapdedzinātos ar karsto tvaiku.
- Lietojot gatavošanas traukus (2) augstā temperatūrā, izvairieties no tieša kontakta ar tiem.



Vislabāko apbrūnināšanu un gatavošanu parasti panāk uz gatavošanas plaukta. Visām receptēm un cepešiem ieteicams izmantot gatavošanas plauktu.

### 3.5 Lietošana

#### 3.5.1 Programmas atlase un palaišana

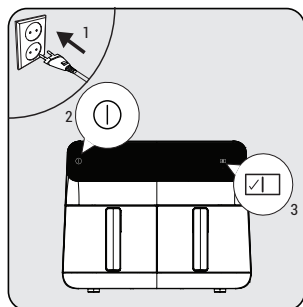


Ja pēc ierīces palaišanas vēlaties pārslēgties uz citu programmu, nospiediet un 3 sekundes turiet nospiestu taustiņu "Sākt / apturēt" vai taustiņu "Trauka atlase". Tad atlasiet vajadzīgo programmu, vēlreiz izvēloties trauku.

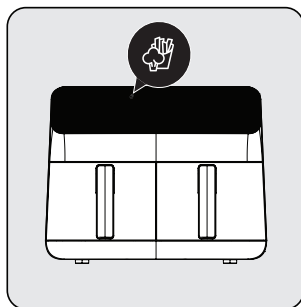


- Displejs parāda automātiski iestatītās temperatūras un laikus atbilstoši izvēlētajām gatavošanas funkcijām. Varat mainīt šīs temperatūras un laikus pēc vēlēšanās.
- Lai atceltu gatavošanas procesu, nospiediet un 3 sekundes turiet nospiestu taustiņu "Sākt / apturēt" vai taustiņu "Trauka atlase". Jūsu izvēlēta gatavošanas programma tiks atcelta.

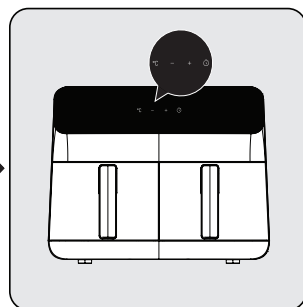
## 3 Lietošana



Pievienojiet ierīci strāvai un nospiediet pogu ieslēgt / izslēgt "⏻". Kad trauku indikatoru iedegas, atlasiet vajadzīgo trauku "☑". Pēc trauka izvēles izvēlieties vajadzīgo programmu no programmu izvēlnes atbilstoši tam, ko vēlaties gatavot.



Pēc vēlamās programmas izvēles izvēlētā programma iedegsies spilgtā gaismā. Ja vēlaties mainīt programmu, varat izvēlēties kādu no vāji izgaismotajām programmām.



Pēc programmas izvēles varat iestatīt temperatūru un gatavošanas laiku, nospiežot temperatūras un laika ikonās. Sāciet gatavošanas procesu, nospiežot sākšanas ikonu. Ja vēlaties gatavot otrā traukā, atkārtojiet procesu, izvēloties paplāti.

### 3.5.2 Temperatūras un laika iestatīšana

Nospiediet pogas "°C" vai "⌚", lai iestatītu temperatūru vai laiku. Simbols "[-][+]" tiek aktivizēts. Iestatiet temperatūru un laiku vēlamajā vērtībā, izmantojot simbolu "[-][+]".



### 3.5.3 Funkciju iestatījumi

#### 3.5.3.1 Viedā pabeigšana

Funkcija "Viedā pabeigšana" ļauj sākt un pabeigt 2 dažādus ēdienus vienlaikus dažādās temperatūrās, gatavošanas laikos un gatavošanas režīmos.

1. Sagatavojiet gatavošanas iestatījumus ierīces kreisajam traukam, kā aprakstīts sadaļā 3.5.1.
2. Tad izvēlieties pareizo trauku un pielāgojiet gatavošanas iestatījumus.
3. Ierīcē atlasiet funkciju "Viedā pabeigšana".
4. Sāciet gatavošanas procesu, nospiežot vienu no sākšanas pogām. Ierīce sāks gatavošanas procesu, lai pabeigtu abus traukus vienlaicīgi.



Lai izvēlētos funkciju "Viedā pabeigšana  ", gatavošanas process nedrīkst būt jau sākts nevienā traukā. Ja gatavošana jau ir sākta vismaz vienā traukā, nevarēs atlasīt funkciju "Viedā pabeigšana".

### 3.5.3.2 Siltuma saglabāšana

Funkcija "Saglabāt siltumu" ļauj uzturēt ēdienu siltu pēc tā gatavošanas.

1. Sagatavojiet vēlamo trauku gatavošanai, kā aprakstīts 3.5.1. Tad nospiediet "Palaišanas" pogu, lai sāktu gatavot.
2. Kad gatavošana ir sākusies, nospiediet ikonu "Saglabāt siltumu". (Varat arī nospriest ikonu "Saglabāt siltumu", pirms sākat gatavot.)
3. Kad gatavošanas process ir pabeigts, ierīce uzturēs jūsu ēdiena temperatūru.



- Siltuma uzturēšanas funkcija paliek aktīva 15 minūtes.
- Pirms gatavošanas procesa sākšanas varat arī izvēlēties funkciju "Saglabāt siltumu".

### 3.5.3.3 Gatavošanas sinhronizēšana

Izmantojot gatavošanas sinhronizācijas funkciju, varat viegli saskaņot traukus, gatavojot vienu un to pašu ēdienu abos traukos.

1. Sagatavojiet kreiso vai labo trauku gatavošanai, kā aprakstīts sadaļā 3.5.1.
2. Pēc tam izvēlieties ierīces labo kameru un nospiediet ikonu "Sinhronizēt gatavošanu".
3. Visas temperatūras un darbības laiki tiks sinhronizēti abos traukos.
4. Nospiežot ikonu "Sākt", jūs varat veikt vienu un to pašu gatavošanas procesu divos atsevišķos traukos.



Pēc funkcijas "Sinhronizēt gatavošanu" aktivizēšanas visas vienā traukā veiktās izmaiņas tiek pārsūtītas uz otru.

## 3.6 Gatavošana

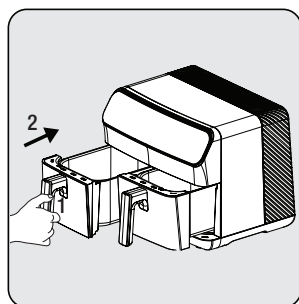


Jūs sasniegsiet labākus rezultātus, ja sajauciet ēdienu ar nelielu daudzumu eļļas, izmantojot eļļas otiņu, pirms ievietošanas gatavošanas paplātē.

