

# beper

Cod.: P101FRI080

BARBECUE AD ARIA MULTIFUNZIONE	IT
MULTIFUNCTION AIR BARBECUE	EN
FRITEUSE ET GRILLE DIGITALE MULTIFONCTION À AIR	FR
MULTIFUNKTIONS-LUFTTROCKNER UND GRILL	DE
FREIDORA Y PARRILLA DE AIRE CALIENTE DIGITAL MULTIFUNCIÓN	ES
ΠΟΛΥΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΗ ΦΡΙΤΕΖΑ ΑΕΡΟΣ ΚΑΙ ΨΗΣΤΙΕΡΑ	GR
FRITEUZĂ CU AER FIERBINTE ȘI GRĂȚAR MULTIFUNCȚIONAL	RO
MULTIFUNKČNÍ SUŠIČKA VZDUCHU A GRIL	CZ
MULTIFUNCTIONELE LUCHTDROGER EN GRILL	NL
DAUDZFUNKCIONĀLA GAISA CEPEŠKRĀSNS UN GRILS	LV
VEČNAMENSKI SUŠILNIK ZRAKA IN ŽAR	SL

For further information and/or for instructions for use in other languages, please visit: [beper.com](http://beper.com)

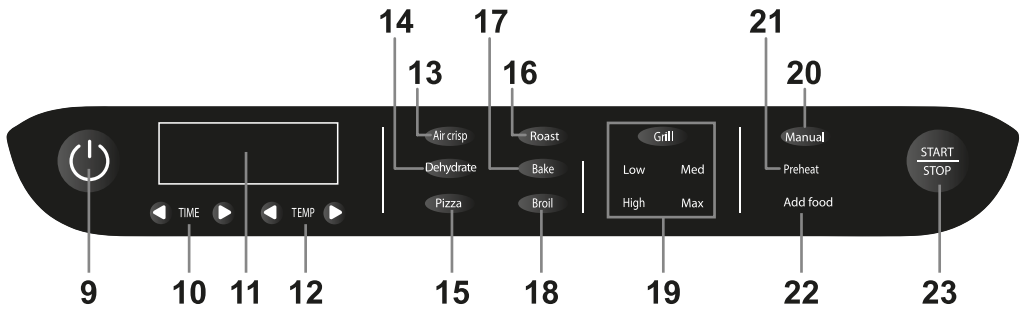


Class I   

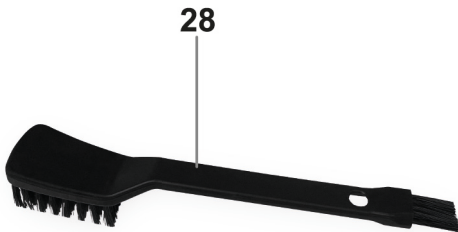
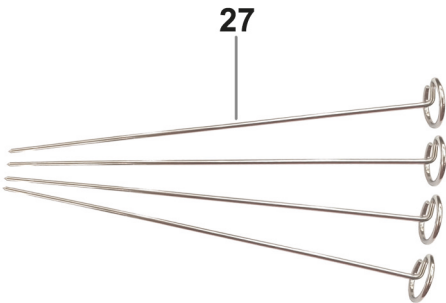
**Fig.A**



**Fig.B**



**Fig.C**



## **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.**

### **Avvertenze specifiche**

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

Con questo apparecchio si possono cucinare solo ingredienti commestibili. Per evitare incendi o pericoli, non introdurre nell'apparecchio pezzi di cibo di grandi dimensioni o oggetti metallici.

Non introdurre nella camera di cottura materiali come carta, plastica, stoffa e/o oggetti infiammabili.

Per evitare che il cibo venga a contatto con gli elementi riscaldanti superiori, non riempire eccessivamente la teglia, il cestello e la griglia. 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 estratta attraverso la presa d'aria superiore. Tieni le mani e il viso a una distanza di sicurezza da esso. Durante la cottura e l'apertura del coperchio prestare attenzione al flusso di aria calda quando si estraggono gli accessori o il cibo dall'apparecchio.

Indossare sempre guanti protettivi quando si maneggiano componenti e / o accessori caldi. Le superfici esterne dell'apparecchio possono diventare calde durante l'uso. La griglia, il cestello, la teglia e gli spiedini saranno caldi anche dopo lo spegnimento. Indossare sempre guanti protettivi quando si maneggiano componenti e / o accessori caldi. La punta degli spiedini in acciaio potrebbe essere tagliente, da maneggiare con cura.

Non utilizzare mai il pannello controllo e il coperchio dell'apparecchio per appoggiare qualsiasi accessorio, che potrebbe danneggiare l'apparecchio stesso. Allo spegnimento dell'apparecchio, lasciar raffreddare 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.

#### **Prima del primo utilizzo**

Prima del primo utilizzo disimballare tutto il contenuto. Rimuovere la pellicola protettiva (se presente) dai componenti.

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.

Al primo avvio, si consiglia di far funzionare l'apparecchio a vuoto per 10 minuti.

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.

La griglia anti-schizzi deve essere installata sull'apparecchio ad ogni utilizzo, la mancanza della quale può causare l'accumulo di grasso sull'elemento riscaldante, che a sua volta può causare l'eccessiva emissione di fumo.

**Prima del primo utilizzo**

Prima del primo utilizzo disimballare tutto il contenuto. Rimuovere la pellicola protettiva (se presente) dai componenti.

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.

Al primo avvio, si consiglia di far funzionare l'apparecchio a vuoto per 10 minuti.

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.

La griglia anti-schizzi deve essere installata sull'apparecchio ad ogni utilizzo, la mancanza della quale può causare l'accumulo di grasso sull'elemento riscaldante, che a sua volta può causare l'eccessiva emissione di fumo.

