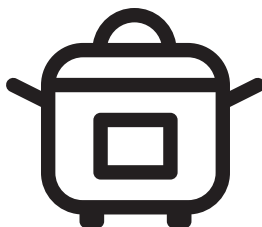


beko

Hot Air Fryer

User Manual



FRL 5388 B

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



01M-8913883200-1723-04

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.



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.
- Należy upewnić się, że napięcie podane na urządzeniu jest takie

1 Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska

- 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 wyłącznie oryginalne lub zalecane przez producenta części zamienne.
 - Urządzenie należy odłączyć od zasilania przed czyszczeniem i dokładnie wysuszyć wszystkie części po czyszczeniu.
 - Urządzenie należy wyczyścić zgodnie z instrukcjami w rozdziale Czyszczenie i konserwacja.
 - Do urządzenia nie należy wkładać dużych kawałków jedzenia, ponieważ może to spowodować pożar.
 - Nie dotykaj wtyczki urządzenia mokrymi lub wilgotnymi rękami.
 - Nie używaj urządzenia w wilgotnym pomieszczeniu.
 - Nie przenoś urządzenia, gdy jest w użyciu, a olej w środku jest gorący.
 - Nie używaj urządzenia w otoczeniu lub w pobliżu materiałów wybuchowych lub łatwopalnych.
 - Aby uniknąć ryzyka poparzenia, nie dotykaj gorących powierzchni.
 - Urządzenie powinno ostygnąć w bezpiecznym miejscu niedostępnym dla dzieci.
 - Nie należy blokować otworów wlotowych i wylotowych powietrza podczas pracy urządzenia.
 - Nie należy pochylać się nad urządzeniem, jest w użyciu. Gorące powietrze unosi się z urządzenia podczas użytkowania!
 - Urządzenie nagrzewa się podczas użytkowania. Aby uniknąć ryzyka poparzenia, nie dotykaj gorących powierzchni.

1 Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska

- 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 pokrętko programatora i pokrętko 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