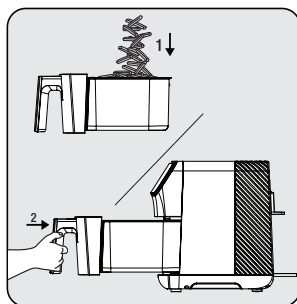


Nepieskarieties gatavošanas traukiem, kad tie ir karsti, izņemot rokturus.

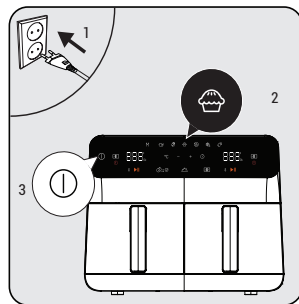
### 3 Lietošana



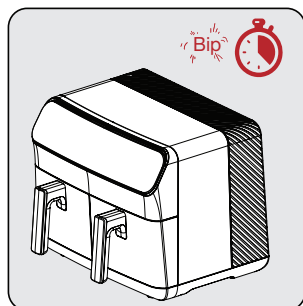
Izņemiet gatavošanas trauku un novietojiet to uz līdzenas, tīras virsmas.



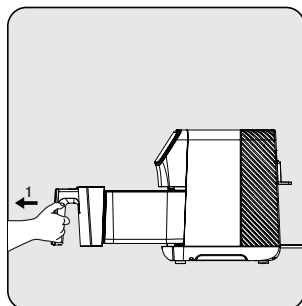
Ievietojiet ēdiena gatavošanas traukā. Pēc tam ievietojiet trauku ierīcē un pārļiecinieties, vai tas ir pareizi ievietots.



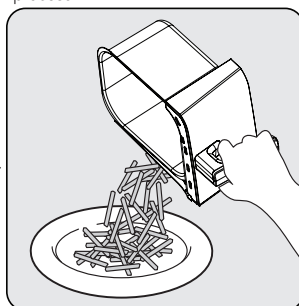
Pievienojiet ierīci strāvas avotam un izvēlieties vajadzīgo gatavošanas programmu. Tad sāciet gatavošanas procesu.



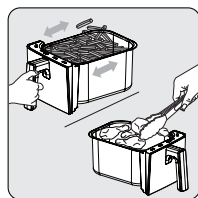
Kad izvēlētais gatavošanas laiks ir beidzies, atskanēs brīdinājuma signāls un ierīce automātiski pārtrauks gatavošanu.



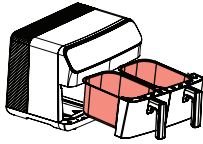
Izņemiet trauku un pārbaudiet, vai ēdiens ir pilnībā pagatavots. Ja ir nepieciešama turpmāka gatavošana, varāt vēl nedaudz pagarināt gatavošanas laiku.



Kad process ir pabeigts, ievietojiet pagatavoto pārtiku bļodā vai šķīvī.



- Lai nodrošinātu vienmērīgu gatavošanu, gatavošanas procesa vidū uzmanīgi izņemiet un sakratiet gatavošanas trauku vai izmantojiet kņabes, lai apgrieztu ēdiena tā, lai nesaskrāpētu paplāti.
- Veiciet šo procedūru biežāk, ja veicat ilgu gatavošanas ciklu vai vēlaties kraukšķīgākus rezultātus.



Neļaujiet ēdiena gatavošanas grozam pieskarties ierīces ārpusē, jo ēdiena gatavošanas trauka virsma (2) būs karsta ēdiena gatavošanas laikā un pēc tam.



- Ļaujiet ēdieniem nostāvēties 5 līdz 10 sekundes, pirms tos izņemat no gatavošanas trauka (2).
- Izmantojiet knaibles, lai izņemtu no gatavošanas trauka rupju vai mīkstu pārtiku, nesabojājot ierīces iekšējo virsmu.
- Kad ēdiens ir gatavs, ierīce uzreiz ir gatava nākamā ēdiena gatavošanai.



- Nemiet vērā, ka apgriešanas laikā ierīce var būt ļoti karsta.
- Nenovietojiet ierīci uz darba virsmas tā, ka tas bloķē gaisa izplūdes atveres.
- Nelieciet jebkādus objektus uz ierīces.



## 4 Gatavošanas laiks

Ierīces programmu noklusējuma temperatūras un laika iestatījumi tiek iestatīti automātiski.

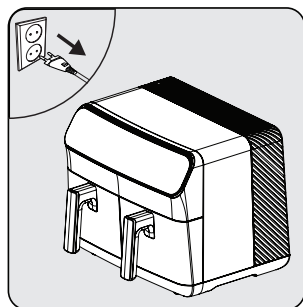
Tālāk esošajā tabulā sniegts pārskats par dažādu ēdienu gatavošanas laikiem. Gatavošanas laiks ir atkarīgs no ēdiena biezuma, zīmola un konsistences. Ieteicamie laiki un daudzumi jāuzskata par aptuveniem.

Programma	Ēdiens	Temperatūra	Ilgums
Vista	Stilbiņi (4 gab.)	180°C	24-30 min.
	Vistas krūtiņa (2*200 g)	180°C	24-30 min.
	Spārniņi (8 gab.) 180 grādi	180°C	22-26 min.
Dārzeni	Svaigi kartupeļi 200 g	200°C	20-25 min.
	Svaigi kartupeļi 500 g	200°C	24-30 min.
	Saldēti kartupeļi 500 g	200°C	20-27 min.
	Saldēti kartupeļi 1000 g	200°C	42-48 min.
	Kartupeļi – ar burkānu gabaliņiem	190°C	15-27 min.
	Sīpolu gredzeni	190°C	10-15 min.
	Cukīni un baklažāni (sagriezti gredzenos – 1 gab.)	180°C	20-25 min.
Cepeškrāsns / Kūka	Mafins	160°C	15-19 min.
Atkausēšana	Maltā gaļa, vistas gaļa, kotletes utt.	35- 50°C	15-30 min.
Žāvēšana	Tomāti (2-3 mm biezi)	55°C	7-9 stundas
	Āboli (2-3 mm biezi)	55°C	7-8 stundas
	Banāni (2-3 mm biezi)	60°C	7-9 stundas
	Baklažāni (2-3 mm biezi)	55°C	7-8 stundas
	Sēnes (3-4 mm biezas)	60°C	6-8 stundas
	Ananāsi (4-5 mm biezi)	60°C	6-8 stundas

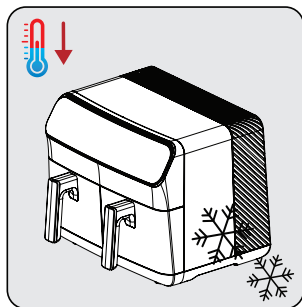
## 5 Tīrīšana un apkope

### 5.1 Tīrīšana

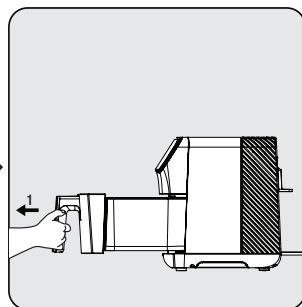
**i** Nekad nelietojiet ierīces tīrīšanai benzīnu, šķīdinātāju, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai cietas birstes.