**Descrizione prodotto Fig.A**

1. Unità principale
2. Pannello di controllo digitale
3. Camera di cottura
4. Griglia anti-schizzi rimovibile
5. Coperchio
6. Maniglia
7. Presa d'aria d'uscita
8. Presa d'aria d'ingresso

**Pannello di controllo digitale Fig.B**

9. Pulsante di accensione
10. Impostazione tempo di cottura
11. Display
12. Impostazione temperatura
13. Funzione frittura ad aria
14. Funzione essiccazione
15. Funzione pizza
16. Funzione arrosto
17. Cottura al forno
18. Gratinatura
19. Cottura grill (livelli di cottura basso, medio, alto, massimo)
20. Impostazione manuale
21. Spia preriscaldamento
22. Spia segnalazione aggiunta alimenti
23. Pulsante Start/Stop di avvio/arresto

**Accessori Fig.C**

24. Teglia antiaderente
25. Cestello antiaderente
26. Griglia antiaderente
27. Set spiedini in acciaio
28. Spazzola per la pulizia

**Funzionamento prodotto Fig.B**

Per accendere e spegnere l'apparecchio premere il pulsante di accensione.

Allo spegnimento dell'apparecchio, la cottura si interromperà immediatamente ma la ventola continuerà a funzionare per circa 1 minuto per raffreddare il prodotto. Non interrompere questo processo.

All'accensione dell'apparecchio il display LCD si illumina e mostra 88:88. Durante il processo di preriscaldamento (si accende la relativa spia e sul display appare una linea tratteggiata in movimento circolare. Al termine del processo, appaiono in alternanza la temperatura e il tempo (in formato HH:MM) corrispondenti al programma preselezionato.

Nella funzione impostazione tempo di cottura, premere i tasti freccia a sinistra per diminuire il tempo di cottura, o freccia a destra per aumentarlo. Questi tasti consentono di diminuire o aumentare le tempistiche in intervalli di 1 minuto in un arco di tempo prestabilito in base al programma selezionato.

Per impostare la temperatura di cottura premere i tasti freccia verso sinistra per diminuire la temperatura, o freccia verso destra per aumentarla. Questi tasti consentono di diminuire o aumentare la temperatura di cottura in intervalli di 5°C; la temperatura minima di cottura è di 50°C, la massima di 230°C.

### **Programmi preimpostati**

La temperatura e il tempo possono essere reimpostati dall'utente in qualsiasi momento, sia prima dell'avvio sia durante il funzionamento. È possibile sollevare il coperchio in qualsiasi momento, anche durante il funzionamento (mettendo così in pausa il programma).

### **Frittura ad aria**

Ottimo per friggere ad aria senza o con pochissimo olio le patatine, spuntini, verdure, calamari, anelli di cipolla, o altri cibi surgelati donando loro extra croccantezza.

Dopo aver premuto il pulsante di accensione, premere il tasto Frittura ad aria (Air Crisp). A coperchio aperto, posizionare la teglia antiaderente all'interno della camera di cottura e quindi chiudere il coperchio. La temperatura e il tempo preimpostati sono rispettivamente di 205°C e di 18 minuti. Questi ultimi possono essere modificati dall'utente in qualsiasi momento, sia prima dell'avvio, sia durante il funzionamento.

Premere il pulsante Start/Stop per iniziare la fase di preriscaldamento: si accende una luce che indica l'avvio di tale fase. Al termine del preriscaldamento, la luce si spegne e il prodotto emette un segnale acustico. La spia segnalazione aggiunta alimenti (Add Food) si accende. Aprire il coperchio e posizionare sopra la teglia il cestello antiaderente già riempito degli alimenti da cuocere. Una volta chiuso il coperchio, si avvia automaticamente la cottura e il timer inizia il conto alla rovescia. A fine cottura, l'apparecchio emette un ulteriore segnale acustico.

**⚠ Attenzione: Per una cottura uniforme, non riempire eccessivamente il cestello con gli alimenti da cuocere e si consiglia di mescolare frequentemente gli ingredienti.**

**⚠ Attenzione: per aggiungere ulteriori minuti al tempo di cottura premere la freccia destra a fianco alla scritta Time. Questa operazione va fatta prima della scadenza del tempo previsto dal programma. Non è possibile farlo scaduto il tempo prestabilito, in quanto inizierebbe di nuovo la fase di preriscaldamento del prodotto.**

### **Funzione essiccazione**

Indicata per essiccare carne, frutta o verdure.

Aprire il coperchio e all'interno della camera di cottura posizionare la teglia antiaderente quindi inserire il primo strato di alimenti su di essa. Appoggiare la griglia antiaderente sulla teglia e aggiungere un altro strato di ingredienti. Chiudere il coperchio. Dopo aver premuto il pulsante di accensione, premere il tasto Funzione essiccazione (Dehydrate) e quindi il pulsante Start/Stop per avviare il processo di essiccazione. La temperatura e il tempo preimpostati sono rispettivamente di 50°C e di 6 ore.

**⚠ Attenzione: Questo programma non prevede il preriscaldamento (Preheat).**

### **Funzione pizza**

Indicata per cuocere pizze o focacce.

Rimuovere la teglia dal prodotto, chiudere il coperchio, premere il tasto di accensione ed il tasto Pizza e successivamente il tasto Start/Stop per iniziare il preriscaldamento.

Nel mentre, stendere bene l'impasto per pizza o focaccia nella teglia. Al termine del preriscaldamento e una volta che si è accesa la spia di aggiunta alimenti (Add food), sollevare il coperchio, inserire la teglia con l'impasto nella camera di cottura e richiudere.

Verificare di tanto in tanto il livello di cottura e aggiungere qualche minuto al timer, se necessario.

