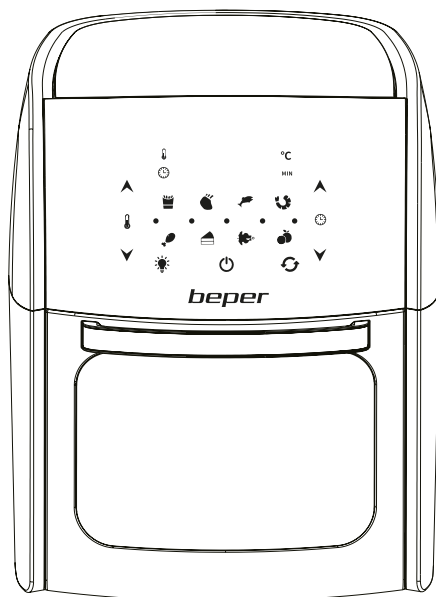


beper

IT	FRIGGITRICE AD ARIA CALDA DIGITALE MULTIFUNZIONE	pag. 3
EN	MULTIFUNCTIONAL DIGITAL AIR FRYER	pag. 12
FR	FRITEUSE NUMÉRIQUE MULTIFONCTIONNELLE À AIR CHAUD	pag. 20
DE	MULTIFUNKTIONALE DIGITALE HEISSLUFTFRITTEUSE	pag. 29
ES	FREIDORA DE AIRE CALIENTE DIGITAL MULTIFUNCIÓN	pag. 38
GR	ΠΟΛΥΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΗ ΨΗΦΙΑΚΗ ΦΡΙΤΕΖΑ ΑΕΡΟΣ	pag. 47
RO	FRITEUZĂ DIGITALĂ MULTIFUNCȚIONALĂ CU AER CALD	pag. 56
CZ	MULTIFUNKČNÍ DIGITÁLNÍ HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA	pag. 65
NL	MULTIFUNCTIONELE DIGITALE HETELUCHTFRITEUSE	pag. 74
LV	DAUDZFUNKCIONĀLA DIGITĀLĀ GAISA CEPEŠKRĀSNS	pag. 83

For further information and/or for instructions for use in other languages, please visit: beper.com



Cod.: P101FRI012

Class I



Fig.A

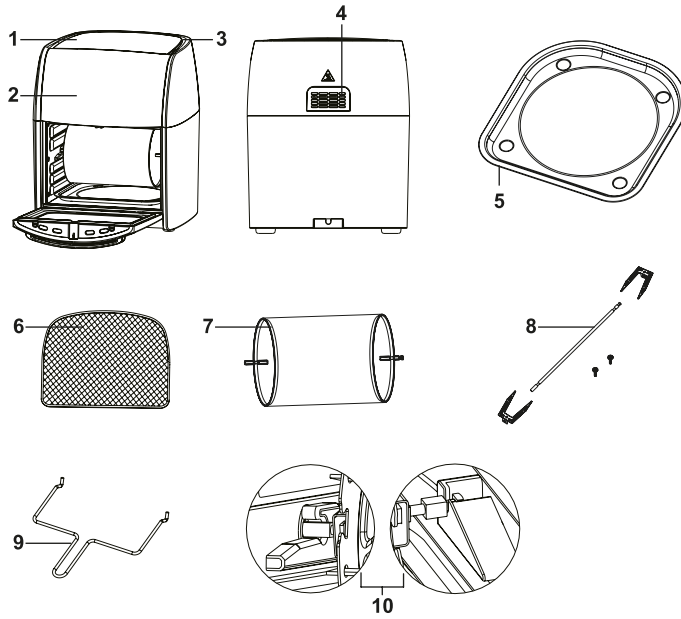
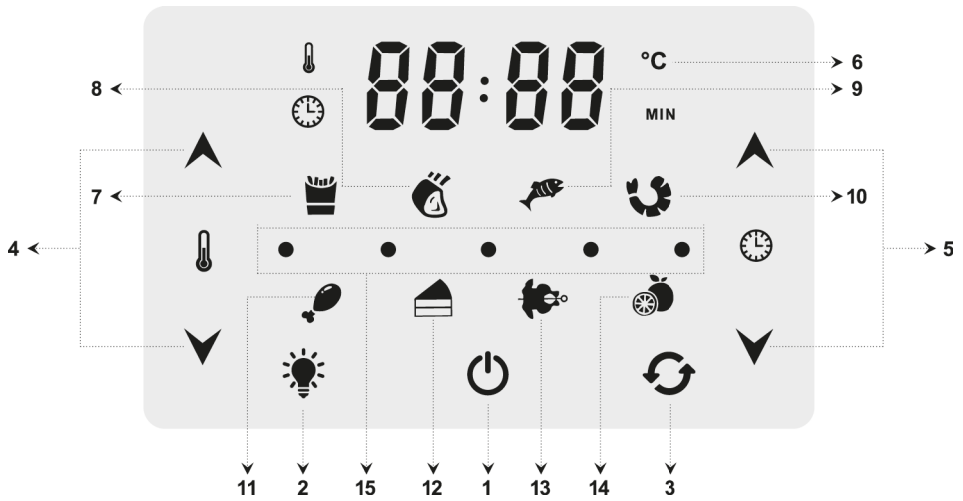


Fig.B



Avvertenze generali

Leggere queste istruzioni prima di usare l'apparecchio.

Prima e durante l'uso dell'apparecchio è necessario seguire alcune precauzioni elementari.

Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto potenziali fonti di pericolo.

Assicurarsi sempre che la tensione di rete elettrica sia uguale a quella indicata nell'etichetta dati tecnici e che l'impianto sia compatibile con la potenza dell'apparecchio.

Non tirare mai il cavo per scollegarlo dalla presa di corrente elettrica. Assicurarsi che il cavo non sia in contatto con superfici calde o taglienti.

Non utilizzare l'apparecchio con il cavo danneggiato.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal Costruttore o dal suo Servizio Assistenza Tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.

Collegare l'apparecchio esclusivamente ad una presa di corrente elettrica alternata.

In generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare solamente adattatori e prolunghe conformi alle vigenti norme di sicurezza.

Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso, nonché far decadere la garanzia. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivati da usi impropri, erronei ed irragionevoli.

Per evitare surriscaldamenti pericolosi si raccomanda di svolgere in tutta la sua lunghezza il cavo di alimentazione e di staccare la spina dalla rete di alimentazione elettrica quando l'apparecchio non è utilizzato.

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

Non immergere mai l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.

Non tenere l'apparecchio vicino a fonti di calore (es. termosifone). Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte; da persone che manchino di esperienza e conoscenza dell'apparecchio, a meno che siano attentamente sorvegliate o ben istruite relativamente all'utilizzo dell'apparecchio stesso da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.

Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.

Allorché si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante.

Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo. Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere l'apparecchio ed il suo cavo fuori dalla portata dei bambini.

Precauzioni

Non utilizzare l'apparecchio prima di aver letto attentamente questo manuale di istruzioni, accertandosi di avere una completa familiarità con il funzionamento e le precauzioni dell'apparecchio.

Non immergere mai l'apparecchio in acqua. Non sciacquare sotto il rubinetto dell'acqua.

Non mettere liquidi di alcun tipo nell'unità principale contenente i componenti elettrici.

Non tentare di modificare la spina in alcun modo.

Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie orizzontale stabile.

Non utilizzare l'apparecchio sopra o vicino a materiali combustibili, come tovaglie e tende.

Non mettere l'apparecchio in funzione contro una parete o contro altri apparecchi. Lasciare uno spazio libero di almeno 10 cm intorno all'apparecchio. Non collocare nulla sopra l'apparecchio.

Se l'apparecchio emette fumo nero, scollegare immediatamente e attendere che smetta di fumare prima di rimuovere gli accessori.

Per evitare che il cibo venga a contatto con gli elementi riscaldanti superiori, non riempire eccessivamente il cestello rotante.

Non coprire le prese d'aria d'ingresso o di uscita mentre l'apparecchio è in funzione, il che impedirà una cottura uniforme e potrebbe danneggiare l'apparecchio o provocarne il surriscaldamento.

Non aggiungere più di un cucchiaino di olio o grasso all'interno della camera di cottura. Non utilizzare carne che potrebbe rilasciare troppo grasso.

Durante la cottura la temperatura interna dell'apparecchio è molto alta. Non mettere mai le mani o qualsiasi parte del corpo all'interno dell'apparecchio a meno che non sia completamente raffreddato.

Durante il funzionamento, l'aria viene rilasciata attraverso la presa d'aria di uscita. Tieni le mani e il viso a una distanza di sicurezza da esso. Evitare anche il flusso di aria calda quando si tirano fuori gli accessori o il cibo dall'apparecchio.

Le superfici esterne dell'apparecchio possono diventare calde durante l'uso. Il kit girarrosto, il cestello rotante e gli altri accessori saranno caldi anche dopo lo spegnimento. Indossare sempre guanti protettivi e / o utilizzare la maniglia quando si maneggiano componenti e / o accessori caldi.

Il kit girarrosto e / o altre parti metalliche potrebbero essere taglienti, maneggiarli con cura.

Non utilizzare mai la porta dell'apparecchio per appoggiare il cestello rotante caldo o qualsiasi altro accessorio, che potrebbe danneggiare l'apparecchio stesso.

Allo spegnimento del timer, la cottura si interromperà immediatamente ma la ventola continuerà a funzionare per circa 15 secondi per raffreddare l'apparecchio. Non interrompere questo processo di raffreddamento.

Lasciar raffreddare l'apparecchio per circa 30 minuti prima di pulirlo o riporlo.

Assicurarsi che i piatti preparati con questo apparecchio risultino cotti in un colore giallo dorato piuttosto che scuro o marrone.

Descrizione generale Fig. A

1. Unità principale
2. Pannello di controllo digitale
3. Presa d'aria d'ingresso
4. Presa d'aria di uscita
5. Teglia
6. Griglia
7. Cestello rotante
8. Kit girarrosto
9. Maniglia di rimozione
10. Alloggiamenti cestello e girarrosto

Prima del primo utilizzo

Prima del primo utilizzo, sciacquare e asciugare tutti gli accessori, pulire l'esterno e l'interno dell'apparecchio con un panno caldo umido e preriscaldare l'apparecchio per alcuni minuti per bruciare eventuali residui. Disimballare tutto il contenuto. Rimuovere la pellicola protettiva (se presente) dai componenti. L'apparecchio potrebbe emettere fumo e un leggero odore la prima volta che viene acceso. Non è difettoso, il fumo e l'odore dovrebbero scomparire entro pochi minuti.

Accessori e come usarli

Teglia (Fig. A, n. 5)

Inserire sempre la teglia nella parte inferiore della camera di cottura per raccogliere il grasso che cola, i residui di cibo o briciole. Pulirlo dopo ogni utilizzo e rimetterlo a posto per il prossimo utilizzo. Posizionato al centro della camera di cottura, è utile per cuocere o riscaldare i cibi.

Griglia (Fig. A, n. 6)

Da utilizzare non solo per essiccare gli alimenti, ma anche per cuocere snack croccanti, pizza, pane o tante altre pietanze.

Inserire ciascuna griglia facendola scorrere attraverso le scanalature parallele laterali.

Posizionare la griglia più vicino all'elemento riscaldante superiore per una cottura più rapida o per una croccantezza extra.



Se si utilizzano più griglie contemporaneamente, scambiare la loro posizione a metà ciclo per una cottura uniforme.

Cestello rotante (Fig. A, n. 7)

Ottimo per patatine, snack, patate, verdure, crocchette, calamari, anelli di cipolla, cibi surgelati, noci tostate e chicchi di caffè ecc.

Per una cottura uniforme, non riempire eccessivamente il cestello rotante con il cibo da cuocere.

Chiudere correttamente il cestello utilizzando la clip di chiusura in modo che non si apra durante la cottura.



Innanzitutto inserire l'estremità sinistra (caratterizzata da una tacca unica ) del cestello rotante nell'alloggiamento cestello e girarrosto sinistro (Fig.A, nr.10) fino a quando non si innesta nel suo supporto, quindi inserire l'estremità destra (avente 2 tacche ) nell'alloggiamento destro. Assicurarsi che entrambe le estremità siano fissate correttamente per attivare la rotazione.

Kit Girarrosto (Fig. A, n. 8)

Il kit girarrosto comprende un'asta con due forchette rimovibili su entrambe le estremità e due viti di bloccaggio. Da utilizzare per grandi arrosti di carne o pollame intero. Svitare e rimuovere una forchetta da un'estremità dell'asta, forzare l'asta longitudinalmente attraverso l'arrosto marinato o il pollame intero fino a quando non si fissa nella seconda forchetta. Riposizionare la prima forchetta e stringere la vite.

Note: Non stringerla troppo perché dovrai allentarla per rimuovere l'arrosto quando sarà pronto.

⚠ Attenzione: assicurati che l'arrosto, il pollo o qualsiasi ingrediente da cucinare con questo kit girarrosto non sia troppo grande per ruotare liberamente all'interno della camera di cottura. Peso massimo di pollo o arrosto: 1000 g.

Innanzitutto inserire l'estremità sinistra (caratterizzata da una tacca unica ) kit girarrosto nell'alloggiamento cestello e girarrosto sinistro (Fig.A, nr.10) fino a quando non si innesta nel suo supporto, quindi inserire l'estremità destra (avente 2 tacche ) nell'alloggiamento destro. Assicurarsi che entrambe le estremità siano fissate correttamente per attivare la rotazione.

Maniglia di rimozione (Fig. A, n. 9)

Utilizzare questa maniglia per rimuovere il cestello rotante e il kit girarrosto dalla camera di cottura. Posizionare le pinze della maniglia sotto le due estremità del cestello rotante o del kit girarrosto, per prima cosa sollevare l'estremità destra e sposta il tutto leggermente verso destra finché l'estremità sinistra scorre fuori dal supporto dell'alloggiamento sinistro. Rimuovere con attenzione il cestello o il kit girarrosto dalla camera di cottura.

Pannello di controllo digitale: descrizioni e come utilizzarlo (Fig. B)

1. Pulsante di accensione

Una volta che l'apparecchio è collegato, il pulsante di accensione si accende. Premere il pulsante una volta per 2 secondi e l'intero pannello si illuminerà. Premendolo una seconda volta si attiverà la cottura alla temperatura predefinita di 185 °C e tempo di 15 minuti. Premendo il pulsante di accensione in qualsiasi momento durante la cottura, l'apparecchio verrà messo in pausa. Premendolo per 2 secondi si spegnerà l'apparecchio. Subito dopo che il pannello digitale mostra "OFF", il motore continuerà a funzionare per altri 15 secondi fino a quando non viene emesso un tono di 3 bip.

2. Luce interna

Selezionando questo pulsante sarà possibile controllare l'avanzamento della cottura mentre l'apparecchio è in funzione. L'apertura della porta durante la cottura mette in pausa l'apparecchio e la luce interna si accende.

3. Pulsante di rotazione

Selezionare questo pulsante per cucinare con il cestello rotante o con il kit girarrosto. Può essere utilizzato con qualsiasi programma preimpostato. L'icona lampeggerà durante l'uso.

4. Pulsanti di controllo della temperatura

Questi pulsanti consentono di aumentare o diminuire la temperatura di cottura di 5°C ad intervalli che vanno da 65°C a 200°C. L'essiccazione varia da 30°C a 80°C.

5. Pulsanti di controllo del tempo

Questi pulsanti consentono di selezionare il tempo di cottura esatto al minuto, da 1 a 60 minuti in tutte le modalità tranne durante la disidratazione, che utilizza intervalli di 0,5 ore e un tempo di funzionamento da 2 a 24 ore.

6. Display digitale a LED

Il display digitale a LED alterna tra la temperatura e il tempo rimanente durante la cottura.

7 - 14. Programmi preimpostati

Selezionando uno di questi programmi preimpostati, partirà quello impostato per il particolare alimento illustrato dall'icona sul display. È possibile ignorare questi programmi preimpostati con i pulsanti di controllo del tempo e della temperatura. Questo menu preimpostato consente la commutazione reciproca entro 2 minuti dall'avvio della cottura. Dopo 2 minuti non sarà possibile scambiare programma ma è sempre possibile regolare tempo e temperatura.

Tabella di cottura dei programmi preimpostati

Programma preimpostato	Temperatura	Tempo di cottura
7. Patatine fritte	200°C	15 minuti
8. Bistecche / Costolette	185°C	25 minuti
9. Pesce	200°C	15 minuti
10. Gamberi	160°C	12 minuti
11. Pollo	185°C	40 minuti
12. Forno	175°C	30 minuti
13. Girarrosto	200°C	30 minuti*
14. Essiccazione	30°C	4 ore (2-24 ore)

* Il tempo di cottura di un pollo intero varia in base al peso. Utilizzare il termometro da cucina per controllare la temperatura interna.

15. Luci di funzionamento

Queste luci lampeggeranno in sequenza durante la cottura e continueranno a lampeggiare fino a 15 secondi dopo aver spento l'unità.

Spegnimento automatico

L'apparecchio è dotato di un dispositivo di spegnimento incorporato, che spegnerà automaticamente l'apparecchio quando il timer raggiunge lo zero. È possibile spegnere manualmente l'apparecchio premendo il pulsante di accensione per 2 secondi.

Utilizzo dell'apparecchio

Inserire sempre la teglia nella parte inferiore della camera di cottura.

A seconda dell'accessorio che si desidera utilizzare (fare riferimento a "Accessori e come utilizzarli"), inserire il cibo nella camera di cottura utilizzando uno o più accessori. Chiudere la porta. Collegare il cavo di alimentazione alla presa elettrica adatta. Premere il pulsante di accensione una volta per 2 secondi per accendere l'apparecchio.

Selezionare uno dei programmi preimpostati o impostare manualmente la temperatura e quindi il tempo (fare riferimento a "Pannello di controllo digitale: descrizioni (Fig. B) e come usarlo").

L'apparecchio avvierà automaticamente il ciclo di cottura alcuni secondi dopo la selezione di un programma preimpostato. In alternativa, è possibile premere il pulsante di accensione per avviare il ciclo di cottura immediatamente dopo aver selezionato il tempo e la temperatura di cottura desiderati.

Nota: è possibile aprire la porta del forno in qualsiasi momento durante la cottura per controllare l'avanzamento.

Tabella di cottura

Consultare la seguente tabella di cottura come riferimento per impostare manualmente il tempo e la temperatura di cottura

Tipo di alimenti	Capacità (g)	Tempo (min.)	Temperatura (°C)	Note
Patate fritte sottili (surgelate)	300-700	15-16	200	
Patate fritte spesse (surgelate)	300-700	15-20	200	
Patatine fritte fatte in casa	300-800	10-16	200	Aggiungere mezzo cucchiaino di olio in preparazione

Tipo di alimenti	Capacità (g)	Tempo (min.)	Temperatura (°C)	Note
Fette di patate o cubetti fatti in casa	300-1000	18-22	180	Aggiungere mezzo cucchiaino di olio in preparazione
Fritelle di patate	300	15-18	180	
Patate gratinate	600	15-18	180	
Bistecca	500	8-12	180	
Costolette di maiale	500	10-14	180	
Hamburger	500	7-14	180	
Salsiccia	500	13-15	180	
Cosce di pollo	500	18-22	180	
Petto di pollo	500	10-15	180	
Involtoni primavera	350	15-20	200	Prodotti pronti per il forno
Pepite di pollo surgelate	500	10-15	200	Prodotti pronti per il forno
Bastoncini di pesce surgelati	500	6-10	200	Prodotti pronti per il forno
Bastoncini di mozzarella	500	8-10	200	Prodotti pronti per il forno
Verdure ripiene	500	10	200	
Torta	300	20-25	200	Usa una teglia da forno
Quiche	300	20-22	200	Usa una teglia da forno
Muffin	300	15-18	200	Usa una teglia da forno
Spuntini dolci	300	20	200	Usa una teglia da forno
Anelli di cipolla surgelati	450	15	200	

Note

Aggiungere 3 minuti al tempo indicato in tabella se l'apparecchio è freddo.

Le patate fritte si possono ottenere sia usando patate surgelate (scelta consigliata) oppure preparando le patate fresche in questo modo: Sbucciare le patate, tagliarle in piccoli pezzi, lasciare le patate in ammollo completamente coperte dall'acqua per 20-30minuti, scolare le patate e asciugarle con della carta da cucina, versare mezzo cucchiaino di olio in un recipiente e aggiungere le patate, mescolare affinché l'olio venga distribuito in maniera uniforme tra le patate, procedere alla cottura.

Risoluzione dei problemi

Problema	Causa probabile	Soluzione
L'apparecchio non si avvia	L'apparecchio non è collegato. Non avete acceso l'apparecchio impostando il tempo e la temperatura di preparazione.	Collegare il cavo di alimentazione alla presa a muro. Impostare la temperatura e il tempo e verificare che la porta sia chiusa.
Cibo non cotto	Il cestello rotante è sovraccarico. La temperatura è troppo bassa	Usa lotti più piccoli per una cottura più uniforme Alzate la temperatura e proseguite la cottura
Fumo bianco proveniente dall'unità principale	Si usa troppo olio Gli accessori presentano residui di grasso in eccesso dalla precedente cottura.	Pulisci per rimuovere l'olio in eccesso Pulire il cestello rotante dopo ogni utilizzo
Le patatine fritte non sono fritte in modo uniforme	Viene utilizzato un tipo sbagliato di patata. Le patate non vengono sciacquate correttamente durante la preparazione	Usa patate fresche e sode o patate surgelate Utilizzare bastoncini tagliati e asciugare per rimuovere l'amido in eccesso.
Le patatine non sono croccanti	Le patatine fritte crude hanno troppa acqua	Asciuga bene i bastoncini di patate prima di appannare l'olio. Tagliare le patate a bastoncini più piccoli e aggiungere un po' più di olio.
La porta si stacca	La porta si stacca dai cardini	Fissare la porta di nuovo in posizione allineando i cardini in modo che i giunti cadano nelle fessure.

Codici di errore

Codice	Causa probabile	Soluzione
E1	Circuito del sensore termico rotto	Chiamare il servizio clienti
E2	Cortocircuito del sensore termico	Chiamare il servizio clienti

Pulizia e manutenzione

Rimuovere la spina di alimentazione dalla presa a muro e lasciare raffreddare completamente l'apparecchio. Per pulire la porta dell'apparecchio, rimuoverla sollevandola a un angolo di 80 ° e tirando delicatamente verso l'alto.

Non utilizzare utensili da cucina in metallo o materiali di pulizia abrasivi per pulire la teglia per evitare danni.

Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno caldo e umido e un detersivo delicato.

La teglia, il cestello rotante e le griglie sono lavabili in lavastoviglie. Anche l'albero e le forche del kit girarrosto possono essere lavati in lavastoviglie dopo aver rimosso le viti. Pulire le viti manualmente con acqua e detersivo per piatti.

È possibile utilizzare liquidi sgrassanti per rimuovere lo sporco residuo.

Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda e una spugna non abrasiva.

Assicurarsi che tutti i componenti siano puliti e asciutti prima di riporre l'apparecchio.

Dati Tecnici

Potenza: 1800W

Alimentazione: 220-240V~ 50/60Hz

In un'ottica di miglioramento continuo Beper si riserva la facoltà di apportare modifiche e migliorie al prodotto in oggetto senza previo preavviso.



Il simbolo del cestino barrato riportato sull'apparecchio indica che il prodotto, alla fine della propria vita utile, dovendo essere trattato separatamente dai rifiuti domestici, deve essere conferito in un centro di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche oppure riconsegnato al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il recupero dei materiali di cui è composto.

L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate strutture di raccolta. Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti, o al negozio dove è stato effettuato l'acquisto.

Chiunque abbandona o cestina questo apparecchio e non lo riporta in un centro di raccolta differenziata per rifiuti elettrici-elettronici è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria prevista dalla normativa vigente in materia di smaltimento abusivo di rifiuti

CERTIFICATO DI GARANZIA

La garanzia di applicazione è valida 24 mesi dalla data di acquisto per difetti di materiale o di fabbricazione.

La garanzia è valida unicamente presentando il certificato di garanzia e il documento di acquisto (scontrino fiscale) che certifichi la data di acquisto e il nome del modello dell'apparecchio acquistato.

Se l'apparecchio dovesse richiedere assistenza tecnica rivolgersi al venditore o presso la nostra sede. Questo per conservare inalterata l'efficienza del vostro apparecchio e per NON invalidare la garanzia. Eventuali manomissioni dell'apparecchio da parte di personale non autorizzato invalideranno automaticamente la garanzia.

CONDIZIONI DI GARANZIA

Se ci sono guasti a causa di difetti di materiale e/o fabbricazione durante il periodo di garanzia, garantiamo la riparazione del prodotto gratuitamente.

Non sono coperte dalla garanzia tutte le parti che dovessero risultare difettose a causa di:

- a. Danni da trasporto o da cadute accidentali,
- b. Errata installazione o inadeguatezza impianto elettrico,
- c. Riparazioni o modifiche operate da personale non autorizzato,
- d. Mancata o non corretta manutenzione e pulizia,
- e. Prodotto e/o parti di prodotto soggette a usura e/o consumabili (es.: lampade, batterie, lame)
- f. Mancata osservanza delle istruzioni per il funzionamento dell'apparecchio, negligenza o trascuratezza nell'uso.

L'elenco di cui sopra è a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, in quanto la presente garanzia è comunque esclusa per tutte quelle circostanze che non possono farsi risalire a difetti di fabbricazione dell'apparecchio. La garanzia è inoltre esclusa in tutti i casi di uso improprio dell'apparecchio ed in caso di uso professionale.

Beper Srl declina ogni responsabilità per eventuali danni che possano direttamente o indirettamente derivare a persone, cose ed animali domestici in conseguenza della mancata osservanza di tutte le prescrizioni indicate nell'apposito "Libretto Istruzioni ed avvertenze" in tema di installazione, uso e manutenzione dell'apparecchio.

Per assistenza e/o informazioni tecniche scrivere a:

assistenza@beper.com

Precautions

Read the following instructions carefully, since they give you useful safety information about installation, use and maintenance and help you avoid mishaps and possible accidents.

Remove the packing and make sure that the appliance is intact, with special attention to the supply cable.

The elements of the packing (plastic bags, polystyrene, etc) do not have to be accessible to the children, in order to preserve them from danger sources. It is recommended not to throw these packing material in the domestic waste, but to deliver them to the appropriate station of collection or destruction refusals, asking eventually information to the manager of the Sanitation Department of your own municipality.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Before connecting the appliance make sure that the mains voltage corresponds to the data specified on the label.

The appliance can be damaged if the voltage is not correct.

If the plug does not suit the socket, let it be replaced with another suitable plug by qualified personnel only, which shall also ensure that the section of the socket cables is suitable for your appliance power absorption.

Generally, the use adaptors multiple plugs and/or extensions is not recommended; should they be necessary, please use only simple or multiple adaptors and extensions in compliance with the safety rules in force, making sure that the capacity absorption limit marked on the simple adaptors and the extensions and the maximum power limit marked on the multiple adaptor are not exceeded.

Do not use the appliance if the cable or the plug shows any damages. Do not use the appliance after a possible irregular working. In this case, switch it off and do not break it open. Refer to an authorized Beper after-sale service for repair and require original spare parts only. Failing to follow these instructions may impair the safety of your appliance.

This appliance is to be destined to its special purpose only. Any other use is to be considered as improper and thus dangerous. The manufacturer cannot be responsible for any damages deriving from improper, wrong or incautious use.

This appliance is for household use only.

To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or any parts of the appliance into water or other fluids.

Do not use the appliance near explosives, highly flammable materials, gases or burning flames.

Do not allow children, disabled people or every people without experience or technical ability to use the appliance if they are not properly watched over. Close supervision is necessary when any appliance used by or near children.

Precautions

Do not use the appliance until you have read this instruction manual thoroughly, making sure that you are totally familiar with the appliance's operation and precautions.

Never immerse the appliance in water. Do not rinse under the water tap. Do not put liquid of any kind into the main unit containing the electrical components.

Do not attempt to modify the plug in any way.

Always operate the appliance on a horizontal surface that is level, stable, and noncombustible.

Do not operate the appliance on or near combustible materials, such as tablecloths and curtains.

Do not put the appliance in use against a wall or against other appliances. Leave at least 10 cm free space around the appliance. Do not place anything on top of the appliance.

Should the appliance emit black smoke, unplug immediately and wait for smoking to stop before removing the accessories.

To prevent food from contacting with the upper heating elements, do not overfill the rotating basket.

Do not cover the air intake vent or air outlet vent while the appliance is operating. Doing so will prevent even cooking and may damage the appliance or cause it to overheat.

Do not add more than one teaspoon of oil or grease. Do not use meat that may release too much grease.

While cooking, the internal temperature of the appliance is very high. Never place hands or any part of your body inside the appliance unless it is totally cooled.

When in operation, air is released through the air outlet vent. Keep your hands and face at a safe distance from it. Also avoid the hot air flow when removing the accessories or food from the appliance.

The appliance's outer surfaces may become hot during use. The rotisserie kit, the rotating basket and the other accessories of the appliance will be hot even after the power is turned off. Always wear protective mitts and/or use the removal handle when handling hot components and/or accessories.

Rotisserie kit and/or other metal parts of this appliance might be sharp, handle with care.

Never use the appliance's door as a place to rest a hot rotating basket or any other accessory, that could damage the appliance.

When the timer goes off, the cooking will stop immediately but the fan will continue running for about 15 seconds, which is important to cool down the appliance. Do not interrupt this cooling process.

Let the appliance cool down for approximately 30 minutes before cleaning or storing.

Make sure the dishes prepared in this appliance come out cooked to a golden-yellow color rather than dark or brown.

General description Fig.A

1. Main Unit
2. Digital Control Panel
3. Air Intake Vents
4. Hot Air Outlet Vents
5. Baking Tray
6. Air Flow Racks
7. Rotating Basket
8. Rotisserie Kit
9. Removal Handle
10. Rotation slots

Before the First Use

Before the first use, rinse and dry all the accessories, wipe the outside and inside of the appliance with a warm moist cloth, and preheat the appliance for a few minutes to burn off any residue.

Unpack all the listed contents from packaging. Remove protective film (if any) from the components.

The appliance may emit some smoke and some slight odour the first time it is turned on. It is not defective, the smoke and the odour should disappear within a few minutes.

Accessories and How to Use Them

Baking Tray (Fig. A, nr. 5)

Insert always the baking tray on the bottom part of the cooking space to collect dripping fat, food residues or bread crumbs. Clean it after every use and put it back in place for the next use. Placed in the middle of the cooking space, it's useful to bake or to reheat food.