Izslēdziet ierīci un izvelciet kontaktdakšu no strāvas padeves.



Ļaujiet ierīcei atdzist pilnībā.

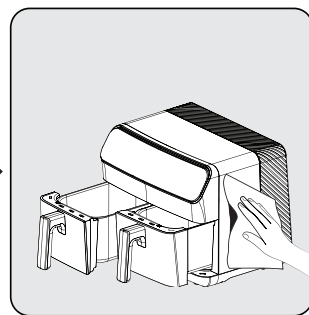


Izņemiet no atvilktnes gatavošanas grozu (5).

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



Variet mazgāt trauku siltā ziepjūdenī vai trauku mazgājamajā mašīnā.



Ierīces ārpusi notīriet ar mitru drānu. Pilnībā nosusiniet ierīces ārpusi.

**i** Uzturiet cepamā trauka apakšu tīru, lai izvairītos no svešķermeņu uzkrāšanās.

### 5.2 Uzglabāšana

- Ja ilgāku laiku neplānojat izmantot ierīci, uzglabājiet to rūpīgi.
- Atvienojiet ierīci un ļaujiet tai atdzist pirms noglabāšanas.
- Glabājiet ierīci vēsā un sausā vietā.
- Glabājiet ierīci un tās vadu bērniem nepieejamā vietā.

### 5.3 Ierīces transportēšana un sūtīšana

- Pārvietošanas un transportēšanas laikā turiet ierīci tās oriģinālajā iepakojumā. Ierīces iepakojums sargā to no fiziskiem bojājumiem.
- Nelieciet smagus priekšmetus uz ierīces vai tās iepakojuma. Ierīcei tā var rasties bojājumi.
- Rūpējieties, lai ierīce nenokrīt zemē, jo tā to iespējams sabojāt.

	Problēma	Cēlonis	Risinājums
1	Ierīce nedarbojas	Strāvas padeves pārtraukumi	Pārbaudiet barošanas avotu un pārliecinieties, vai ir strāva
		Nav strāvas vai slikts kontakts pie strāvas kontaktligzdas	
		Ierīces padeves spriegums	
2	Ēdiens ir nepietiekami pagatavots / piededzināts	Nepareizs gatavošanas laiks	Kombinējiet receptes un savu personīgo pieredzi, lai noteiktu pareizu gatavošanu un laiku
3	Dūmi pirmajā lietošanas reizē	Pretrūsas smērviela uz ierīces sildītāja	Lietojot pirmo reizi, iestatiet temperatūru uz maksimālo un priekšsildiet 10-15 minūtes, lai noņemtu pretrūsas eļļu no ierīces sildelementa
4	Savāds aromāts	Svešķermeņi uz gatavošanas trauka, trauka atvilktnē vai uz sildelementa	Izņemiet svešķermeņi
5	Displejā parādās E1 un produkts vairs nedarbojas	Kreisā gatavošanas trauka NTC ir atvienots	Nosūtiet to remontam servisā
6	Displejā parādās E2 un produkts vairs nedarbojas	Kreisā gatavošanas trauka NTC nedarbojas	
7	Displejā parādās E3 un produkts vairs nedarbojas	Labā gatavošanas trauka NTC ir atvienots	
8	Displejā parādās E4 un produkts vairs nedarbojas	Labā gatavošanas trauka NTC nedarbojas	
9	Displejā parādās E5 un produkts vairs nedarbojas	Problēma ar strāvas padeves PCB (kreisā gatavošanas trauka NTC)	
10	Displejā parādās E6 un produkts vairs nedarbojas	Problēma ar strāvas padeves PCB (labā gatavošanas trauka NTC)	
11	Displejā parādās E7 un produkts vairs nedarbojas	Problēma ar strāvas padeves PCB (savienojuma problēma)	
12	Displejā parādās E8 un produkts vairs nedarbojas	Problēma ar strāvas padeves PCB (savienojuma problēma)	
13	Displejā parādās E9 un produkts vairs nedarbojas	Problēma ar strāvas padeves PCB	
14	Displejā parādās E10 un produkts vairs nedarbojas	Problēma ar strāvas padeves PCB (kreisā gatavošanas trauka pretestība)	
15	Displejā parādās E10 un produkts vairs nedarbojas	Problēma ar strāvas padeves PCB (labā gatavošanas trauka pretestība)	

# Palun lugege esmalt seda juhendit!

Lugupeetud klient

Täname, et valisite BEKO toote. Soovime, et saavutaksite selle kõrgekvaliteetse ja moodsa tehnoloogiaga toodetud tootega optimaalse efektiivsuse. Enne kasutamist veenduge, et olete selle juhendi ja lisadokumendid täielikult läbi lugenud ja neist aru saanud, ning hoidke need edasiseks tutvumiseks alles. Pange see juhend seadmega kaasa, kui annate selle kellelegi teisele. Järgige kõiki hoiatusi ja teavet ning juhiseid.

## Sümbolid ja nende tähendused

Selles juhendis on kasutatud järgmiseid sümboleid:



Oluline teave ja soovitusel kodumasina kasutamise kohta.



**HOIATUS.** Hoiatused kehavigastuste ja varalise kahju kohta.



Sobib toiduga kokkupuutumiseks.



Kodumasinat, toitejuhet või -pistikut ei tohi sukeldada vette või muusse vedelikku.



Elektrilöögi kaitseklass



RINGLUSSEVÕETUD JA  
RINGLUSSEVÕETAV  
PABER

# 1 Olulised ohutuse ja keskkonnaalased juhised

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

Juhiste eiramisel kaotab garantii kehtivuse.