**⚠ Attenzione: per aggiungere ulteriori minuti al tempo di cottura premere la freccia destra a fianco alla scritta Time. Questa operazione va fatta prima della scadenza del tempo previsto dal programma. Non è possibile farlo scaduto il tempo prestabilito, in quanto inizierebbe di nuovo la fase di preriscaldamento del prodotto.**

A cottura ultimata, risollevarlo il coperchio ed estrarre la teglia usando delle presine da forno per non scottarsi.

### **Funzione arrosto**

Indicata per arrostitire e intenerire carne o verdure.

A coperchio aperto, posizionare la teglia antiaderente all'interno della camera di cottura e chiudere il coperchio.



Premere il pulsante Start/Stop per iniziare la fase di preriscaldamento (Preheat). Si accende una luce affianco all'omonima funzione. Al termine del preriscaldamento, la luce si spegne ed emette un segnale acustico. La spia di aggiunta alimenti (Add food) si accende. Aprire il coperchio e distribuire in modo uniforme gli alimenti da arrostiti sulla teglia. Una volta chiuso il coperchio, si avvia la cottura e il timer inizia il conto alla rovescia. A fine cottura, l'apparecchio emette un ulteriore segnale acustico.

Verificare di tanto in tanto il livello di cottura e aggiungere qualche minuto al timer se necessario.

**⚠ Attenzione: per aggiungere ulteriori minuti al tempo di cottura premere la freccia destra a fianco alla scritta Time. Questa operazione va fatta prima della scadenza del tempo previsto dal programma. Non è possibile farlo scaduto il tempo prestabilito, in quanto inizierebbe di nuovo la fase di preriscaldamento del prodotto.**

### Funzione cottura al forno

Indicata per cuocere al forno, ideale per torte e dolci.

Rimuovere la teglia dal prodotto, chiudere il coperchio, premere il tasto di accensione ed il tasto cottura al forno (Bake) e successivamente il tasto Start/Stop per avviare il preriscaldamento.

Nel mentre, versare l'impasto per la torta nella teglia antiaderente. Al termine del preriscaldamento e all'illuminazione spia di aggiunta alimenti (Add food), sollevare il coperchio, inserire la teglia con l'impasto nella camera di cottura, infine richiudere.

A cottura ultimata, risollevare il coperchio e tirare fuori la teglia usando delle presine da forno per non scottarsi.

Verificare di tanto in tanto il livello di cottura e aggiungere qualche minuto al timer se necessario.

**⚠ Attenzione: per aggiungere ulteriori minuti al tempo di cottura premere la freccia destra a fianco alla scritta Time. Questa operazione va fatta prima della scadenza del tempo previsto dal programma. Non è possibile farlo scaduto il tempo prestabilito, in quanto inizierebbe di nuovo la fase di preriscaldamento del prodotto.**

### Gratinatura

Ideale per gratinare o per scottare tagli di carne o pesce sottili.

Aprire il coperchio e all'interno della camera di cottura posizionare la teglia antiaderente e volendo anche il cestello, nel quale inserire gli alimenti. Chiudere il coperchio. Dopo aver premuto il pulsante di accensione, premere il tasto Gratinatura (Broil) e Start/Stop per avviare la cottura.

**⚠ Attenzione: Questo programma non prevede il preriscaldamento (Preheat).**

**⚠ Attenzione: per aggiungere ulteriori minuti al tempo di cottura premere la freccia destra a fianco alla scritta Time. Questa operazione va fatta prima della scadenza del tempo previsto dal programma. Non è possibile farlo scaduto il tempo prestabilito, in quanto inizierebbe di nuovo la fase di preriscaldamento del prodotto.**

### Cottura Grill

Ideale per grigliare qualsiasi cibo utilizzando uno dei quattro livelli di cottura disponibili:

Low (Basso): consigliato per carni grassi come pancetta, salsicce o pietanze marinate con salse dense

Med (Medio): consigliato per carni congelate o marinate, hamburger, ecc.

High (Alto): consigliato per bistecche, pollo, hot dog, verdure ecc.

Max (Massimo): consigliato per pesce fresco o congelato, spiedini ecc.

Aprire il coperchio, posizionare la teglia all'interno della camera di cottura e appoggiarvi sopra la griglia. Chiudere il coperchio. Dopo aver premuto il pulsante di accensione, premere il tasto Cottura grill (Grill). Il livello di default è High (Alto). A seconda delle esigenze, premere di nuovo il tasto Grill per selezionare uno dei quattro livelli sopraindicati seguendo l'indicazione luminosa lampeggiante.

Premere il pulsante Start/Stop per iniziare la fase di preriscaldamento. Si accende una luce affianco all'omonima funzione (Preheat). Al termine del preriscaldamento, la luce si spegne ed emette un segnale acustico. La spia di aggiunta alimenti (Add food) si accende e aprire il coperchio e distribuire in modo uniforme gli alimenti da grigliare sulla teglia. Una volta chiuso il coperchio, si avvia la cottura e il timer inizia il conto alla rovescia. A fine cottura, l'apparecchio emette un ulteriore segnale acustico.

Verificare di tanto in tanto il livello di cottura e aggiungere qualche minuto al timer se necessario.

**⚠ Attenzione:** per aggiungere ulteriori minuti al tempo di cottura premere la freccia destra a fianco alla scritta Time. Questa operazione va fatta prima della scadenza del tempo previsto dal programma. Non è possibile farlo scaduto il tempo prestabilito, in quanto inizierebbe di nuovo la fase di preriscaldamento del prodotto.