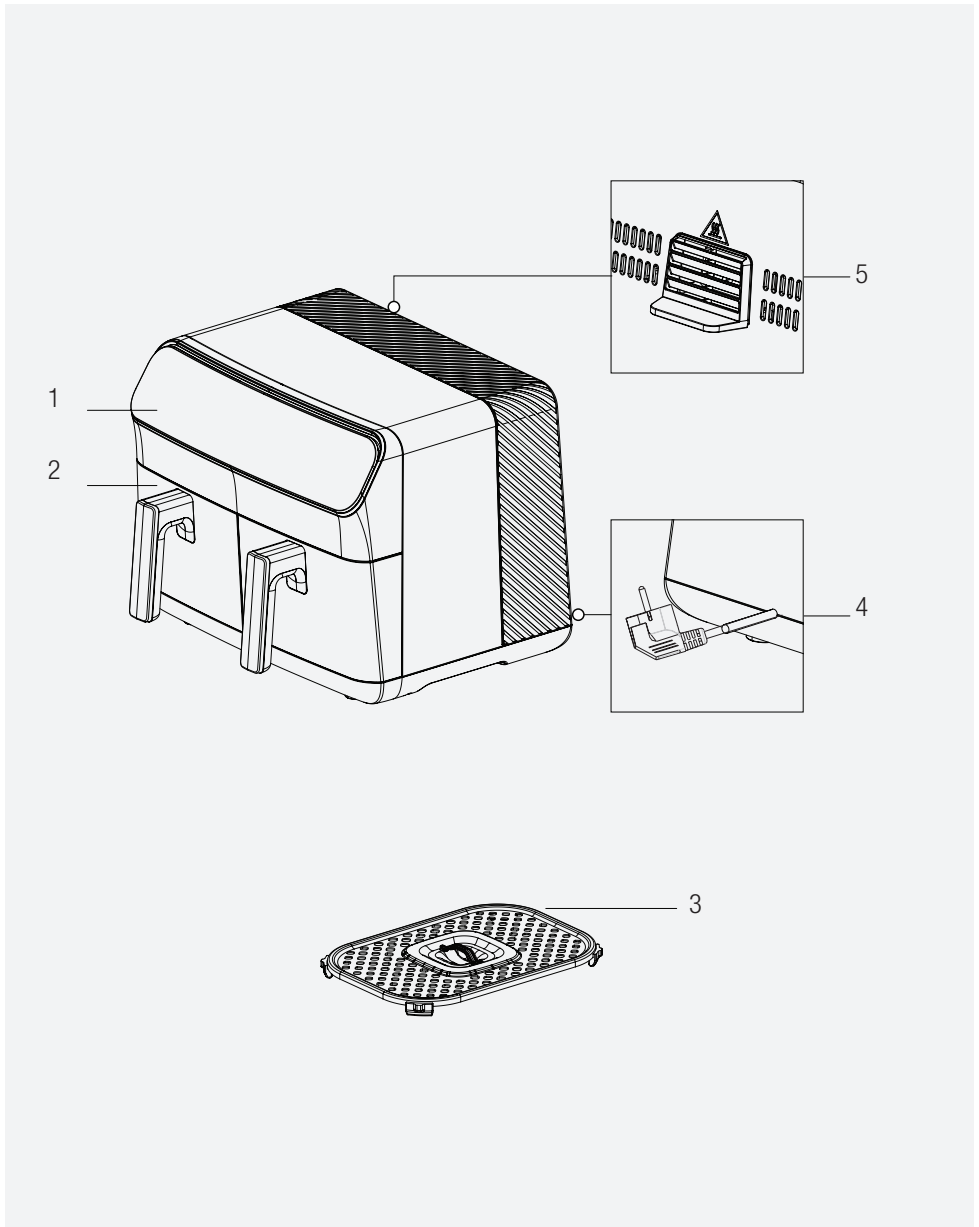


Opakowanie urządzenia jest wykonane z materiałów nadających się do recyklingu zgodnie z przepisami krajowymi. Nie należy wyrzucać odpadów opakowaniowych wraz z odpadami pochodzącymi z gospodarstw domowych lub innymi odpadami. Należy oddawać je do punktów zbiórki opakowań wyznaczonych przez władze lokalne.

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. Zdemontowana 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 ta- cek	8,5 L (4,25 L + 4,25 L)

3 Zastosowanie

3.1 Przeznaczenie

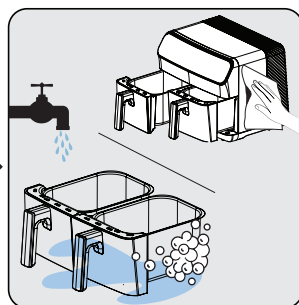
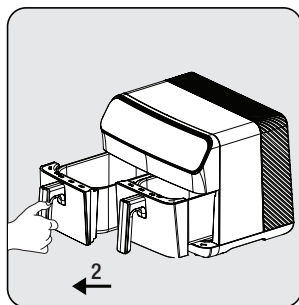
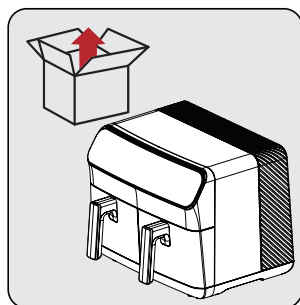
Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i nie nadaje się do użytku profesjonalnego.



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

3.2 Przygotowanie urządzenia do użycia

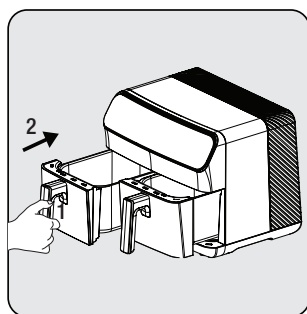
- Urządzenia należy używać w pozycji pionowej na stabilnej, równej, czystej, suchej i antypoślizgowej powierzchni.



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 wóź do urządzenia tacę do pieczenia (2). Urządzenie jest gotowe do użycia.