## 1.1 Üldine ohutus

- See seade vastab rahvusvahelistele ohutusstandarditele.
- Kodumasin on mõeldud koduseks või sarnaseks kasutuseks, nagu näiteks:
  - poodide töötajatele mõeldud aladel; kontorites ja muudes töökeskkondades;
  - talumajades;
  - klientide poolt hotellides; motellides ja muudes elamu tüüpi keskkondades;
  - hommikusöögiga öömaja pakkuvates keskkondades.
- Kui kodumasinaga kasutamine peab piirduma eespool nimetatust vähemaga, on see kasutusjuhendis selgelt esile toodud.
- Lapsed ei tohi kodumasinaga ka järelevalve all mängida
- See kodumasin ei ole mõeldud kasutamiseks alla 8-aastastele lastele või isikutele, kellel on vähesemad füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed, või kellel puuduvad vajalikud varasemad teadmised ja kogemused, kui neid ei ole selleks juhendanud nende ohutuse eest vastutav isik.
- Ohtude vältimiseks peab defektse toitejuhtme välja vahetama tootja, volitatud teenindus või samaväärse kvalifikatsiooniga isik.
- Lapsed ei tohi seadet puhastada või hooldada, kui nad ei ole vähemalt 8-aastased ja järelevalve all.
- Hoidke toode ja selle kaabel alla 8-aastaste laste eest kättesaamatus kohas.
- Paigutage toiduvalmistamisseadmete käepidemed (kui need on olemas) nii, et kuumad vedelikud ei lekiks, ja asetage need kindlalt.
- Veenduge, et kodumasinale näidatud pinge vastab teie kodu võrgupingele.
- Kasutage kodumasinat maandatud pistikuga.
- Ärge kasutage seadet pikendusjuhtmega.

# 1 Olulised ohutuse ja keskkonnavalused juhised

- Ärge paigutage kodumasinat soojusallikatele, näiteks ahjudele ja pliitidele, või nende lähedusse.
- Toitekaabli kahjustamise vältimiseks vältige selle pigistamist, painutamist või hõõrumist teravate servade vastu.
- Ärge ühendage kodumasinat vooluvõrgust lahti selleks toitekaablist sikutades.
- Ärge kunagi kastke kodumasinat või toitejuhet vette.
- Ärge jätke seinakontakti ühendatud kodumasinat järelevalveta.
- Kodumasinat lahti võtmine ei ole lubatud.
- Kasutage ainult tootja poolt soovitatud originaalvaruosi.
- Lahutage kodumasin enne puhastamist vooluvõrgust ja kuivatage kõik osad pärast puhastamist täielikult.
- Puhastage kodumasinat jaotises puhastamine ja hooldus toodud juhiste kohaselt.
- Ärge pange liiga suurt toitu kodumasinasse, sest see võib põhjustada tulekahju.
- Pistikut ei tohi puudutada märgade või niiskete kätega.
- Ärge kasutage kodumasinat niiskes keskkonnas.
- Ärge liigutage kodumasinat kui selles on kuuma vedelikku või kui see on kuum.
- Ärge kasutage kodumasinat plahvatusohtlikes või tuleohtlikes keskkondades või selliste ainete läheduses.
- Põletuste vältimiseks ärge puudutage kuumi pindu.
- Lubage kodumasinat jahtuda ohutus ja lastele kättesaamatus kohas.
- Ärge blokeerige kodumasinat töötamise ajal õhu sisse- ja väljalaskeavasid.
- Ärge kummarduge kodumasinat kohale selle kasutamise ajal. Kuum õhk tõuseb kasutamise ajal kodumasinast välja!
- Kodumasin kuumeneb kasutamise käigus. Põletuste vältimiseks ärge puudutage kuumi pindu.
- Veenduge, et ruum on kasutamise ajal piisavalt ventileeritud.
- Tulekahju korral lahutage kodumasin vooluvõrgust.

# 1 Olulised ohutuse ja keskkonnavalused juhised

- Ärge valage kodumasinale vett, sest see võib põhjustada elektrilöögi ohu.
- Kodumasinat ei tohi kasutada välise taimeriga või eraldiseisva kaugjuhtimissüsteemiga.
- Kasutage kodumasinaga ainult isoleeritud käepidemetega metallist köögitarbeid.
- Ärge asetage kuumale kodumasinale teisi esemeid.
- Lahti ühendamiseks keerake taimeriga nupp ja temperatuuriketas asendisse väljas. Seejärel lahutage kodumasin vooluvõrgust.
- Alles hoitud pakkematerjal tuleb säilitada lastele kättesaamatus kohas.

## 1.1 Vastavus WEEE direktiivile ja jäätmete kõrvaldamine:

Seade vastab Euroopa Liidu WEEE direktiivile (2012/19/EL). Tootel on elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete klassifitseerimise sümbol (WEEE).



See sümbol näitab, et toodet ei tohi tööea lõpus kõrvaldada olmejäätmetega. Kasutatud toode tuleb tagastada elektroonikaromude ametlikku kogumispunkti. Kogumissüsteemide kohta saate teavet enda kohalikul omavalitsusel või toote müünud jaemüüjalt.

Igal majapidamisel on vanade seadmete kogumisel ja ringlusesse võtmisel oluline roll. Kasutatud seadmete õige kõrvaldamine aitab vältida võimalikku kahju keskkonnale ja inimeste tervisele.

## 1.2 Vastavus RoHS direktiivile

Teie ostetud toode vastab EL-i RoHS direktiivile (2011/65/EL). See ei sisalda kahjulikke ja direktiiviga keelatud materjale.