#### Tablette dei programmi preimpostati

Programma preimpostato	Temperatura preimpostata (°C)	Intervallo di temperatura regolabile (°C)	Tempo preimpostato	Intervallo di tempo regolabile
Frittura ad aria (Air Crisp)	205	50-230	18 min	1-60 min
Funzione essiccazione (Dehydrate)	50	50-90	6 ore	30 min - 24 ore
Funzione pizza (Pizza)	195	50-205	25 min	1-90 min
Funzione arrosto (Roast)	205	50-220	25 min	1 min - 24 ore
Cottura al forno (Bake)	175	50-205	25 min	1 min - 2 ore
Gratinatura (Broil)	205	50-230	10 min	1 - 60 min
Cottura grill – bassa (Grill-Low)	150	/	20 min	1 - 30 min
Cottura grill – media (Grill-Med)	175	/	20 min	1 - 30 min
Cottura grill – alta (Grill – High)	205	/	20 min	1 - 30 min
Cottura grill – massima (Grill – Max)	230	/	20 min	1-30 min
Manual	50	50-230	1 min	1 min - 2 ore

#### Impostazioni manuali

Per impostare a proprio piacimento il tempo e la temperatura premere il pulsante di impostazione manuale. Questa funzione è preimpostata a 50°C di temperatura e 1 minuto di tempo di cottura. Si può impostare il tempo e la temperatura desiderati utilizzando i tasti di impostazione tempo e temperatura.

**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.)	Temperature (°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
Fette di patate o cubetti fatti in casa	300-1000	18-22	180	Aggiungere mezzo cucchiaino di olio in preparazione
Frittelle 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	10-14	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
Bocconcini di pollo surgelati	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	Usare la teglia
Quiche	300	20-22	200	Usare la teglia
Muffin	300	15-18	200	Usare la teglia
Spuntini dolci	300	20	200	Usare la teglia
Anelli di cipolla surgelati	450	15	200	

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.

### **Preriscaldamento**

Funzione necessaria per preriscaldare l'apparecchio prima della cottura. Il tempo e la temperatura di questa funzione di preriscaldamento non possono essere regolati. Tale processo può impiegare fino a 5 minuti, a seconda dell'impostazione della temperatura selezionata. Se non è necessario il preriscaldamento, premere nuovamente il tasto del programma preselezionato e quindi procedere ad inserire le pietanze da cuocere nella camera di cottura come suggerito dalla spia aggiunta alimenti che si illuminerà all'annullamento del riscaldamento.

### **Spia segnalazione aggiunta alimenti**

Indicazione per l'inserimento degli alimenti nella camera di cottura (Add Food). Se non viene aggiunta alcuna pietanza dopo il segnale acustico, l'apparecchio continuerà con il tempo e la temperatura impostate in precedenza.

### **Pulsante Start/Stop di Avvio/Arresto**

Per avviare il preriscaldamento o la cottura o per mettere in pausa il funzionamento senza annullare le impostazioni selezionate in precedenza. Se si vuole cambiare il programma durante il processo di preriscaldamento o durante la cottura, premere Start/Stop e selezionare il nuovo programma.

### **Modalità standby e spegnimento**

L'apparecchio quando non sta cucinando, va in modalità standby se non si verifica alcuna interazione con il pannello di controllo per un minuto e si spegne in automatico dopo 5 minuti in modalità standby.

### **Accessori Fig.C**

#### **Teglia antiaderente**

Inserire sempre la teglia nella parte inferiore della camera di cottura, di modo da raccogliere il grasso colante, i residui di cibo o briciole. Usata da sola nella camera di cottura, è consigliata per le funzioni Pizza, Arrosto e Cottura al forno.

#### **Cestello antiaderente**

Da usare sempre sopra la teglia antiaderente. È consigliato per le funzioni Frittura ad aria e Gratinatura.

#### **Griglia antiaderente**

Da usare sempre sopra la teglia antiaderente, per grigliare carne, pesce, e verdure o per riscaldare gli alimenti in generale. L'uso di questa griglia è consigliato per il programma Cottura grill, Gratinatura ed Essiccazione.

#### **Set spiedini in acciaio**

Il set comprende 4 spiedini in acciaio, per creare spiedini di carne, pesce, e/o verdure. Per la cottura, posizionarli al di sopra della griglia antiaderente.

#### **Spazzola per la pulizia**

Realizzata per pulire gli accessori dopo l'utilizzo.

#### **Note importanti**

È possibile aprire il coperchio durante la cottura per controllare, per girare o per mescolare il cibo. L'apparecchio interromperà in automatico la cottura quando il coperchio viene sollevato ma riprenderà il funzionamento non appena il coperchio verrà chiuso nuovamente. Con il coperchio sollevato per più di 4 minuti, l'apparecchio si spegnerà e le impostazioni selezionate verranno annullate.

## Risoluzione dei problemi

Problema	Probabile causa	Soluzione
L'apparecchio non si avvia	L'apparecchio non è collegato.	Collegare il cavo di alimentazione alla presa a muro.
	Non avete selezionato un programma preimpostato o non avete impostato il tempo e la temperatura.	Selezionare un programma preimpostato o impostare la temperatura e il tempo e successivamente premere Start/Stop
Cibo non cotto	Gli accessori per la cottura sono sovraccarichi.	Usare le quantità più contenute per una cottura più uniforme
	La temperatura è troppo bassa	Alzare la temperatura e proseguire la cottura
Fumo bianco proveniente dall'unità principale	Si usa troppo olio	Pulire per rimuovere l'olio in eccesso
	Gli accessori presentano residui di grasso in eccesso dalla precedente cottura.	Pulire gli accessori di cottura dopo ogni utilizzo
Le patatine fritte non sono fritte in modo uniforme	Viene utilizzato un tipo sbagliato di patata.	Usa patate fresche e sode o patate surgelate
	Le patate non vengono sciacquate correttamente durante la preparazione	Utilizzare bastoncini tagliati e asciugare per rimuovere l'amido in eccesso.
Le patatine non sono croccanti	Le patatine fritte sono crude hanno troppa acqua	Asciuga bene le patate da friggere prima di spruzzarle con l'olio.