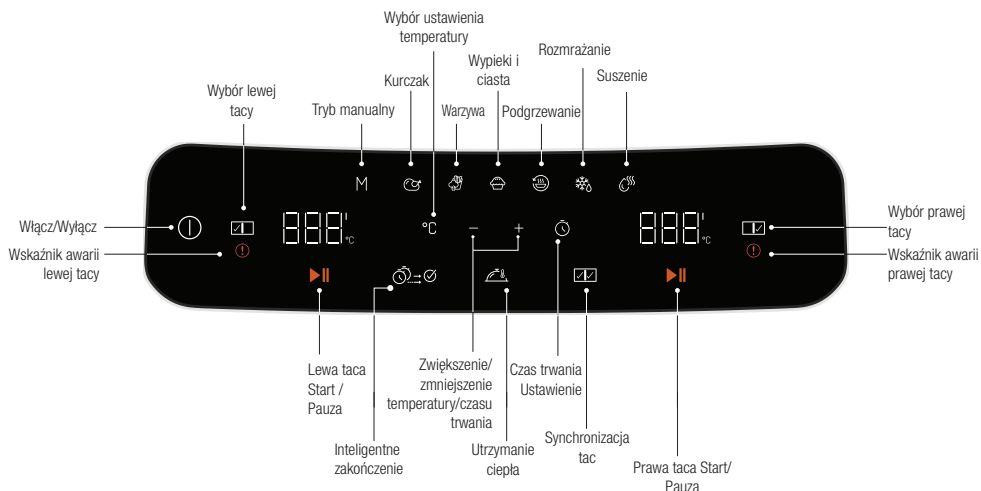


Przy pierwszym użyciu ustaw urządzenie w trybie „M”, ustaw na najwyższą temperaturę i pozwól mu pracować przez 10 minut bez dodawania jakichkolwiek składników.

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.

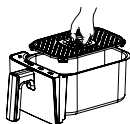


3 Zastosowanie

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

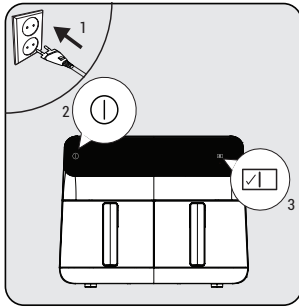


Jeśli po uruchomieniu urządzenia chcesz przełączyć się na inny program, naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy przycisk „Start/Stop” lub przycisk „Wybierz tacę”. Następnie wybierz żądany program, wybierając ponownie tacę.

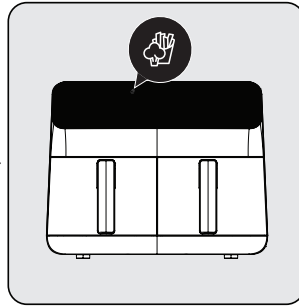


- Na wyświetlaczu pojawiają się automatycznie ustawione temperatury i czasy zgodnie z wybranymi funkcjami pieczenia. Można dowolnie zmieniać te temperatury i czasy.
- Aby anulować proces pieczenia, naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy przycisk „Start/Stop” lub przycisk „Wybierz komorę”. Wybrany program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

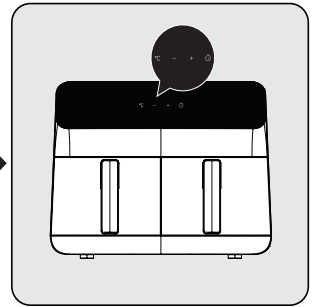
3 Zastosowanie



Podłącz urządzenie do prądu i naciśnij przycisk włączania/wyłączania "⏻". Po zapaleniu się kontrolki tac, 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 żadaną 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

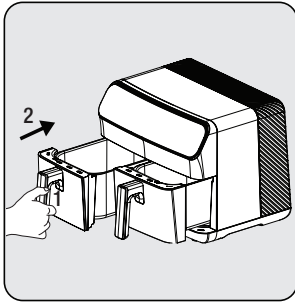


Lepsze rezultaty osiągniesz, jeśli wymieszasz potrawę z niewielką ilością oleju za pomocą łyżki z miarką lub posmarujesz ją olejem przed umieszczeniem w naczyniu do pieczenia.

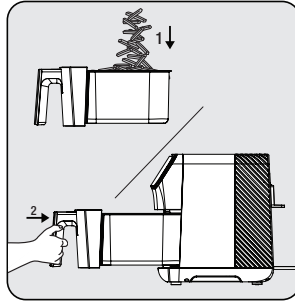


Nie należy dotykać wyjmowanych tac do pieczenia, gdy są gorące, za wyjątkiem uchwytów.