## 1.3 Pakendi teave



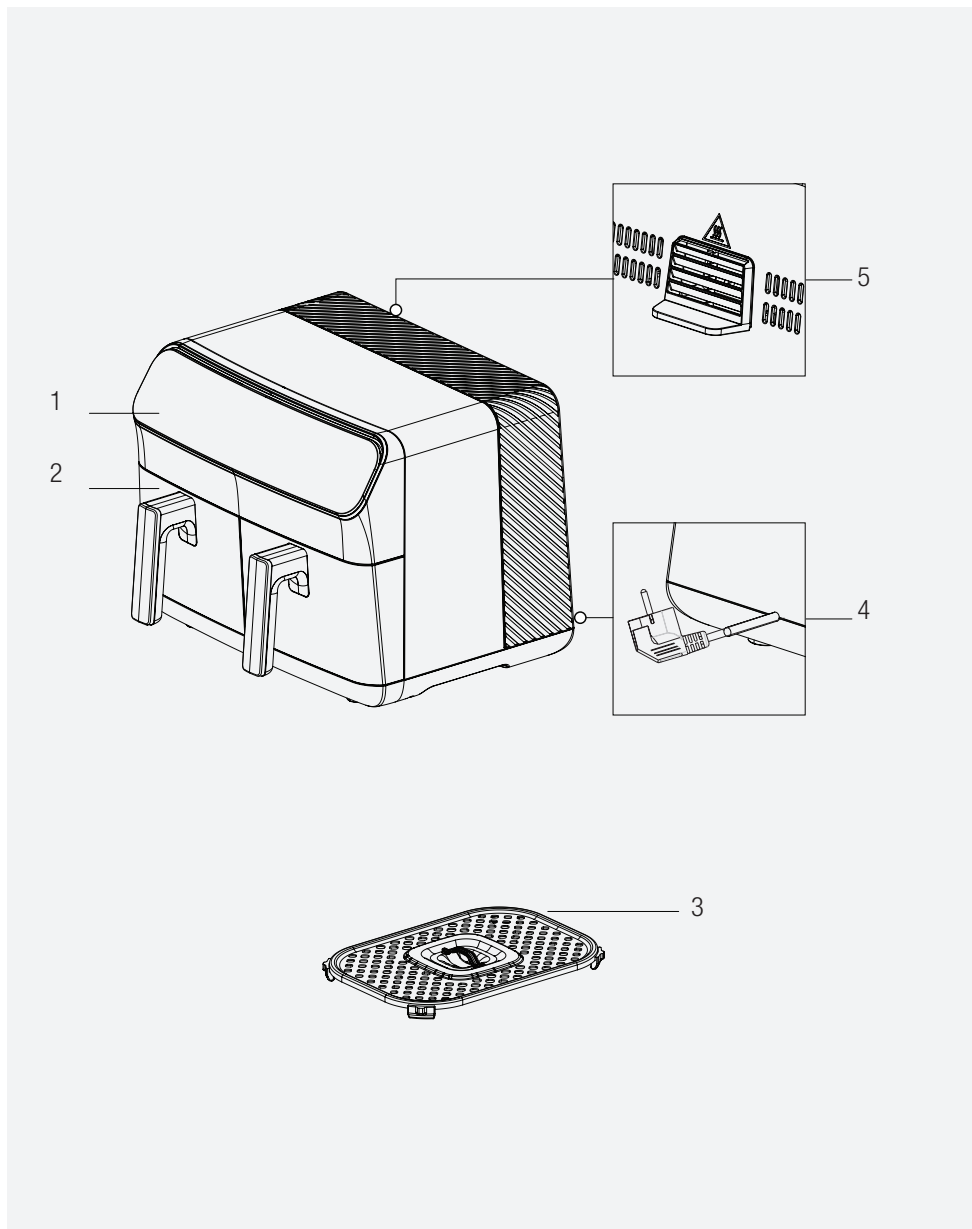
Riiklike keskkonnanõuete alusel on toote pakend valmistatud ringlusesse võetavatest materjalidest. Ärge kõrvaldage pakkematerjali koos majapidamisjäätmete või muude jäätmetega. Viige need kohaliku omavalitsuse poolt ette nähtud pakkematerjalide kogumispunkti.

## 1.4 Olulised näpunäited energia säästmiseks

Kodumasinaga kasutamisel järgige kasutusjuhendis soovitatud aegu. Lahutage kodumasin kasutamise järel alati vooluvõrgust lahti.



## 2 Teie kuumaõhufritüür



Kodumasinale on märgid ja tootega kaasas olevates dokumentides toodud väärtused on saadud laboritingimustes vastavalt asjakohastele standarditele. Väärtused võivad kodumasinaga kasutamise ja ümbritseva keskkonna järgi erineda. Võimsuse väärtusi on testitud pingel 230 V.

## 2 Teie kuumaõhufritüür

1. Digitaalne juhtpaneel
2. Eemaldatav küpsetuskamber
3. Küpsetusriiul
4. Toitekaabel
5. Õhu väljalaskeava

### Tehnilised andmed

Toiteallikas	220–240 V ~ 50/60 Hz
Energiatarve	2 000–2 400 W
Küpsetusriiuli mahutavus	8,5 l (4,25 + 4,25 l)

## 3 Kasutamine

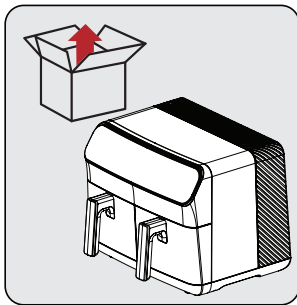
### 3.1 Kasutusotstarve

See kodumasin on mõeldud ainult koduseks kasutamiseks; see ei sobi kutseliseks kasutamiseks.

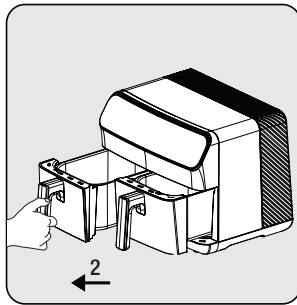
**i** Kodumasinaga esimesel kasutamisel võib tekkida kerge suitsu. See on normaalne.

### 3.2 Kodumasinaga ettevalmistus kasutamiseks

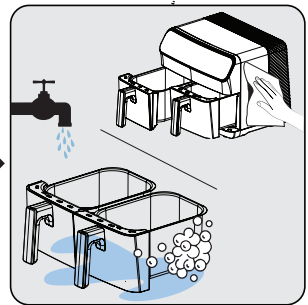
- Kasutage kodumasinat püstises asendis, stabiilsel, tasasel, puhtal, kuival ja libisemiskindlal pinnal.



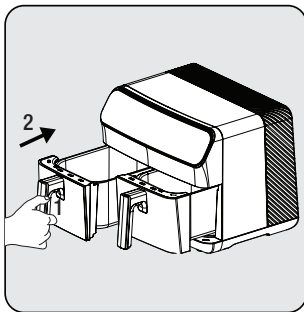
Enne kodumasinaga esimest kasutamist eemaldage pakkematerjalid ja asetage kodumasin tasasele ja puhtale tööpinna.



Eemaldatavate küpsetusriulide (2) avamiseks haarake käepidemetest tugevalt kinni ja tõmmake kambrid pesadest välja.



Puhastage eemaldatavad küpsetusriulid (2) sooja seebiveega.