Air Flow Racks (Fig. A, nr. 6)



To be used not only for food dehydration, but also to cook crispy snacks, pizza, bread or many other dishes. Insert each air flow rack by sliding it through the side parallel grooves until it reaches the end of the inner wall. Place the air flow rack closer to the top heating element for faster cooking or for extra crisp. If more than one air flow racks are used at the same time, interchange their position in the mid-cycle for even cooking.

Rotating Basket (Fig. A, nr. 7)

Great for chips, snacks, potatoes, vegetables, nuggets, squid and onion rings, frozen foods, roasted nuts and coffee beans etc....

For even cooking, do not overfill the rotating basket with food to be cooked.

Shut the basket properly using the closing clip so that it will not open during the cooking.

Firstly insert the rotating basket's left end (characterized by its 1 notch ) into the left rotation slot (Fig.A, nr.10) until it gets engaged into its holder, then insert the right shaft (having 2 notches ) onto the right slot. Ensure that both ends are fixed properly to activate rotation.



Rotisserie Kit (Fig. A, nr. 8)

The rotisserie kit includes a shaft with two removable forks on its both ends, and two locking screws. To be used for large meat roasts or whole poultrys.

Unscrew and remove one fork from one end of the shaft, force the shaft lengthwise through the marinated roast or whole poultry until it gets fixed into the second fork.

Put back the first fork into its place and tighten. Do not over tighten it as you will need to untighten to remove the roast when it's ready.

⚠ Attention: Make sure that roast, chicken or any ingredient to be cooked with this rotisserie kit is not too big to rotate freely within the cooking space. Maximum weight of chicken or roast: 1000 g.

Insert firstly rotisserie kit's left end (characterized by its 1 notch ) into the left rotation slot (Fig.A, nr.10) until it gets engaged into its holder, then insert the right shaft (having 2 notches ) into the right slot. Ensure that both ends are fixed properly to activate rotation.

Removal Handle (Fig. A, nr. 9)

Use this handle to remove the rotating basket and the rotisserie kit from the main unit.

Place the removal handle's tongs beneath the two ends of the rotating basket or the rotisserie kit, firstly lift the right end and shift it slightly to the right until the left end slips out of the left slot. Carefully remove the basket or rotisserie kit from the unit.

Digital Control Panel: Descriptions (Fig. B) and How to Use it**1. Power Button**

Once the appliance is plugged in, the power button will light up. Press the power button once for 2 seconds and the full panel will be illuminated. Pressing it a second time will activate the cooking process at the default temperature of 185°C and time of 15 minutes. Pressing the power button at any time during the cooking process will put the appliance in pause. Pressing the power button for 2 seconds will shut down the appliance. Right after the digital screen shows "OFF", the motor will keep running for another 15 seconds until a 3 beep warning tone is heard.

2. Internal Light

Selecting this button will help you check cooking progress while appliance is in operation.

Opening the door during the cooking process will put the appliance in pause. Internal light will illuminate if door is open.

3. Rotation Button

Select this button when cooking anything with the rotating basket or the rotisserie kit. It can be used with any preset program. The icon will blink while in use.

4. Temperature Control Buttons

These buttons enable you to raise or lower cooking temperature by 5°C intervals ranging from 65°C to 200°C. Dehydration ranges from 30°C to 80°C.

5. Time Control Buttons

These buttons enable you to select exact cooking time to the minute, from 1 to 60 minutes in all modes except when dehydrating, which uses 0.5 hour intervals and an operating time of 2-24 hours.

6. LED Digital Display

The LED digital display will switch between temperature and time remaining during the cooking process.

7 - 14. Preset Programs

Selecting any of these preset programs, each default setting of time and temperature will start for the particular food illustrated by the icon in display. You may override these preset programs with time and temperature control buttons. This preset menu allows mutual switching when working within 2 minutes after starting cooking process. After 2 minutes, it will not be possible to switch programs but it is always possible to adjust time and temperature.

Preset Menu Cooking Chart

Preset Program	Temperature	Time
7. French Fries	200°C	15 mins.
8. Steaks/Chops	185°C	25 mins.
9. Fish	200°C	15 mins.
10. Shrimp	160°C	12 mins.
11. Chicken	185°C	40 mins.
12. Baking	175°C	30 mins.
13. Rotisserie	200°C	30 mins.*
14. Dehydrator	30°C	4 hrs (2-24 hrs)

*Cooking time for a whole chicken will vary with weight. Use kitchen thermometer to check internal temperature.

15. Running Lights

These lights will blink in sequence while cooking is in progress and continue blinking up to 15 seconds once you shut the appliance down.

Automatic Shut-Off

The appliance has a built-in shut-off device, that will automatically shut down the unit when the Timer LED reaches zero. You can manually switch off the appliance by pressing the Power Button for 2 seconds.

How to Use the Appliance

Insert always the baking tray on the bottom part of the cooking space.

Depending on with what accessory you want to cook (refer to “Accessories and How to Use Them”), insert food into the cooking space using one or more accessories. Close the door. Plug the power cord into the suitable electric socket. And press the power button once for 2 seconds to turn on the appliance.

Select one of the preset programs or manually set the temperature and then the time (Refer to “Digital Control Panel: Descriptions (Fig. B) and How to Use it”).

The appliance will automatically start the cooking cycle a few seconds after a preset program is selected. Alternatively, you can press the power button to begin the cooking cycle immediately once the desired cooking time and temperature have been selected.

Note: you may open the oven door at any time during the cooking process to check the progress.

Cooking Chart

Consult the following cooking chart as a reference to manually set cooking time and temperature

Food Item	Min- Max (gr)	Time (min.)	Temperature (°C)	Notes
Thin Frozen Fries	300-700	15-16	200	
Thick Frozen Fries	300-700	15-20	200	
Homemade Fries	300-800	10-16	200	Add ½ tbsp.oil
Homemade Potato Wedges or Cubes	300-1000	18-22	180	Add ½ tbsp.oil
Hash Browns	300	15-18	180	
Potato Gratin	600	15-18	180	
Steak	500	8-12	180	
Pork Chops	500	10-14	180	
Hamburger	500	7-14	180	
Sausage Roll	500	13-15	180	
Chicken Drumsticks	500	18-22	180	
Chicken Breast	500	10-15	180	
Spring Rolls	350	15-20	200	Use oven-ready products
Frozen Chicken Nuggets	500	10-15	200	Use oven-ready products
Frozen Fish Sticks	500	6-10	200	Use oven-ready products
Mozzarella Sticks	500	8-10	200	Use oven-ready products
Stuffed Vegetables	500	10	200	
Cake	300	20-25	200	Use baking tin
Quiche	300	20-22	200	Use baking tin
Muffins	300	15-18	200	Use baking tin
Sweet Snacks	300	20	200	Use baking tin
Frozen Onion Rings	450	15	200	

Notes

Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the hot-air fryer is still cold.

French fries can be obtained either by using frozen potatoes (recommended choice) or by preparing fresh potatoes in this way: Peel the potatoes, cut them into small pieces, leave the potatoes to soak completely covered by water for 20-30 minutes, drain the potatoes and dry them with kitchen paper, pour half a tablespoon of oil into a container and add the potatoes, mix until the oil is evenly distributed among the potatoes before putting them into the rotating basket or onto the air flow rack for cooking.

Cleaning and Storage

Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down thoroughly.

To clean the appliance's door, remove it by lifting it to a 80° angle while gently pulling upward.

Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean the baking tray to prevent damages.

Wipe the outside of the appliance with a warm, moist cloth and mild detergent.

Baking tray, rotating basket, air flow racks are dishwasher safe. Also rotisserie kit's shaft and forks except could be washed in dishwasher after removing the screws. Clean the screws manually with water and dish washing liquid.

Degreasing liquids could be used to remove any remaining dirt.

Clean the inside of the appliance with warm water and a non-abrasive sponge.

Make sure all components are clean and dry before putting the appliance in storage.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The appliance doesn't start	The appliance is not plugged in. You have not turned the appliance on by setting the preparation time and temperature.	Plug power cord into wall socket. Set the temperature and time and check that door is closed.
Food not cooked	The rotating basket is overloaded. The temperature is set too low	Use smaller batches for more even cooking Raise temperature and continue cooking
White smoke coming from the main unit	Too much oil is being used Accessories have excess grease residue from previous cooking.	Wipe down to remove excess oil Clean the rotating basket after each use
French fries are not fried evenly	Wrong type of potato being used. Potatoes are not rinsed properly during preparation	Use fresh, firm potatoes, or frozen potatoes Use cut sticks and pat dry to remove excess starch.
Fries are not crispy	Raw fries have too much water	Dry potato sticks properly before misting oil. Cut potatoes into smaller sticks, and add a bit more oil.
Door comes off	Door comes off the hinges	Fix the door back in place by aligning the hinges so the joints fall into the slots.

Error Codes

Code	Possible cause	Solution
E1	Broken circuit of the thermal sensor	Call Customer Service
E2	Short circuit of the thermal sensor	Call Customer Service

Technical data

Power: 1800W

Power supply: 220-240V~ 50/60Hz

For any improvement reasons, Beper reserves the right to modify or improve the product without any notice.



The European directive 2011/65/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain, and reduce the impact on human health and the environment.

The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance, it must be separately collected.

GUARANTEE CERTIFICATE

This appliance has been checked in the factory. From the date of original purchase a 24 month guarantee applies to material and production defects. The purchase receipt and the guarantee certificate must be submitted together in case of claim to guarantee.

The guarantee is valid only with a guaranty certificate and proof of purchase (fiscal receipt) indicating the date of purchase and the model of the appliance

For any technical assistance, please contact directly the seller or our head office in order to preserve the appliance's efficiency and NOT TO void the guarantee. Any intervention on this appliance by non-authorized persons will automatically void the guarantee.

GUARANTEE CONDITIONS

If the appliance shows defects as a result of faulty material and/or production during the period of guarantee, we guarantee repair free of charge on condition that:

- The appliance has been used properly and for the purpose for which it has been intended.
- The appliance has not been tampered with, otherwise it is not maintainable.
- The purchase receipt shall be presented.
- The appliance showing a fair wear and tear shall not be covered by this guarantee.

Therefore, any part that could be accidentally broken or having visible signs of use in consumable products (such as lamps, batteries, heating elements...) the aesthetic parts are excluded from the guarantee, and any defect whatsoever resulting from non-respect of the rules for use, negligence in usage and/or maintenance of the appliance, carelessness, wrong or improper installation, damage during transport and any other damage not attributable the supplier.

For every defect that could not be repaired within the guarantee period, the appliance will be replaced free of charge.

In any case, if the part to be replaced for defect, breakage or malfunction is an accessory and/or a detachable part of the product, Beper reserves the right to replace only the very part in question and not the entire product

Contact your distributor in your country or after sales department Beper.

E-mail assistenza@beper.com which will forward your enquiries to your distributor.

Lire attentivement les instructions suivantes avant la première utilisation de l'appareil.

Avant et durant l'utilisation de cet appareil il est nécessaire de suivre précautions élémentaires suivantes.

Après avoir enlever l'emballage, s'assurer de l'intégrité de l'appareil. En cas de doute ne pas utiliser l'appareil et s'adresser à un professionnel qualifié. Les éléments d'emballage (sachets plastique, polystyrène, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants, car potentiellement dangereux.

Il est recommandé de ne pas jeter les éléments d'emballage dans les déchets ménagers, mais de les déposer dans les centres de traitement des déchets appropriés, en demandant éventuellement conseil au gérant du centre de sa commune de résidence.

Toujours s'assurer que la tension électrique soit la même que celle indiquée sur l'étiquette des données techniques et que le réseau électrique soit compatible avec la puissance de l'appareil.

En cas d'incompatibilité entre la prise électrique murale et celle de l'appareil faire changer la prise de l'appareil par un professionnel qualifié. Ce dernier devra s'assurer que la section des câbles de la prise soit adaptée à la puissance absorbée par l'appareil.

Ne jamais tirer sur le câble d'alimentation pour débrancher la prise électrique.

S'assurer que le câble n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes ou coupantes.

Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est abîmé.

Si le câble d'alimentation est endommagé, pour éviter tout risque, il devra être substitué par le constructeur, par son service d'assistance technique ou toute autre personne de même qualification.

Brancher l'appareil exclusivement sur une prise de courant alterné.

Il est en général déconseiller d'utiliser des adaptateurs, prises multiples et/ou rallonges. En cas de nécessité, utiliser seulement des adaptateurs ou rallonges conformes aux normes de sécurité en vigueur.

Cet appareil ne devra être utilisé que pour l'usage pour lequel il a été conçu.

Tout autre usage sera considéré comme inapproprié et donc dangereux, et engendrera l'annulation de la garantie. Le constructeur ne peut être tenu pour responsable en cas de dommages causés par une utilisation incorrecte, inappropriée et déraisonnable.

Pour éviter tout risque d'échauffement il est recommandé de dérouler entièrement le câble d'alimentation et de débrancher l'appareil de la prise de courant en cas d'inutilisation.

Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou entretien, débrancher l'appareil de la prise de courant électrique.

Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.

Ne pas toucher l'appareil avec les mains et pieds mouillés ou humides.

Ne pas utiliser l'appareil si vous êtes pieds nus.

Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques comme la pluie, le soleil ...

Ne pas laisser l'appareil près d'une source de chaleur (ex. Radiateur)

Ne pas laisser les enfants, les personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience ou de connaissance technique, utiliser cet appareil sans surveillance. S'assurer que les enfants ne jouent pas avec cet appareil.

Dès lors que l'appareil doit être détruit, il est recommandé de couper le câble d'alimentation, et de retirer toutes les parties susceptibles de présenter un quelconque danger, en particulier pour les enfants qui pourraient utiliser cet appareil comme un jeu.

Précautions

N'utilisez pas l'appareil avant d'avoir lu attentivement ce manuel d'instructions et de vous être familiarisé avec le fonctionnement et les précautions de l'appareil.

Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau. Ne pas rincer sous le robinet d'eau. Ne mettez pas de liquide, quel qu'il soit, dans l'unité principale contenant les composants électriques.

N'essayez pas de modifier la fiche de quelque façon que ce soit.

Utilisez toujours l'appareil sur une surface horizontale stable.

N'utilisez pas l'appareil sur ou à proximité de matériaux combustibles tels que des nappes et des rideaux.

Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez un espace d'au moins 10 cm autour de l'appareil. Ne posez rien sur le dessus de l'appareil.

Si l'appareil émet une fumée noire, débranchez-le immédiatement et attendez qu'il cesse de fumer avant de retirer les accessoires.

Pour éviter que les aliments n'entrent en contact avec les éléments chauffants supérieurs, ne remplissez pas trop le panier rotatif.

Ne couvrez pas les prises d'air d'entrée ou de sortie pendant que l'appareil fonctionne, ce qui empêcherait une cuisson uniforme et pourrait endommager l'appareil ou le faire surchauffer.

N'ajoutez pas plus d'une cuillère à café d'huile ou de graisse dans la chambre de cuisson. N'utilisez pas de viande qui pourrait libérer trop de graisse.

La température à l'intérieur de l'appareil est très élevée pendant la cuisson. Ne mettez jamais vos mains ou une partie de votre corps à l'intérieur de l'appareil, à moins qu'il ne soit complètement refroidi.

Pendant le fonctionnement, l'air est libéré par la prise d'air de sortie. Gardez vos mains et votre visage à une distance sûre de l'appareil. Évitez également le flux d'air chaud lorsque vous retirez des accessoires ou des aliments de l'appareil.

Les surfaces extérieures de l'appareil peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Le kit de rôtisserie, le panier rotatif et les autres accessoires seront chauds même après avoir été éteints. Portez toujours des gants de protection et/ou utilisez la poignée lorsque vous manipulez des composants et/ou des accessoires chauds.

Le kit de rôtisserie et/ou d'autres pièces métalliques peuvent être tranchants, manipulez-les avec précaution.

N'utilisez jamais la porte de l'appareil pour poser le panier rotatif chaud ou tout autre accessoire, ce qui pourrait endommager l'appareil.

Lorsque la minuterie s'arrête, la cuisson s'arrête immédiatement, mais le ventilateur continue de fonctionner pendant environ 15 secondes pour refroidir l'appareil. N'interrompez pas ce processus de refroidissement.

Laissez l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes avant de le nettoyer ou de le ranger.

Assurez-vous que les plats préparés avec cet appareil sont cuits jusqu'à une couleur jaune doré plutôt que foncée ou brune.

Description générale Fig. A

1. Unité principale
2. Panneau de commande numérique
3. Entrée d'air
4. Prise d'air extérieur
5. Lèchefrite
6. Grille
7. Panier rotatif
8. Kit de rôtisserie
9. Poignée de retrait
10. Panier et logement de la broche

Avant la première utilisation

Avant la première utilisation, rincez et séchez tous les accessoires, nettoyez l'extérieur et l'intérieur de l'appareil avec un chiffon chaud et humide et préchauffez l'appareil pendant quelques minutes pour brûler tout résidu.

Déballiez tout le contenu. Retirez le film de protection (s'il y en a un) des composants.

L'appareil peut émettre de la fumée et une légère odeur la première fois qu'il est allumé. Il n'est pas défectueux, la fumée et l'odeur devraient disparaître au bout de quelques minutes.

Les accessoires et leur utilisation

Lèchefrite (Fig. A, n. 5)

Insérez toujours la lèchefrite dans le fond de l'enceinte de cuisson afin de récupérer toute trace de graisse, de résidus alimentaires ou de miettes. Nettoyez-le après chaque utilisation et remettez-le en place pour l'utilisation suivante. Positionné au centre de la chambre de cuisson, il est utile pour cuire ou réchauffer les aliments.

Grille (Fig. A, n. 6)

Utilisez-le non seulement pour sécher les aliments, mais aussi pour cuire des snacks croustillants, des pizzas, du pain ou de nombreux autres plats.

Insérez chaque grille en la faisant glisser dans les rainures latérales parallèles.

Placez le gril le plus près de l'élément chauffant supérieur pour une cuisson plus rapide ou un croustillant supplémentaire.



Si vous utilisez plusieurs grils en même temps, changez leur position à mi-cycle pour une cuisson uniforme.

Panier rotatif (Fig. A, n. 7)

Idéal pour les chips, les snacks, les pommes de terre, les légumes, les croquettes, les calmars, les rondelles d'oignon, les aliments surgelés, les noix et les grains de café grillés, etc.

Pour une cuisson uniforme, ne remplissez pas trop le panier rotatif avec les aliments à cuire.

Fermez correctement le panier à l'aide du clip de fermeture afin qu'il ne s'ouvre pas pendant la cuisson.



Tout d'abord, insérez l'extrémité gauche (qui comporte une seule encoche ) dans le panier.) du panier rotatif dans le panier et le tournebroche gauche (Fig. A, n°10) jusqu'à ce qu'il soit inséré dans son support, puis insérer l'extrémité droite (avec 2 encoches ) dans le boîtier droit. Assurez-vous que les deux extrémités sont correctement attachées pour activer la rotation.

Kit de rôtisserie (Fig. A, n. 8)

Le kit de rôtisserie comprend une tige avec deux fourches amovibles aux deux extrémités et deux vis de blocage. À utiliser pour les grands rôtis de viande ou les volailles entières. Dévissez et retirez une fourchette d'une extrémité de la tige, forcez la tige dans le sens de la longueur à travers le rôti mariné ou la volaille entière jusqu'à ce qu'elle se verrouille dans la deuxième fourchette. Repositionnez la première fourche et serrez la vis.

Remarque : ne la serrez pas trop, car vous devrez la desserrer pour retirer le rôti lorsqu'il sera prêt.

⚠ Attention : assurez-vous que le rôti, le poulet ou tout autre ingrédient à cuire avec ce kit de rôtisserie n'est pas trop gros pour tourner librement à l'intérieur de la chambre de cuisson. Poids maximum du poulet ou du rôti : 1000g.

Tout d'abord, insérez l'extrémité gauche (caractérisée par une seule encoche ) kit de rôtisserie dans le boîtier panier et tournebroche gauche (Fig. A, n°10) jusqu'à ce qu'il soit inséré dans son support, puis insérer l'extrémité droite (ayant 2 encoches ) dans le boîtier droit. Assurez-vous que les deux extrémités sont correctement attachées pour activer la rotation.

Poignée de retrait (Fig. A, n. 9)

Utilisez cette poignée pour retirer le panier rotatif et le kit de rôtisserie de la chambre de cuisson. Placez les pinces de la poignée sous les deux extrémités du panier rotatif ou du kit de rôtisserie, soulevez d'abord l'extrémité droite et déplacez-la légèrement vers la droite jusqu'à ce que l'extrémité gauche glisse hors du support de boîtier gauche. Retirez délicatement le panier ou le kit de rôtisserie de l'espace de cuisson.

1. Pulsant d'alimentation

Une fois l'appareil connecté, le pulsant d'alimentation s'allume. Appuyez une fois sur le pulsant pendant 2 secondes et tout le panneau s'allume. En appuyant une deuxième fois, vous activez la cuisson à la température par défaut de 185°C et à la durée de 15 minutes. Si vous appuyez sur le pulsant d'alimentation à tout moment pendant la cuisson, l'appareil s'arrêtera. En appuyant sur cette touche pendant 2 secondes, l'appareil s'éteint. Dès que le panneau numérique affiche « OFF », le moteur continue de tourner pendant 15 secondes supplémentaires jusqu'à ce qu'un signal sonore de 3 bips retentisse.

2. Lumière interne

En sélectionnant ce bouton, vous pourrez vérifier la progression de la cuisson pendant que l'appareil est en marche. L'ouverture de la porte pendant la cuisson met l'appareil en pause et le voyant interne s'allume.

3. Pulsant de rotation

Sélectionnez ce pulsant pour cuisiner avec le panier rotatif ou le kit de rôtisserie. Il peut être utilisé avec n'importe quel programme prédéfini. L'icône clignote pendant l'utilisation.

4. Pulsants de contrôle de la température

Ces pulsants vous permettent d'augmenter ou de diminuer la température de cuisson de 5°C à des intervalles allant de 65°C à 200°C. Le séchage varie de 30°C à 80°C.

5. Pulsants de contrôle du temps

Ces pulsants vous permettent de sélectionner le temps de cuisson exact par minute, de 1 à 60 minutes dans tous les modes, sauf pendant la déshydratation, qui utilise des intervalles de 0,5 heure et une durée de fonctionnement de 2 à 24 heures.

6. Affichage LED numérique

L'affichage numérique à LED alterne entre la température et le temps restant pendant la cuisson.

7 - 14. Programmes prédéfinis

En sélectionnant l'un de ces programmes prédéfinis, vous lancez celui qui est destiné à l'aliment particulier illustré par l'icône sur l'écran. Vous pouvez modifier ces programmes prédéfinis à l'aide des boutons de réglage de l'heure et de la température. Ce menu prédéfini permet un changement mutuel dans les 2 minutes qui suivent le début de la cuisson. Après 2 minutes, il ne sera plus possible de changer de programme mais il sera toujours possible de régler l'heure et la température.

Tableau de cuisson des programmes prédéfinis

Programme prédéfini	Température	Temps de cuisson
7. Frites	200°C	15 minutes
8. Bifteck/ Côtelettes	185°C	25 minutes
9. Poisson	200°C	15 minutes
10. Crevettes	160°C	12 minutes
11. Poulet	185°C	40 minutes

Programme prédéfini	Température	Temps de cuisson
12. Four	175°C	30 minutes
13. Rôtisserie	200°C	30 minutes*
14. Dessiccation	30°C	4 heures (2-24 heures)

* Le temps de cuisson d'un poulet entier varie selon son poids. Utilisez un thermomètre de cuisine pour vérifier la température interne.

15. Lumières de fonctionnement

Ces lumières clignoteront successivement pendant la cuisson et continueront à clignoter jusqu'à 15 secondes après avoir éteint l'appareil.

Arrêt automatique

L'appareil est équipé d'un dispositif d'arrêt intégré, qui éteint automatiquement l'appareil lorsque la minuterie atteint zéro. Vous pouvez éteindre manuellement l'appareil en appuyant sur le bouton d'alimentation pendant 2 secondes.

Utilisation de l'appareil

Insérez toujours la plaque de cuisson dans la partie inférieure de l'espace de cuisson.

Selon l'accessoire que vous souhaitez utiliser (voir « Les accessoires et leur utilisation »), placez les aliments dans la chambre de cuisson à l'aide d'un ou plusieurs accessoires. Fermez la porte. Branchez le cordon d'alimentation sur la prise électrique appropriée. Appuyez une fois sur le bouton d'alimentation pendant 2 secondes pour mettre l'appareil en marche.

Sélectionnez l'un des programmes prédéfinis ou réglez manuellement la température puis l'heure (voir « Tableau de commande numérique : descriptions (Fig. B) et mode d'emploi »).

L'appareil démarre automatiquement le cycle de cuisson quelques secondes après avoir sélectionné un programme prédéfini. Vous pouvez également appuyer sur le bouton d'alimentation pour lancer le cycle de cuisson immédiatement après avoir sélectionné le temps et la température de cuisson souhaités.

Remarque : vous pouvez ouvrir la porte du four à tout moment pendant la cuisson pour en vérifier la progression.

Table de cuisson

Reportez-vous au tableau de cuisson suivante comme référence pour régler manuellement le temps et la température de cuisson

Type d'aliments	Capacité(g)	Temps (min.)	Température (°C)	Notes
Fines frites (surgelées)	300-700	15-16	200	
Frites épaisses (surgelées)	300-700	15-20	200	
Frites faites maison	300-800	10-16	200	Ajouter une demi-cuillère à soupe d'huile en préparation
Tranches de pommes de terre ou cubes faits maison	300-1000	18-22	180	Ajouter une demi-cuillère à soupe d'huile en préparation
Frites de pommes de terre	300	15-18	180	
Gratin de pommes de terre	600	15-18	180	

Type d'aliments	Capacité(g)	Temps (min.)	Température (°C)	Notes
Bifteck	500	8-12	180	
Côtelettes de porc	500	10-14	180	
Hamburger	500	7-14	180	
Saucisse	500	13-15	180	
Cuisses de poulet	500	18-22	180	
Poitrine de poulet	500	10-15	180	
Rouleaux de printemps	350	15-20	200	Produits prêts pour le four
Pépites de poulet surgelées	500	10-15	200	Produits prêts pour le four
Bâtonnets de poisson surgelés	500	6-10	200	Produits prêts pour le four
Bâtonnets de mozzarella	500	8-10	200	Produits prêts pour le four
Légumes farcis	500	10	200	
Gâteau	300	20-25	200	Utilisez une plaque de cuisson
Quiche	300	20-22	200	Utilisez une plaque de cuisson
Muffin	300	15-18	200	Utilisez une plaque de cuisson
Snacks sucrés	300	20	200	Utilisez une plaque de cuisson
Rondelles d'oignon congelées	450	15	200	

Note

Ajoutez 3 minutes au temps indiqué dans le tableau si l'appareil est froid.

Les pommes de terre frites peuvent être réalisées soit en utilisant des pommes de terre surgelées (choix recommandé), soit en préparant des pommes de terre fraîches de cette manière : Épluchez les pommes de terre, coupez-les en petits morceaux, laissez tremper les pommes de terre complètement recouvertes d'eau pendant 20-30 minutes, égouttez les pommes de terre et séchez-les avec du papier absorbant, versez une demi-cuillère à soupe d'huile dans un bol et ajoutez les pommes de terre, remuez pour que l'huile soit distribuée uniformément parmi les pommes de terre, procédez à la cuisson.

Résolution de problèmes

Problème	Cause probable	Solution
L'appareil ne démarre pas	L'appareil n'est pas connecté. Vous n'avez pas mis l'appareil en marche en réglant le temps de préparation et la température.	Branchez le câble d'alimentation à la prise murale. Réglez la température et le temps et vérifiez que la porte soit fermée.

Problème	Cause probable	Solution
Aliments non cuits	Le panier rotatif est surchargé. La température est trop basse	Utilisez des lots plus petits pour une cuisson plus uniforme Augmentez la température et continuez la cuisson
Fumée blanche provenant de l'unité principale	Vous utilisez trop d'huile Les accessoires présentent des résidus de graisse en excès depuis la cuisson précédente.	Nettoyer le panier rotatif après chaque utilisation
Les frites ne sont pas frites uniformément	Un mauvais type de pomme de terre est utilisé. Les pommes de terre ne sont pas rincées correctement pendant la préparation	Utilisez des pommes de terre fraîches et dures ou des pommes de terre surgelées. Utiliser des bâtons coupés et sécher pour éliminer l'excès d'amidon.
Les frites ne sont pas croustillantes	Les frites crues ont trop d'eau	Séchez bien les bâtonnets de pommes de terre avant de les vaporiser d'huile. Coupez les pommes de terre en petits bâtonnets et ajoutez un peu plus d'huile.
La porte se détache	La porte se détache des charniers	La porte doit être à nouveau fixée en alignant les charnières de manière à ce que les joints tombent dans les fissures.

Codes d'erreur

Code	Cause probable	Solution
E1	Circuit du capteur thermique cassé	Appelez le service clientèle
E2	Court-circuit du capteur thermique	Appelez le service clientèle

Nettoyage et entretien

Retirez la fiche d'alimentation de la prise murale et laissez l'appareil refroidir complètement.

Pour nettoyer la porte de l'appareil, retirez-la en la soulevant à un angle de 80° et en la tirant doucement vers le haut.

N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer la casserole afin d'éviter de l'endommager.

Nettoyez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon chaud et humide et d'un détergent doux.

La casserole, le panier rotatif et les grilles vont au lave-vaisselle.

L'arbre et les fourches du kit de rôtisserie peuvent également être lavés au lave-vaisselle après avoir retiré les vis. Nettoyez les vis manuellement avec de l'eau et du liquide vaisselle.

Des liquides dégraissants peuvent être utilisés pour éliminer les saletés résiduelles.

Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.

Assurez-vous que tous les composants sont propres et secs avant de ranger l'appareil.

Données Techniques

Puissance: 1800W

Alimentation: 220-240V~ 50/60Hz

Dans un soucis d'amélioration permanent Beper se réserve le droit d'apporter des modifications et améliorations au produit sans aucun préavis.



Le produit en fin de vie doit être détruit selon les normes en vigueur relatives à l'élimination des déchets et ne peut être traité comme simple déchet ménagé.

Le produit doit être détruit dans un centre d'élimination des déchets adapté ou être restitué au revendeur dans le cas d'une substitution avec un autre produit équivalent neuf.

Le fabricant prendra à sa charge les frais occasionnés pour la destruction du produit selon les termes de la loi en vigueur.