## Pulizia e manutenzione

Rimuovere la spina di alimentazione dalla presa a muro e lasciare raffreddare completamente l'apparecchio. Non utilizzare utensili da cucina in metallo o materiali di pulizia abrasivi per pulire gli accessori per evitare danni. Usare la spazzola doppia testina in dotazione per pulirli.

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

Rimuovere la griglia antischizzi per la pulizia dopo ogni utilizzo. Spingere la linguetta sporgente con una mano e con l'altra tirare via la griglia antischizzi dal suo alloggiamento. Per rimetterla ripetere i passaggi al contrario.

La griglia antischizzi, teglia, il cestello, la griglia e gli spiedini sono lavabili in lavastoviglie.

È possibile utilizzare liquidi sgrassanti per rimuovere lo sporco residuo.

Tutti gli accessori devono essere lavati e asciugati prima di essere riposti, pronti per il prossimo utilizzo.

Pulire sempre 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: 1500-1700 W

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](mailto: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 Bepi 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.**

### **Specific warnings**

Do not use the appliance before carefully reading this instruction manual, making sure to become completely familiar with the operations of this appliance and relevant precautions for use.

Never immerse the appliance in water. Do not rinse it under tap water. Do not pour any liquid inside the main unit containing the electric components. Do not attempt to tamper with the plug in any way.

Always use this appliance on a horizontal, stable surface.

Do not use this appliance over or near combustible materials, such as tablecloths and drapes.

Do not operate the appliance if placed against the wall or other appliances. Leave at least 10 cm of free space around the appliance.

Do not place anything on top of the appliance.

If the appliance emits black smoke, immediately disconnect the appliance from the mains and wait until it stops smoking before removing the accessories.

This appliance can only be used to cook edible ingredients. To avoid fire or risks, do not introduce too big chunks of food or metallic objects. Do not introduce materials such as paper, plastic, fabric and/or other inflammable objects inside the cooking chamber.

To avoid the food to come into contact with the upper heating elements, do not overfill the tray, the basket and the grill.

Do not cover the air inlets and outlets while the appliance is working, this will prevent even cooking and could damage the appliance or cause its overheating.

Do not add more than one teaspoon of oil or fat inside the cooking chamber. Do not cook fatty meat that could release too much fat.



During cooking, the temperature inside the appliance is very high. Do not place your hands or any other part of your body inside the appliance unless it has completely cooled down.

During operation, the air is released through the upper air outlet. Keep your face and hands at a safe distance from it. During cooking and when opening the lid, pay attention to the hot air coming from the appliance when taking out accessories or food.

Always wear protective mittens when handling hot components and/or accessories. The outer surfaces of the appliance can become hot during use. The grill, basket, tray and skewers, will become very hot even after the appliance has been switched off.

The tip of the steel skewers could be sharp, handle with care.

Never lay accessories on the control panel or the cover of the appliance, this could damage the appliance.

When appliance is switches off, let it cool down for about 30 minutes before cleaning or storing.

Make sure that the fried meals prepared with this appliance have a golden yellow color, rather than dark or brown.

#### Before first use

Before first use remove all packaging materials. Remove protective film (if present) from components.

Rinse and dry all accessories, clean the outer and inner part of the appliance with a damp warm cloth and pre-heat the appliance for a few minutes to burn off any residue.

For first operation, it is advisable to operate the appliance empty for 10 minutes.

The appliance could emit smoke and a slight odor the first time it is switched on. This is not a defect, the smoke and the odor should disappear within a few minutes.

The anti-splash grid must be installed on the appliance at every use, if the grid is missing grease can accumulate on the heating element, which can cause excessive smoke outlet.

#### Description of product Fig.A

- |                               |               |
|-------------------------------|---------------|
| 1. Main unit                  | 5. Lid        |
| 2. Digital control panel      | 6. Handle     |
| 3. Cooking chamber            | 7. Air outlet |
| 4. Removable anti-splash grid | 8. Air inlet  |

#### Digital control panel Fig.B

- |                          |                                                  |
|--------------------------|--------------------------------------------------|
| 9. Power button          | 17. Bake function                                |
| 10. Cooking time setting | 18. Broil function                               |
| 11. Display              | 19. Grill (cooking level low, medium, high, max) |
| 12. Temperature setting  | 20. Manual setting                               |
| 13. Air crisp function   | 21. Pre-heating light                            |
| 14. Dehydrate function   | 22. Add food light                               |
| 15. Pizza function       | 23. Start/Stop button                            |
| 16. Roast function       |                                                  |

#### Accessories Fig.C

24. Nonstick tray
25. Nonstick basket
26. Nonstick grill
27. Steel skewers set
28. Cleaning brush

### Operation Fig.B

To switch on and off the appliance, press the power button.

When appliance is switched off, cooking will immediately stop but the fan will keep working for about 1 minute to cool the appliance down. Do not interrupt this process.

When appliance is switched on, the LCD display lights up and shows 88:88. During pre-heating process the relevant light switches on and a dashed line in circular movement appears on the display. When this process is over, the display will alternatively show the temperature and time (HH:MM) related to the pre-selected cooking function.

When in cooking time setting mode, press the left arrow key to reduce cooking time, or the right arrow key to increase it.

These arrow key allow to reduce or increase the cooking time in 1 minute intervals over a predetermined period of time based on the selected cooking function.

To set cooking temperature press the left arrow key to reduce it, or right arrow key to increase it. These arrow keys allow to reduce or increase the temperature in 5°C intervals; minimum cooking temperature is 50°C, max temperature is 230°C.

### Pre-selected functions

Cooking temperature and time can be set by the user at any time, both before and during operation. It is possible to lift the lid at any time, even during cooking (this will pause the cooking).