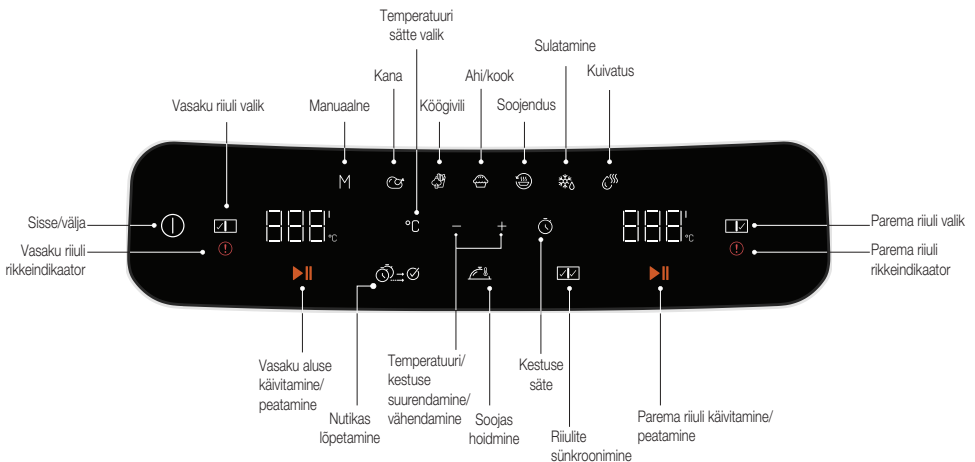
Pärast kõikide osade puhastamist sisestage küpsetusriulid (2). Kodumasin on nüüd kasutamiseks valmis.

**i** Esmakordsel kasutamisel seadke kodumasin režiimi „M“, seadke see kõrgeimale temperatuurile ja laske sel 10 minutit töötada ilma koostisosi lisamata.

## 3 Kasutamine

### 3.3 Juhtpaneel ja LED-ekraan:

M	Manuaalne	Loodud üldiseks kasutamiseks. Manuaalne programm võimaldab teil valmistada toitu väljaspool seadistatud programme.
	Kana	See programm on kavandatud spetsiaalselt kodulindude valmistamiseks. Selle programmi abil saab valmistada ka mereande.
	Köögivil	See programm on kavandatud spetsiaalselt köögiviljade valmistamiseks. Seda programmi saab kasutada kartulite ja igasuguste köögiviljade praadimiseks.
	Ahi/kook	See programm on kavandatud spetsiaalselt küpsetiste, näiteks kookide ja leiva valmistamiseks.
	Soojendus	See programm on kavandatud spetsiaalselt soojendamiseks.
	Sulatamine	See programm on kavandatud spetsiaalselt sulatamiseks.
	Kuivatus	Spetsiaalselt toidu kuivatamiseks kavandatud programm. Seda kasutatakse koos kuivatustarvikutega.



## 3 Kasutamine

### 3.4 Hoiatused enne esimest kasutamist



- Kui kodumasin töötab ja eemaldatav küpsetusriiul (2) on sisse tõmmatud, väljub õhu väljalaskeavast (6) ja korvi ülaosast kuuma auru. Seetõttu olge ettevaatlik, et te ei põletaks end kuuma auruga.
- Kui kasutate küpsetusriiuleid (2) kõrgel temperatuuril, olge ettevaatlik, et vältida otsest kokkupuudet.



Parim pruunistamine ja küpsetamine saavutatakse tavaliselt toiduvalmistamise riivil. Kõigi retseptide ja praadide puhul on soovitatav kasutada toiduvalmistamise riivilit.

### 3.5 Kasutamine

#### 3.5.1 Programmi valimine ja käivitamine

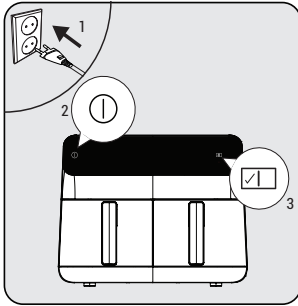




Kui soovite pärast kodumasina käivitamist lülituda teisele programmile, vajutage ja hoidke 3 sekundit all klahvi „Start/stopp“ või „Riivli valimine“. Seejärel valige soovitud programm, valides uuesti riivli.

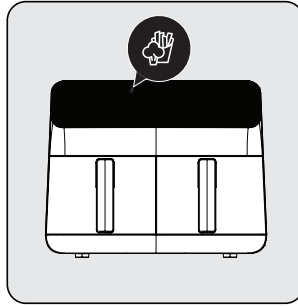


- Ekraanil kuvatakse automaatselt määratud temperatuurid ja ajad valitud küpsetusfunktsioonide jaoks. Soovi korral saate neid temperatuure ja aegu muuta.
- Küpsetusprotsessi tühistamiseks vajutage ja hoidke 3 sekundit all klahvi „Start/stopp“ või „Riivli valimine“. Valitud toiduvalmistamise programm tühistatakse.

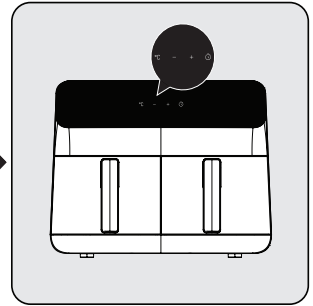
## 3 Kasutamine



Ühendage kodumasin vooluvõrku ja vajutage Sisse/välja nupule „“. Kui riilitudled süttivad, valige soovitud riil „“. Pärast riili valimist valige soovitud programm menüüst „Programmid“ vastavalt sellele, mida soovite valmistada.






Pärast soovitud programmi valimist süttib valitud programm heledamalt. Kui soovite programmi muuta, saate valida ühe hämaralt valgustatud programmidest.



Pärast programmi valimist saate seadistada temperatuuri ja küpsetusaja, vajutades temperatuuri ja aja ikoonidele. Käivitage küpsetusprotsess, vajutades käivitusikooni. Kui soovite teises kambris süüa teha, korrake toimingut, valides riili.

### 3.5.2 Temperatuuri ja aja seadistamine

Temperatuuri või aja määramiseks kasutage nuppe „°C“ või „“. Sümbol „+“ on aktiveeritud. Seadke temperatuur ja aeg soovitud väärtusele, kasutades sümbolit „+“.



### 3.5.3 Funktsiooni sätted

#### 3.5.3.1 Nutikas lõpetamine

Nutika lõpetamise funktsioon võimaldab käivitada ja lõpetada korraga kaks erinevat toitu erinevatel temperatuuridel, küpsetusaegadel ja toiduvalmistamisrežiimidel.

1. Valmistage ette kodumasin vasaku riili küpsetussätteid, nagu on kirjeldatud jaotises 3.5.1.
2. Seejärel valige õige alus ja reguleerige küpsetussätteid.
3. Valige kodumasin funktsioon „Nutikas lõpetamine“.
4. Käivitage küpsetusprotsess, vajutades ühte käivitusnuppudest. Kodumasin käivitab küpsetusprotsessi, et lõpetada mõlemal riilil toiduvalmistamine üheaegselt.



Funktsiooni „Nutikas lõpetamine  “ valimiseks ei tohi küpsetusprotsess olla kummalgi riilil juba käivitud. Kui küpsetamine on juba alanud vähemalt ühel riilil, ei saa funktsiooni „Nutikas lõpetamine“ valida.

## 3 Kasutamine

### 3.5.3.2 Soojas hoidmine

Funktsioon „Soojas hoidmine“ võimaldab hoida toidu pärast küpsetamist soojas.