Le produit est composé de pièces non biodégradables et substances qui peuvent polluer l'environnement si détruites de façon inappropriée. Par ailleurs, certaines parties de ces matières peuvent être recyclées évitant ainsi toute pollution pour l'environnement. Il est de votre et notre devoir de préserver la santé de l'environnement. Le symbole indique que le produit répond aux normes requises par les nouvelles directives introduites en faveur de l'environnement (2011/65/EU) et que le produit doit être détruit de façon appropriée au terme du cycle de vie.

Si besoin, informez-vous auprès des autorités locales compétentes en matière d'élimination des déchets de votre commune.

CERTIFICAT DE GARANTIE

La garantie d'application est valable pour 24 mois à partir de la date d'achat pour des défauts de matériel ou de fabrication.

La garantie est valable uniquement en présentant le certificat de garantie et le document d'achat (ticket de caisse) qui certifie la date d'achat et le nom du modèle de l'appareil acheté

Si l'appareil devrait demander l'assistance technique s'adresser au vendeur ou auprès de notre siège. Ceci pour conserver inaltérée l'efficacité de votre appareil et pour NON invalider la garantie. Des éventuelles manipulations de l'appareil de la part du personnel non autorisé invalident automatiquement la garantie.

CONDITIONS DE GARANTIE

S'il y a des pannes à cause des défauts de matériel et/ou de fabrication pendant la période de garantie, nous garantissons la réparation du produit gratuitement.

Elles ne sont pas couvertes de la garantie toutes les parties qui devraient résulter défectueuses à cause de :

- Dommages de transport ou de chutes accidentelles,
- Installation erronée ou inadaptation de l'installation électrique,
- Réparations ou modifications effectuées par un personnel non autorisé,
- Manque ou incorrect entretien et nettoyage,
- Produit et/ou parties du produit relevant de l'usure et/ou consommables (ex : lampes piles, lames)
- Manque d'observation des instructions pour le fonctionnement de l'appareil, négligence dans l'utilisation

La liste indiquée ci-dessus est à titre purement exemplaire et non exhaustif, car la présente garantie est donc exclue pour toutes les circonstances qui ne peuvent pas dériver des défauts de fabrication de l'appareil.

En outre la garantie est exclue dans tous les cas d'usage impropre de l'appareil et en cas d'usage professionnel. Beper S.R.L. décline chaque responsabilité pour des éventuels dommages qui peuvent directement ou indirectement dériver à des personnes, des choses et des animaux domestiques, en conséquence au non-respect de toutes les prescriptions indiquées dans le « livret des instructions et des précautions » approprié, en thème d'installation, d'utilisation et d'entretien de l'appareil.

Le service après-vente est effectué par votre revendeur ou par l'importateur/distributeur des produits Beper.

Écrivez un e-mail au assistenza@beper.com pour connaître le centre service agréé Beper le plus proche de chez vous.

Allgemeine warnhinweise

Lesen sie diese anleitung, bevor sie das gerät in betrieb nehmen.

Vor und während des Gebrauchs des Gerätes ist es notwendig, einige grundlegende Vorsichtsmaßnahmen zu beachten. Vergewissern Sie sich nach dem Entfernen der Verpackung, dass das Gerät intakt ist. Verwenden Sie das Gerät im Zweifelsfall nicht und wenden Sie sich an fachlich qualifiziertes Personal. Verpackungselemente (Plastiktüten, Polystyrol, etc.) dürfen nicht in Reichweite von Kindern bleiben, da sie potenzielle Gefahrenquellen darstellen.

Vergewissern Sie sich immer, dass die Netzspannung mit der auf dem technischen Datenschild angegebenen übereinstimmt und dass das System mit der Leistung des Geräts kompatibel ist.

Ziehen Sie niemals am Kabel, um es von der Steckdose zu trennen. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit heißen oder scharfen Oberflächen in Berührung kommt.

Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel beschädigt ist.

Bei Beschädigung des Netzkabels muss dieses durch den Hersteller oder seinen Technischen Kundendienst oder in jedem Fall durch eine Person mit ähnlicher Qualifikation ersetzt werden, um ein Risiko zu vermeiden.

Schließen Sie das Gerät nur an eine Wechselstrom- Steckdose an. Im Allgemeinen wird die Verwendung von Adaptern, Mehrfachsteckdosen und/oder Verlängerungskabeln nicht empfohlen. Wenn ihre Verwendung unerlässlich wird, verwenden Sie nur Adapter und Verlängerungskabel, die den geltenden Sicherheitsnormen entsprechen.

Dieses Gerät darf nur für den Zweck verwendet werden, für den es ausdrücklich konzipiert wurde. Jede andere Verwendung ist als unsachgemäß und damit gefährlich anzusehen und führt zum Erlöschen der Garantie. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen, fehlerhaften oder ungeeigneten Gebrauch entstehen. Um eine gefährliche Überhitzung zu vermeiden, wird empfohlen, das Netzkabel über die gesamte Länge abzuwickeln.

Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie das Zubehör wechseln oder reinigen.

Lassen Sie das Gerät nicht Witterungseinflüssen (Regen, Sonne, etc.) ausgesetzt.

Halten Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen (z.B. Heizkörpern).

Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten verwendet werden; von Personen, denen die Erfahrung und Kenntnisse über das Gerät fehlen, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person sorgfältig überwacht oder gut in die Bedienung des Geräts eingewiesen.

Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.

Wenn Sie sich entscheiden, dieses Gerät als Abfall zu entsorgen, wird empfohlen, es außer Betrieb zu setzen.

Es wird auch empfohlen, teile des gerätes, die eine gefahr darstellen können, sicher zu entsorgen. Dieses gerät darf nicht von kindern benutzt werden. Bewahren sie das gerät ausserhalb der reichweite von kindern auf.

Warnungshinweise

Verwenden Sie das Gerät erst, nachdem Sie diese Bedienungsanleitung gründlich gelesen haben und sich mit der Bedienung und den Vorsichtsmaßnahmen des Geräts vollständig vertraut gemacht haben.

Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser. Nicht unter dem Wasserhahn abspülen.

Füllen Sie keine Flüssigkeiten jeglicher Art in das Hauptgerät, das die elektrischen Komponenten enthält.

Versuchen Sie nicht, den Stecker in irgendeiner Weise zu modifizieren. Betreiben Sie das Gerät immer auf einer waagerechten, ebenen, stabilen und nicht brennbaren Fläche.

Betreiben Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von brennbaren Materialien wie Tischdecken und Vorhängen.

Stellen Sie das Gerät in Gebrauch nicht an eine Wand oder an andere Geräte. Lassen Sie um das Gerät herum mindestens 10 cm Freiraum. Stellen Sie nichts auf das Gerät.

Sollte das Gerät schwarzen Rauch abgeben, ziehen Sie sofort den Netzstecker und warten Sie, bis das Rauchen aufhört, bevor Sie das Zubehör entfernen.

Um zu verhindern, dass Lebensmittel mit den oberen Heizelementen in Kontakt kommen, den Drehkorb nicht überfüllen.

Decken Sie die Lufteinlassöffnung oder Luftauslassöffnung nicht ab, während das Gerät in Betrieb ist.

Dies verhindert ein gleichmäßiges Garen und kann das Gerät beschädigen oder zu einer Überhitzung führen.

Fügen Sie nicht mehr als einen Teelöffel Öl oder Fett hinzu. Verwenden Sie kein Fleisch, das zu viel Fett abgeben kann.

Beim Garen ist die Innentemperatur des Gerätes sehr hoch. Niemals Hände oder Körperteile in das Gerät stecken, es sei denn, es ist vollständig abgekühlt.

Im Betrieb wird die Luft durch die Luftaustrittsöffnung abgegeben. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in sicherem Abstand davon. Vermeiden Sie auch den Heißluftstrom, wenn Sie Zubehör oder Lebensmittel aus dem Gerät entnehmen.

Die Außenflächen des Geräts können während des Gebrauchs heiß werden. Das Rotisserie-Set, der Drehkorb und das andere Zubehör des Geräts sind auch nach dem Ausschalten heiß. Tragen Sie beim Umgang mit heißen Komponenten und/oder Zubehör immer Schutzhandschuhe und/oder verwenden Sie den Entnahmegriff.

Rotisserie-Kit und/oder andere Metallteile dieses Geräts können scharf sein. Gehen Sie vorsichtig damit um.

Verwenden Sie die Gerätetür niemals als Ablage für einen heißen Drehkorb oder anderes Zubehör, das das Gerät beschädigen könnte.

Wenn der Timer erlischt, stoppt der Kochvorgang sofort, aber das Gebläse läuft noch etwa 15 Sekunden weiter, was zum Abkühlen des Geräts wichtig ist. Unterbrechen Sie diesen Kühlvorgang nicht.

Lassen Sie das Gerät etwa 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es reinigen oder lagern. Stellen Sie sicher, dass die in diesem Gerät zubereiteten Gerichte goldgelb und nicht dunkel oder braun gegart werden.

Allgemeine Beschreibung Fig. A

1. Hauptgerät
2. Digitales Bedienfeld
3. Lufteinlassöffnungen
4. Heißluftauslassöffnungen
5. Backblech
6. Grillrost
7. Drehkorb
8. Rotisserie-Kit
9. Entnahmegriff
10. Rotationsschlitze

Vor dem ersten Gebrauch

Spülen und trocknen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Zubehörteile, wischen Sie das Gerät außen und innen mit einem feuchtwarmen Tuch ab und heizen Sie das Gerät einige Minuten vor, um Rückstände zu verbrennen.

Packen Sie alle aufgeführten Inhalte aus der Verpackung. Entfernen Sie die Schutzfolie (falls vorhanden) von den Komponenten.

Das Gerät kann beim ersten Einschalten etwas Rauch und einen leichten Geruch abgeben. Es ist nicht defekt, der Rauch und der Geruch sollten innerhalb weniger Minuten verschwinden.

Zubehör und seine Verwendung

Backblech (Fig. A, nr. 5)

Setzen Sie das Backblech immer in den unteren Teil des Garraums ein, um abtropfendes Fett, Speisereste oder Semmelbrösel aufzufangen. Reinigen Sie es nach jedem Gebrauch und setzen Sie es für den nächsten Gebrauch wieder ein. In der Mitte des Garraums platziert, eignet er sich zum Backen oder zum Aufwärmen von Speisen.

Grillroste (Fig. A, nr. 6)

Nicht nur zum Dörren von Speisen zu verwenden, sondern auch zum Zubereiten von knusprigen Snacks, Pizza, Brot oder vielen anderen Gerichten.

Setzen Sie jedes Grillrost ein, indem Sie es durch die seitlichen parallelen Nuten schieben, bis es das Ende der Innenwand erreicht.



Platzieren Sie das Grillrost näher am oberen Heizelement, um das Garen schneller oder extra knusprig zu machen. Wenn mehr als ein Grillroste gleichzeitig verwendet wird, vertauschen Sie ihre Position in der Mitte des Zyklus, um ein gleichmäßiges Garen zu erzielen.

Drehkorb (Fig. A, nr. 7)

Ideal für Chips, Snacks, Kartoffeln, Gemüse, Nuggets, Tintenfisch- und Zwiebelringe, Tiefkühlkost, geröstete Nüsse und Kaffeebohnen etc....

Für ein gleichmäßiges Garen den Drehkorb nicht mit Gargut überfüllen.

Schließen Sie den Korb mit dem Verschlussclip richtig, damit er sich während des Garvorgangs nicht öffnet.

Führen Sie zuerst das linke Ende des Drehkorbs (gekennzeichnet durch seine 1 Kerbe ) in den linken Drehschlitz (Abb.A, Nr.10) ein, bis er in seiner Halterung einrastet, dann stecken Sie die rechte Welle (mit 2 Kerben ) in den rechten Schlitz. Stellen Sie sicher, dass beide Enden richtig befestigt sind, um die Drehung zu aktivieren.



Rotisserie Set (Fig. A, nr. 8)

Das Rotisserie-Kit enthält eine Welle mit zwei abnehmbaren Gabeln an beiden Enden und zwei Feststellschrauben. Zu verwenden für große Braten oder ganze Geflügel.

Schrauben Sie eine Gabel von einem Ende des Schafts ab und entfernen Sie ihn, drücken Sie den Schaft der Länge nach durch den marinierten Braten oder das ganze Geflügel, bis er sich in der zweiten Gabel festsetzt.

Setzen Sie die erste Gabel wieder an ihren Platz und ziehen Sie sie fest. Ziehen Sie es nicht zu fest an, da Sie es lösen müssen, um den Braten zu entfernen, wenn er fertig ist.

⚠ Achtung: Stellen Sie sicher, dass Braten, Hühnchen oder andere Zutaten, die mit diesem Rotisserie-Kit zubereitet werden sollen, nicht zu groß sind, um sich frei im Garraum zu drehen. Höchstgewicht von Hühnchen oder Braten: 1000 g.

Führen Sie zuerst das linke Ende des Rotisserie-Kits (gekennzeichnet durch seine 1 Kerbe ) in den linken Drehschlitz (Abb. A, Nr. 10) ein, bis es in seiner Halterung einrastet, dann stecken Sie den rechten Schaft (mit 2 Kerben ) in den rechten Schlitz. Stellen Sie sicher, dass beide Enden richtig befestigt sind, um die Drehung zu aktivieren.

Entnahmegriff (Fig. A, nr. 9)

Verwenden Sie diesen Griff, um den Drehkorb und das Rotisserie-Kit vom Hauptgerät zu entfernen.

Legen Sie die Zange des Entnahmegriffs unter die beiden Enden des Drehkorbs oder des Rotisserie-Kits, heben Sie zuerst das rechte Ende an und schieben Sie es leicht nach rechts, bis das linke Ende aus dem linken Schlitz rutscht. Nehmen Sie den Korb oder das Rotisserie-Kit vorsichtig aus dem Gerät.

1. Digitales Bedienfeld: Beschreibungen (Fig. B) und seine Verwendung Power Button

Sobald das Gerät angeschlossen ist, leuchtet der Netzschalter auf. Drücken Sie den Netzschalter einmal für 2 Sekunden und das gesamte Bedienfeld wird beleuchtet. Durch erneutes Drücken wird der Kochvorgang mit der Standardtemperatur von 185°C und einer Dauer von 15 Minuten aktiviert. Wenn Sie während des Garvorgangs die Power-Taste zu einem beliebigen Zeitpunkt drücken, wird das Gerät auf Pause geschaltet.

Durch Drücken des Netzschalters für 2 Sekunden wird das Gerät ausgeschaltet. Unmittelbar nachdem auf dem digitalen Bildschirm "OFF" angezeigt wird, läuft der Motor weitere 15 Sekunden weiter, bis ein Warnton mit 3 Pieptönen zu hören ist.

2. Internes Licht

Wenn Sie diese Taste wählen, können Sie den Garfortschritt überprüfen, während das Gerät in Betrieb ist. Das Öffnen der Tür während des Garvorgangs setzt das Gerät in Pause. Das Innenlicht leuchtet, wenn die Tür geöffnet ist.

3. Rotationstaste

Wählen Sie diese Taste, wenn Sie etwas mit dem Drehkorb oder dem Rotisserie-Kit zubereiten. Es kann mit jedem voreingestellten Programm verwendet werden. Das Symbol blinkt während der Verwendung.

4. Temperatursteuerungstasten

Mit diesen Tasten können Sie die Gartemperatur in Schritten von 5 °C zwischen 65 °C und 200 °C erhöhen oder senken. Dehydrierung reicht von 30°C bis 80°C.

5. Zeitsteuerungstasten

Mit diesen Tasten können Sie minutengenaue Garzeiten von 1 bis 60 Minuten in allen Modi auswählen, außer beim Dörren, bei dem 0,5-Stunden-Intervalle und eine Betriebszeit von 2-24 Stunden verwendet werden.

6. LED-Digitalanzeige

Die LED-Digitalanzeige wechselt zwischen Temperatur und verbleibender Zeit während des Kochvorgangs.

7 - 14. Voreingestellte Programme

Wenn Sie eines dieser voreingestellten Programme auswählen, startet jede Standardeinstellung von Zeit und Temperatur für das jeweilige Lebensmittel, das durch das Symbol im Display dargestellt wird. Sie können diese voreingestellten Programme mit Zeit- und Temperatursteuerungstasten überschreiben. Dieses voreingestellte Menü ermöglicht das gegenseitige Umschalten beim Arbeiten innerhalb von 2 Minuten nach Beginn des Kochvorgangs. Nach 2 Minuten ist es nicht mehr möglich, Programme zu wechseln, aber es ist immer möglich, Zeit und Temperatur einzustellen.

Voreingestellte Menü-Kochtabelle

Voreingestelltes Programm	Temperature	Zeit
7. Pommes Frites	200°C	15 Minuten
8. Steaks/Koteletts	185°C	25 Minuten
9. Fisch	200°C	15 Minuten
10. Garnelen	160°C	12 Minuten
11. Huhn	185°C	40 Minuten
12. Backen	175°C	30 Minuten
13. Rotisserie	200°C	30 Minuten*
14. Dörrgerät	30°C	4 Stunden (2-24 Stunden)

*Die Garzeit für ein ganzes Hähnchen variiert je nach Gewicht. Verwenden Sie ein Küchenthermometer, um die Innentemperatur zu überprüfen.

15. Lauflichter

Diese Lichter blinken während des Garvorgangs nacheinander und blinken bis zu 15 Sekunden lang weiter, wenn Sie das Gerät ausschalten..

Automatische Abschaltung

Das Gerät verfügt über eine eingebaute Abschaltvorrichtung, die das Gerät automatisch abschaltet, wenn die Timer-LED Null erreicht. Sie können das Gerät manuell ausschalten, indem Sie die Power-Taste 2 Sekunden lang gedrückt halten.

So verwenden Sie das Gerät

Setzen Sie das Backblech immer auf den unteren Teil des Garraums ein.

Je nachdem, mit welchem Zubehör Sie garen möchten (siehe „Zubehör und seine Verwendung“), legen Sie die Speisen mit einem oder mehreren Zubehöerteilen in den Garraum. Schließen Sie die Tür. Stecken Sie das Netzkabel in die geeignete Steckdose. Drücken Sie den Netzschalter einmal für 2 Sekunden, um das Gerät einzuschalten. Wählen Sie eines der voreingestellten Programme oder stellen Sie die Temperatur und dann die Uhrzeit manuell ein (siehe „Digitales Bedienfeld: Beschreibungen (Fig. B) und seine Verwendung“).

Das Gerät startet den Garzyklus automatisch einige Sekunden nach der Auswahl eines voreingestellten Programms. Alternativ können Sie die Power-Taste drücken, um den Garvorgang sofort zu starten, sobald die gewünschte Garzeit und Temperatur ausgewählt wurde.

Hinweis: sie können während des garvorgangs jederzeit die backofentür öffnen, um den fortschritt zu überprüfen.

Kochtabelle

Konsultieren Sie die folgende Gartabelle als Referenz für die manuelle Einstellung von Garzeit und Temperatur

Essensgegenstand	Min- Max (gr)	Zeit (minuten)	Température (°C)	Anmerkungen
Dünne gefrorene Pommes	300-700	15-16	200	
Dicke gefrorene Pommes	300-700	15-20	200	
Hausgemachte Pommes	300-800	10-16	200	½ EL Öl hinzufügen
Hausgemachte Kartoffelspalten oder -würfel	300-1000	18-22	180	½ EL Öl hinzufügen
Rösti	300	15-18	180	
Kartoffelgratin	600	15-18	180	
Steak	500	8-12	180	
Schweinekoteletts	500	10-14	180	
Hamburger	500	7-14	180	
Würstchen im Schlaffrock	500	13-15	180	
Hähnchenkeulen	500	18-22	180	
Hühnerbrust	500	10-15	180	
Frühlingsrollen	350	15-20	200	Verwenden Sie ofenfertige Produkte
Gefrorene Chicken Nuggets	500	10-15	200	Verwenden Sie ofenfertige Produkte
Gefrorene Fischstäbchen	500	6-10	200	Verwenden Sie ofenfertige Produkte

Essensgegenstand	Min- Max (gr)	Zeit (minuten)	Température (°C)	Anmerkungen
Mozzarella-Sticks	500	8-10	200	Verwenden Sie ofenfertige Produkte
Gefülltes Gemüse	500	10	200	
Kuchen	300	20-25	200	Backform verwenden
Quiche	300	20-22	200	Backform verwenden
Muffins	300	15-18	200	Backform verwenden
Süße Snacks	300	20	200	Backform verwenden
Gefrorene Zwiebelringe	450	15	200	

Anmerkungen

Wenn Sie mit dem Frittieren beginnen, während die Heißluftfritteuse noch kalt ist, verlängern Sie die Zubereitungszeit um 3 Minuten.

Pommes Frites erhält man entweder durch die Verwendung von Tiefkühlkartoffeln (empfohlene Wahl) oder durch die Zubereitung frischer Kartoffeln auf diese Weise: Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden, Kartoffeln 20-30 Minuten vollständig mit Wasser bedeckt quellen lassen, abtropfen lassen Kartoffeln und trocknen Sie sie mit Küchenpapier, gießen Sie einen halben Esslöffel Öl in einen Behälter und fügen Sie die Kartoffeln hinzu, mischen Sie, bis das Öl gleichmäßig auf den Kartoffeln verteilt ist, bevor Sie sie zum Garen in den Drehkorb oder auf den Grillroste geben.

Reinigung und Lagerung

Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät gut abkühlen.

Um die Gerätetür zu reinigen, entfernen Sie sie, indem Sie sie in einem Winkel von 80° anheben und dabei vorsichtig nach oben ziehen.

Verwenden Sie zum Reinigen des Backblechs keine Küchengeräte aus Metall oder scheuernde Reinigungsmittel, um Schäden zu vermeiden.

Wischen Sie das Äußere des Geräts mit einem warmen, feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel ab. Backblech, Drehkorb, Grillroste sind spülmaschinenfest. Auch die Welle und die Gabeln des Rotisserie-Kits können nach dem Entfernen der Schrauben in der Spülmaschine gewaschen werden. Reinigen Sie die Schrauben manuell mit Wasser und Spülmittel.

Entfettungsflüssigkeiten können verwendet werden, um verbleibenden Schmutz zu entfernen.

Reinigen Sie das Innere des Geräts mit warmem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.

Stellen Sie sicher, dass alle Komponenten sauber und trocken sind, bevor Sie das Gerät einlagern.

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät startet nicht	Das Gerät ist nicht eingesteckt. Sie haben das Gerät durch Einstellen von Zubereitungszeit und Temperatur nicht eingeschaltet.	Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose. Stellen Sie Temperatur und Zeit ein und prüfen Sie, ob die Tür geschlossen ist.
Essen nicht gekocht	Der Drehkorb ist überlastet. Die Temperatur ist zu niedrig eingestellt	Verwenden Sie kleinere Chargen für ein gleichmäßigeres Garen Temperatur erhöhen und weitergaren

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Weißer Rauch aus dem Hauptgerät	Es wird zu viel Öl verwendet Zubehör hat überschüssige Fettrückstände vom vorherigen Kochen.	Abwischen, um überschüssiges Öl zu entfernen Reinigen Sie den Drehkorb nach jedem Gebrauch
Pommes Frites werden nicht gleichmäßig gebraten	Falsche Kartoffelsorte verwendet. Kartoffeln werden bei der Zubereitung nicht richtig gespült	Verwenden Sie frische, feste Kartoffeln oder gefrorene Kartoffeln Verwenden Sie abgeschnittene Stäbchen und tupfen Sie sie trocken, um überschüssige Stärke zu entfernen.
Pommes sind nicht knusprig	Rohe Pommes haben zu viel Wasser	Trocknen Sie Kartoffelsticks richtig, bevor Sie Öl vernebeln. Kartoffeln in kleinere Stifte schneiden und etwas mehr Öl hinzufügen.
Tür geht auf	Tür geht aus den Angeln	Fixieren Sie die Tür wieder, indem Sie die Scharniere so ausrichten, dass die Gelenke in die Schlitze fallen.

Fehlercodes

Anzeige gezeigt	Mögliche Ursache	Lösung
E1	Unterbrochener Stromkreis des Temperatursensors	Kundenservice anrufen
E2	Kurzschluss des Thermosensors	Kundenservice anrufen

Technische Daten

Leistung: 1800W

Energieversorgung: 220-240V~ 50/60Hz

In Hinblick auf eine Verbesserungsperspektive behält sich Beper das Recht vor, das betreffende Produkt ohne Voranmeldung zu ändern bzw. umzubauen.



Die WEEE-Richtlinie (von engl.: Waste Electrical and Electronic Equipment; deutsch: (Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall) ist die EG-Richtlinie 2011/65/EU zur Reduktion der zunehmenden Menge an Elektronikschrott aus nicht mehr benutzten Elektro- und Elektronikgeräten. Ziel ist das Vermeiden, Verringern sowie umweltverträgliche Entsorgen der zunehmenden Mengen an Elektronikschrott durch eine erweiterte Herstellerverantwortung.

Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.

Bringen Sie das Gerät zur Entsorgung zu einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde.

Elektro- und Elektronikgeräte mit folgender Kennzeichnung versehen und dürfen nicht mehr über Restmüll, sondern nur noch über die öffentlichen Entsorgungsträger und anschließende Rückgabe an die Hersteller und Importeure entsorgt werden.

GARANTIESCHEIN

Die Gewährleistung gilt 24 Monate ab Kaufdatum für Material- und Herstellungsfehler.

Die Garantie gilt nur wenn der Garantieschein vom Kaufbeleg (Quittung), mit Kaufdatum und Name des gekauften Gerätemodells, begleitet wird.

Sollte das Gerät einmal technische Unterstützung benötigen, wenden Sie sich bitte an dem Verkäufer oder an unserem Firmensitz. Dies um die Effizienz des Gerätes aufrechtzuerhalten und damit die Garantie NICHT erlischt. Bei eventuellen Beschädigungen des Gerätes durch nicht autorisierte Personen, erlischt die Garantie automatisch.

GARANTIEBEDINGUNGEN

Sollte es zu Funktionsstörungen aufgrund von Fehlern in Material und / oder Verarbeitung während der Garantiezeit kommen, garantieren wir die Reparatur des Produkts kostenlos.

Alle Teile die nicht durch Garantie gedeckt sind, sind die, die sich als defekt erweisen aufgrund von:

- a. Transportschäden oder Stürze,
- b. Falscher Installation oder ungeeigneter elektrischer Anlage,
- c. Reparaturen oder Änderungen durch nicht autorisierte Personen,
- d. Fehlender oder falscher Wartung und Reinigung,
- e. Produkt und / oder Teile des Produkts, die dem Verschleiß unterliegen und / oder Verbrauchsmaterial (z. B.: Lampen, Batterien, Klingen) darstellen
- f. Nicht befolgen der Gebrauchsanweisungen des Gerätes, Fahrlässigkeit oder unvorsichtigem Gebrauch.

Die obige Liste ist beispielhaft und nicht erschöpfend, da diese Garantie für all jene Situationen ausgeschlossen ist, den keinem Produktionsfehler zuzuweisen sind.

Die Garantie ist auch in allen Fällen von missbräuchlichen Verwendung des Gerätes und im Falle vom beruflichen Einsatz ausgeschlossen.

Beper Srl übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die direkt oder indirekt Personen, Gegenstände und Haustieren betreffen könnten, als Folge der Nicht-Einhaltung aller in der Broschüre „Gebrauchsanweisungen und Warnungen“ enthaltenen Anweisungen in Bezug auf Installation, Bedienung und Wartung.

Treten sie bitte in verbindung mit ihren händler in ihrem land oder post sales abteilung von fa. Beper.

E-mail assistenza@beper.com die ihren händler nennen wird

Advertencias generales

Leer estas instrucciones antes de usar el aparato

Antes y durante el uso del artículo es necesario seguir algunas precauciones básicas.

Tras haber quitado el embalaje, asegurarse de la integridad del artículo. En caso de duda, no utilizar el artículo y dirigirse a personal profesionalmente cualificado.

Los elementos del embalaje (bolsas de plástico, poliestirolo, etc.) no deben dejarse cerca del alcance de los niños al representar un peligro para ellos.

Se recomienda no tirar junto con los residuos domésticos los materiales presentes en el embalaje sino depositarlos en centros de recogida de residuos, solicitando información adicional al gestor del punto de recogida urbano del propio ayuntamiento donde se resida.

Asegurarse siempre de que la tensión de la red eléctrica sea igual a la indicada en la etiqueta de los datos técnicos que y que la instalación sea compatible con la potencia del aparato.

En caso de incompatibilidad entre el enchufe del aparato y la toma de corriente, sustituir el enchufe por otro por una persona profesionalmente cualificada. En concreto, este último, deberá también corroborar que la sección de cables de presa sea la idónea a la potencia necesaria para el aparato.

No tirar nunca el cable para desenchufarlo de la corriente eléctrica.

Asegurarse de que el cable no esté en contacto con superficies calientes o cortantes.

No utilizar el aparato con el cable dañado.

Conectar el aparato exclusivamente a una presa de corriente alterna.

En general, se desaconseja el uso de adaptadores, presas múltiples y prolongadores. Si el uso fuera indispensable, es necesario utilizar sólo adaptadores y prolongadores de acuerdo a las normas vigentes de seguridad.

Este aparato deberá destinarse sólo al uso para el que ha sido fabricado. Cualquier otro tipo de uso será considerado inapropiado y, por lo tanto, peligroso y hará perder la garantía del mismo. El fabricante no podrá ser considerado el responsable de los posibles daños derivados de usos inadecuados, erróneos e irracionales.

Para evitar sobrecalentamientos peligrosos, se recomienda estirar totalmente el cable de alimentación y de desenchufar el enchufe de la red de alimentación eléctrica cuando el aparato no esté siendo utilizado.

Para evitar calentamientos peligrosos, se recomienda estirar completamente el cable de alimentación y desenchufarlo de la red eléctrica cuando no esté siendo utilizado.

No introducir nunca el aparato en agua u otros líquidos.

No tocar el aparato con las manos o pies mojados o húmedos.

No utilizar el aparato con los pies desnudos.

No dejar el aparato expuesto a los agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.)

No dejar el aparato cerca de fuente de calor (ej. radiador)

Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluido niños) con capacidad física, sensorial o mental reducida o personas con falta de experiencia y conocimiento del aparato salvo que estén controladas o bien instruidas respecto al uso del propio aparato por parte de la persona responsable de su seguridad.

Asegurarse de que no niños no jueguen con el aparato.

Cuando se decida tirar a la basura este aparato, se recomienda convertirlo en inoperante previamente cortando el cable de alimentación.

Se recomienda además convertir en inócuas las partes del aparato susceptibles de constituir un problema, especialmente para los niños que podrían utilizar el aparato para jugar.