### Air crisp function

Perfect to air fry without or with a very small amount of oil fries, snacks, vegetables, calamary, onion rings, or other frozen foods, by giving them extra crunchiness.

After pressing the power button, press the air crisp button (Air Crisp). When the lid is open, place the nonstick tray inside the cooking chamber and then close the lid. Pre-set temperature and time are 205°C and 18 minutes respectively.

The latter can be adjusted by the user at any time, both before and during operation.

Press the Start/Stop button to initiate pre-heating function: a light indicating the starting of this function will switch on. When pre-heating is over, the light switches off and the appliance beeps. The Add Food light turns on. Open the lid and place the nonstick basket already filled with food to be cooked over the tray. Once the lid is closed, cooking will automatically start, and timer will begin count down. When cooking is done, the appliance will beep again.

**⚠ Warning: for an even cooking, do not overfill the basket with food, and frequently mix it.**

**⚠ Warning: to add minutes to the cooking time, press the right arrow key next to Time writing. This operation must be carried out before the cooking function pre-set time runs out. It is not possible to add minutes when the timer has already gone off, because pre-heating function will start again.**

### Dehydrate function

Suitable for dehydrating meat, fruits and vegetables.

Open the lid and place the nonstick tray inside the cooking chamber, then place the first layer of food. Place the nonstick grill on the tray and add another layer of ingredients. Close the lid. After pressing the power button, press the Dehydrate key and then the Start/Stop key to initiate the dehydrating process. Preset temperature and time are 50°C and 6 hours respectively.

**⚠ Warning: This function does not provide for pre-heating (Preheat).**

### Pizza function

Ideal to cook pizza and focaccia.

Remove the tray from the appliance, close the lid, press the Power button and the Pizza key, and then the Start/Stop button to initiate preheating. In the meantime, roll out the pizza or focaccia dough well in the pan. When the pre-heating is over and once the Add Food light is on, open the lid, insert the tray with the dough inside the cooking chamber, and close. Occasionally, check the cooking level and add minutes to the timer if necessary.

**⚠ Warning: to add minutes to the cooking time, press the right arrow key next to Time writing. This operation must be carried out before the cooking function pre-set time runs out. It is not possible to add minutes when the timer has already gone off, because pre-heating function will start again.**

Once cooking is done, open the lid again and take the tray out using oven mittens to avoid burning.

### Roast function

Ideal to roast and soften meat or vegetables.

When lid is open, place the nonstick tray inside the cooking chamber and close the lid.

Press the Start/Stop key to initiate pre-heating (Preheat). A light will turn on next to this function. Once pre-heating is over, light turns odd and the appliance beeps. The Add Food light (Add food) will turn on. Open the lid and evenly spread the food to be roasted on the tray. Once the lid is closed, cooking will start and the timer will start count down. Once cooking is done, the appliance will beep again.

Occasionally, check the cooking level and add minutes to the timer if necessary.

**⚠ Warning: to add minutes to the cooking time, press the right arrow key next to Time writing. This operation must be carried out before the cooking function pre-set time runs out. It is not possible to add minutes when the timer has already gone off, because pre-heating function will start again.**

### Bake function

Ideal to bake, cakes and pies.

Remove tray from the appliance, close the lid, press the Power button and Bake button (Bake) and then press Start/Stop key to initiate pre-heating.

In the meantime, pour the cake dough inside the nonstick tray. Once pre-heating is over, and when the Add food light (Add food) turns on, open the lid insert the tray with the dough inside the cooking chamber, and then close.

Once cooking is done, open the lid again and take the tray out using oven mittens to avoid burning.

Occasionally, check the cooking level and add minutes to the timer if necessary.

**⚠ Warning: to add minutes to the cooking time, press the right arrow key next to Time writing. This operation must be carried out before the cooking function pre-set time runs out. It is not possible to add minutes when the timer has already gone off, because pre-heating function will start again.**

### Broil function

Ideal for gratinating or for searing thin cuts of meat or fish.

Open the lid and inside the cooking chamber, place the nonstick tray and, if needed, the basket with food. After pressing the power button, press the Broil function key (Broil) and then the Start/Stop button to initiate cooking

**⚠ Warning: This function does not provide for pre-heating (Preheat).**

**⚠ Warning: to add minutes to the cooking time, press the right arrow key next to Time writing. This operation must be carried out before the cooking function pre-set time runs out. It is not possible to add minutes when the timer has already gone off, because pre-heating function will start again.**

### Grill function

Ideal to grill any type of food using one of the four different cooking levels available:

Low: for fatty meat such as bacon, sausages, or foods marinated in thick sauces

Med (Medium): for frozen or marinated meat, hamburgers, etc.

High: for steaks, chicken, hot dogs, vegetables, etc.

Max: for fresh or frozen fish, skewers, etc. Open the lid, place the tray inside the cooking chamber and place the grill on top. Close the lid. After pressing the Power button, press the Grill function key (Grill). Preset cooking level is High. Based on your needs, press the Grill key to select one of the four levels detailed above following the flashing indication. Press the Start/Stop key to initiate pre-heating (Preheat). A light will turn on next to this function. Once pre-heating is over, light turns odd and the appliance beeps. The Add Food light (Add food) will turn on. Open the lid and evenly spread the food to be grilled on the tray. Once the lid is closed, cooking will start, and the timer will start count down. Once cooking is done, the appliance will beep again.

Occasionally, check the cooking level and add minutes to the timer if necessary.