1. Valmistage toiduvalmistamiseks ette soovitud riul, nagu on kirjeldatud jaotises 3.5.1. Vajutage toiduvalmistamise alustamiseks käivitusnuppu.
2. Kui toiduvalmistamine on alanud, vajutage ikooni „Soojas hoidmine“. (Ikooni „Soojas hoidmine“ võite vajutada ka enne toiduvalmistamisega alustamist.)
3. Kui toiduvalmistamine on lõppenud, hoiab kodumasin toidu temperatuuri.



- Soojas hoidmise funktsioon jääb veel 15 minutiks tööle.
- Funktsiooni „Soojas hoidmine“ saate valida ka enne toiduvalmistamisega alustamist.

### 3.5.3.3 Toiduvalmistamise sünkroonimine

Toiduvalmistamise sünkroonimise funktsiooniga saate hõlpsasti riuleid sünkroonida, kui valmistate mõlemal riulil sama toitu.

1. Valmistage toiduvalmistamiseks ette vasak või parem riul, nagu on kirjeldatud jaotises 3.5.1.
2. Seejärel valige kodumasin parem kamber ja vajutage ikooni „Toiduvalmistamise sünkroonimine“.
3. Kõik temperatuurid ja tööajad sünkroonitakse mõlemal riulil.
4. Ikooni „Käivita“ vajutamisel saate aktiveerida sama küpsetusprotsessi kahel erineval riulil.



Pärast toiduvalmistamise sünkroonimise funktsiooni aktiveerimist kantakse kõik ühe riuli jaoks tehtud muudatused üle teisele.

## 3.6 Toiduvalmistamine

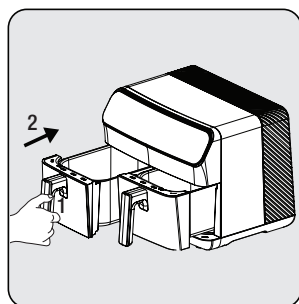


Saavutate paremaid tulemusi, kui segate toidu väikese koguse õliga, harjates toitu enne küpsetusriulile asetamist õliga.

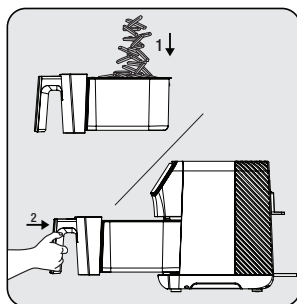


Ärge puudutage eemaldatavaid küpsetusriuleid, kui need on kuumad, välja arvatud käepidemetest.

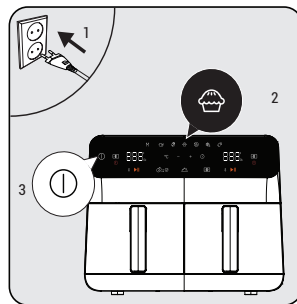
### 3 Kasutamine



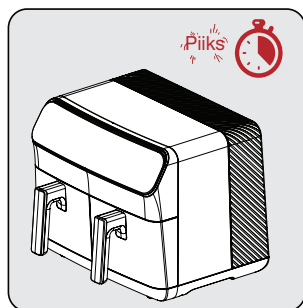
Eemaldage küpsetusriiul ja asetage see tasasele, puhtale pinnale.



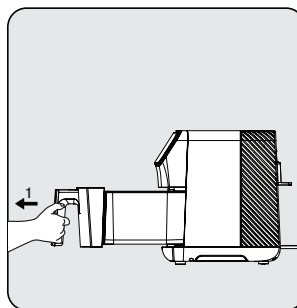
Asetage toit küpsetusriiulle. Seejärel sisestage küpsetusriiul kodumasinasse ja veenduge, et see on täielikult oma kohal.



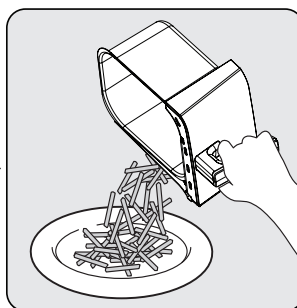
Ühendage kodumasin ja valige soovitud küpsetusprogramm. Seejärel käivitage küpsetusprotsess.



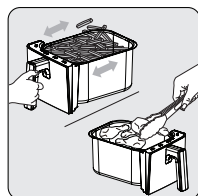
Kui valitud küpsetusaeg on läbi, kõlab hoiatussignaal ja kodumasin lõpetab toiduvalmistamise automaatselt.



Eemaldage riul ja kontrollige, kas toit on täielikult küpsetatud. Kui vajate lisaküpsetust, saate seda veidi pikendada.



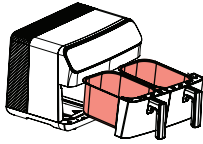
Pärast protsessi lõpetamist liigutage valmistatud toit kaussi või taldrikule.



- Ühtlase toiduvalmistamise tagamiseks eemaldage küpsetusriiul ettevaatlikult ja raputage seda küpsetusprotsessi keskel või kasutage toidu pööramiseks tange, et riulit mitte kriimustada.
- Tehke seda protseduuri sagedamini, kui kasutate pikka küpsetustsükli või soovite krõbedamaid tulemusi.



### 3 Kasutamine



Vältige küpsetuskorvi kokkupuudet kodumasin välispindadega, sest küpsetusriiuli (2) pind on toiduvalmistamise ajal ja pärast seda tuline.



- Enne toidu küpsetusriiulilt (2) eemaldamist jätke toitu 5–10 sekundiks puhkama.
- Kasutage tange, et eemaldada küpsetusriiulilt jämedat või pehmet toitu, kahjustamata seejuures kodumasin sisepinda.
- Kui üks toidupartii on valmis, on kodumasin kohe valmis uueks partiiks.



- Pidage meeles, et seade võib pööramise ajal olla väga tuline.
- Ärge paigutage toodet oma tööpinnale nii, et miski blokeerib õhu väljalaskekanalid.
- Ärge paigutage kodumasin peale muid tooteid.

## 4 Valmistusaeg

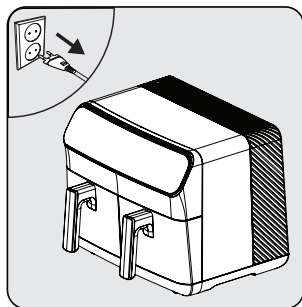
Kodumasina programmide temperatuuri ja aja vaikimisi sätteid seadistatakse automaatselt. Järgmine tabel annab ülevaate erinevate toitude küpsetusaegadest. Küpsetusajad sõltuvad toidu paksusest, tüübist ja konsistentsist. Soovitavaid aegu ja koguseid tuleks pidada ligikaudseteks.