Precaución

No utilice el aparato antes de leer atentamente este manual de instrucciones, asegurándose de comprender bien el funcionamiento y las precauciones del aparato.

Nunca sumerja el aparato en agua. No enjuague bajo el grifo de agua.

No coloque líquidos de ningún tipo en la unidad principal que contiene los componentes eléctricos.

No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

Utilice siempre el aparato sobre una superficie horizontal estable.

No utilice el aparato sobre o cerca de materiales combustibles, como manteles y cortinas.

No emplee el aparato contra una pared o contra otros aparatos. Deje un espacio libre de al menos 10 cm alrededor del aparato. No coloque nada encima del aparato.

Si el aparato emite humo negro, lo desconecte enseguida y espere a que deje de fumar antes de quitar los accesorios.

Para evitar que los alimentos entren en contacto con los elementos de calefacción superiores, no llene demasiado la cesta giratoria.

No cubra los conductos de aire de entrada o salida mientras el aparato funciona, lo que evitará una cocción uniforme y podría dañar el aparato o causar el sobrecalentamiento.

No añada más de una cucharadita de aceite o grasa dentro de la cámara de cocción. No utilice carne que pueda liberar demasiada grasa.

Durante la cocción, la temperatura interna del aparato es muy alta. Nunca ponga sus manos o cualquier parte de su cuerpo dentro del aparato a menos que no esté completamente frío.

Durante el funcionamiento, el aire sale a través del conducto de aire de salida. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura. Evite también el flujo de aire caliente al sacar accesorios o alimentos del aparato. Las superficies externas del aparato pueden calentarse durante el uso. El kit de asador, la cesta giratoria y otros accesorios estarán calientes incluso después de apagarlos. Utilice siempre guantes protectores y / o utilice el mango cuando manipule componentes y / o accesorios calientes. El kit de asador y / u otras piezas metálicas podrían estar afiladas, las manipule con cuidado.

Nunca use la puerta del electrodoméstico para apoyar la cesta giratoria caliente o cualquier otro accesorio que pueda dañar el mismo electrodoméstico.

Cuando se apaga el temporizador, la cocción se detendrá enseguida, pero el ventilador seguirá funcionando por unos 15 segundos para enfriar el aparato. No interrumpa este proceso de enfriamiento.

Deje que el aparato se enfríe unos 30 minutos antes de limpiarlo o guardarlo.

Controle que los platos preparados con este aparato se cocinen en un color amarillo dorado en lugar de un color oscuro o marrón.

Descripción general Fig. A

1. Unidad principal
2. Panel de control digital
3. Entrada de aire
4. Salida de aire
5. Bandeja
6. Parrilla
7. Cesta giratoria
8. Kit de asador
9. Mango de extracción
10. Compartimientos para cesta y asadores

Antes del primer uso

Antes del primer uso, enjuague y seque todos los accesorios, limpie el exterior y el interior del aparato con un paño cálido-húmedo y precaliente el aparato unos minutos para quemar cualquier residuo.

Desembale todo el contenido. Saque la película protectora (si está presente) de los componentes.

El aparato puede emitir humo y un ligero olor la primera vez que se enciende. No es defectuoso, el humo y el olor deberían desaparecer en unos minutos.

Accesorios y cómo usarlos**Bandeja (Fig. A, no 5)**

Inserte siempre la bandeja en la parte inferior del espacio de cocción para recoger la grasa que gotea, los restos de comida o las migas. Límpiela después de cada uso y vuelva a colocarla para el próximo uso. Ubicada en el centro de la cámara de cocción, es útil para cocinar o recalentar alimentos.

Parrilla (Fig. A, no. 6)

Se utiliza no solo para secar alimentos, sino también para cocinar bocadillos crujientes, pizza, pan o muchos otros platos.

Inserte cada parrilla deslizándola a través de las ranuras laterales paralelas.

Coloque la parrilla más cerca del elemento de calefacción superior para una cocción más rápida o más crujiente.



Si usa varias parrillas al mismo tiempo, cambie sus posiciones a mitad del ciclo para una cocción uniforme.

Cesta giratoria (Fig. A, n. 7)

Ideal para patatas fritas, aperitivos, patatas, verduras, croquetas, calamares, aros de cebolla, alimentos congelados, frutos secos tostados y granos de café, etc.

Para una cocción uniforme, no llene demasiado la cesta giratoria con los alimentos que se van a cocinar.

Cierre la cesta correctamente con el clip de bloqueo para que no se abra durante la cocción.

Primero inserte el extremo izquierdo (caracterizado por una sola muesca ) de la cesta giratoria en el compartimiento cesta y asador a la izquierda (Fig. A, nr. 10) hasta que no se encaje en su soporte, luego inserte el extremo derecho (que tiene 2 muescas ) en el compartimiento derecho. Compruebe que ambos extremos estén bien fijados para activar la rotación.



Kit de asador (Fig. A, nº 8)

El kit de asador incluye una varilla con dos tenedores extraíbles en ambos extremos y dos tornillos de bloqueo.

Se utiliza para asados grandes de carne o aves enteras. Desatornille y extraiga un tenedor de un extremo de la varilla, presione la varilla longitudinalmente a través del asado marinado o el pollo entero hasta que se asiente en el segundo tenedor. Coloque otra vez el primer tenedor y apriete el tornillo.

Notas: No lo apriete demasiado ya que tendrá que aflojarlo para sacar el asado cuando esté listo.

⚠ Advertencia: controle que el asado, el pollo o cualquier ingrediente a cocinar con este kit de asador no sea demasiado grande para girar libremente dentro de la cámara de cocción. Peso máximo de pollo o asado: 1000 g.

Primero inserte el extremo izquierdo (caracterizado por una sola muesca ) del kit de asador en el compartimiento de la cesta y asador de izquierda (Fig. A, nr. 10) hasta que no se encaje en su soporte, luego inserte el extremo derecho (que tiene 2 muescas ) en el compartimiento derecho. Verifique que ambos extremos estén bien fijados para activar la rotación.

Mango de extracción (Fig. A, No. 9)

Utilice este mango para quitar la cesta giratoria y el kit de asador de la cámara de cocción.

Coloque las pinzas del mango debajo de los dos extremos de la cesta giratoria o del kit asador, primero levante el extremo derecho y mueva todo ligeramente hacia la derecha hasta que el extremo izquierdo se deslice fuera del compartimiento izquierdo.

Quite cuidadosamente la cesta o el kit de asador de la cámara de cocción.

Panel de control digital: descripciones y cómo utilizarlo (Fig. B)

1. Botón de encendido

Una vez que el aparato está conectado, el botón de encendido se ilumina. Pulse el botón una vez por 2 segundos y todo el panel se iluminará. Si lo pulsa una segunda vez, se activará la cocción a la temperatura predeterminada de 185 ° C y en un tiempo de 15 minutos. Si pulsa el botón de encendido en cualquier momento durante la cocción, el aparato se detendrá. Si lo pulsa por 2 segundos, se apagará el aparato. Justo después de que el panel digital muestre "OFF", el motor continuará funcionando unos 15 segundos hasta que se escuche un sonido de 3 pitidos.

2. Luz interior

Al seleccionar este botón, será posible verificar el desarrollo de la cocción mientras el aparato funciona. La abertura de la puerta durante la cocción detiene el aparato y se enciende la luz interior.

3. Botón de rotación

Seleccione este botón para cocinar con la cesta giratoria o con el kit asador. Se puede utilizar con cualquier programa preconfigurado. El icono parpadeará durante el uso.

4. Botones de control de temperatura

Estos botones le permiten aumentar o disminuir la temperatura de cocción en 5 ° C a intervalos que van de 65 ° C a 200 ° C. El secado varía de 30 ° C a 80 ° C.

5. Botones de control del tiempo

Estos botones le permiten seleccionar el tiempo exacto de cocción por minuto, de 1 a 60 minutos en todos los modos excepto durante la deshidratación, que utiliza intervalos de 0,5 horas y un tiempo de funcionamiento de 2 a 24 horas.

6. Pantalla digital LED

La pantalla LED digital alterna entre la temperatura y el tiempo restante durante la cocción.

7 - 14. Programas preconfigurados

Al seleccionar uno de estos programas preconfigurados, se iniciará el programado para el particular alimento visualizado por el icono en la pantalla. Puede anular estos programas preconfigurados con los botones de control de tiempo y temperatura. Este menú predeterminado permite el cambio mutuo dentro de los 2 minutos posteriores al inicio de la cocción. Después de 2 minutos no será posible cambiar el programa pero siempre es posible ajustar el tiempo y la temperatura.

Tabla de cocción de los programas preconfigurados

Programa preconfigurado	Temperatura	Tiempo de cocción
7. Patatas fritas	200°C	15 minutos
8. Filetes/Costillas	185°C	25 minutos
9. Pescado	200°C	15 minutos
10. Gambas	160°C	12 minutos
11. Pollo	185°C	40 minutos
12. Horno	175°C	30 minutos
13. Asador	200°C	30 minutos *
14. Secado	30°C	4 horas (2-24 horas)

* El tiempo de cocción de un pollo entero varía según el peso. Use el termómetro de la cocina para verificar la temperatura interna.

15. Luces de funcionamiento

Estas luces parpadearán secuencialmente durante la cocción y continuarán parpadearando hasta 15 segundos después de que se apague el aparato.

Apagado automático

El aparato tiene un dispositivo de apagado incorporado, que apagará automáticamente el aparato cuando el temporizador llegue a cero. Puede apagar manualmente el aparato pulsando el botón de encendido por 2 segundos.

Empleo del aparato

Inserte siempre la bandeja en la parte inferior de la cámara de cocción.

Dependiendo del accesorio que desea utilizar (consulte "Accesorios y cómo utilizarlos"), coloque los alimentos en la cámara de cocción utilizando uno o más accesorios. Cierre la puerta. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada. Pulse el botón de encendido una vez por 2 segundos para encender el aparato.

Seleccione uno de los programas preconfigurados o configure manualmente la temperatura y luego la hora (consulte "Panel de control digital: descripciones (Fig. B) y cómo usarlo").

El aparato iniciará automáticamente el ciclo de cocción unos segundos después de seleccionar un programa preconfigurado. Alternativamente, puede pulsar el botón de encendido para iniciar el ciclo de cocción enseguida de seleccionar el tiempo y la temperatura de cocción deseados.

Nota: puede abrir la puerta del horno en cualquier momento durante la cocción para verificar el desarrollo.

Tabla de cocción

Consulte la siguiente tabla de cocción como referencia para configurar manualmente el tiempo y la temperatura de cocción.

Tipo de alimentos	Capacidad (gr)	Tiempo (min)	Temperaturas (°C)	Notas
Patatas fritas finas (surgeladas)	300-700	15-16	200	
Patatas fritas gruesas (surgeladas)	300-700	15-20	200	
Patatas fritas caseras	300-800	10-16	200	Añada media cucharada de aceite en la preparación
Rodajas de patata o cubitos caseros	300-1000	18-22	180	Añada media cucharada de aceite en la preparación
Tortitas de patatas	300	15-18	180	
Patatas gratinatas	600	15-18	180	
Filete	500	8-12	180	
Chuletas de cerdo	500	10-14	180	
Hamburguesa	500	7-14	180	
Salchicha	500	13-15	180	
Muslos de pollo	500	18-22	180	
Pechuga de pollo	500	10-15	180	

Tipo de alimentos	Capacidad (gr)	Tiempo (min)	Temperaturas (°C)	Notas
Rollitos de primavera	350	15-20	200	Productos listos para el horno
Nuggets de pollo congelados	500	10-15	200	Productos listos para el horno
Palitos de pescado congelados	500	6-10	200	Productos listos para el horno
Palitos de mozzarella	500	8-10	200	Productos listos para el horno
Verduras rellenas	500	10	200	
Tarta	300	20-25	200	Emplee una fuente para el horno
Quiché	300	20-22	200	Emplee una fuente para el horno
Muffin	300	15-18	200	Emplee una fuente para el horno
Aperitivos dulces	300	20	200	Emplee una fuente para el horno
Aros de cebolla congelados	450	15	200	

Notas

Añada 3 minutos al tiempo indicado en la tabla si el aparato está frío.

Las patatas fritas se pueden obtener utilizando patatas congeladas (recomendado) o preparando patatas frescas de esta manera: pelar las patatas, cortarlas en trozos pequeños, dejar las patatas en remojo completamente cubiertas de agua unos 20-30 minutos, escurrir las patatas y secarlas con papel de cocina, verter media cucharada de aceite en un recipiente y añadir las patatas, mezclar para que el aceite se distribuya uniformemente entre las patatas, proceder a la cocción.

Solución de problemas

Problema	Causa probable	Solución
El aparato no se enciende	El aparato no está conectado No ha encendido el aparato configurando el tiempo y la temperatura de cocción.	Conecte el cable de alimentación a la toma de pared. Configure la temperatura y el tiempo y verifique que la puerta esté cerrada.
Comida cruda	La cesta giratoria está sobrecargada. La temperatura es demasiado baja	Use trozos más pequeños para una cocción más uniforme Sube la temperatura y siga cocinando
Humo blanco procedente de la unidad principal	Se utiliza demasiado aceite Los accesorios tienen restos de grasa sobrante de la cocción anterior.	Limpie para eliminar el exceso de aceite Limpie la cesta giratoria después de cada uso.

Problema	Causa probable	Solución
Las patatas fritas no se fríen uniformemente	Se está utilizando un tipo de patata incorrecto Las patatas no han sido enjuagadas adecuadamente durante la preparación	Emplee patatas frescas, duras o congeladas. Emplee palitos cortados y seque para eliminar el exceso de almidón.
Las patatas fritas no están crujientes	Las patatas fritas crudas tienen mucha agua	Seque bien los palitos de patatas antes de verter el aceite. Corte las patatas en palitos más pequeños y añada un poco más de aceite.
La puerta se separa	La puerta se separa de las bisagras	Fije otra vez la puerta en posición alineando las bisagras para que las juntas coincidan con las ranuras.

Códigos de error

Código	Causa probable	Solución
E1	Circuito del sensor térmico roto	Contacte la asistencia
E2	Cortocircuito en el sensor térmico	Contacte la asistencia

Limpieza y mantenimiento

Desconecte el enchufe de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe por completo.

Para limpiar la puerta del aparato, la extraiga levantándola en un ángulo de 80 ° y tirando suavemente hacia arriba.

No use utensilios de cocina de metal o materiales de limpieza abrasivos para limpiar la bandeja para evitar daños.

Limpie el exterior del aparato con un paño cálido-húmedo y un detergente suave.

La bandeja, la cesta giratoria y las parrillas se pueden lavar en el lavavajillas. El eje y los tenedores del kit de asador también se pueden lavar en el lavavajillas después de quitar los tornillos. Limpie los tornillos manualmente con agua y jabón para platos.

Puede utilizar líquidos desengrasantes para eliminar la suciedad residual.

Limpie el interior del aparato con agua tibia y una esponja no abrasiva.

Controle que todas las piezas estén limpias y secas antes de guardar el aparato.

Datos técnicos

Potencia: 1800W

Fuente de alimentación: 220-240V~ 50/60Hz

En un objetivo de mejora continua, Beper se reserva la capacidad de aportar cambios y mejoras en el producto sin previo aviso.



Al término de la vida útil del aparato, no eliminar como residuo municipal sólido mixto sino eliminarlo en un centro de recogida específico colocado en vuestra zona o entregarlo al distribuidor a la hora de comprar un nuevo aparato del mismo tipo y destinado a las mismas funciones. El distribuidor se cargará el costo de eliminación de los equipos siguiendo las normas actuales.

Este procedimiento de recogida separada de los equipos eléctricos y electrónicos se realiza con el propósito de una política del medioambiente comunitaria con objetivos de salvaguardia, defensa y mejoramiento de la calidad del medioambiente y para evitar efectos potenciales en la salud de los seres humanos debido a la presencia de dentro de estos equipos o a un uso inapropiado de los mismos o de algunas de sus partes. Está Vuestra y nuestra competencia ayudar la defensa del medioambiente.

El símbolo indica que este producto respecta la normativa europea de medioambiente (2011/65/EU) y le recuerda que todos los productos electrónicos y eléctricos deben ser objeto de recogida por separado al finalizar su ciclo de vida. Para obtener información sobre el reciclaje de este producto y dónde encontrar puntos de recogida llame las supuestas autoridades locales. Una eliminación no correcta de este producto podría conllevar sanciones.

CERTIFICADO DE GARANTÍA

La garantía es válida 24 meses a partir de la fecha de compra para todos los defectos de material o de fabricación.

La garantía es válida sólo si presenta el recibo fiscal con la fecha de compra y el nombre del modelo del aparato comprado.

Si el aparato requiere asistencia, contacte su vendedor o nuestra empresa. Eso para preservar el rendimiento de su aparato y NO invalidar la garantía. Toda manipulación del aparato por una persona no autorizada anula automáticamente la garantía.

CONDICIONES DE GARANTÍA

Si aparecen averías a causa de un defecto de material y/o fabricación durante la garantía garantizamos gratuitamente la reparación del aparato.

No se tienen en cuenta en la garantía todas las partes que sean defectuosas debidas a:

- a. Daños en el transporte o caídas accidentales.
- b. Instalación eléctrica incorrecta y no conforme.
- c. Reparaciones o modificaciones realizadas por personal no especializado.
- d. Falta o incorrectos limpieza y mantenimiento.
- e. Aparato y/o partes del aparato expuestas a deterioro y/o consumo (lámparas, pilas, cuchillas).
- f. Falta de cumplimiento de las instrucciones para el funcionamiento del aparato, negligencia en el uso.

Esta lista es simplificada y no completa ya que esta garantía se anula para todas aquellas circunstancias que no permiten remontar a defectos de fabricación del aparato.

La garantía se anula en cada caso de uso impropio del aparato y en caso de un uso profesional.

Beper Srl declina toda responsabilidad por cualquier daño que puede directamente o indirectamente resultar de personas, cosas o animales domésticos en consecuencia de la falta de cumplimiento de todas las instrucciones indicadas en este "Manual de Instrucciones y Advertencias" en términos de instalación, uso y mantenimiento del aparato.

Contacte con el distribuidor de su país o el departamento de post venta de Beper.

Envíe un e-mail a assistenza@beper.com y le enviaremos datos de su servicio técnico en su país.

Σημαντικές προειδοποιήσεις ασφαλείας

Πριν χρησιμοποιήσετε την συσκευή διαβάστε προσεκτικά τις παρακάτω οδηγίες χρήσεως και φυλάξτε τις για μελλοντική χρήση.

Διαβάστε προσεκτικά τις παρακάτω οδηγίες, δεδομένου ότι θα σας δώσουν χρήσιμες πληροφορίες για την ασφάλεια σχετικά με την εγκατάσταση, τη χρήση και τη συντήρηση και θα σας βοηθήσουν να αποφύγετε ατυχίες και πιθανά ατυχήματα.

Αφαιρέστε τη συσκευασία και βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι άθικτη με ιδιαίτερη προσοχή στο καλώδιο τροφοδοσίας. Τα στοιχεία της συσκευασίας (πλαστικές σακούλες κλπ.) δεν πρέπει να είναι προσβάσιμα στα παιδιά, προκειμένου να προφυλαχθούν από τις πηγές κινδύνου. Συνιστάται να μην ρίξετε τα στοιχεία της συσκευασίας σε οικιακά απορρίμματα, αλλά να τα τοποθετήσετε στο κατάλληλο σημείο συλλογής ή καταστροφής των απορριμμάτων του τμήματος καθαριότητας του Δήμου σας.

Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο ή από εξίσου ειδικευμένα άτομα προς αποφυγή κινδύνου.

Πριν συνδέσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι η τάση του δικτύου αντιστοιχεί στα στοιχεία που αναγράφονται στην ετικέτα. Η συσκευή μπορεί να καταστραφεί αν η τάση δεν είναι σωστή.

Αν το φις δεν ταιριάζει στην πρίζα απευθυνθείτε σε ειδικευμένο άτομο προκειμένου να αντικαταστήσει το βύσμα με το κατάλληλο και να διασφαλίσει ότι το τμήμα καλωδίων της πρίζας είναι κατάλληλο για την απορρόφηση της ενέργειας της συσκευής σας.

Γενικά, η χρήση προσαρμογέα πολλαπλών βυσμάτων και / ή επεκτάσεων δεν συνιστάται. Αν είναι απαραίτητο, χρησιμοποιείτε μόνο απλό ή πολλαπλό προσαρμογέα και επέκταση σύμφωνα με τους κανόνες ασφαλείας που ισχύουν, διασφαλίστε ότι τα όρια ισχύος τα οποία είναι σημειωμένα στον απλό προσαρμογέα και στις επεκτάσεις και η μέγιστη ισχύς που είναι σημειωμένη στον πολλαπλό προσαρμογέα δεν υπερβαίνονται.

Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή αν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά.

Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή μετά από μια μη σωστή λειτουργία. Σε αυτή την περίπτωση, απενεργοποιήστε την για μην ανοίξει και σπάσει και επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κατάστημα για την επισκευή της συσκευής γιατί απαιτούνται γνήσια ανταλλακτικά. Η μη σωστή τήρηση των οδηγιών μπορεί να επηρεάσει την ασφάλεια της συσκευής σας.

Αυτή η συσκευή πρέπει να προορίζεται για την χρήση για την οποία κατασκευάστηκε.

Κάθε άλλη χρήση πρέπει να θεωρείται ως ακατάλληλη και κατά συνέπεια επικίνδυνη.

Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για τυχόν ζημιές που οφείλονται σε ακατάλληλη, λανθασμένη ή απερισκεπτη χρήση. Η συσκευή αυτή προορίζεται ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ.

Για την προστασία από ηλεκτροπληξία, μη βυθίζετε το καλώδιο, το βύσμα ή οποιοδήποτε άλλο μέρος της συσκευής σε νερό ή άλλο υγρό. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε εκρηκτικές ύλες, εύφλεκτα υλικά, αέρια και φλόγες.

Μην αφήνετε τα παιδιά, τα άτομα με αναπηρία ή ανθρώπους χωρίς εμπειρία ή τεχνική ικανότητα να χρησιμοποιούν τη συσκευή, εάν δεν έχουν σωστή επίβλεψη. Η στενή επίβλεψη είναι απαραίτητη όταν οποιαδήποτε συσκευή χρησιμοποιείται από ή κοντά σε παιδιά. Βεβαιωθείτε ότι τα παιδιά δεν παίζουν με την συσκευή.

Μη κρατάτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή πόδια. Μη κρατάτε τη συσκευή με γυμνά πόδια.

Ποτέ μην χρησιμοποιείτε άλλα εξαρτήματα εκτός από εκείνα που προβλέπονται από Berer. Η χρήση εξαρτημάτων που δεν συνιστώνται από τον κατασκευαστή της συσκευής μπορεί να προκαλέσουν κίνδυνο ή τραυματισμό.

Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή στον άμεσο περιβάλλοντα χώρο του μπάνιου, του ντους ή της πισίνας.

Ποτέ μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε την συσκευή.

Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο δεν κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή από τον πάγκο της κουζίνας και δεν έρχεται σε επαφή με θερμές επιφάνειες.

Προφυλαξεις

Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή μέχρι να διαβάσετε προσεκτικά αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών. Βεβαιωθείτε ότι γνωρίζετε πλήρως τη λειτουργία και τις προφυλάξεις της συσκευής.

Ποτέ μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό. Μην ξεπλένετε κάτω από τρεχούμενο νερό βρύσης.

Μη βάζετε οποιοδήποτε υγρό στην κύρια μονάδα που περιέχει τα ηλεκτρικά εξαρτήματα.

Μην επιχειρήσετε να τροποποιήσετε το βύσμα με οποιονδήποτε τρόπο.

Να χρησιμοποιείτε πάντα τη συσκευή σε οριζόντια επιφάνεια που είναι επίπεδη, σταθερή και θερμοανθεκτική.

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε εύφλεκτα υλικά, όπως τραπεζομάντιλα και κουρτίνες.

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή στηριζόμενη σε τοίχο ή σε άλλες συσκευές. Αφήστε ελεύθερο χώρο τουλάχιστον 10 cm γύρω από τη συσκευή. Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω από τη συσκευή.

Εάν η συσκευή εκπέμπει μαύρο καπνό, αποσυνδέστε αμέσως και περιμένετε να σταματήσει η εκπομπή καπνού πριν αφαιρέσετε τα αξεσουάρ.

Για να αποφύγετε την επαφή των τροφίμων με τις άνω αντιστάσεις, μην παραγεμίζετε το περιστρεφόμενο καλάθι.

Μην καλύπτετε τους αεραγωγούς ή την έξοδο αέρα κατά τη λειτουργία της συσκευής. Κάτι τέτοιο θα αποτρέψει το ομοιόμορφο μαγείρεμα και ενδέχεται να προκαλέσει ζημιά στη συσκευή ή υπερθέρμανση.

Μην προσθέτετε περισσότερο από ένα κουταλάκι του γλυκού λάδι ή μαγειρικό λίπος. Μη χρησιμοποιείτε κρέας που μπορεί να απελευθερώσει πολύ λίπος.

Κατά το μαγείρεμα, η εσωτερική θερμοκρασία της συσκευής είναι πολύ υψηλή. Ποτέ μην τοποθετείτε τα χέρια ή οποιοδήποτε μέρος του σώματός σας μέσα στη συσκευή, εκτός εάν έχει κρυώσει εντελώς.

Κατά τη λειτουργία, ο αέρας απελευθερώνεται μέσω των διόδων εξαερισμού. Κρατήστε τα χέρια και το πρόσωπό σας σε ασφαλή απόσταση από αυτό. Αποφύγετε επίσης τη ροή ζεστού αέρα κατά την αφαίρεση των αξεσουάρ ή των τροφίμων από τη συσκευή.

Οι εξωτερικές επιφάνειες της συσκευής ενδέχεται να ζεσταθούν κατά τη χρήση. Η σούβλα, το περιστρεφόμενο καλάθι και τα άλλα αξεσουάρ της συσκευής θα είναι ζεστά ακόμα και μετά την αποσύνδεση από την τροφοδοσία. Να φοράτε πάντα προστατευτικά γάντια και / ή να χρησιμοποιείτε τη λαβή αφαίρεσης όταν χειρίζεστε ζεστά εξαρτήματα ή / και αξεσουάρ. Η σούβλα και / ή τα άλλα μεταλλικά μέρη αυτής της συσκευής μπορεί να είναι αιχμηρά. Να τα χειρίζεστε με προσοχή.

Ποτέ μη χρησιμοποιείτε το πορτάκι της συσκευής ως μέρος για να ακουμπήσετε το καυτό καλάθι ή οποιοδήποτε άλλο εξάρτημα, που θα μπορούσε να προκαλέσει ζημιά στη συσκευή.

Όταν το χρονόμετρο τερματιστεί, το μαγείρεμα θα σταματήσει αμέσως, αλλά ο ανεμιστήρας θα συνεχίσει να λειτουργεί για περίπου 15 δευτερόλεπτα. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για περίπου 30 λεπτά πριν από τον καθαρισμό ή την αποθήκευση.

Βεβαιωθείτε ότι τα γεύματα που προετοιμάζονται σε αυτήν τη συσκευή έχουν αποκτήσει χρυσοκίτρινο χρώμα και όχι σκούρο ή καφέ.

Γενική περιγραφή - Σχ. Α

1. Κύρια μονάδα
2. Ψηφιακός πίνακας ελέγχου
3. Δίοδοι εισαγωγής αέρα
4. Δίοδοι εξαερισμού ζεστού αέρα
5. Ταψί
6. Σχάρα
7. Περιστρεφόμενο καλάθι
8. Σούβλα
9. Λαβή αφαίρεσης εξαρτημάτων
10. Υποδοχές περιστροφής

Πριν από την πρώτη χρήση

Πριν από την πρώτη χρήση, ξεπλύνετε και στεγνώστε όλα τα αξεσουάρ, σκουπίστε το εξωτερικό και το εσωτερικό της συσκευής με ένα ζεστό υγρό πανί και προθερμάνετε τη συσκευή για λίγα λεπτά για να κάψετε τυχόν υπολείμματα.

Αποσυσκευάστε όλα τα αναφερόμενα περιεχόμενα από τη συσκευασία. Αφαιρέστε την προστατευτική ταινία (εάν υπάρχει) από τα εξαρτήματα.

Η συσκευή μπορεί να εκπέμπει λίγο καπνό και ελαφριά μυρωδιά την πρώτη φορά που θα ενεργοποιηθεί. Δεν αποτελεί ένδειξη ελαττωματικού προϊόντος. Ο καπνός και η μυρωδιά θα εξαφανιστούν μέσα σε λίγα λεπτά.

Αξεσουάρ και τρόπος χρήσης τους

Ταψί (Σχ. Α, αρ. 5)

Εισάγετε πάντα το ταψί στο κάτω μέρος της περιοχής μαγειρέματος για να συλλέξετε τα λίπη, τα υπολείμματα τροφίμων ή τα ψίχουλα. Καθαρίστε το μετά από κάθε χρήση και τοποθετήστε το ξανά στη θέση του για την επόμενη χρήση. Όταν το τοποθετείτε στη μέση της περιοχής μαγειρέματος, είναι χρήσιμο να ψήνετε ή να επαναθερμάνετε τα τρόφιμα.

Σχάρα (Σχ. Α, αρ. 6)

Να χρησιμοποιείται όχι μόνο για την αποξήρανση των τροφίμων, αλλά και για να μαγειρεύετε τραγανά σνακ, πίτσα, ψωμί ή διάφορα άλλα πιάτα.

Εισαγάγετε τη σχάρα σύροντάς τη μέσω των πλευρικών παράλληλων αυλακώσεων μέχρι να φτάσει στο άκρο του εσωτερικού τοιχώματος.



Τοποθετήστε τη σχάρα πιο κοντά στην αντίσταση για ταχύτερο μαγείρεμα ή για επιπλέον τραγανό αποτέλεσμα.

Εάν χρησιμοποιούνται περισσότερες από μία σχάρες ταυτόχρονα, αλλάξτε τη θέση τους στα μισά του χρόνου μαγειρέματος για ομοιόμορφο μαγείρεμα.

Περιστρεφόμενο καλάθι (Σχ. Α, αρ. 7)

Ιδανικό για τσιπς, σνακ, πατάτες, λαχανικά, κοτομπουκιές, καλαμάρια και onion rings, κατεψυγμένα τρόφιμα, καβουρδισμένους καρπούς, κόκκους καφέ κ.λπ.