**⚠ Warning: to add minutes to the cooking time, press the right arrow key next to Time writing. This operation must be carried out before the cooking function pre-set time runs out. It is not possible to add minutes when the timer has already gone off, because pre-heating function will start again.**

**Preset functions tables**

Preset Function	Preset Temperature (°C)	Adjustable temperature interval (°C)	Preset Time	Adjustable time interval
Air Crisp	205	50-230	18 min	1-60 min
Dehydrate	50	50-90	6 ore	30 min - 24 hours
Pizza	195	50-205	25 min	1-90 min
Roast	205	50-220	25 min	1 min - 24 hours
Bake	175	50-205	25 min	1 min - 2 hours
Broil	205	50-230	10 min	1 - 60 min
Grill-Low	150	/	20 min	1 - 30 min
Grill-Med	175	/	20 min	1 - 30 min
Grill – High	205	/	20 min	1 - 30 min
Grill – Max	230	/	20 min	1-30 min
Manual	50	50-230	1 min	1 min - 2 hours

**Manual settings**

To manually set time and temperature, press the Manual Setting button. This function is preset at 50°C and 1 minute cooking time. Time and temperature can be adjusted by using the time and temperature setting keys.

**Cooking time table**

Use the following table as a reference to manually set cooking time and temperature.

Food	Capacity (g)	Time (min.)	Temperature (°C)	Notes
Thin fries (frozen)	300-700	15-16	200	
Thick fries (frozen)	300-700	15-20	200	
Home made fries	300-800	10-16	200	Add half a spoon of oil during preparation
Home made potato slices or cubes	300-1000	18-22	180	Add half a spoon of oil during preparation
Rostis	300	15-18	180	
Gratin potatoes	600	15-18	180	
Steak	500	8-12	180	
Pork ribs	500	10-14	180	
Hamburger	500	10-14	180	
Sausages	500	13-15	180	
Chicken legs	500	18-22	180	
Chicken brest	500	10-15	180	
Spring rolls	350	15-20	200	Oven ready

Food	Capacity (g)	Time (min.)	Temperature (°C)	Notes
Frozen chicken nuggets	500	10-15	200	Oven ready
Frozen fish sticks	500	6-10	200	Oven ready
Mozzarella sticks	500	8-10	200	Oven ready
Stuffed vegetables	500	10	200	
Cake	300	20-25	200	Use the tray
Quiche	300	20-22	200	Use the tray
Muffins	300	15-18	200	Use the tray
Sweet snacks	300	20	200	Use the tray
Frozen onion rings	450	15	200	

Fries can be made both with frozen fries (recommended) or by preparing the potatoes as follows: peel the potatoes, cut them into small pieces, leave them to soak in water for 20-30 minutes, drain them and dry them with paper towels; pour half a spoon of oil in a bowl and add the potatoes, mix well so the oil is evenly spread, and then proceed with cooking.

#### **Pre-heating**

Used to pre-heat the appliance before cooking. Time and temperature cannot be adjusted. This process can last up until 5 minutes, based on temperature selected. If pre-heating is not necessary, press the function key again and proceed by inserting the food inside the cooking chamber when the Add Food light is on after pre-heating is cancelled.

#### **Add Food light**

Suggests to insert the food inside the cooking chamber (Add Food). If no food is added after the beep, the appliance will keep operating with time and temperature set before.

#### **Start/Stop button**

Used to initiate pre-heating or cooking or to pause the operation without cancelling the settings previously selected. If the program needs to be changed during pre-heating or cooking, press Start/Stop and select the new function.

#### **Standby mode and switching off**

When the appliance is not cooking, it will enter stand by mode if no interaction is made with the control panel for a minute, and it automatically shuts off after 5 minutes of stand by mode.

#### **Accessories Fig.C**

##### **Nonstick tray**

Always insert the tray in the lower part of the cooking chamber, so that the grease, food residues and crumbs can be collected. Used alone in the cooking chamber, it is suitable for Pizza, Roast and Bake functions.

##### **Nonstick basket**

To be used always on top of the nonstick tray. Suitable for Air crisp and Broil functions.

##### **Nonstick grill**

Always to be used on top of the nonstick tray, to grill meat, fish, and vegetables or to heat food in general. Suitable for Grill, Broil and Dehydrate.

##### **Steel skewers set**

Set includes 4 steel skewers, to create meat, fish and/or vegetable skewers. For cooking, place them above the nonstick grill.

**Cleaning brush**

To clean accessories after use.

**Important notes**

The lid can be opened during cooking to check, roll or mix the food. The appliance will automatically interrupt cooking when the lid is up but will resume operation as soon as the lid is closed again. When the lid is up for more than 4 minutes, the appliance will shut off and the selected settings will be cancelled.

**Troubleshooting**

Problem	Possible cause	Solution
Appliance does not switch on	Appliance is unplugged	Connect the plug to the wall socket
	No preset function has been selected or the time/temperature have not been set	Select a function or set the time/temperature and then press Start/Stop button
Uncooked food	The cooking accessories have been overfilled	Reduce quantity for more even cooking
	Temperature is too low	Raise temperature and proceed with cooking
White smoke coming from the main unit	Too much oil is used	Clean to remove exceeding oil
	Accessories have grease residues left from last cooking	Clean accessories after each use
Fries are not cooked evenly	A wrong type of potato is used	Use hard and fresh potatoes or frozen potatoes
	Potatoes have not been rinsed thoroughly during preparation	Use cut sticks and dry to remove excessive starch
Fries are not crisps	Fries are under cooked or have too much water	Dry potatoes thoroughly before spraying oil

**Cleaning and maintenance**

Remove plug from the wall socket and let the appliance to cool completely.

Do not use metal kitchen tools or abrasive cleaning tools to clean accessories to avoid damages. Use the cleaning brush provided with the appliance to clean the accessories.

Clean the outside of the appliance with a warm and damp cloth and a mild detergent.

Remove the anti-splash grid for cleaning after each use. Push the little protruding tongue with one hand and with the other remove the anti-splash grid from its case. To replace it, repeat these steps backwards.

The anti-splash grid, tray, basket, grill and skewers are dishwasher safe.

It is possible to use degreasing liquids to remove residua dirt.