Programm	Toit	Temperatuur	Kestus
Kana	Sääretükid (4 tk)	180°C	24 - 30 min
	Kanarind (2 x 200 g)	180°C	24 - 30 min
	Tiib (8 tk) 180 kraadi	180°C	22 - 26 min
Köögivilii	Värske kartul 200 g	200°C	20 - 25 min
	Värske kartul 500 g	200°C	24 - 30 min
	Külmutatud kartul 500g	200°C	20 - 27 min
	Külmutatud kartul 1000 g	200°C	42 - 48 min
	Kartul - porgandikuubikutest kaunistus	190°C	15 - 20 min
	Sibularõngas	190°C	10 - 15 min
	Suvikõrvits ja baklažaan (rõngasteks lõigatud - 1 tk)	180°C	20 - 25 min
Ahi/kook	Tassikook	160°C	15 - 19 min
Sulatamine	Hakkliha, kana, lihapallid jne.	35-50°C	15 - 30 min
Kuivatus	Tomat (2-3 mm paks)	55°C	7-9 tundi
	Õun (2-3 mm paks)	55°C	7-8 tundi
	Banaan (2-3 mm paks)	60°C	7-9 tundi
	Baklažaan (2-3 mm paks)	55°C	7-8 tundi
	Seened (3-4 mm paks)	60°C	6-8 tundi
	Ananass (4-5 mm paks)	60°C	6-8 tundi

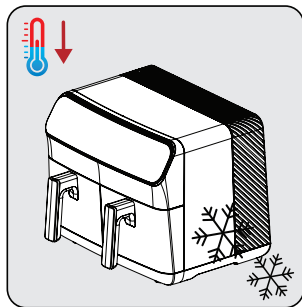
## 5 Puhastamine ja hooldus

### 5.1 Puhastamine

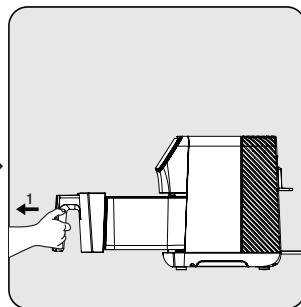
**i** Kodumasin puhastamiseks ei tohi kasutada bensiini, lahusteid, abrasiivseid puhastusvahendeid, metallesemid või tugevaid harju.



Lülitage kodumasin välja ja lahutage toiteallikast.



Lubage kodumasinol täielikult jahtuda.

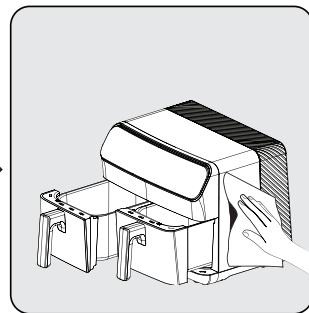


Eemaldage eemaldatav kúpsetuskorv (5) sahtlist.

**i** Eemaldage kodumasin küljest kúpsetusrestid, et kodumasin saaks kiiremini jahtuda.



Kúpsetusreste saab pesta soojas seebivees või nõudepesumasinas.



Puhastage kodumasin välispinda niiske lapiga. Kuivatage kodumasin väliskülj täielikult.

**i** Hoidke alati kúpsetusriiuli alaosa puhas, et vältida võõrkehade kogunemist.

### 5.2 Hoiustamine

- Kui te ei kavatse kodumasinat pikema aja jooksul kasutada, hoiustage see hoolikalt.
- Lahutage kodumasin vooluvõrgust ja laske sellel enne hoiustamist jahtuda.
- Hoiustage kodumasin ohutuks ja kuivas kohas.
- Hoidke kodumasin ja toitekaabel lastele kättesaamatus kohas.

### 5.3 Transport ja saatmine

- Transpordi ajal kandke kodumasinat originaalpakendis. Pakend kaitseb kodumasinat füüsiliste kahjustuste eest.
- Kodumasinale või pakendile ei tohi asetada raskeid esemeid. See võib kodumasinat kahjustada.
- Kui kodumasin maha pillatakse, ei pruugi see töötada või võib tekkida püsiv kahjustus.

## 6 Tõrkeotsing

	Probleem	Põhjus	Lahendus
1	Toode ei tööta	Toitekatkestused	Kontrollige toiteallikat ja veenduge, et toide on olemas
		Puudub toide või halb kontakt toitepistikupesas	
		Toote toitepinge	
2	Toit ei ole piisavalt küpsetatud / on kõrbenud	Vale küpsetusaeg	Õige toiduvalmistamise ja ajastuse määramiseks ühendage retseptid ja isiklik kogemus
3	Suits esimesel kasutamisel	Toote kütteseadmel on roostetõrjemääre	Kui kasutate seda esimest korda, seadke temperatuur maksimaalseks ja eelsoojendage 10–15 minutit, et eemaldada toote kütteseadmelt roosteavastane õli
4	Kummaline lõhn	Küpsetusriiul, sahtel, kütteseadmel on võõrkeha	Eemaldage võõrkeha
5	Ekraanil kuvatakse E1 ja toode ei tööta enam	Vasaku küpsetusriiuli NTC on lahti ühendatud	Saatke seade remondiks teenindusse
6	Ekraanil kuvatakse E2 ja toode ei tööta enam	Vasaku küpsetusriiuli NTC ei tööta	
7	Ekraanil kuvatakse E3 ja toode lõpetab töö	Parema küpsetusriiuli NTC on lahti ühendatud	
8	Ekraanil kuvatakse E4 ja toode lõpetab töö	Parema küpsetusriiuli NTC ei tööta	
9	Ekraanil kuvatakse E5 ja toode lõpetab töö	Probleem toite trükkplaadiga (vasaku küpsetusaluse NTC)	
10	Ekraanil kuvatakse E6 ja toode lõpetab töö	Probleem toite trükkplaadiga (parempoolse küpsetusaluse NTC)	
11	Ekraanil kuvatakse E7 ja toode lõpetab töö	Probleem toite trükkplaadiga (ühenduse probleem)	
12	Ekraanil kuvatakse E8 ja toode lõpetab töö	Probleem toite trükkplaadiga (ühenduse probleem)	
13	Ekraanil kuvatakse E9 ja toode lõpetab töö	Probleem toite trükkplaadiga	
14	Ekraanil kuvatakse E10 ja toode lõpetab töö	Probleem toite trükkplaadiga (vasaku küpsetusriiuli takistus)	
15	Ekraanil kuvatakse E10 ja toode lõpetab töö	Probleem toite trükkplaadiga (parempoolse küpsetusriiuli takistus)	