Για ομοιόμορφο μαγείρεμα, μη γειμίζετε υπερβολικά το περιστρεφόμενο καλάθι με τρόφιμα.

Κλείστε το καλάθι χρησιμοποιώντας το κλιπ κλεισίματος έτσι ώστε να μην ανοίγει κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Εισαγάγετε πρώτα το αριστερό άκρο του περιστρεφόμενου καλάθιου (που διακρίνεται από την εγκοπή ) στην αριστερή υποδοχή περιστροφής (Σχ. Α, αρ. 10) έως ότου στερεωθεί στη βάση του και, στη συνέχεια, εισαγάγετε τον δεξιό άξονα (με 2 εγκοπές ) στη δεξιά υποδοχή. Βεβαιωθείτε ότι και τα δύο άκρα είναι σωστά στερεωμένα για να ενεργοποιήσετε την περιστροφή.



Σούβλα (Σχ. Α, αρ. 8)

Εκτός από τη σούβλα, υπάρχουν και δύο αφαιρούμενα πιαστράκια στα δύο άκρα και δύο βίδες ασφάλισης. Ενδείκνυται για χρήση σε μεγάλα κομμάτια κρέατος ή ολόκληρα πουλερικά.

Ξεβιδώστε και αφαιρέστε το ένα πιαστράκι από το ένα άκρο της σούβλας. Τοποθετήστε τη σούβλα κατά μήκος περνώντας τη μέσα από το μαριναρισμένο ψητό ή το πουλερικό, έως ότου στερεωθεί και στο δεύτερο πιαστράκι.

Τοποθετήστε ξανά το πρώτο πιαστράκι στη θέση του και σφίξτε. Μην το σφίγγετε υπερβολικά, καθώς θα πρέπει να ξεσφίξετε για να αφαιρέσετε το ψητό όταν είναι έτοιμο.

⚠ Προσοχή: Βεβαιωθείτε ότι το ψητό, το κοτόπουλο ή οποιοδήποτε συστατικό που θα μαγειρευτεί στη σούβλα δεν είναι πολύ μεγάλο για ελεύθερη περιστροφή στην περιοχή μαγειρέματος. Μέγιστο βάρος κοτόπουλου ή ψητού: 1000 g.

Εισαγάγετε πρώτα το αριστερό άκρο της σούβλας (που διακρίνεται από την εγκοπή ) στην αριστερή υποδοχή περιστροφής (Σχ. Α, αρ. 10), έως ότου στερεωθεί στη βάση του και, στη συνέχεια, εισαγάγετε το δεξιό άξονα (με 2 εγκοπές ) στη δεξιά υποδοχή. Βεβαιωθείτε ότι και τα δύο άκρα είναι σωστά στερεωμένα για να ενεργοποιήσετε την περιστροφή.

Λαβή αφαίρεσης (Σχ. Α, αρ. 9)

Χρησιμοποιήστε αυτήν τη λαβή για να αφαιρέσετε το περιστρεφόμενο καλάθι και τη σούβλα από την κύρια μονάδα.

Τοποθετήστε τις λαβίδες της λαβής αφαίρεσης κάτω από τα δύο άκρα του περιστρεφόμενου καλαθιού ή της σούβλας. Σηκώστε πρώτα το δεξί άκρο και μετακινήστε το ελαφρώς προς τα δεξιά μέχρι το αριστερό άκρο να γλιστρήσει έξω από την αριστερή υποδοχή. Αφαιρέστε προσεκτικά το καλάθι ή τη σούβλα από τη μονάδα.

Ψηφιακός πίνακας ελέγχου: Περιγραφές (Σχ. Β) και τρόπος χρήσης

1. Κουμπί λειτουργίας

Μόλις συνδεθεί η συσκευή, θα ανάψει το κουμπί λειτουργίας. Πατήστε το κουμπί λειτουργίας μία φορά για 2 δευτερόλεπτα και όλος ο πίνακας θα ανάψει. Πατώντας τη δεύτερη φορά θα ενεργοποιηθεί η διαδικασία μαγειρέματος στις προεπιλεγμένες ρυθμίσεις: θερμοκρασία στους 185 ° C και χρόνος στα 15 λεπτά. Πατώντας το κουμπί λειτουργίας ανά πάσα στιγμή κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος, η συσκευή θα τεθεί σε παύση. Πατώντας το κουμπί λειτουργίας για 2 δευτερόλεπτα θα κλείσει η συσκευή. Αμέσως μετά την ένδειξη "OFF", το μοτέρ θα συνεχίσει να λειτουργεί για άλλα 15 δευτερόλεπτα έως ότου ακουστεί ένας προειδοποιητικός ήχος 3 "μπιπ".

2. Εσωτερικός φωτισμός

Η επιλογή αυτού του κουμπιού θα σας βοηθήσει να ελέγξετε την πρόοδο του μαγειρέματος ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.

Το άνοιγμα της πόρτας κατά τη διαδικασία μαγειρέματος θα θέσει τη συσκευή σε παύση. Το εσωτερικό φως θα ανάψει εάν η πόρτα είναι ανοιχτή.

3. Κουμπί περιστροφής

Επιλέξτε αυτό το κουμπί όταν μαγειρεύετε οτιδήποτε με το περιστρεφόμενο καλάθι ή τη σούβλα. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί με οποιοδήποτε προκαθορισμένο πρόγραμμα. Το εικονίδιο θα αναβοσβήνει κατά τη χρήση.

4. Κουμπιά ελέγχου θερμοκρασίας

Αυτά τα κουμπιά σας επιτρέπουν να αυξήσετε ή να μειώσετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος κατά 5 ° C που κυμαίνονται από 65 ° C έως 200 ° C. Η αφυδάτωση κυμαίνεται από 30 ° C έως 80 ° C.

5. Κουμπιά ελέγχου χρόνου

Αυτά τα κουμπιά σας δίνουν τη δυνατότητα να επιλέξετε τον ακριβή χρόνο μαγειρέματος με ακρίβεια λεπτού, από 1 έως 60 λεπτά σε όλες τις λειτουργίες εκτός από την αφυδάτωση, η οποία απαιτεί διαστήματα 0,5 ώρας και χρόνο λειτουργίας 2-24 ώρες.

6. Ψηφιακή οθόνη LED

Η ψηφιακή οθόνη LED θα αλλάξει μεταξύ θερμοκρασίας και χρόνου που απομένει κατά τη διαδικασία μαγειρέματος.

7 - 14. Προεπιλεγμένα προγράμματα

Επιλέγοντας οποιοδήποτε από αυτά τα προκαθορισμένα προγράμματα, κάθε προεπιλεγμένη ρύθμιση χρόνου και θερμοκρασίας θα ξεκινήσει για το συγκεκριμένο τρόφιμο που εικονίζεται από το σύμβολο στην οθόνη. Μπορείτε να παρακάμψετε αυτά τα προκαθορισμένα προγράμματα με κουμπιά ελέγχου χρόνου και θερμοκρασίας. Αυτό το προκαθορισμένο μενού επιτρέπει την αμοιβαία εναλλαγή όταν λειτουργεί εντός 2 λεπτών μετά την έναρξη της διαδικασίας μαγειρέματος. Μετά από 2 λεπτά, δεν θα είναι δυνατή η εναλλαγή προγραμμάτων, αλλά είναι πάντα δυνατή η ρύθμιση του χρόνου και της θερμοκρασίας.

Διάγραμμα προεπιλεγμένων προγραμμάτων μαγειρέματος

Προεπιλεγμένο πρόγραμμα	Θερμοκρασία	Χρόνος
7. Τηγανητές πατάτες	200°C	15 λεπτά
8. Μπιριζόλες χοιρινές / μοσχαρίσιες	185°C	25 λεπτά
9. Ψάρια	200°C	15 λεπτά
10. Γαρίδες	160°C	12 λεπτά
11. Κοτόπουλο	185°C	40 λεπτά
12. Ζύμες	175°C	30 λεπτά
13. Κρέας στη σουβλα	200°C	30 λεπτά*
14. Αφυδάτωση	30°C	4 ώρες (2-24 ώρες)

*Ο χρόνος μαγειρέματος για ένα ολόκληρο κοτόπουλο ποικίλλει ανάλογα με το βάρος του. Χρησιμοποιήστε θερμόμετρο κουζίνας για να ελέγξετε την εσωτερική θερμοκρασία.

Μεχρι εδώ

15. Λυχνίες ένδειξης λειτουργίας

Αυτές οι λυχνίες θα αναβοσβήνουν διαδοχικά ενώ το μαγείρεμα βρίσκεται σε εξέλιξη και θα συνεχίσουν να αναβοσβήνουν έως και 15 δευτερόλεπτα αφού κλείσετε τη συσκευή.

Αυτόματη απενεργοποίηση

Η συσκευή διαθέτει ένα ενσωματωμένο σύστημα απενεργοποίησης, το οποίο θα απενεργοποιήσει αυτόματα τη μονάδα όταν η λυχνία του χρονοδιακόπτη φτάσει στο μηδέν. Μπορείτε να απενεργοποιήσετε χειροκίνητα τη συσκευή πατώντας το κουμπί λειτουργίας για 2 δευτερόλεπτα.

Τρόπος χρήσης της συσκευής

Να τοποθετείτε πάντα το ταψί στο κάτω μέρος της περιοχής μαγειρέματος.

Ανάλογα με το εξάρτημα το οποίο θέλετε να χρησιμοποιήσετε (ανατρέξτε στην ενότητα “Εξαρτήματα και τρόπος χρήσης τους”), εισάγετε τα τρόφιμα στην περιοχή μαγειρέματος χρησιμοποιώντας ένα ή περισσότερα εξαρτήματα. Κλείστε την πόρτα. Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας στην κατάλληλη ηλεκτρική πρίζα και πατήστε το κουμπί λειτουργίας μία φορά για 2 δευτερόλεπτα για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.

Επιλέξτε ένα από τα προκαθορισμένα προγράμματα ή ρυθμίστε χειροκίνητα τη θερμοκρασία και στη συνέχεια την ώρα (Ανατρέξτε στην ενότητα « Ψηφιακός πίνακας ελέγχου: Περιγραφές (Σχ. Β) και τρόπος χρήσης»).

Η συσκευή θα ξεκινήσει αυτόματα τον κύκλο μαγειρέματος λίγα δευτερόλεπτα μετά την επιλογή ενός προκαθορισμένου προγράμματος. Εναλλακτικά, μπορείτε να πατήσετε το κουμπί λειτουργίας για να ξεκινήσει ο κύκλος μαγειρέματος αμέσως μόλις επιλεγεί ο επιθυμητός χρόνος και θερμοκρασία.

Σημείωση: μπορείτε να ανοίξετε την πόρτα της συσκευής οποιαδήποτε στιγμή κατά τη διαδικασία μαγειρέματος για να ελέγξετε την πρόοδο.

Διάγραμμα μαγειρέματος

Συμβουλευτείτε το ακόλουθο γράφημα μαγειρέματος ως αναφορά για το χειροκίνητο καθορισμό του χρόνου και της θερμοκρασίας μαγειρέματος

Τρόφιμα	Min- Max (gr)	Χρόνος (λεπτά)	Θερμοκρασία (°C)	Σημειώσεις
Λεπτές κατεψυγμένες πατάτες	300-700	15-16	200	
Παχιές κατεψυγμένες πατάτες	300-700	15-20	200	
Χειροποίητες πατάτες τηγανητές	300-800	10-16	200	Προσθέστε ½ κουταλιά της σούπας λάδι
Χειροποίητες πατάτες country ή σε κύβους	300-1000	18-22	180	Προσθέστε ½ κουταλιά της σούπας λάδι
Χασ μπράουν	300	15-18	180	
Πατάτες ογκρατέν	600	15-18	180	
Μοσχαρίσια μπριζόλα	500	8-12	180	
Χοιρινές μπριζόλες	500	10-14	180	
Χάμπουργκερ	500	7-14	180	
Ρολό λουκάνικου	500	13-15	180	
Μπούτια κοτόπουλου	500	18-22	180	
Στήθος κοτόπουλου	500	10-15	180	
Spring rolls	350	15-20	200	Χρησιμοποιήστε προϊόντα έτοιμα για φούρνο
Κατεψυγμένες κοτομπουκιές	500	10-15	200	Χρησιμοποιήστε προϊόντα έτοιμα για φούρνο
Κατεψυγμένες ψαροκροκέτες	500	6-10	200	Χρησιμοποιήστε προϊόντα έτοιμα για φούρνο
Στικς μοσαρέλας	500	8-10	200	Χρησιμοποιήστε προϊόντα έτοιμα για φούρνο
Γεμιστά λαχανικά	500	10	200	
Κέικ	300	20-25	200	Χρησιμοποιήστε το ταψί
Κις	300	20-22	200	Χρησιμοποιήστε το ταψί
Muffins	300	15-18	200	Χρησιμοποιήστε το ταψί
Γλυκά σνακ	300	20	200	Χρησιμοποιήστε το ταψί
Κατεψυγμένα onion rings	450	15	200	

Σημειώσεις

Όταν η φριτέζα είναι κρύα, προσθέστε 3 λεπτά στον χρόνο προετοιμασίας όταν αρχίζετε να τηγανίζετε. Μπορείτε να προετοιμάσετε πατάτες τηγανητές είτε χρησιμοποιώντας κατεψυγμένες πατάτες (προτεινόμενη επιλογή) είτε χρησιμοποιώντας φρέσκες πατάτες κατ' αυτόν τον τρόπο: Ξεφλουδίστε τις πατάτες, κόψτε τις σε μικρά κομμάτια, αφήστε τις να μουλιάσουν πλήρως καλυμμένες με νερό για 20-30 λεπτά, στραγγίξτε και στεγνώστε τις με χαρτί κουζίνας, ρίξτε μισή κουταλιά της σούπας λάδι σε ένα δοχείο και προσθέστε τις πατάτες. Ανακατέψτε έως ότου το λάδι να κατανεμηθεί ομοιόμορφα, πριν τις τοποθετήσετε στο περιστρεφόμενο καλάθι ή στη σχάρα για μαγείρεμα.

Καθαρισμός και αποθήκευση

Αφαιρέστε το φιν από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει καλά.

Για να καθαρίσετε την πόρτα της συσκευής, αφαιρέστε την ανυψώνοντας τη σε γωνία 80° ενώ την τραβάτε απαλά προς τα πάνω. Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη κουζίνας ή λειαντικά καθαριστικά για να καθαρίσετε το ταψί για να αποφύγετε ζημιές.

Σκουπίστε το εξωτερικό της συσκευής με ένα ζεστό, υγρό πανί και ένα ήπιο απορρυπαντικό.

Το ταψί, το περιστρεφόμενο καλάθι, η σχάρα είναι ασφαλή για το πλυντήριο πιάτων. Επίσης, η σούβλα και τα πιαστράκια θα μπορούσαν ξεχωριστά να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων μετά την αφαίρεση των βιδών. Καθαρίστε τις βίδες με νερό και υγρό πλύσης πιάτων.

Καθαριστικά υγρά για αφαίρεση λιπών θα μπορούσαν να χρησιμοποιηθούν για την απομάκρυνση τυχόν υπολειμμάτων. Καθαρίστε το εσωτερικό της συσκευής με ζεστό νερό και ένα μη λειαντικό σφουγγάρι.

Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα είναι καθαρά και στεγνά πριν αποθηκεύσετε τη συσκευή.

Αντιμετώπιση προβλημάτων

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Η συσκευή δεν ξεκινά να λειτουργεί.	Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη στο ρεύμα. Δεν έχετε ενεργοποιήσει τη συσκευή ρυθμίζοντας τον χρόνο και τη θερμοκρασία προετοιμασίας.	Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας στην πρίζα. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία και το χρόνο και ελέγξτε ότι η πόρτα είναι κλειστή.
Το φαγητό δε μαγειρεύτηκε σωστά.	Το περιστρεφόμενο καλάθι είναι υπερφορτωμένο. Η θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή.	Χρησιμοποιήστε μικρότερες παρτίδες για πιο ομοιόμορφο μαγείρεμα. Αυξήστε τη θερμοκρασία και συνεχίστε με το μαγείρεμα.
Λευκός καπνός εκπέμπεται από την κυρίως μονάδα.	Χρησιμοποιείτε πάρα πολύ λάδι. Στα εξαρτήματα υπάρχουν υπολείμματα λιπών από το προηγούμενο μαγείρεμα.	Σκουπίστε για να αφαιρέσετε το υπερβολικό λάδι. Καθαρίστε το περιστρεφόμενο καλάθι μετά από κάθε χρήση.
Οι τηγανιτές πατάτες δεν τηγανίζονται ομοιόμορφα	Λάθος τύπος πατάτας χρησιμοποιείται. Οι πατάτες δεν ξεπλένονται σωστά κατά την προετοιμασία.	Χρησιμοποιήστε φρέσκες, σφιχτές πατάτες ή κατεψυγμένες πατάτες. Χρησιμοποιήστε κομμένα στικς και στεγνώστε για να αφαιρέσετε το υπερβολικό άμυλο.
Οι πατάτες δεν είναι τραγανές.	Οι ωμές πατάτες έχουν πολύ νερό.	Η στεγνή πατάτα κολλάει σωστά πριν αλείψετε με λάδι. Κόψτε τις πατάτες σε μικρότερα στικς και προσθέστε λίγο περισσότερο λάδι.
Η πόρτα βγαίνει από τη θέση της.	Η πόρτα βγαίνει από τους μεντεσέδες.	Στερεώστε την πόρτα στη θέση της ευθυγραμμίζοντας τους μεντεσέδες έτσι ώστε οι αρμοί να συμπέσουν με τις εγκοπές.

Κωδικό σφαλμάτων

Ένδειξη οθόνης	Πιθανή αιτία	Λύση
E1	Σπασμένο κύκλωμα του θερμικού αισθητήρα.	Καλέστε την Εξυπηρέτηση Πελατών.
E2	Βραχυκύκλωμα του θερμικού αισθητήρα	Καλέστε την Εξυπηρέτηση Πελατών.

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Ισχύς: 1800W

Τροφοδοσία: 220-240V~ 50/60Hz

Για οποιουδήποτε λόγους βελτίωσης, η Bepi διατηρεί το δικαίωμα να τροποποιήσει ή να βελτιώσει το προϊόν χωρίς καμία προειδοποίηση.



Η Ευρωπαϊκή Οδηγία 2011/65/EU σχετικά με τα απόβλητα ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού, προβλέπει ότι παλαιές οικιακές ηλεκτρικές συσκευές δεν πρέπει να απορρίπτονται μαζί με τα υπόλοιπα αστικά απόβλητα. Οι παλιές συσκευές πρέπει να συλλέγονται χωριστά, προκειμένου να βελτιστοποιηθεί η ανάκτηση και ανακύκλωση των υλικών που περιέχουν, καθώς και τη μείωση των επιπτώσεων στην ανθρώπινη υγεία και το περιβάλλον. Το σύμβολο διαγραμμένο “δοχείο αποβλήτων” στο προϊόν υπενθυμίζει σε σας την υποχρέωσή σας, πως όταν επιθυμείτε να πετάξετε τη συσκευή, πρέπει να συλλέγεται ξεχωριστά.

Όροι Εγγύησης

Αγαπητέ/ή πελάτη,

Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε αυτό το προϊόν. Σε περίπτωση που το προϊόν που διαθέτετε απαιτεί service βάσει εγγύησης, επικοινωνήστε με το κεντρικό service μας.

Για την αποφυγή της άσκοπης αναστάτωσης, σας συμβουλεύουμε να διαβάσετε προσεκτικά τα εγχειρίδια χρήστη πριν να επικοινωνήσετε με το service μας.

Τα προϊόντα καλύπτονται με εγγύηση έναντι οποιουδήποτε κατασκευαστικού ελαττώματος για 2 χρόνια από την ημερομηνία της αρχικής αγοράς. Εάν κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου το προϊόν αποδειχθεί ελαττωματικό λόγω ακαταλληλότητας υλικού ή ποιότητας εργασίας, το κεντρικό service θα επιδιορθώσει ή θα αντικαταστήσει (κατά την αποκλειστική του κρίση) το προϊόν βάσει των ορίων και συνθηκών που ορίζονται πιο κάτω, χωρίς χρέωση για την εργασία και τα ανταλλακτικά:

1. Η εγγύηση ισχύει υπό την προϋπόθεση ότι το προϊόν χρησιμοποιείται και συντηρείται σύμφωνα με τις οδηγίες της κατασκευαστικής εταιρείας.

1. Η εγγύηση παρέχεται μόνο με την προσκόμιση του προϊόντος μαζί με το αρχικό τιμολόγιο ή την απόδειξη αγοράς, όπου θα δηλώνεται η ημερομηνία αγοράς και ο τύπος του προϊόντος.

2. Η εγγύηση δεν θα ισχύσει σε περίπτωση :

Ζημίας που προκαλείται λόγω κακής χρήσης συμπεριλαμβανομένης, ενδεικτικά, της μη χρήσης του προϊόντος για το σκοπό για τον οποίο προορίζεται ή σύμφωνα με τις οδηγίες χρήστη που αφορούν τη σωστή χρήση και συντήρηση, καθώς και της εγκατάστασης ή χρήσης του προϊόντος χωρίς να τηρούνται τα ισχύοντα πρότυπα ασφαλείας στη χώρα που χρησιμοποιείται.

Ζημίας που προκαλείται λόγω ατυχημάτων, συμπεριλαμβανομένων, ενδεικτικά, κεραυνού, ύδατος, πυρός, κατάχρησης ή αμέλειας.

Μετατροπής, παραμόρφωσης, μη δυνατότητας ανάγνωσης ή αφαίρεσης του μοντέλου ή του σειριακού αριθμού από το προϊόν.

Ζημίας που προκαλείται από επιδιορθώσεις ή ρυθμίσεις που έχουν πραγματοποιηθεί από μη εξουσιοδοτημένα άτομα ή εταιρείες service.

Ελαττωμάτων σε οποιοδήποτε σύστημα με το οποίο έχει εννοποιηθεί ή χρησιμοποιείται το προϊόν.

Επικοινωνήστε με τον επίσημο διανομέα της beper στην χώρα σας ή με το τμήμα υποστήριξης της Bepi στο e-mail assistenza@bepi.com

Το οποίο θα προωθησει το αίτημα σας στον επίσημο διανομέα της Bepi της χώρας σας.

Instrucțiuni generale privind siguranța **Citiți cu atenție instrucțiunile de folosire înainte de prima folosire a aparatului.**

Citiți cu atenție următoarele instrucțiuni, deoarece ele vă oferă informații utile de siguranță în legătură cu instalarea, folosirea și întreținerea și vă ajută să evitați posibilele accidente.

Îndepărtați ambalajul și asigurați-vă, că aparatul este intact, acordând atenție specială cablului de curent. Ambalajul conține (pungi de plastic, polistiren, etc.) nu au voie să fie accesibile pentru copii, pentru a-i feri de sursele de pericol.

Se recomandă să nu aruncați aceste ambalaje în gunoiul menajer, însă ele se pot transporta la centrul de colectare din apropiere sau cerând informații la primărie.

Înainte de conectarea aparatului asigurați-vă că tensiunea rețelei corespunde cu cea trecută pe plăcuța aparatului.

În cazul în care ștecherul nu este potrivit pentru priză dvs, acesta trebuie înlocuit cu altul potrivit de un personal calificat autorizat specializat, care ar trebui să se asigure, că secțiunea ștecherului cablului este potrivit pentru tensiunea aparatului dvs.

Pentru a scoate ștecherul din priză nu trageți niciodată de cablu, doar de ștecher.

Trebuie să vă asigurați că niciodată nu intră cablul în contact cu suprafețe fierbinți sau ascuțite.

Nu folosiți aparatul dacă cablul de curent este deteriorat. În cazul unei deteriorări, acesta trebuie înlocuit de producător, de un agent service sau orice altă persoană asemănătoare calificată autorizată pentru evitarea unui pericol.

Doar conectați aparatul la curent alternativ.

În general nu este recomandată folosirea prizelor multiple și/sau prelungitoarelor; dacă totuși folosirea lor este necesară, folosiți vă rugăm adaptoare simple sau multiple în conformitate cu regulile de siguranță în vigoare și limita maximă de putere trecută pe adaptorul multiplu să nu fie depășită.

Acest aparat poate fi folosit numai pentru scopul pentru care a fost creat.

Orice altă folosire se consideră a fi improprie și de asemenea periculoasă. Producătorul nu poate fi responsabil pentru niciun fel de deteriorare a aparatului apărută în urma folosirii improprie, greșite sau neatență.

Pentru a evita orice risc de încălzire, se recomandă să derulați complet cablul de rețea și să scoateți ștecherul din priză când nu îl folosiți. Înainte de curățare scoateți ștecherul din priză.

Pentru protecție împotriva electrocutării, nu cufundați cablul, ștecherul sau orice altă parte a aparatului în apă sau alte lichide.

Nu țineți aparatul cu mâinile sau picioarele ude.

Nu țineți aparatul când sunteți în picioarele goale.

Nu expuneți aparatul fenomenelor naturii cum sunt ploaia, vântul, ninsoarea.

Nu folosiți aparatul lângă materiale explozive, inflamabile, gaze, flăcări, încălzitoare.

Nu permiteți copiilor, persoanelor cu dizabilități sau oricărei persoane fără experiență sau abilitate tehnică să folosească aparatul dacă nu sunt supravegheați corespunzător. Este necesară supravegherea atentă când aparatul este folosit lângă sau de copii.

Asigurați-vă, că al dvs copil nu se joacă cu aparatul. În cazul în care decideți să nu mai folosiți vreodată aparatul, faceți-l ireparabil tăind cablul de curent după scoaterea ștecherului din priză.

Deci toate părțile periculoase ale aparatului trebuie să fie făcute ireparabile, în special pentru copiii care s-ar putea juca cu aparatul.

Precauții

Nu utilizați aparatul până nu ați citit temeinic acest manual cu instrucțiunile de utilizare, asigurându-vă că sunteți complet familiarizat cu funcționarea și precauțiile aparatului.

Nu cufundați niciodată aparatul în apă. Nu îl clătiți sub apa de la robinet. Nu puneți lichide de niciun fel în unitatea principală care conține componente electrice.

Nu încercați să modificați ștecherul în niciun fel.

Utilizați întotdeauna aparatul pe o suprafață orizontală plană, stabilă și necombustibilă.

Nu utilizați aparatul pe sau lângă materiale combustibile, precum fețe de masă și perdele.

Nu puneți aparatul în funcțiune la perete sau alte aparate. Lăsați un spațiu liber de cel puțin 10 cm în jurul aparatului. Nu puneți nimic deasupra aparatului.

În cazul în care aparatul emite fum negru, deconectați-l imediat și așteptați oprirea fumului înainte de îndepărtarea accesoriilor.

Pentru a preveni intrarea în contact a alimentelor cu elementele de încălzire superioare, nu depășiți nivelul de umplere al coșului rotativ.

Nu acoperiți orificiul de admisie al aerului sau orificiul de evacuare al aerului în timp ce aparatul este în funcțiune. Făcând astfel veți preveni gătitul uniform și poate deteriora aparatul ori poate cauza supraîncălzirea acestuia.

Nu adăugați mai mult de o linguriță de ulei ori grăsime. Nu folosiți carne care ar putea emana prea multă grăsime.

În timpul gătitului, temperatura din interiorul aparatului este foarte ridicată. Nu vă puneți niciodată mâinile respectiv nicio parte a corpului dvs în aparat decât dacă este complet rece.

Când este în funcțiune, aerul este eliberat prin orificiul de ieșire al aerului. Țineți-vă mâinile și fața la o distanță sigură de aparat. Evitați de asemenea fluxul de aer fierbinte când îndepărtați accesoriile și alimentele din aparat.

Suprafața exterioară a aparatului poate deveni fierbinte în timpul utilizării. Kitul de rotisor, coșul rotativ și celelalte accesorii vor fi fierbinți chiar și după ce aparatul este oprit. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și/sau mânerul detașabil când manipulați componente și/sau accesorii fierbinți.

Kitul de rotisor și/sau alte părți metalice pot fi ascuțite, manipulați-le cu grijă.

Nu utilizați niciodată ușa aparatului pentru a pune pe ea coșul rotativ fierbinte sau orice alt accesoriu, care ar putea deteriora aparatul.

Când expiră timer-ul, gătitul se va opri imediat însă ventilatorul continuă să mai funcționeze aprox. 15 secunde, ceea ce este important pentru răcirea aparatului. Nu întrerupeți acest proces de răcire.

Lăsați aparatul să se răcească pentru aprox. 30 minute înainte de curățare ori depozitare.

Asigurați-vă că mâncărurile preparate în acest aparat ies gătite într-o culoare galben-aurie, mai degrabă decât închise sau maro.

Descriere generală Fig.A

1. Unitate principală
2. Panou de control digital
3. Orificii de intrare al aerului
4. Orificii de ieșire al aerului
5. Tavă de copt
6. Grilaj pentru flux de aer
7. Coș rotativ
8. Kit rotisor
9. Mâner detașabil
10. Fante pentru rotație

Înainte de prima utilizare

Înainte de prima utilizare, clătiți și uscați toate accesoriile, ștergeți partea exterioară și interioară a aparatului cu un prosop umed cald, și preîncălziți aparatul pentru câteva minute pentru a arde orice reziduuri.

Despachetați toate părțile componente din ambalaj. Îndepărtați folia de protecție (dacă este cazul) de pe componente.

Aparatul poate emite niște fum și niște miros ușor prima dată când aparatul este pornit. Acesta nu este defect, fumul și mirosul poate dispărea în câteva minute.

Accesorii și cum să le utilizați**Tavă de copt (Fig. A, nr. 5)**

Inserați întotdeauna tava de copt pe partea inferioară a compartimentului de copt pentru colectarea grăsimii picurate, resturi alimentare ori firimituri. Curățați-o după fiecare utilizare și puneți-o înapoi pentru următoarea utilizare. Puneți-o în mijlocul compartimentului de gătit, este utilă pentru coacerea ori reîncălzirea mâncărilor.

Grilaj cu flux de aer (Fig. A, nr. 6)

Pentru a fi utilizat nu doar pentru deshidratarea alimentelor, dar și pentru prepararea gustărilor crocante, pizza, pâine și multe alte preparate.

Inserați fiecare grătar cu flux de aer prin glisarea acestuia prin fantele laterale până ajunge la capătul peretelui interior.

Puneți grătarul cu flux de aer mai aproape de elementul de încălzire superior pentru gătire mai rapidă ori ca preparatele să fie și mai crocante.