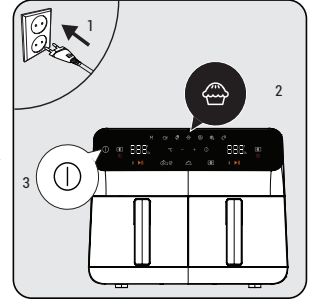
3 Zastosowanie



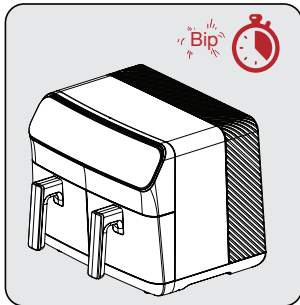
Wymij tacę do pieczenia i umieść ją na płaskiej, czystej powierzchni.



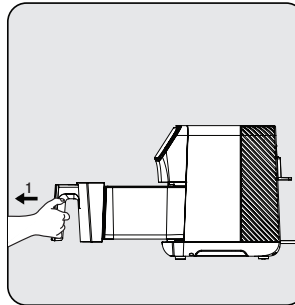
Umieść jedzenie w tacy do pieczenia. Następnie włóż tacę do urządzenia i upewnij się, że jest prawidłowo osadzona.



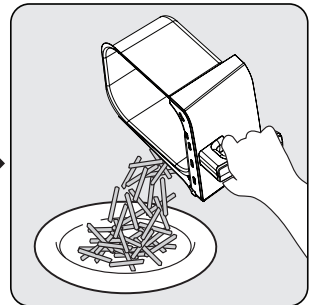
Podłącz urządzenie i wybierz żądany program pieczenia. Następnie rozpocznij proces pieczenia.



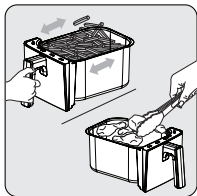
Po upływie wybranego czasu pieczenia rozlegnie się sygnał ostrzegawczy i urządzenie automatycznie przerwie pieczenie.



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

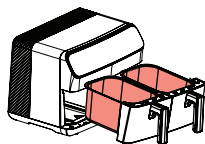


Po zakończeniu procesu przelóż upieczoną potrawę do miski lub na talerz.



- 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 szczypic, 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.

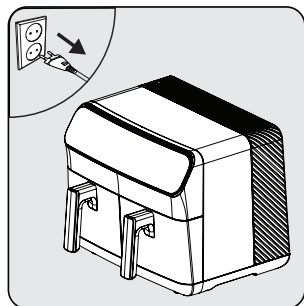
Poniższa tabela zawiera przegląd czasów pieczenia dla różnych potraw. Czas pieczenia zależy od grubości, gatunku i konsystencji potrawy. Zalecane czasy i ilości należy traktować jako przybliżone.

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

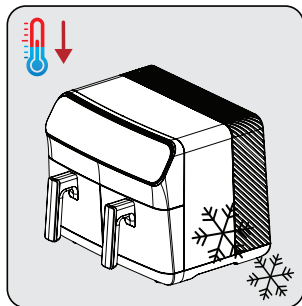
5 Czyszczenie i konserwacja

5.1 Czyszczenie

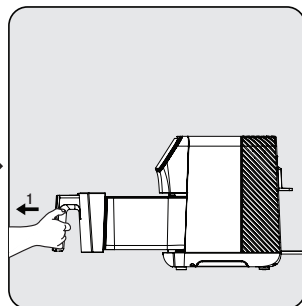
i Do czyszczenia urządzenia nigdy nie używaj benzyny, rozpuszczalników, ściernych środków czyszczących, metalowych przedmiotów ani twardych szczotek.



Wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania.



Pozostaw urządzenie do całkowitego ostygnięcia.

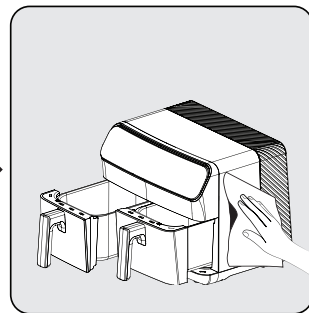


Wymij z szuflady wymowany kosz do pieczenia (5).

i 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.

i 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 dołączonej 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

szczegółności 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.