Dacă se utilizează mai mult de un grătar cu flux de aer odată, pentru gătire uniformă schimbați poziția lor între ele la mijlocul ciclului de gătit.

Coș rotativ (Fig. A, nr. 7)

Potrivit pentru chipsuri, gustări, cartofi, legume, nuggets, inele de ceapă și calmar, alimente congelate, nuci prăjite și boabe de cafea etc....

Pentru gătire uniformă, nu depășiți nivelul de umplere al coșului rotativ cu alimentele de gătit.

Închideți coșul corespunzător utilizând clema de închidere să nu se deschidă în timpul gătirii.

Inserați întâi capătul stâng al coșului rotativ (caracterizat prin 1 creștătură a sa ) în fanta rotativă din stânga (Fig.A, nr.10) până ajunge fixat în suportul său, apoi inserați axul din dreapta (având 2 creștături ) pe fanta din dreapta. Asigurați-vă ca ambele capete să fie fixate corespunzător pentru activarea rotației.



Kit rotisor (Fig. A, nr. 8)

Kitul de rotisor include un ax cu două furci detașabile pe ambele capete și două șuruburi de blocare. Pentru a fi folosite pentru fripturi mari de carne sau păsări de curte întregi.

Deșurubați și îndepărtați o furcă de la un capăt al axului, treceți axul în lung prin friptura marinată ori carnea de pasăre întreagă până aceasta devine fixată în a doua furcă.

Puneți înapoi prima furcă la locul ei și strângeți. Nu o strângeți prea mult deoarece va trebui să desfaceți pentru îndepărtarea fripturii când aceasta este gata.

⚠️ Atenție: Asigurați-vă că friptura, puilul sau orice ingredient de gătit cu acest kit nu este prea mare pentru a se putea învârti liber în compartimentul de gătit. Greutate maximă a puilului sau a fripturii: 1000 g.

Inserați întâi capătul stâng al kitului de rotisor (caracterizat prin 1 creștătură a sa ) în fanta de rotație din stânga (Fig.A, nr.10) până acesta intră în suportul său, apoi inserați axul din dreapta (având 2 creștături ) în fanta din dreapta. Asigurați-vă că ambele capete sunt fixate corespunzător pentru a activa rotația.

Mâner detașabil (Fig. A, nr. 9)

Utilizați acest mâner pentru îndepărtarea coșului rotativ și a kitului de rotisor din unitatea principală. Așezați cleștii mânerului de demontare sub cele două capete ale coșului rotativ sau al kitului de rotisor, mai întâi ridicați capătul drept și deplasați-l ușor spre dreapta până când capătul stâng alunecă din fanta stângă. Îndepărtați cu grijă coșul ori kitul de rotisor din unitate.

Panou de control digital: Descrieri (Fig. B) și cum se utilizează

1. Buton principal

Îndată ce aparatul este conectat, se va aprinde butonul de alimentare. Apăsăți butonul de alimentare odată pentru 2 secunde și întregul panou va fi iluminat. Apăsându-l pentru a doua oară va activa procesul de gătire la temperatura inițială de 185°C iar timpul la 15 minute. Apăsând butonul de alimentare oricând în timpul procesului de gătire va pune aparatul pe pauză. Apăsând butonul de alimentare pentru 2 secunde va opri aparatul. Îndată ce ecranul digital afișează "OFF", motorul va continua să funcționeze pentru încă 15 secunde până se aude un ton de avertizare de 3 bipuri.

2. Lumină interioară

Selectând acest buton vă va ajuta la verificarea procesului de gătit în timp ce aparatul este în funcțiune. Deschiderea ușii în timpul procesului de gătit va pune aparatul pe pauză. Lumina interioară va lumina dacă ușa este deschisă.

3. Buton de rotație

Alegeți acest buton când gătiți orice cu coșul rotativ ori kitul de rotisor. Acesta poate fi utilizat cu orice alt program presetat. Iconița va clipi în timp ce este în funcțiune.

4. Butoane pentru controlul temperaturii

Aceste butoane vă permit să măriți ori să reduceți temperatura de gătit în pași de 5°C de la 65°C până la 200°C. Intervalele de deshidratare de la 30°C la 80°C.

5. Butoane pentru controlul timpului

Aceste butoane vă permit să selectați timpul exact de gătit la minut, de la 1 la 60 minute în toate modurile cu excepția deshidratării, care utilizează intervale de 0.5 ore și timp de funcționare de la 2-24 ore.

6. Ecran digital LED

Ecranul digital cu LED va comuta între temperatură și timpul rămas în timpul procesului de gătit.

7 - 14. Programe presetate

Alegând oricare din aceste programe presetate, fiecare setare implicită a timpului și temperaturii va porni pentru alimentul specific ilustrat de ecranița de pe afișaj. Puteți suprascrise aceste programe presetate cu butoane de control al timpului și temperaturii. Acest meniu presetat vă permite comutarea reciprocă când funcționează în decurs de 2 minute după începerea procesului de gătit. După 2 minute, nu va fi posibilă comutarea programelor, însă întotdeauna e posibilă ajustarea timpului și a temperaturii.

Tabel de gătit al meniului presetat

Program Presetat	Temperatură	Timp
7. Cartofi prăjiți	200°C	15 min.
8. Fripturi/Cotlete	185°C	25 min.
9. Pește	200°C	15 min.
10. Creveți	160°C	12 min.

Program Presetat	Temperatură	Timp
11. Pui	185°C	40 min.
12. Coacere	175°C	30 min.
13. Rotiserie	200°C	30 min.*
14. Deshidrator	30°C	4 ore (2-24 ore)

*Timpul de gătit pentru un pui întreg va diferi în funcție de greutate. Utilizați termometru culinar pentru a verifica temperatura din interiorul puiului.

15. Lumini de funcționare

Aceste lumini vor clipi în secvențe în timpul procesului de gătit și vor continua să clipească până la 15 secunde îndată ce ați oprit aparatul.

Oprire automată

Aparatul are un dispozitiv de oprire automată incorporat, care va opri automat unitatea când timerul cu LED ajunge la zero. Puteți opri aparatul manual prin apăsarea butonului principal pentru 2 secunde.

Cum se utilizează aparatul

Inserați întotdeauna tava de copt în partea inferioară a compartimentului de gătit.

În funcție de cu ce accesoriu doriți să gătiți (referitor la "Accesorii și cum se utilizează"), inserați mâncarea în compartimentul de gătit utilizând unul sau mai multe accesorii. Închideți ușa. Conectați cablul de curent la o priză electrică potrivită. Și apăsați butonul principal odată pentru 2 secunde pentru pornirea aparatului.

Alegeți una din programele presetate ori setați manual temperatura iar apoi timpul (consultați "Panoul cu control Digital: Descriri (Fig. B) și cum se utilizează").

Aparatul va porni automat ciclul de gătit cu câteva secunde după ce a fost ales un program presetat. Alternativ, puteți apăsa butonul principal pentru a începe ciclul de gătit imediat îndată ce timpul și temperatura de gătit dorite au fost selectate.

Notă: puteți deschide ușa cuptorului oricând în timpul procesului de gătit pentru a verifica progresul.

Tabel de gătit

Consultați următorul tabel de gătit ca o referință pentru setarea manuală a timpului și temperaturii de gătit

Aliment	Min- Max (gr)	Timp (min.)	Temperatură (°C)	Note
Cartofi prăjiți congelați subțiri	300-700	15-16	200	
Cartofi prăjiți congelați groși	300-700	15-20	200	
Cartofi prăjiți de casă	300-800	10-16	200	Adăugați ½ lingură ulei
Wedges sau cubulețe de cartofi de casă	300-1000	18-22	180	Adăugați ½ lingură ulei
Crochete de cartofi	300	15-18	180	
Cartofi gratinați	600	15-18	180	
Friptură	500	8-12	180	
Cotlet de porc	500	10-14	180	
Hamburger	500	7-14	180	
Rulou cu cârnaț	500	13-15	180	

Aliment	Min- Max (gr)	Timp (min.)	Temperatură (°C)	Note
Pulpe de pui inferioare	500	18-22	180	
Piept de pui	500	10-15	180	
Rulouri de primăvară	350	15-20	200	Utilizați produse pregătite pentru cuptor
Nuggets de pui congelat	500	10-15	200	Utilizați produse pregătite pentru cuptor
Bastoane de pește congelat	500	6-10	200	Utilizați produse pregătite pentru cuptor
Bastoane de mozzarella	500	8-10	200	Utilizați produse pregătite pentru cuptor
Legume umplute	500	10	200	
Tort	300	20-25	200	Utilizați formă de copt
Tartă	300	20-22	200	Utilizați formă de copt
Brioșe	300	15-18	200	Utilizați formă de copt
Gustări dulci	300	20	200	Utilizați formă de copt
Inele de ceapă congelate	450	15	200	

Note

Adăugați 3 minute la timpul de preparare când începeți prăjirea iar friteuza încă este rece. Cartofii prăjiți pot fi obținuți fie prin utilizarea cartofilor congelați (alegere recomandată) ori prin prepararea cartofilor proaspeți în acest fel: Curățați cartofii, tăiați-i în bucăți mici, lăsați cartofii acoperiți cu apă pentru 20-30 minute, lăsați-i la scurs și uscați-i cu șervețel de bucătărie, turnați o jumătate de lingură de ulei într-un recipient și adăugați cartofii, amestecați-i până uleiul este distribuit uniform pe cartofi înainte de a-i pune în coșul rotativ ori pe grătarul cu flux de aer pentru a fi gătiți.

Curățare și depozitare

Îndepărtați ștecherul din priză și lăsați aparatul să se răcească complet.

Pentru curățarea ușii aparatului, îndepărtați-o prin ridicarea acesteia la un unghi de 80° în timp ce trageți ușor de ea în sus.

Nu utilizați ustensile de bucătărie metalice ori materiale de curățat abrazive pentru curățarea tăvii de copt pentru prevenirea daunelor.

Ștergeți partea exterioară a aparatului cu un prosop umezit cu apă caldă și detergent de vase lichid blând.

Tava de copt, coșul rotativ, grătarele cu flux de aer sunt lavabile în mașina de spălat vase. Axul kitului de rotisor și furcile de asemenea ar putea fi spălate în mașina de spălat vase după îndepărtarea șuruburilor. Curățați șuruburile de mână cu apă și detergent de vase lichid.

Ar putea fi folosite soluțiile degresante pentru a îndepărta orice urmă de murdărie rămasă.

Curățați partea interioară a aparatului cu apă caldă și un burete nonabraziv.

Asigurați-vă că toate componentele sunt curate și uscate înainte de depozitarea aparatului.

Depanare

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Aparatul nu pornește	Aparatul nu este conectat. Nu ați pornit aparatul prin setarea timpului de preparare și a temperaturii.	Conectați ștecherul la priză. Setați temperatura și ora și verificați ușa să fie închisă.
Alimentele nu sunt făcute	Coșul rotativ este supraîncărcat. Temperatura setată este prea redusă	Utilizați porții mai mici pentru o gătire și mai uniformă Măriți temperatura și continuați gătitul
Din unitatea principală iese fum alb	Se utilizează prea mult ulei Accesoriile au exces de grăsime rămasă de la gătitul anterior.	Ștergeți pentru a elimina excesul de ulei Curățați coșul rotativ după fiecare utilizare
Cartofii prăjiți nu sunt prăjiți uniform	S-a utilizat tip greșit de cartofi. Cartofii nu sunt clătiți corespunzător în timpul preparării	Utilizați cartofi proaspeți, fermi ori congelați Utilizați cartofi tăiați pai și tamponați-i până devin uscați pentru îndepărtarea excesului de amidon.
Cartofii prăjiți nu sunt crocanți	Cartofii cruzi au prea multă apă	Uscați cartofii pai corespunzător înainte de a-i pune în ulei. Tăiați cartofii în pai mai mici, și adăugați un pic mai mult ulei.
Ușa se desprinde	Ușa se desprinde din balamale	Fixați ușa înapoi în loc prin alinierea balamalelor astfel să se potrivească în fante.

Coduri de eroare

Afișat pe ecran	Cauză posibilă	Soluție
E1	Circuit rupt al senzorului termic	Sunați la serviciul de relații cu clienți
E2	Scurtcircuit al senzorului termic	Sunați la serviciul de relații cu clienți

Date tehnice

Putere: 1800W

Alimentare: 220-240V~ 50/60Hz

În scopul îmbunătățirii perspectivei Beper își rezervă dreptul de a modifica produsul în cauză fără notificare sau reconstruire.



Directiva Europeană 2011/65/EU privind Deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE), pretinde ca electrocasnicele să nu pot fi scoase din uz prin deșeurile normale nesortate. Aparatele vechi trebuie colectate separat pentru a optimiza restabilirea și reciclarea materialelor pe care le conține și pentru a reduce impactul asupra sănătății umane și asupra mediului. Simbolul tomberonului cu roți barat de pe produs vă amintește de obligația dvs referitoare la scoaterea din uz a unui aparat, și anume că acesta trebuie colectat separat.

CERTIFICAT DE GARANȚIE

Acest aparat a fost verificat în fabrică. De la data achiziționării originale se aplică o garanție de 24 luni la material și defecte de producție. Bonul fiscal trebuie predat împreună cu certificatul de garanție în cazul unei reclamații.

Garanția este valabilă numai cu un certificat de garanție și bon fiscal pe care apare data achiziționării și modelul aparatului.

Pentru orice asistență tehnică, vă rugăm contactați direct vânzătorul sau sediul nostru central pentru a păstra eficiența aparatului și pentru a NU anula garanția.

CONDIȚII DE GARANȚIE

Dacă aparatul prezintă defecțiuni ale materialelor defecte și/sau producție în timpul perioadei de garanție, noi vă garantăm reparația gratuită în condițiile în care:

- Aparatul a fost folosit corespunzător și conform scopului pentru care a fost creat.
- Aparatul nu a fost modificat.
- Bonul fiscal trebuie prezentat.
- Uzura normală și excesivă nu face obiectul garanției.

De aceea orice parte care ar putea fi ruptă accidental sau prezintă semne vizibile de uzură la produsele consumabile (precum la lămpi, baterii, elemente de încălzire ...) părțile estetice sunt excluse din garanție și orice defect rezultat din nerespectarea regulilor privind utilizarea, neglijența în folosire și/sau întreținerea aparatului, nepăsare, greșeală sau instalare improprie, deteriorare în timpul transportului și orice altă deteriorare neatribuibile pentru furnizor.

Pentru orice defecțiune care nu poate fi reparată în perioada de garanție, aparatul va fi înlocuit gratuit. În orice caz, dacă partea care trebuie înlocuită din cauza defecțiunilor, ruperii sau funcționării eronate este un accesoriu și/sau o parte detașabilă a produsului, Beper își rezervă dreptul de a înlocui numai partea defectată și nu întreg produsul.

Chiar și după expirarea garanției acordăm întotdeauna atenție reparațiilor aparatelor defectate. Pentru suport tehnic și/sau reparații după perioada de garanție ne puteți contacta direct la adresa de mai jos:

Contactați distribuitorul din țara dvs. Sau departamentul de vânzări Beper.

E-mail assistenza@beper.com care va trimite mai departe ancheta la distribuitorul dvs.

Všeobecné bezpečnostní informace

Před prvním použitím zařízení si pozorně přečtěte tyto pokyny.

Přečtěte si pečlivě následující pokyny, protože vám poskytují užitečné bezpečnostní informace o instalaci, používání a údržbě a pomohou vám vyhnout se chybám a možným nehodám.

Odstraňte ochranný obal a ujistěte se, že je spotřebič neporušený. Prvky balení (plastové sáčky, polystyren, atd.) by se neměli dostat k dětem, mohou být pro ně nebezpečné.

Obalový materiál odevzdejte ve sběrném dvoře nebo uložte na místo určené obcí pro sběr tříděného odpadu. Tímto místem jsou většinou sběrné kontejnery.

Před připojením zařízení se ujistěte, že napětí v zásuvce odpovídá napětí uvedenému na výrobku. Zařízení může být poškozeno, pokud si napětí neodpovídá.

Pokud zástrčka nepasuje do vaší zásuvky, nechte si ji vyměnit za jinou kvalifikovaným pracovníkem, který také zkontroluje, jestli jsou vaše zásuvky vhodné k napájení tohoto přístroje.

Neodpojujte spotřebič od zásuvky tahem za síťový kabel, hrozí nebezpečí poškození síťového kabelu či zásuvky. Kabel odpojujte od zásuvky tahem za vidlici síťového kabelu.

Nepokládejte síťový kabel spotřebiče v blízkosti horkých ploch, nebo přes ostré předměty.

Dbejte na to, aby síťový kabel nevisel přes okraj pracovní plochy, protože to může vést k nehodám, např. za něj mohou zatáhnout malé děti.

Nepoužívejte přístroj s poškozeným síťovým kabelem. Je-li přívodní vedení tohoto přístroje poškozeno, musí být vyměněno výrobcem, jeho servisem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo ohrožení.

Přístroj připojujte pouze na střídavý proud s napětím podle typového štítku.

V případě použití prodlužovacích kabelů musí být tyto kabely vhodné pro napájení zařízení, aby nedošlo k ohrožení obsluhy a byla zabezpečena bezpečnost prostředí, ve kterém je přístroj používán. Nevhodné prodlužovací kabely mohou způsobit provozní anomálie.

Tento přístroj je určen pouze pro jeho zvláštní účel. Jakékoliv jiné použití je považováno za nevhodné a tedy nebezpečné. Výrobce nemůže být zodpovědný za jakékoliv škody vyplývající z nesprávného, špatného či neopatrného použití. Toto zařízení je určeno pouze pro domácí potřebu.

Abyste předešli riziku vznícení, úplně rozmotejte přívodní šňůru a také vypojte spotřebič ze zásuvky, pokud jej nepoužíváte.

Po použití a před čištěním výrobek vždy vypojte ze zásuvky.

Pro ochranu proti úrazu elektrickým proudem nedávejte a nepokládajte kabel nebo jiné části přístroje do vody nebo jiných tekutin.

Nedotýkejte se přístroje mokryma rukama nebo nohama.

Nevystavujte přístroj působení atmosférických vlivů jako např. déšť, vítr nebo sníh.

Tento spotřebič není určen pro osoby (včetně dětí) se sníženou fyzickou, smyslovou nebo mentální schopností nebo osobám s omezenými zkušenostmi a znalostmi, pokud nad nimi není veden odborný dohled nebo podány instrukce zahrnující použití tohoto spotřebiče osobou odpovědnou za jejich bezpečnost. Zvláštní dohled je vyžadován, pokud je přístroj používán v blízkosti dětí nebo přímo dítětem.

Pokud se rozhodnete přístroj dále nevyužívat, odpojte jej od napětí a přeřízněte napájecí kabel, aby se přístroj stal nefunkčním. Učiňte také nefunkčními nebezpečné části výrobku, zejména kvůli dětem, které si mohou s výrobkem hrát.

Upozornění

Nepoužívejte spotřebič, dokud si důkladně nepřečtete tento návod k použití. Ujistěte se, že jste zcela obeznámeni s provozem a bezpečnostními opatřeními týkajícími se spotřebiče.

Nikdy neponořujte přístroj do vody. Neoplachujte pod vodovodním kohoutkem.

Do hlavní jednotky obsahující elektrické součásti nekládejte žádné kapaliny.

Nepokoušejte se jakýmkoli způsobem upravovat zástrčku.

Spotřebič vždy používejte na vodorovném, rovném, stabilním a nehořlavém povrchu.

Nepoužívejte spotřebič na / nebo v blízkosti hořlavých materiálů, jako jsou ubrusy a záclony. Neuvádějte spotřebič do provozu v těsné blízkosti zdi nebo jiných zařízení. Kolem spotřebiče ponechejte alespoň 10 cm volného místa. Na spotřebič nic nepokládejte.

Pokud by ze zařízení vycházel černý kouř, odpojte okamžitě zástrčku ze zásuvky a před vyjmutím příslušenství počkejte, až kouř ustane.

Aby se zabránilo kontaktu potravin s horními topnými tělesy, nepřeplyňte rotující koš.

Pokud je spotřebič v provozu, nezakrývejte větrací otvor sání ani výstup vzduchu. Tím byste zabránili rovnoměrnému vaření a mohli poškodit spotřebič nebo způsobit jeho přehřátí.

Nepřidávejte více než jednu čajovou lžičku oleje nebo tuku. Nepoužívejte maso, které může uvolňovat příliš mnoho tuku.

Během vaření je vnitřní teplota spotřebiče velmi vysoká. Nikdy nevkládejte ruce nebo jiné části těla dovnitř přístroje, pokud není zcela zchlazený.

Je-li přístroj v provozu, vzduch je odváděn výstupním otvorem vzduchu, držte od něj ruce a obličej v bezpečné vzdálenosti. Při vyjímání příslušenství nebo jídla ze spotřebiče buďte opatrní a vyhněte se proudu horkého vzduchu.

Vnější povrchy spotřebiče se mohou během používání zahřát. Sada na grilování, otočný koš a další příslušenství spotřebiče budou horké i po vypnutí, při manipulaci s horkými součástmi a / nebo příslušenstvím vždy mějte ochranné rukavice a / nebo používejte odnímatelnou rukojeť. Sada na grilování a / nebo jiné kovové části tohoto spotřebiče mohou být ostré, zacházejte s nimi opatrně.

Nikdy nepoužívejte dvířka spotřebiče jako místo k odkládání horkého rotujícího koše nebo jiného příslušenství, které by mohlo spotřebič poškodit.

Když se časovač vypne, vaření se okamžitě zastaví, ale ventilátor bude pokračovat v provozu asi 15 sekund, což je důležité pro ochlazení spotřebiče. Nepřerušujte tento proces chlazení.

Před čištěním nebo skladováním nechte přístroj přibližně 30 minut vychladnout.

Ujistěte se, že pokrmy připravené v tomto přístroji jsou v odstínu do zlatožluté barvy, nikoli tmavé nebo hnědé.

Obecný popis Obr. A

1. Hlavní jednotka
2. Digitální kontrolní panel
3. Vzduchové otvory pro přívod vzduchu
4. Vzduchové otvory pro odvod vzduchu
5. Plech na pečení
6. Regál na proudění vzduchu
7. Otočný koš
8. Sada na grilování
9. Rukojeť
10. Otočné sloty

Před prvním použitím

Před prvním použitím opláchněte a osušte veškeré příslušenství, ořete vnější a vnitřní část zařízení vlhkým hadříkem a předehejte zařízení několik minut, aby se vypálily případné zbytky.

Vybalte veškerý uvedený obsah z obalu. Odstraňte ochrannou fólii (pokud existuje) ze součástí.

Při prvním zapnutí může zařízení vydávat kouř a mírný zápach, to není na závadu a mělo by během několika minut zmizet.

Příslušenství a jak je používat

Plech na pečení (obr. A, č. 5)

Plech na pečení vložte vždy do spodní části prostoru pro vaření, abyste zachytili odkapávající tuk, zbytky jídla nebo strouhanku. Po každém použití jej očistěte a vraťte na stejné místo pro další použití. Umístěním uprostřed prostoru pro vaření je užitečným pro pečení nebo ohřev jídla.

Regály pro proudění vzduchu (obr. A, č. 6)

Používá se nejen k dehydrataci potravin, ale také k vaření křupavého občerstvení, pizzy, chleba nebo mnoha dalších pokrmů.

Vložte každý stojan na proudění vzduchu jeho posunutím přes boční rovnoběžné drážky, dokud nedosáhne konce vnitřní stěny.

Pro rychlejší vaření nebo pro mimořádně křupavé pokrmy umístěte stojan na proudění vzduchu blíže k hornímu topnému tělesu.



Pokud se používá více než jeden stojan na proudění vzduchu současně, prostřídejte jejich polohu v polovině cyklu - pro rovnoměrné vaření.

Otočný koš (obr. A, č. 7)

Skvělé pro hranolky, občerstvení, brambory, zeleninu, nugety, kalamáry a cibulové kroužky, mražená jídla, pražené ořechy a kávová zrna atd

Pro rovnoměrné vaření nepřeplyňujte rotující koš jídlem, které se má vařit.

Košík řádně uzavřete pomocí uzavírací spony, aby se během vaření neotevřel.

Nejprve zasuňte levý konec rotujícího koše (charakterizovaný 1 zářezem ) do levé rotační štěrbině (obr. A, č. 10), dokud nezapadne do jeho držáku, potom vložte pravou hřídel (se 2 zářezy ) do pravé štěrbině. Zajistěte, aby byly oba konce správně připevněny, aby se aktivovala rotace.



Sada na grilování (obr. A, č. 8)

Sada na grilování zahrnuje hřídel se dvěma odnímatelnými vidlicemi na obou koncích a dvěma zajišťovacími šrouby. Používá se na velké pečeně nebo na celou drůbež.

Odšroubujte a vyjměte jednu vidlici z jednoho konce hřídele a hřídel podélně protlačte marinovanou pečeně nebo celou drůbeží, dokud se nezachytí do druhé vidlice.

Vložte první vidlici zpět na místo a utáhněte, neutahujte příliš, protože ji budete muset uvolnit, když je pečeně připravená.

⚠ Upozornění: Ujistěte se, že pečeně, kuře nebo jakákoli přísada, která se má vařit s touto soupravou na grilování, není příliš velká na to, aby se mohla volně otáčet v prostoru vaření. Maximální hmotnost kuřete nebo pečeně: 1000 g.

Vložte nejprve levý konec sady pro grilování (charakterizovaný 1 zářezem ) do levého rotačního slotu (obr. A, č. 10), dokud nezapadne do držáku, a potom vložte pravý hřídel (se 2 zářezy ) do pravého slotu. Zajistěte, aby byly oba konce správně připevněny, aby se aktivovala rotace.

Odnímatelná rukojeť (obr. A, č. 9)

Pomocí této rukojeti vyjměte otočný koš a soupravu pro grilování z hlavní jednotky.

Umístěte kleště odnímatelné rukojeti pod dva konce otočného koše nebo sady na grilování, nejprve zvedněte pravý konec a mírně jej posuňte doprava, dokud levý konec nevyklouzne z levé štěrbině. Opatrně vyjměte koš nebo sadu na grilování z jednotky.

Digitální ovládací panel: Popisy (obr. B) a jak jej používat

1. Tlačítko zapnutí

Jakmile je zařízení připojeno k elektrické síti, rozsvítí se tlačítko napájení. Stiskněte ho jednou na 2 sekundy a celý panel se rozsvítí. Jeho druhé stisknutí aktivuje proces vaření při výchozí teplotě 185 ° C a době 15 minut. Stisknutím tlačítka napájení kdykoli během procesu vaření pozastavíte spotřebič. Stisknutím tlačítka napájení na 2 sekundy spotřebič vypnete. Hned poté, co digitální displej zobrazí „OFF“ (vypnuto), bude motor pokračovat v provozu dalších 15 sekund, dokud neuslyšíte varovný tón se 3 pípnutími.

2. Vnitřní světlo

Výběr tohoto tlačítka vám pomůže zkontrolovat průběh vaření, když je spotřebič v provozu. Otevření dvířek během procesu vaření způsobí pozastavení spotřebiče. Pokud jsou dveře otevřené, rozsvítí se vnitřní světlo.

3. Tlačítko pro otáčení

Toto tlačítko vyberte, když připravujete cokoli s rotujícím košem nebo soupravou na grilování. Lze jej použít s jakýmkoli přednastaveným programem. Během používání bude ikona blikat.

4. Tlačítka pro regulaci teploty

Tato tlačítka umožňují zvýšit nebo snížit teplotu vaření v intervalech o 5 ° C v rozmezí teplot od 65 ° C do 200 ° C. Dehydratace se pohybuje od 30 ° C do 80 ° C.

5. Tlačítka pro ovládání asu

Tato tlačítka umožňují vybrat přesnou dobu vaření na minutu, od 1 do 60 minut ve všech režimech, kromě dehydratace, která využívá 0,5hodinové intervaly a provozní dobu 2-24 hodin.

6. LED digitální displej

LED digitální displej přepíná mezi teplotou a časem zbývajícím během procesu vaření.

7 - 14. Přednastavené programy

Pokud vyberete některý z těchto přednastavených programů, spustí se pokaždé výchozí nastavení času a teploty pro konkrétní jídlo ilustrované ikonou na displeji. Tyto přednastavené programy můžete upravit tlačítky pro ovládání času a teploty. Toto přednastavené menu umožňuje přepínání mezi programy do 2 minut po zahájení procesu vaření. Po 2 minutách nebude možné přepínat programy, ale vždy je možné nastavit čas a teplotu.

Tabulka přednastavených programů pro vaření

Program	Teplota	Čas
7. Hranolky	200°C	15 minut
8. Steaky / kotlety	185°C	25 minut
9. Ryby	200°C	15 minut.
10. Krevety	160°C	12 minut.
11. Kuře	185°C	40 minut
12. Pečení	175°C	30 minut
13. Grilování	200°C	30 minut*
14. Dehydratace	30°C	4hodiny (2-24hodin)

* Doba vaření pro celé kuře se bude lišit podle hmotnosti. Ke kontrole vnitřní teploty použijte kuchyňský teploměr.

15. Provozní světla

Tyto kontrolky budou během vaření postupně blikat a po vypnutí spotřebiče budou blikat až 15 sekund.

Automatické vypnutí

Zařízení má zabudované vypínací zařízení, které automaticky vypne jednotku, když LED dioda časovače dosáhne nuly. Spotřebič můžete ručně vypnout stisknutím vypínače na 2 sekundy.

Jak používat zařízení

Vložte plech na pečení do spodní části prostoru pro vaření.

Podle toho, jaké příslušenství chcete vařit (viz „Příslušenství a jak je používat“), vložte jídlo do prostoru vaření pomocí jednoho nebo více doplňků. Zavřete dveře, zapojte napájecí kabel do vhodné elektrické zásuvky. Stisknutím tlačítka pro zapnutí po dobu 2 sekund přístroj zapnete.

Vyberte jeden z přednastavených programů nebo ručně nastavte teplotu a poté čas (viz „Digitální ovládací panel: Popisy (obr. B) a jak jej používat“).

Spotřebič automaticky zahájí cyklus vaření několik sekund po výběru přednastaveného programu. Alternativně můžete stisknutím tlačítka pro zapnutí zahájit cyklus vaření ihned po výběru požadované doby vaření a teploty.

Poznámka: během procesu vaření můžete kdykoliv otevřít dvířka trouby, abyste zkontrolovali postup.

Tabulka pro vaření

Pro ruční nastavení doby a teploty vaření si přečtěte následující tabulku

Pokrm	Min- Max (gramy)	Čas (min.)	Teplota (°C)	Poznámka
Tenké mražené hranolky	300-700	15-16	200	
Silné mražené hranolky	300-700	15-20	200	
Domácí hranolky	300-800	10-16	200	Přidat ½ lžice oleje
Domácí "americké" brambory	300-1000	18-22	180	Přidat ½ lžice oleje
Bramboráky	300	15-18	180	
Gratinované brambory	600	15-18	180	
Steak	500	8-12	180	
Vepřové kotlety	500	10-14	180	
Hamburger	500	7-14	180	
Klobásy	500	13-15	180	
Kuřecí paličky	500	18-22	180	
Kuřecí prsa	500	10-15	180	
Jarní rolky	350	15-20	200	Prefabrikované výrobky pro přípravu v troubě
Mražené kuřecí nugety	500	10-15	200	Prefabrikované výrobky pro přípravu v troubě
Mražené rybí prsty	500	6-10	200	Prefabrikované výrobky pro přípravu v troubě
Smažený sýr	500	8-10	200	Prefabrikované výrobky pro přípravu v troubě
Plněná zelenina	500	10	200	

Pokrm	Min- Max (gramy)	Čas (min.)	Teplota (°C)	Poznámka
Koláč	300	20-25	200	Použijte pečící plech
Quiche	300	20-22	200	Použijte pečící plech
Muffiny	300	15-18	200	Použijte pečící plech
Sladké snacky	300	20	200	Použijte pečící plech
Mražené cibulové kroužky	450	15	200	

Poznámky

Přidejte 3 minuty nad dobu přípravy, když začnete smažit, zatímco horkovzdušná fritéza je ještě studená.

Hranolky lze připravit za použití zmrazených brambor (doporučená volba), nebo čerstvých brambor tímto způsobem: Brambory oloupejte, nakrájejte na malé kousky a nechte je 20 - 30 minut zcela namočené ve vodě, následně brambory scedte a osušte je kuchyňskou utěrkou, nalijte polévkovou lžičku oleje do nádoby a přidejte brambory. Míchejte, dokud se olej rovnoměrně nerozdělí mezi brambory, pak je vložte do rotujícího koše nebo na stojan pro vaření.

Čištění a skladování

Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky a nechte spotřebič důkladně vychladnout.

Chcete-li vyčistit dvířka spotřebiče, vyjměte je zvednutím do úhlu 80 ° a jemným tahem nahoru.

K čištění pekáče nepoužívejte kovové kuchyňské náčiní ani abrazivní čisticí prostředky, aby nedošlo k poškození. Vnější část spotřebiče otřete vlhkým hadříkem a jemným čisticím prostředkem.

Plech na pečení, otočný koš, stojany na proudění vzduchu lze mýt v myčce. Hřídel a vidlice lze po vyjmutí šroubů také umýt v myčce. Šrouby očistěte ručně vodou a kapalinou na mytí nádobí.

K odstranění zbytků nečistot lze použít odmašťovací kapaliny.

Vnitřek spotřebiče očistěte vlhkou neabrazivní houbou.

Před uskladněním spotřebiče se ujistěte, že jsou všechny jeho součásti čisté a suché.

Řešení problémů

Problem	Možná příčina	Řešení
Přístroj nespouští	Přístroj není zapojen Spotřebič jste nezapnuli nastavením času a teploty přípravy.	Připojte přístroj do zásuvky Nastavte čas a teplotu, zavřete dvířka
Nedovařené jídlo	Rotující koš je přeplněný Teplota je nastavena příliš nízkou	Pro rovnoměrnější vaření používejte menší dávky Zvyšte teplotu a pokračujte v vaření
Z hlavní jednotky vychází bílý kouř	Použili jste příliš oleje Příslušenství obsahuje přebytečné zbytky tuku z předchozího vaření.	Otřete dno a odstraňte přebytečný olej Po každém použití rotující koš očistěte
Hranolky nejsou smažené rovnoměrně	Byl použit nesprávný druh brambor. Brambory nebyly během přípravy řádně opláchnuty	Použijte čerstvé, pevné brambory nebo zmrazené brambory Použijte nakrájené brambory, opláchněte a osušte, abyste odstranili přebytečný škrob

Problem	Možná příčina	Řešení
Hranolky nejsou křupavé	Syrové hranolky mají příliš mnoho vody	Před potřením olejem bramborové kousky řádně osušte. Brambory nakrájejte na menší kusy a přidejte trochu oleje.
Vypadávající dveře	Dveře se uvolňují ze závěsů	Dveře zafixujte zpět na místo vyrovnaním závěsů tak, aby spoje zapadly do drážek.

Kódy chyb

Display ukazuje	Možná příčina	Řešení
E1	Přerušení tepelného obvodu	Vojete servisní středisko
E2	Zkrat	Vojete servisní středisko

Technická data

Výkon: 1800W

Napájení: 220-240V~ 50/60Hz

Společnost Beper si vyhrazuje právo na změnu nebo vylepšení produktu bez předchozího upozornění.



Evropská směrnice 2011/65 / EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ), vyžaduje, aby staré domácí elektrické spotřebiče nebyly odkládány do běžného netříděného komunálního odpadu. Staré spotřebiče musí být shromažďovány odděleně za účelem optimalizace obnovy a recyklace materiálů, které obsahují, a snížení dopadu na lidské zdraví a životní prostředí. Symbol "Přeškrtnuté popelnice" na výrobku vás upozorňuje na povinnost, že při likvidaci spotřebiče musí být shromažďovány odděleně.

OBECNÉ PODMÍNKY ZÁRUKY

Tento spotřebič byl zkontrolován v továrně. Od data původního nákupu se na materiálové a výrobní vady vztahuje záruka 24 měsíců.

Záruční doba začíná běžet od data nabytí spotřebiče koupí, jak je uvedeno na záručním listu (popř. účtence) nebo faktuře a potvrzeném razítkem prodejce. Práva odpovědnosti za vady lze uplatňovat u prodejce, u kterého byl výrobek zakoupen.

Záruka je platná pouze se záručním listem nebo s dokladem o koupi (daňový doklad) s uvedením data nákupu a modelu spotřebiče. Pokud potřebujete technickou pomoc, obraťte se na prodejce nebo na naše ústředí, aby se zachovala efektivita zařízení a aby se záruka nezrušila. Jakékoli zásahy na tomto zařízení neoprávněnými osobami automaticky ruší záruku.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Pokud se na zařízení během záruční doby projeví vady v důsledku vadného materiálu a / nebo výroby, garantujeme bezplatnou opravu za předpokladu, že:

- Spotřebič byl používán správně a pro účel, pro který byl určen.
- Zařízení nebylo poškozeno a bylo pravidelně a správně udržováno.
- Byl předložen doklad o koupi.

Záruka se nevztahuje na opotřebení věci (výrobku) způsobené jejím obvyklým používáním. (§ 619 odst. 2 Občanského zákoníku). Záruka se též nevztahuje na závady výrobku, způsobené jiným, než obvyklým používáním výrobku.

Za obvyklé používání v tomto smyslu firma BEPER považuje zejména, pokud výrobek:

Je používán a správně udržován podle tohoto návodu, používán šetrně, pozorně a nepřetěžován.

Je používán v čistém, bezprašném a nezakouřeném prostředí, je chráněn pouzdrzem nebo krytkou, pokud je přiložena.

Výrobek je určen výhradně pro jiný účel než pro podnikání s tímto výrobkem.

Je používán za pokojové teploty, dostatečného větrání a s nezakrytými větracími otvory.

Nebyl vystaven nepříznivému vnějšímu vlivu, např. slunečnímu a jinému záření či elektromagnetickému poli, vniknutí tekutiny, vniknutí předmětu, přepětí v síti, přepětí nebo zkratu na vstupech či výstupech, napětí vzniklému při elektrostatickém výboji (včetně blesku), chybnému napájecímu nebo vstupnímu napětí a nevhodnému vniknutí předmětu, přepětí v síti, přepětí nebo zkratu na vstupech či výstupech, napětí vzniklému při elektrostatickém výboji (včetně blesku), chybnému napájecímu nebo vstupnímu napětí a nevhodné polaritě tohoto napětí, vlivu chemických procesů např. použitých napájecích článků apod.

Nebyl udržován a čištěn nevhodnými způsoby nebo nesprávně použitými čistícími prostředky (např. chemický a mechanický vliv).

Nebly kýmkoliv provedeny úpravy, modifikace, změny konstrukce nebo adaptace ke změně nebo rozšíření funkcí výrobku oproti zakoupenému provedení nebo pro možnost jeho provozu v jiné zemi, než pro kterou byl navržen, vyroben a schválen.

Je používán s doporučeným čistým neopotřebovaným příslušenstvím a je mu pravidelně vyměňováno příslušenství, podléhající rychlejšímu opotřebení (např. baterie). Firma BEPER nenese odpovědnost za nesprávný chod a případné vady výrobku vzniklé vlivem použitého příslušenství a náplní jiných výrobců, stejně jako použitím poškozeného, opotřebovaného a znečištěného příslušenství a náplní.

Není mechanicky, tepelně nebo chemicky poškozen; neměl sejmutý ochranný kryt, nemá odstraněny nebo smazány štítky, poškozeny plomby a šrouby nebo není poškozen otřesy pádem, teplem, tekutinou (i z baterií), zlomením nebo přetržením kabelu, konektoru, spínače, krytu či jiné části, včetně poškození v průběhu přepravy od okamžiku zakoupení a předání výrobku ze strany prodávajícího.

Je používán v souladu se zákony, technickými normami a bezpečnostními předpisy platnými v České republice, a též na vstupy výrobku je připojeno napětí odpovídající těmto normám a charakteru výrobku.

Je používán s intenzitou a v prostředí odpovídajícím provozu v domácnosti.

Záruka se nevztahuje na žádnou část, která by mohla být náhodně rozbitá nebo měla viditelné známky použití v spotřebních výrobcích (jako jsou lampy, baterie, topné články a podobně), a jakákoliv závada způsobená nedodržením pravidel z neznalosti při používání a / nebo údržbě spotřebiče, nedbalostí, nesprávném použití nebo nesprávné instalaci, poškozením při přepravě a jakýchkoliv jiných škod, které nelze dodavateli přičíst.

Pokud bude mít výrobek vadu, kterou je možno rychle a bez následků odstranit, vyrazuje si společnost Beper právo řešit reklamační nárok spotřebitele jejím odstraněním (opravou) nebo výměnou části výrobku. Nárok na výměnu věci při výskytu odstranitelné vady vzniká spotřebiteli pouze v případě, že to není vzhledem k povaze vady neúměrné.

Kontaktujte distributora ve vaší zemi případně kontaktujte prodejní oddělení Beper, e-mail assistenza@beper.com, který předá váš požadavek na lokálního distributora.

Algemeen veiligheidsadvies

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat voor de eerste keer in gebruik neemt.

Lees de volgende instructies aandachtig door aangezien ze nuttige veiligheidsinformatie bevatten over de installatie, het gebruik en het onderhoud. Hiermee kunt u ongevallen en ongelukken voorkomen.

Verwijder de verpakking en controleer of het apparaat volledig intact is. De onderdelen van de verpakking (plastic zakken, polystyreen, enz.) mogen niet in het bezit komen van kinderen ten einde hen te beschermen tegen gevaren.

We raden u aan om dit verpakkingsmateriaal niet met het huisafval weg te gooien maar om het, in verband met vernietiging of verwerking, af te leveren op het juiste verzamelpunt. Hiertoe kunt u informatie opvragen bij het management van de Vuilverwerking van uw gemeente.

Controleer, voordat u het apparaat aansluit, of de netspanning overeenkomt met de gegevens op het etiket.

Als de stekker niet in het stopcontact past, laat dan een geschikte stekker monteren door een gekwalificeerde persoon die er ook voor kan zorgen dat de aansluitkabels van het stopcontact geschikt zijn voor het gebruik van uw apparaat.

Trek nooit aan het netsnoer om de stekker van het apparaat uit het stopcontact te trekken.

Zorg ervoor dat het netsnoer nooit in contact komt met hete of scherpe oppervlakken.

Gebruik dit apparaat niet als het netsnoer beschadigd is. In geval van schade moet het netsnoer, om gevaar te voorkomen, worden vervangen door de fabrikant, zijn onderhoudsvertegenwoordiger of soortgelijke gekwalificeerde personen.

Sluit dit apparaat alleen aan op wisselstroom.

Over het algemeen wordt het gebruik van adapters met meerdere connectoren en/ of verlengingsunits niet aanbevolen; mochten deze toch nodig zijn, gebruik dan alleen enkelvoudige of multi-adapters en verlengingsunits in overeenstemming met de van kracht zijnde veiligheidsregels, waarbij ervoor gezorgd dient te worden dat de limiet, zoals aangegeven op de enkelvoudige adapters en de verlengingsunits, de maximale vermogenslimiet zoals aangegeven op de multi-adapter niet overschrijdt.

Dit apparaat dient alleen te worden gebruikt voor het daarvoor bestemde doel.

Dit apparaat dient alleen te worden gebruikt voor het daarvoor bestemde doel.

Elk ander gebruik moet als ongepast en dus gevaarlijk worden beschouwd. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die voortvloeit uit onjuist, verkeerd of onzorgvuldig gebruik.

Om elk risico op oververhitting te voorkomen, wordt aangeraden het netsnoer volledig af te rollen en het apparaat los te koppelen wanneer het niet wordt gebruikt.

Haal de stekker altijd uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.

Ter voorkoming van elektrische schokken mag u het snoer, de stekker of onderdelen van het apparaat niet onderdompelen in water of andere vloeistoffen.

Raak het apparaat niet aan met natte handen of voeten.

Raak het apparaat niet aan met blote voeten.

Stel het apparaat niet bloot aan weersinvloeden zoals regen, wind, sneeuw en hagel.

Gebruik het apparaat niet in de buurt van explosieven, licht ontvlambare stoffen, gassen, vuur en kachels.

Sta niet toe dat kinderen, mensen met een handicap, of mensen zonder ervaring of technische bekwaamheid het apparaat zonder begeleiding gebruiken. Wanneer een apparaat door of in de buurt van kinderen wordt gebruikt is nauwgezet toezicht noodzakelijk.

Zorg ervoor dat kinderen niet met dit apparaat gaan spelen.

Als u van plan bent om het apparaat nooit meer te gebruiken, maak het dan onbruikbaar door de voedingskabel door te snijden nadat u de stekker uit het stopcontact heeft gehaald.

Zorg er ook voor dat alle gevaarlijke onderdelen onbruikbaar worden gemaakt, met name met het oog op kinderen die met het apparaat zouden kunnen gaan spelen.

Vorzorgsmaatregelen

Gebruik het toestel pas nadat u deze gebruiksaanwijzing grondig hebt doorgelezen en u volledig vertrouwd bent met de werking en de voorzorgsmaatregelen van het toestel.

Dompel het apparaat nooit onder in water. Spoel het niet af onder de waterkraan.

Breng geen vloeistof van welke aard dan ook in het apparaat zelf, dat de elektrische onderdelen bevat.

Probeer de stekker op geen enkele manier te wijzigen.

Gebruik het apparaat altijd op een horizontaal oppervlak dat waterpas, stabiel en onbrandbaar is.

Gebruik het apparaat niet op of in de buurt van brandbare materialen, zoals tafelkleden en gordijnen.

Zet het apparaat niet in gebruik tegen een muur of tegen andere apparaten. Laat ten minste 10 cm vrije ruimte rondom het apparaat. Plaats niets bovenop het apparaat.

Als het apparaat zwarte rook afgeeft, haal dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en wacht tot het roken is opgehouden voordat u de accessoires verwijderd.

Om te voorkomen dat voedsel in contact komt met de bovenste verwarmingselementen, mag de draaikorf niet te vol zijn.

Dek de luchtinlaat- of luchtuitlaatopening niet af als het apparaat in werking is. Hierdoor wordt een gelijkmatige bereiding voorkomen en kan het apparaat beschadigd raken of oververhit raken.

Voeg niet meer dan één theelepeltje olie of vet toe. Gebruik geen vlees dat te veel vet kan afgeven.

Tijdens het koken is de interne temperatuur van het toestel zeer hoog. Plaats nooit uw handen of enig lichaamsdeel in het apparaat, tenzij het volledig is afgekoeld.

Tijdens het gebruik komt er lucht vrij via de luchtuitlaatopening. Houd uw handen en gezicht op een veilige afstand van dit ventilatierooster. Vermijd ook de hete luchtstroom wanneer u toebehoren of voedsel uit het apparaat haalt.

De buitenste oppervlakken van het apparaat kunnen tijdens het gebruik heet worden. De rotisserie-set, de roterende mand en de andere accessoires van het apparaat zullen heet zijn, zelfs nadat de stroom is uitgeschakeld. Draag altijd beschermende handschoenen en/of gebruik de verwijderingshandgreep bij het hanteren van hete onderdelen en/of accessoires.

De rotisserie kit en/of andere metalen onderdelen van dit apparaat kunnen scherp zijn, ga er dus voorzichtig mee om.

Gebruik de deur van het toestel nooit als een plaats om een hete roterende mand of een ander accessoire te laten rusten, dat kan het toestel beschadigen.

Als de timer afgaat, stopt het koken onmiddellijk, maar de ventilator blijft nog ongeveer 15 seconden draaien, wat belangrijk is om het toestel af te koelen. Onderbreek dit afkoelingsproces niet.

Laat het toestel ongeveer 30 minuten afkoelen alvorens het te reinigen of op te bergen.

Zorg ervoor dat de in dit toestel bereide gerechten een goudgele kleur hebben en niet donker of bruin zijn.

Algemene beschrijving Fig.A

1. Hoofdeenheid
2. Digitaal bedieningspaneel
3. Luchtinlaatopeningen
4. Uitlaatopeningen voor hete lucht
5. Bakplaat
6. Luchtstroom rekjes
7. Roterende mand
8. Rotisserie kit
9. Verwijderingshendel
10. Draaisleuven

Voor het eerste gebruik

Spoel voor het eerste gebruik alle accessoires af en droog ze af, veeg de buitenkant en de binnenkant van het apparaat af met een warme vochtige doek en verwarm het apparaat een paar minuten voor om eventuele resten weg te branden.

Haal alle vermelde inhoud uit de verpakking. Verwijder de beschermfolie (indien aanwezig) van de onderdelen. Het apparaat kan wat rook en een lichte geur afgeven als het de eerste keer wordt aangezet. Dit is niet defect, de rook en de geur zouden binnen een paar minuten moeten verdwijnen.

Accessoires en hoe ze te gebruiken

Bakplaat (Fig. A, nr. 5)

Plaats de bakplaat altijd op het onderste gedeelte van de kookruimte om druipend vet, etensresten of broodkruimels op te vangen. Maak hem na elk gebruik schoon en plaats hem terug voor het volgende gebruik. Geplaatst in het midden van de kookruimte, is het handig om te bakken of om voedsel opnieuw op te warmen.

Luchtstroom rekjes (Fig. A, nr. 6)

Niet alleen te gebruiken voor het dehydrateren van voedsel, maar ook voor het bereiden van knapperige snacks, pizza, brood of vele andere gerechten.

Plaats elk luchtstroomrekje door het door de parallelle groeven aan de zijkant te schuiven tot aan het uiteinde van de binnenwand.

Plaats het luchtrooster dicht bij het bovenste verwarmingselement voor een snellere garing of voor extra knapperigheid.



Als u meer dan één luchtrooster tegelijk gebruikt, verwisselt u de positie halverwege de cyclus voor een gelijkmatige garing.

Roterende mand (Fig. A, nr. 7)

Zeer geschikt voor frites, snacks, aardappelen, groenten, nuggets, inktvis en uienringen, diepvriesproducten, geroosterde noten en koffiebonen etc....

Voor een gelijkmatige garing mag u de roterende mand niet te vol stoppen met te garen voedsel.

Sluit de mand goed af met de sluitclip, zodat hij tijdens het koken niet opengaat.

Steek eerst het linker uiteinde van de roterende mand (gekenmerkt door 1 inkeping ) in de linker rotatiesleuf (Fig.A, nr.10) tot deze vastklikt in de houder, steek vervolgens de rechter as (met 2 inkepingen ) in de rechter sleuf. Zorg ervoor dat beide uiteinden goed vastzitten om de rotatie te activeren.



Rotisserie kit (Fig. A, nr. 8)

De rotisserie kit bestaat uit een as met twee afneembare vorken aan de beide uiteinden, en twee borgschroeven. Te gebruiken voor groot vleesgebraad of hele braadstukken.

Schroef één vork los aan één uiteinde van de as en verwijder hem. Duw de as in de lengterichting door het gemarineerde gebraad of het hele gevogelte tot hij vastklikt in de tweede vork.

Zet de eerste vork terug op zijn plaats en draai hem vast. Draai de vork niet te strak aan, want u moet de vork losdraaien om het gebraad eruit te halen als het klaar is.

⚠ Opgelet: Zorg ervoor dat het gebraad, de kip of een ander ingrediënt dat met deze rotisserie-kit moet worden bereid, niet te groot is om vrij te kunnen draaien binnen de kookruimte. Maximum gewicht van kip of braadstuk: 1000 g.

Steek eerst het linker uiteinde van de rotisserie kit (gekenmerkt door 1 inkeping ) in de linker rotatiesleuf (Fig.A, nr.10) tot het vastklikt in de houder, steek dan de rechter as (met 2 inkepingen ) in de rechter sleuf. Zorg ervoor dat beide uiteinden goed vastzitten om de rotatie te activeren.

Verwijderingshendel (Fig. A, nr. 9)

Gebruik deze handgreep om de draaikorf en de rotisserie-kit uit de hoofdeenheid te verwijderen.

Plaats de tang van de verwijderingshendel onder de twee uiteinden van de draaikorf of de rotisserie-kit, til eerst het rechter uiteinde op en verschuif het iets naar rechts totdat het linker uiteinde uit de linkersleuf glijdt. Verwijder de mand of de rotisserie kit voorzichtig uit het toestel.

Digitaal bedieningspaneel: Beschrijvingen (Fig. B) en hoe te gebruiken

1. Aan/uit-knop

Zodra het apparaat op het lichtnet is aangesloten, licht de aan/uit-knop op. Druk de aan/uit-knop eenmaal gedurende 2 seconden in en het volledige paneel wordt verlicht. Een tweede druk op de aan/uit-knop activeert het kookproces op de standaardtemperatuur van 185°C en de tijd van 15 minuten. Door op elk moment tijdens het kookproces op de aan/uit-knop te drukken, wordt het apparaat in pauze gezet. Door de aan/uit-toets gedurende 2 seconden in te drukken wordt het toestel uitgeschakeld. Direct nadat het digitale scherm "OFF" aangeeft, zal de motor nog 15 seconden blijven draaien totdat een waarschuwingstoon van 3 pieptonen te horen is.

2. Intern licht

Door deze toets te selecteren kunt u de voortgang van het koken controleren terwijl het toestel in werking is.

Door de deur tijdens het kookproces te openen, wordt het toestel in pauze gezet. Het interne lampje gaat branden als de deur open is.

3. Rotatie Toets

Kies deze toets wanneer u iets kookt met de draaikorf of de rotisserie-kit. Hij kan gebruikt worden met elk voorprogrammeerd programma. Het pictogram knippert tijdens het gebruik.

4. Knoppen voor temperatuurregeling

Met deze knoppen kunt u de kooktemperatuur verhogen of verlagen met intervallen van 5°C, van 65°C tot 200°C. Uitdrogen gaat van 30°C tot 80°C.

5. Knoppen voor tijdcontrole

Met deze knoppen kunt u de exacte kooktijd tot op de minuut instellen, van 1 tot 60 minuten in alle standen behalve bij het drogen, waarbij intervallen van 0,5 uur worden gebruikt en de kooktijd 2-24 uur bedraagt.

6. Digitale LED-display

De digitale LED-display schakelt tussen temperatuur en resterende tijd tijdens het kookproces.

7 - 14. Vooraf ingestelde programma's

Als u een van deze voorgeprogrammeerde programma's selecteert, start elke standaardinstelling van tijd en temperatuur voor het specifieke voedsel dat wordt geïllustreerd door het pictogram in het display. U kunt deze voorgeprogrammeerde programma's opheffen met de tijd- en temperatuurregelknoppen. Met dit voorkeuzemenu kan binnen 2 minuten na het begin van het kookproces onderling worden omgeschakeld. Na 2 minuten is het niet meer mogelijk om van programma te veranderen, maar is het altijd mogelijk om tijd en temperatuur aan te passen.

Voringesteld Menu Kookgrafiek

Voringesteld programma	Temperatuur	Tijd
7. Frietjes	200°C	15 minuten
8. Biefstuk/koteletten	185°C	25 minuten
9. Vis	200°C	15 minuten
10. Garnalen	160°C	12 minuten
11. Kip	185°C	40 minuten
12. Bakker	175°C	30 minuten
13. Rotisserie	200°C	30 minuten*
14. Dehydrator	30°C	4uur (2-24uur)

*De kooktijd voor een hele kip varieert met het gewicht. Gebruik een keukenthermometer om de interne temperatuur te controleren.

15. Lopende lampjes

Deze lampjes knipperen achtereenvolgens tijdens het koken en blijven tot 15 seconden knipperen zodra u het toestel uitschakelt.

Automatische uitschakeling

Het apparaat heeft een ingebouwde uitschakelinrichting, die het apparaat automatisch uitschakelt wanneer de LED van de timer nul bereikt. U kunt het toestel handmatig uitschakelen door de aan/uit-knop gedurende 2 seconden in te drukken.

Gebruik van het toestel

Plaats altijd de bakplaat op het onderste gedeelte van de kookruimte.

Afhankelijk van met welk accessoire u wilt koken (zie "Accessoires en hoe u ze gebruikt"), plaatst u het voedsel in de kookruimte met behulp van een of meer accessoires. Sluit de deur. Steek de stekker in een geschikt stopcontact. En druk eenmaal gedurende 2 seconden op de aan/uit-knop om het toestel in te schakelen.

Kies één van de voorgeprogrammeerde programma's of stel handmatig de temperatuur en vervolgens de tijd in (Zie "Digitaal Bedieningspaneel: Beschrijvingen (Fig. B) en hoe het te gebruiken).

Het apparaat start automatisch met de kookcyclus enkele seconden nadat een voorgeprogrammeerd programma is gekozen. U kunt ook op de aan/uit-knop drukken om de kookcyclus onmiddellijk te starten zodra de gewenste kooktijd en temperatuur zijn geselecteerd.

Opmerking: u kunt de ovendeur op elk moment tijdens het kookproces openen om de voortgang te controleren.

Kooktabel

Raadpleeg de volgende kooktabel als referentie voor het handmatig instellen van de kooktijd en temperatuur

Voedsel	Min- Max (gr)	Tijd (min.)	Temperatuur (°C)	Notities
Dunne bevroren frieten	300-700	15-16	200	
Dikke Bevroren Frieten	300-700	15-20	200	
Zelfgemaakte frieten	300-800	10-16	200	Voeg ½ eetlepel olie toe
Zelfgemaakte aardappel wedges of blokjes	300-1000	18-22	180	Voeg ½ eetlepel olie toe
Hash Browns	300	15-18	180	
Aardappel Gratin	600	15-18	180	
Biefstuk	500	8-12	180	
Varkenskoteletten	500	10-14	180	
Hamburger	500	7-14	180	
Worstenbroodje	500	13-15	180	
Kippenbouten	500	18-22	180	
Kipfilet	500	10-15	180	
Loempia's	350	15-20	200	Gebruik ovenklare producten
Bevroren Kip Nuggets	500	10-15	200	Gebruik ovenklare producten
Frozen Fish Sticks	500	6-10	200	Gebruik ovenklare producten
Mozzarella Sticks	500	8-10	200	Gebruik ovenklare producten
Gevulde groenten	500	10	200	
Cake	300	20-25	200	Gebruik bakvorm
Quiche	300	20-22	200	Gebruik bakvorm
Muffins	300	15-18	200	Gebruik bakvorm
Zoete Snacks	300	20	200	Gebruik bakvorm
Bevroren uienringen	450	15	200	

Opmerkingen

Voeg 3 minuten toe aan de bereidingstijd wanneer u begint te frituren terwijl de heteluchtfriteuse nog koud is. Frieten kunnen worden verkregen door diepvriesaardappelen te gebruiken (aanbevolen keuze) of door verse aardappelen op deze manier te bereiden: Schil de aardappelen, snijd ze in kleine stukjes, laat de aardappelen 20-30 minuten volledig onder water weken, giet de aardappelen af en droog ze met keukenpapier, giet een halve eetlepel olie in een bakje en voeg de aardappelen toe, meng tot de olie gelijkmatig over de aardappelen is verdeeld alvorens ze in het roterende mandje of op het luchtstroomrek te leggen om te bakken.

Reinigen en opbergen

Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat goed afkoelen.

Om de deur van het apparaat schoon te maken, tilt u deze op tot een hoek van 80° en trekt u hem voorzichtig naar boven.

Gebruik geen metalen keukengerei of schurende schoonmaakmiddelen om de bakplaat schoon te maken, om beschadigingen te voorkomen.

Veeg de buitenkant van het apparaat af met een warme, vochtige doek en een mild afwasmiddel. Bakplaat, roterende mand, luchtstroomrekken zijn vaatwasmachinebestendig. Ook de as en de vorken van de rotisserie kit kunnen in de vaatwasser worden afgewassen, behalve als de schroeven zijn verwijderd. Reinig de schroeven met de hand met water en afwasmiddel. Ontvettingsvloeistoffen kunnen worden gebruikt om eventueel achtergebleven vuil te verwijderen. Maak de binnenkant van het apparaat schoon met warm water en een niet-schurend sponsje. Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn voordat u het apparaat opbergt.

Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat start niet	Het apparaat is niet aangesloten op het stopcontact. U hebt het toestel niet aangezet door de bereidingstijd en -temperatuur in te stellen.	Steek de stekker in het stopcontact. Stel de temperatuur en tijd in en controleer of de deur gesloten is.
Voedsel dat niet gaar is	De roterende mand is overbelast. De temperatuur is te laag ingesteld	Gebruik kleinere batches voor gelijkmatiger koken Verhoog de temperatuur en ga door met koken
Er komt witte rook uit de hoofdeenheid.	Er wordt te veel olie gebruikt Accessoires hebben overtollige vetresten van eerder koken.	Afvegen om overtollige olie te verwijderen Reinig de roterende mand na elk gebruik
Frietten worden niet gelijkmatig gebakken	Verkeerde soort aardappel wordt gebruikt. Aardappelen worden bij de bereiding niet goed gespoeld	Gebruik verse, vaste aardappelen, of bevroren aardappelen Gebruik gesneden stokjes en dep ze droog om overtollig zetmeel te verwijderen.
De frieten zijn niet knapperig	De frieten zijn niet knapperig	Droog de aardappelstokjes goed af voordat je ze met olie besproeit. Snijd de aardappelen in kleinere staafjes en voeg wat meer olie toe.
De deur komt los	De deur komt uit de scharnieren.	Zet de deur weer op zijn plaats door de scharnieren zo uit te lijnen dat de scharnieren in de gleuven vallen.

Foutcodes

Getoonde vertoning	Mogelijke oorzaak	Oplossing
E1	Onderbroken circuit van de thermische sensor	Bel de Klantenservice
E2	Kortsluiting van de thermische sensor	Bel de Klantenservice

Technische gegevens

Vermogen: 1800W

Stroomvoorziening: 220-240V~ 50/60Hz

Om eventuele verbeteringsredenen behoudt Beper zich het recht voor om het product zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen of te verbeteren.



De Europese richtlijn 2011/65/EU inzake afgedankte elektrische en elektronische apparaten (AEEA) vereist dat oude elektrische huishoudapparaten niet mogen worden vernietigd via de normale ongesorteerde gemeentelijke afvalstroom. Oude apparaten moeten apart worden ingezameld om hergebruik en recycling van de materialen die ze bevatten te optimaliseren, en de gevolgen voor de menselijke gezondheid en het milieu te minimaliseren. Het symbool met de doorgekruiste "afvalcontainer" op het product herinnert u aan uw verplichting om het afgedankte product apart in te leveren.

GARANTIECERTIFICAAT

Dit apparaat is in de fabriek gecontroleerd. Vanaf de datum van oorspronkelijke aankoop geldt een garantie van 24 maanden op materiaal- en productiefouten. Het aankoopbewijs en het garantiebewijs moeten samen worden toegezonden in geval van een aanspraak op de garantie.

De garantie is alleen geldig met een garantiecertificaat en een aankoopbewijs (fiscaal ontvangstbewijs) met vermelding van de aankoopdatum en het model van het apparaat.

Neem voor technische assistentie rechtstreeks contact op met de verkoper of ons hoofdkantoor ten einde de efficiëntie van het apparaat te waarborgen en ervoor te zorgen dat de garantie NIET ongeldig wordt. Elke ingreep aan dit apparaat door niet-geautoriseerde personen maakt de garantie automatisch ongeldig.

GARANTIEVOORWAARDEN

Als het apparaat tijdens de garantieperiode gebreken vertoont als gevolg van defecte materialen en/ of productiefouten garanderen wij gratis reparatie op voorwaarde dat:

- Het apparaat correct is gebruikt voor het doel waarvoor het is bedoeld.
- Er niet aan het apparaat is geknoeid omdat het anders niet te onderhouden is.
- Het aankoopbewijs kan worden getoond.
- Normale slijtage aan het apparaat niet onder deze garantie valt.

Daarom zijn alle onderdelen die per ongeluk kapot kunnen gaan, die zichtbare tekenen van gebruik met betrekking tot verbruiksartikelen kunnen vertonen (zoals lampen, batterijen, verwarmingselementen, ...) en esthetische onderdelen uitgesloten van garantie, alsook elk defect ten gevolge van niet-naleving van de regels voor gebruik, nalatigheid van gebruik en/ of onderhoud van het apparaat, onzorgvuldigheid, verkeerde of onjuiste installatie, schade tijdens transport, en alle andere schades die de leverancier niet aan te rekenen zijn.

Voor elk defect dat niet binnen de garantieperiode kan worden gerepareerd, wordt het apparaat gratis vervangen.

Als het in verband met een defect, breuk of storing te vervangen onderdeel een accessoire en/ of een afneembaar onderdeel van het product betreft, behoudt Beper zich het recht voor om alleen het betreffende onderdeel te vervangen en niet het volledige product.

Neem contact op met de distributeur in uw land of de after sales-afdeling van Beper.

E-mail assistenza@beper.com en we zorgen ervoor dat uw bericht bij uw distributeur terecht komt.

Vispārīgi drošības padomi

Pirms ierīces pirmās lietošanas rūpīgi izlasiet ekspluatācijas instrukcijas.

Rūpīgi izlasiet šo instrukciju, jo tā sniedz jums noderīgu drošības informāciju par uzstādīšanu, lietošanu un apkopi un palīdz izvairīties no neveiksmēm un iespējamiem negadījumiem.

Izņemiet iepakojumu un pārliecinieties, vai ierīce ir neskarta, īpašu uzmanību pievēršot barošanas kabelim. Iepakojuma elementiem (plastmasas maisiņi, polistirols utt.) nav jābūt pieejamiem bērniem, lai pasargātu viņus no bīstamiem avotiem.

Ieteicams neizmest šos iesaiņojuma materiālus sadzīves atkritumos, bet nogādāt tos attiecīgajā atkritumu savākšanas vai iznīcināšanas vietā. Pirms ierīces pievienošanas pārliecinieties, vai tīkla spriegums atbilst uz etiķetes norādītajiem datiem.

Ja kontaktdakša nav piemērota kontaktligzdai, ļaujiet to nomainīt tikai kvalificētam speciālistam. Nekad nevelciet barošanas vadu, lai atvienotu ierīci no strāvas.

Pārliecinieties, ka barošanas vads nekad nesaskaras ar karstām vai griešanas virsmām. Nelietojiet šo ierīci, ja barošanas vads ir bojāts. Bojājuma gadījumā tas jāmaina ražotājam, tā servisa pārstāvim vai līdzīgi kvalificētām personām, lai izvairītos no briesmām.

Pievienojiet šo ierīci tikai maiņstrāvai

Parasti nav ieteicams izmantot adapterus, kas satur vairākus spraudņus un / vai paplašinājumus; ja tie ir nepieciešami, lūdzu, izmantojiet tikai vienkāršus vai vairākus adapterus un paplašinājumus, ievērojot spēkā esošos drošības noteikumus, pārliecinoties, ka uz vienkāršajiem adapteriem un paplašinājumiem norādītā jaudas absorbcijas robeža un uz vairāku adapteru marķētā maksimālā jaudas robeža netiek pārsniegta.

Šī ierīce ir paredzēta tikai tās īpašajam mērķim.

Jebkāda cita izmantošana ir jāuzskata par nepareizu un tādējādi bīstamu. Izgatavotājs nav atbildīgs par zaudējumiem, kas radušies nepareizas, nepareizas vai nelikumīgas lietošanas dēļ.

Lai izvairītos no jebkāda apkures riska, ieteicams pilnībā atskrūvēt barošanas vadu un atvienot ierīci, ja to nelieto.

Pirms tīrīšanas vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

Lai aizsargātu pret elektriskās strāvas triecienu, neiegremdējiet vadu, kontaktdakšu vai citas ierīces daļas ūdenī vai citos šķidrumsos.

Neturiet ierīci ar mitrām rokām

Nelietojiet ierīci sprāgstvielu, viegli uzliesmojošu materiālu, gāzu, degošas liesmas, sildītāju tuvumā.

Neļaujiet bērniem, invalīdiem vai visiem cilvēkiem bez pieredzes vai tehniskām iespējām lietot ierīci, ja viņi netiek pienācīgi uzraudzīti. Cieša uzraudzība ir nepieciešama, ja jebkuru ierīci lieto bērni.

Pārliecinieties, ka bērni nespēlē ar šo ierīci.

Ja jūs nolemjat vairs nelietot ierīci, padariet to nelietojamu, izslēdziet un atvienojiet no strāvas
Visas bīstamās ierīces daļas atslēdziet un glabājiet bērniem nepieejamā vietā.

Piesardzības pasākumi

Nelietojiet ierīci, kamēr neesat rūpīgi izlasījis šo lietošanas instrukciju. Pārliecinieties, ka esat pilnībā pārzinusi ierīces darbību un piesardzības pasākumus.

Nekad neiegremdējiet ierīci ūdenī. Neizskalojiet krāni zem ūdens. Neievietojiet nekādu šķidrumu galvenajā ierīcē, kurā atrodas elektriskās sastāvdaļas.

Nekādā gadījumā nemēģiniet modificēt spraudni.

Vienmēr darbiniet ierīci ar horizontālu, stabilu un nedegošu virsmu. Nedarbiniet ierīci ar degošiem materiāliem vai to tuvumā, piemēram, galdautiem un aizkariem.

Nenovietojiet ierīci pie sienas vai pret citām ierīcēm. Atstājiet ap ierīci vismaz 10 cm brīvas vietas. Nenovietojiet neko virs ierīces.

Ja ierīce izdala melnus dūmus, pirms piederumu noņemšanas nekavējoties atvienojiet to no elektrotīkla un pagaidiet, kāmēr tas beigsies.

Lai pārtika nesaskartos ar augšējiem sildelementiem, nepiepildiet rotējošo grozu pārāk daudz.

Neaizklājiet gaisa ieplūdes atveri vai gaisa izplūdes atveri, kamēr ierīce darbojas. Tas novērsīs vienmērīgu vārīšanu un var sabojāt ierīci vai izraisīt tās pārkaršanu.

Nepievienojiet vairāk par vienu tējkaroti eļļas vai tauku. Nelietojiet gaļu, no kuras var izdalīties pārāk daudz tauku.

Gatavošanas laikā ierīces iekšējā temperatūra ir ļoti augsta. Nekad nelieciet ierīces iekšpusē rokas vai jebkuru ķermeņa daļu, ja vien tā nav pilnībā atdzesēta.

Darbojoties, gaiss tiek izvadīts caur gaisa izplūdes atveri. Turiet rokas un seju drošā attālumā no tā. Izņemiet arī piederumus vai pārtiku no ierīces, izvairieties no karstā gaisa plūsmas.

Lietošanas laikā ierīces ārējās virsmas var sakarst.

Roteļa komplekts, rotējošais grozs un citi ierīces piederumi būs karsti pat pēc strāvas izslēgšanas. Strādājot ar karstām sastāvdaļām un / vai piederumiem, vienmēr valkājiet aizsargcimdus un / vai izmantojiet noņemšanas rokturi.

Grilla komplekts un / vai citas šīs ierīces metāla daļas var būt asas, rīkojieties uzmanīgi.

Nekad nelietojiet ierīces durvis kā karstu rotējošu grozu vai jebkuru citu piederumu, kas varētu sabojāt ierīci.

Kad taimeris izslēgsies, ēdiena gatavošana nekavējoties apstāsies, bet ventilators turpinās darboties apmēram 15 sekundes, kas ir svarīgi ierīces atdzišanai. Nepārtrauciet šo dzesēšanas procesu. Pirms tīrīšanas vai uzglabāšanas ļaujiet ierīcei atdzist apmēram 30 minūtes.

Pārliecinieties, ka šajā ierīcē pagatavotie ēdieni ir pagatavoti zeltaini dzeltenā krāsā, nevis tumši vai brūni.

Vispārīgs apraksts Fig.A

1. Galvenā vienība
2. Digitālais vadības panelis
3. Gaisa ieplūdes atveres
4. Karstā gaisa izplūdes atveres
5. Cepšanas paplāte
6. Gaisa plūsmas plaukti
7. Rotējošais grozs
8. Grilla komplekts
9. Noņemšanas rokturis
10. Rotācijas sloti

Pirms pirmās lietošanas

Pirms pirmās lietošanas izskalojiet un nosusiniet visus piederumus, noslaukiet ierīces ārpusi un iekšpusi ar siltu, mitru drānu un dažas minūtes uzkaršējiet ierīci, lai sadedzinātu visus atlikumus.

Izpakojiet visu norādīto saturu no iepakojuma. Noņemiet no detaļām aizsargplēvi (ja tāda ir).

Pirmo reizi ieslēdzot ierīci, var izdalīties nedaudz dūmu un nedaudz smakas. Tas nav bojāts, dūmiem un smakai vajadzētu pazust dažu minūšu laikā.

Aksesuāri un kā tos izmantot

Cepšanas paplāte (A att., 5. nr.)

Cepšanas paplāti vienmēr ievietojiet gatavošanas vietas apakšējā daļā, lai savāktu pilošos taukus, pārtikas atliekas vai maizes drupatas. Pēc katras lietošanas reizes notīriet to un ievietojiet to vietā nākamajai lietošanai. Ēdiena gatavošanas vietas vidū ir lietderīgi cept vai sildīt ēdienu.

Gaisa plūsmas plaukti (A attēls, 6. attēls)

Izmantojams ne tikai pārtikas dehidratācijai, bet arī kraukšķīgu uzskodu, picu, maizes vai daudzu citu ēdienu pagatavošanai.

Ievietojiet katru gaisa plūsmas plauktu, bīdot to caur sānu paralēlām rievām, līdz tas sasniedz iekšējās sienas galu.

Lai ātrāk pagatavotu ēdienu vai iegūtu īpaši kraukšķīgu, novietojiet gaisa plūsmas plauktu tuvāk augšējam sildelementam.



Ja vienlaikus tiek izmantotas vairākas gaisa plūsmas plaukti, mainiet to pozīciju cikla vidū, lai pagatavotu vienmērīgu ēdienu.

Rotējošais grozs (A zīm., Nr. 7)

Lieliski piemērots čipsiem, uzkodām, kartupeļiem, dārzeņiem, tīrradņiem, kalmāru un sīpolu gredzeniem, saldētiem ēdieniem, grauzdētiem riekstiem un kafijas pupiņām utt.

Lai vienmērīgi pagatavotu ēdienu, nepiepildiet grozāmo grozu ar gatavojamo ēdienu.

Pareizi aizveriet grozu, izmantojot aizvēršanas skavu, lai tas netiktu atvērts gatavošanas laikā.

Vispirms ievietojiet grozāmā groza kreiso galu (ko raksturo tā 1 iecirtums ) kreisajā rotācijas spraugā (A zīm. Nr. 10), līdz tas nofiksējas turētājā, pēc tam ievietojiet labo vārpstu (ar 2 izgriezumiem ) uz labās spraugas. Pārlicinieties, ka abi gali ir pareizi nostiprināti, lai aktivizētu rotāciju.



Grilla komplekts (A attēls, 8. attēls)

Grilla komplektā ietilpst vārpsta ar divām noņemamām dakšām abos galos un divas bloķēšanas skrūves. Izmantojams lieliem gaļas cepešiem vai veseliem mājputniem.

Atskrūvējiet un noņemiet vienu dakšīņu no viena vārpstas gala, piespiediet asi gareniski caur marinētu cepeti vai veseliem mājputniem, līdz tie nostiprinās otrajā dakšā.

Ielieciet atpakaļ pirmo dakšīņu savā vietā un pievelciet. Nevelciet to pārāk stingri, jo jums būs jāatskrūvē, lai noņemtu cepeti, kad tas ir gatavs.

⚠ Uzmanību: Pārlicinieties, ka cepetis, vistas gaļa vai jebkura sastāvdaļa, kas jāgatavo ar šo sausiņu komplektu, nav pārāk liela, lai to varētu brīvi grozīt gatavošanas telpā. Maksimālais vistas vai cepta svars: 1000 g.

Vispirms ievietojiet rotisserie komplekta kreiso galu (ko raksturo tā 1 iecirtums ) kreisajā rotācijas spraugā (A, nr.10), līdz tas nofiksējas turētājā, tad labo vārpstu (ar 2 izgriezumiem ) ievietojiet labajā spraugā. Pārlicinieties, ka abi gali ir pareizi nostiprināti, lai aktivizētu rotāciju.

Noņemšanas rokturis (A zīm. 9)

Izmantojiet šo rokturi, lai noņemtu rotējošo grozu un groziņu komplektu no galvenās vienības.

Novietojiet noņemšanas roktura knaibles zem grozāmā groza vai groziņu komplekta diviem galiem, vispirms paceliet labo galu un nedaudz pavirziet to pa labi, līdz kreisais gals izlīst no kreisās spraugas. Uzmanīgi noņemiet grozu vai groziņu komplektu no ierīces.

Digitālais vadības panelis: apraksti (B zīm.) Un kā to izmantot

1. Barošanas poga

Kad ierīce ir pievienota elektrotīklam, iedegsies barošanas poga. Vienu reizi 2 sekundes nospiediet barošanas pogu, un pilns panelis tiks izgaismots. Nospiežot to otrreiz, gatavošanas process tiks aktivizēts pēc noklusējuma temperatūras 185 ° C un 15 minūšu laika. Nospiežot barošanas pogu jebkurā gatavošanas procesā, ierīce tiek apturēta. Nospiežot barošanas pogu 2 sekundes, ierīce tiks izslēgta. Tūlīt pēc tam, kad digitālajā ekrānā tiek parādīts "OFF", motors turpina darboties vēl 15 sekundes, līdz atskan brīdinājuma signāls par 3 pīkstieniem.

2. Iekšējā gaisma

Šīs pogas izvēle palīdzēs pārbaudīt gatavošanas gaitu, kamēr ierīce darbojas.

Atverot durvis vārīšanas laikā, ierīce tiks apturēta. Iekšējā gaisma iedegas, ja durvis ir atvērtas.

3. Rotācijas poga

Izvēlieties šo pogu, gatavojot kaut ko ar grozāmo grozu vai groziņu komplektu. To var izmantot ar jebkuru iepriekš iestāvētu programmu. Ikona mirgos, kamēr to izmantojat.

4. Temperatūras vadības pogas

Šīs pogas ļauj paaugstināt vai pazemināt gatavošanas temperatūru ar 5 ° C intervālu no 65 ° C līdz 200 ° C. Dehidratācija svārstās no 30 ° C līdz 80 ° C.

5. Laika kontroles pogas

Šīs pogas ļauj jums izvēlēties precīzu gatavošanas laiku līdz minūtei, no 1 līdz 60 minūtēm visos režīmos, izņemot dehidratāciju, kurā tiek izmantoti 0,5 stundu intervāli un darbības laiks 2-24 stundas.

6. LED digitālais displejs

LED digitālais displejs pārslēgsies starp temperatūru un gatavošanas laikā atlikušo laiku.

7 - 14. Iepriekš iestatītās programmas

Izvēloties kādu no šīm iepriekš iestatītajām programmām, katram noklusētajam laika un temperatūras iestatījumam tiks sākts konkrētais ēdiens, ko ilustrē displejā redzamā ikona. Jūs varat ignorēt šīs iepriekš iestatītās programmas ar laika un temperatūras vadības pogām. Šī iepriekš iestatītā izvēle ļauj savstarpēji pārslēgties, strādājot 2 minūšu laikā pēc vārīšanas procesa uzsākšanas. Pēc 2 minūtēm nebūs iespējams pārslēgt programmas, bet vienmēr ir iespējams pielāgot laiku un temperatūru.

Iepriekš iestatītā ēdiena gatavošanas tabula

Programma	Temperatūra	Laiks
7. Frī kartupeļi	200°C	15 min
8. Steiki / karbonādes	185°C	25 min
9. Zivis	200°C	15 min
10. Garneles	160°C	12 min
11. Vistas gaļa	185°C	40 min
12. Cepšana	175°C	30 min
13. Grills	200°C	30 minūtes *
14. Dehidratators	30°C	4 stundas (2–24 stundas)

* Gatavošanas laiks visai vistas gaļai būs atkarīgs no svara. Izmantojiet virtuves termometru, lai pārbaudītu iekšējo temperatūru.

15. Skriešanas gaismas

Gatavošanas laikā šie indikatori mirgos secīgi un turpinās mirgot līdz 15 sekundēm, tiklīdz esat izslēdzis ierīci. Automātiska izslēgšanās

Ierīcei ir iebūvēta izslēgšanas ierīce, kas automātiski izslēdz ierīci, kad taimera gaismas diode sasniedz nulli. Ierīci var manuāli izslēgt, 2 sekundes nospiežot barošanas pogu.

Kā lietot ierīci

Cepšanas paplāti vienmēr ievietojiet gatavošanas vietas apakšējā daļā.

Atkarībā no tā, ar kādu piederumu vēlaties gatavot (skatiet sadaļu "Piederumi un kā tos izmantot"), ievietojiet ēdienu gatavošanas telpā, izmantojot vienu vai vairākus piederumus. Aizver durvis. Pievienojiet strāvas vadu piemērotā elektrības kontaktligzdā. Un vienu reizi nospiediet barošanas pogu 2 sekundes, lai ieslēgtu ierīci.

Izvēlieties vienu no iepriekš iestatītajām programmām vai manuāli iestatiet temperatūru un pēc tam laiku (skatiet sadaļu "Digitālais vadības panelis: apraksti (B attēls) un kā to izmantot").

Pēc iepriekš iestatītas programmas izvēles ierīce dažas sekundes automātiski sāks gatavošanas ciklu. Varat arī nospiegt ieslēgšanas / izslēgšanas pogu, lai uzreiz sāktu gatavošanas ciklu, tiklīdz ir izvēlēts vēlams gatavošanas laiks un temperatūra.

Piezīme. Lai pārbaudītu progresu, jūs jebkurā laikā varat atvērt cepeškrāsns durvis.

Gatavošanas tabula

Lai manuāli iestatītu gatavošanas laiku un temperatūru, skatiet šo gatavošanas tabulu

Pārtikas produkts	Min- Maks. (gr)	Laiks (min.)	Temperatūra (°C)	Piezīmes
Plāni saldēti kartupeļi	300-700	15-16	200	
Biezie saldēti kartupeļi	300-700	15-20	200	
Mājas kartupeļi	300-800	10-16	200	evieno ½ ēdamk. Eļļas
Pašmāju kartupeļu kūļi vai kubi	300-1000	18-22	180	evieno ½ ēdamk. Eļļas
Hašs Brauns	300	15-18	180	
Kartupeļu gratīns	600	15-18	180	
Steiks	500	8-12	180	
Cūkgaļas karbonādes	500	10-14	180	
Hamburgers	500	7-14	180	
Desu rullītis	500	13-15	180	
Vistas stilbiņi	500	18-22	180	
Vistas krūtiņa	500	10-15	180	
Tīteņi	350	15-20	200	mantojiet krāsnī gatavus produktus
Saldēti vistas tīrradņi	500	10-15	200	mantojiet krāsnī gatavus produktus
Saldētas zivju nūjiņas	500	6-10	200	mantojiet krāsnī gatavus produktus
Mocarellas nūjiņas	500	8-10	200	mantojiet krāsnī gatavus produktus
Pildīti dārzeņi	500	10	200	
Kūka	300	20-25	200	antojiet cepamo formu
Pīrāgs ar ievārīto krēmu	300	20-22	200	antojiet cepamo formu
Mafini	300	15-18	200	antojiet cepamo formu
Saldās uzkodas	300	20	200	antojiet cepamo formu
Saldēti sīpolu gredzeni	450	15	200	

Piezīmes

Pievienojiet 3 minūtes sagatavošanās laikam, kad sākat cepšanu, kamēr karstā gaisa fritētava joprojām ir auksta. Frī kartupeļus var iegūt vai nu, izmantojot saldētus kartupeļus (ieteicamā izvēle), vai arī šādi sagatavojot svaigus kartupeļus: Kartupeļus nomizo, sagriež mazos gabaliņos, atstāj kartupeļus 20-30 minūtes pilnībā uzsūkties ar ūdeni, notecina kartupeļus un nosusiniet tos ar virtuves papīru, ielejiet pusi ēdamkarotes eļļas traukā un pievienojiet kartupeļus, samaisiet, līdz eļļa vienmērīgi sadalās pa kartupeļiem, pirms tos ievietojat grozāmajā grozā vai uz vārīšanas gaisa plūsmas plaukta.

Tīrīšana un uzglabāšana

Izņemiet kontaktdakšu no sienas kontaktlīdzes un ļaujiet ierīcei kārtīgi atdzist.

Lai notīrītu ierīces durvis, noņemiet to, paceļot to 80 ° leņķī, vienlaikus viegli pavelkot uz augšu.

Cepšanas paplātes tīrīšanai nelietojiet metāla virtuves piederumus vai abrazīvus tīrīšanas materiālus, lai novērstu bojājumus.

Noslaukiet ierīces ārpusi ar siltu, mitru drānu un maigu mazgāšanas līdzekli.

Cepšanas paplāte, grozāms grozs, gaisa plūsmas plaukti ir piemēroti trauku mazgājamajai mašīnai. Arī rotisseries komplekta vārpstu un dakšīgas, izņemot pēc skrūvju noņemšanas, varētu mazgāt trauku mazgājamā mašīnā. Tīriet skrūves manuāli ar ūdeni un trauku mazgāšanas šķidrums.

Atlikušo neitrumu noņemšanai varētu izmantot attaukošanas šķidrumus.

Iztīriet ierīces iekšpusi ar siltu ūdeni un nenoberzošu sūkli.

Pirms ierīces ievietošanas uzglabāšanā pārliecinieties, ka visi komponenti ir tīri un sausi.

Problēmu novēršana

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Ierīce nedarbojas	Ierīce nav pievienota elektrotīklam. Jūs neesat ieslēdzis ierīci, iestatot sagatavošanas laiku un temperatūru.	Pievienojiet strāvas vadu sienas kontaktligzdai. Iestatiet temperatūru un laiku un pārbaudiet, vai durvis ir aizvērtas.
Pārtika negatavojas.	Rotējošais grozs ir pārslogots. Temperatūra ir iestatīta pārāk zemu.	Lai pagatavotu vienmērīgāk, izmantojiet mazākas partijas. Paaugstiniet temperatūru un turpiniet gatavot.
Baltie dūmi, kas nāk no galvenās vienības	Tiek izmantots pārāk daudz eļļas. Piederumos ir pārmērīgi daudz tauku no iepriekšējās vārīšanas.	Noslaukiet, lai noņemtu lieko eļļu. Pēc katras lietošanas reizes iztīriet rotējošo grozu.
Frī kartupeļi netiek cepti vienmērīgi.	Tiek izmantots nepareizs kartupeļu veids. Sagatavošanas laikā kartupeļi netiek pienācīgi izskaloti.	Izmantojiet svaigus, cietus kartupeļus vai saldētus kartupeļus. Izmantojiet sagrieztas nūjas un nosusiniet, lai noņemtu lieko cieti.
Kartupeļi nav kraukšķīgi	Neapstrādātiem kartupeļiem ir par daudz ūdens.	Pirms eļļas miglošanas kārtīgi nosusiniet kartupeļu nūjas. Sagrieziet kartupeļus mazākās nūjiņās un pievienojiet nedaudz vairāk eļļas.
Durvis atvienojas	Durvis atdalās no eņģēm.	Nostipriniet durvis atpakaļ vietā, izlīdzinot eņģes, lai savienojumi iekristu spraugās.

Kļūdu kodi

Displējā parādās	Iespējamie cēloņi	Risinājumi
E1	Bojāta termiskā sensora ķēde	Zvanīt klientu servisam
E2	Termiskā sensora īssavienojums	Zvanīt klientu servisam

Tehniskie dati

Jauda: 1800W

Barošanas avots: 220-240V~ 50/60Hz

Jebkura uzlabojuma dēļ beper patur tiesības modificēt vai uzlabot produktu bez iepriekšēja brīdinājuma



Eiropas direktīvā 2011/65 / ES par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (WEEE) noteikts, ka vecās sadzīves elektriskās ierīces nedrīkst izmest parastā nešķirotā sadzīves atkritumu plūsmā. Vecās ierīces jāvāc atsevišķi, lai optimizētu tajās esošo materiālu reģenerāciju un pārstrādi un samazinātu ietekmi uz cilvēku veselību un vidi. Izsvītrotais simbols "atkritumu ratiņi uz riteņiem" uz izstrādājuma atgādina jums par jūsu pienākumu, ka, utilizējot ierīci, tā ir jāsavāc atsevišķi.

GARANTIJAS SERTIFIKĀTS

Šī ierīce ir pārbaudīta rūpnīcā. Sākot no sākotnējā pirkuma, materiāla un ražošanas defektiem tiek piemērota 24 mēnešu garantija. Pirkuma kvīts un garantijas sertifikāts jāiesniedz kopā, ja tiek pieprasīta garantija.

Garantija ir derīga tikai ar garantijas sertifikātu un pirkuma apliecinājumu (fiskālo kvīti), kurā norādīts pirkuma datums un ierīces modelis

Lai saņemtu tehnisko palīdzību, lūdzu, tieši sazinieties ar pārdevēju vai mūsu galveno biroju, lai saglabātu ierīces efektivitāti un NEVAJADZĒTU anulēt garantiju. Jebkura neatļautu personu iejaukšanās šajā ierīcē automātiski anulē garantiju.

GARANTIJAS NOSACĪJUMI

Ja garantijas laikā ierīcei ir defekti kļūdaina materiāla un / vai ražošanas rezultātā, mēs garantējam remontu bez maksas ar nosacījumu, ka:

- Ierīce ir izmantota pareizi un tam paredzētajam mērķim.
- Ierīce nav sagrozīta, pretējā gadījumā to nevar uzturēt.
- jāuzrāda pirkuma kvīts.
- Šī garantija neattiecas uz ierīci, kurai ir pienācīgs nodilums.

Tāpēc visām detaļām, kuras var nejauši saplīst vai kurām ir redzamas lietošanas pazīmes patērējamiem izstrādājumiem (piemēram, lampām, akumulatoriem, sildelementiem...), estētiskās daļas tiek izslēgtas no garantijas, un visiem defektiem, kas rodas noteikumu neievērošanas dēļ par lietošanu, neuzmanīgu ierīces lietošanu un / vai apkopi, neuzmanību, nepareizu vai nepareizu uzstādīšanu, bojājumiem pārvadāšanas laikā un citiem bojājumiem, kas nav saistīti ar piegādātāju.

Par katru defektu, kuru garantijas laikā nevar izlabot, ierīci nomainīs bez maksas.

Jebkurā gadījumā, ja detaļa, kas jāmaina defekta, salūšanas vai nepareizas darbības dēļ, ir papildierīce un / vai noņemama izstrādājuma daļa, Beper patur tiesības nomainīt tikai konkrēto daļu, nevis visu izstrādājumu.

Sazinieties ar pārdevēju jūsu valstī vai pārdošanas departamenta Beperi.

E-pasts assistenza@beper.com kuri parsūtīs jūsu iesniegumu jūsu izplatītājam.

YOU MIGHT ALSO LIKE

Hotdog Machine

Cod.: P101CUD501

Ideal for preparing delicious hot dogs
Steam cooking of sausages
Stainless steel heating tube to warm bread
Hot dog steamer removable for easy cleaning
Great also for steaming eggs and vegetables
Non-slip feet for maximum stability during use



BEPER SRL

Via Salieri, 30 - 37050 - Vallese di Oppeano - Verona
Tel. 045/7134674 – Fax 045/6984019
beper.com



CUSTOMER CARE BEPER