All accessories must be washed and dried before been stores, ready for next use.

Always clean the inside of the appliance with warm water and a nonabrasive sponge.

Make sure that all components are clean and dry before storing the appliance.

**Technical data**

Potter: 1500-1700 W

Input: 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 warranty 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](mailto: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.**

### **Avertissements spécifiques**

N'utilisez pas l'appareil avant d'avoir lu attentivement ce manuel d'instructions, en vous assurant que vous êtes parfaitement familiarisé avec le fonctionnement et les précautions associées de l'appareil.

Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau. Ne pas rincer sous le robinet d'eau. Ne versez aucun liquide d'aucune sorte dans l'unité principale contenant les composants électriques.

N'essayez en aucun cas de modifier la fiche.

Utilisez toujours l'appareil sur une surface horizontale stable.

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

Ne faites pas fonctionner l'appareil prêt d'un mur ou d'autres appareils.

Laissez un espace libre d'au moins 10 cm autour de l'appareil. Ne placez rien sur le dessus de l'appareil.

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

On peut cuire seulement des ingrédients comestibles avec cet appareil. Pour éviter un incendie ou un danger, ne placez pas de gros morceaux de nourriture ou d'objets métalliques dans l'appareil.

Ne placez pas de matériaux tels que du papier, du plastique, du tissu et/ou des objets inflammables dans la chambre de cuisson.

Pour éviter que les aliments n'entrent en contact avec les éléments chauffants supérieurs, ne remplissez pas trop la plaque de cuisson, le panier et la grille.

Ne couvrez pas les orifices d'entrée ou de sortie lorsque l'appareil est en marche, 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 à l'intérieur de la chambre de cuisson. N'utilisez pas de viande qui pourrait libérer trop de gras.

Pendant la cuisson, la température interne de l'appareil est très élevée. 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 extrait par la prise d'air supérieure. Gardez vos mains et votre visage à une distance de sécurité. Pendant la cuisson et l'ouverture du couvercle, faites attention au flux d'air chaud lorsque vous retirez les accessoires ou les aliments de l'appareil.

Portez toujours des gants de protection lorsque vous manipulez des composants et/ou des accessoires chauds. Les surfaces externes de l'appareil peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Le gril, le panier, la plaque de cuisson et les brochettes restent chauds même après l'arrêt. Portez toujours des gants de protection lorsque vous manipulez des composants et/ou des accessoires chauds.

La pointe des piques à brochette en acier peut être pointue, maniez-la avec précaution.

N'utilisez jamais le bandeau de commande et le couvercle de l'appareil pour soutenir un accessoire, qui pourrait endommager l'appareil lui-même.

Lorsque l'appareil est éteint, laissez-le refroidir pendant environ 30 minutes avant de le nettoyer ou de le ranger.

**Assurez-vous que les plats préparés avec cet appareil résultent cuits avec une couleur jaune dorée plutôt que foncée ou brune.**

Avant de la première utilisation

Avant de la première utilisation, déballez tout le contenu. Retirez le film de protection (si présent) des composants.

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.

Au premier démarrage, il est recommandé de faire fonctionner l'appareil à vide pendant 10 minutes.

L'appareil peut émettre de la fumée et une légère odeur lors de la première mise en marche. Il n'est pas défectueux, la fumée et l'odeur devraient disparaître en quelques minutes.

La grille antiéclaboussures doit être installée sur l'appareil à chaque utilisation, son absence peut provoquer l'accumulation de graisse sur l'élément chauffant, ce qui peut provoquer une émission excessive de fumée.

### **Description du produit Im.A**

1. Unité principale
2. Panneau de commande numérique
3. Chambre de cuisson
4. Grille antiéclaboussures amovible
5. Couvercle
6. Poignée
7. Prise pour la fuite d'air
8. Prise d'air d'admission

### **Panneau de commande numérique Im.B**

9. Bouton d'alimentation
10. Réglage du temps de cuisson
11. Affichage
12. Réglage de la température
13. Fonction de friture avec l'air
14. Fonction de séchage
15. Fonction pizza
16. Fonction rôtir
17. Cuisson au four
18. Gratiner
19. Cuisson au gril (niveaux de cuisson bas, moyen, haut, maximum)
20. Réglage manuel
21. Voyant de préchauffage
22. Voyant d'avertissement de nourriture ajouté
23. Bouton Start/Stop démarrer/arrêter

### **Accessoires Im. C**

24. Plaque antiadhésive
25. Panier antiadhésif
26. Grille antiadhésif
27. Ensemble de brochettes en acier
28. Brosse de nettoyage

### **Fonctionnement du produit Im.B**

Pour allumer et éteindre l'appareil, appuyez sur le bouton d'alimentation.

Lorsque l'appareil est éteint, la cuisson s'arrête immédiatement mais le ventilateur continue de fonctionner pendant environ 1 minute pour refroidir le produit. N'interrompez pas ce processus.

Lorsque l'appareil est allumé, l'écran LCD s'allume et affiche 88.88. Pendant le processus de préchauffage (le voyant relatif s'allume et une ligne pointillée en mouvement circulaire apparaît sur l'afficheur. À la fin du processus, la température et le temps (au format HH : MM) correspondant au programme prééglé s'affichent en alternance. Dans la fonction de réglage du temps de cuisson, appuyez sur les touches fléchées gauche pour diminuer le temps de cuisson ou sur la flèche droite pour l'augmenter.

Ces boutons vous permettent de diminuer ou d'augmenter les temps par intervalles d'une minute sur une période de temps prédéfinie en fonction du programme sélectionné.

Pour régler la température de cuisson, appuyez sur les touches fléchées gauche pour diminuer la température ou sur les touches fléchées droite pour l'augmenter. Ces touches permettent de diminuer ou d'augmenter la température de cuisson par intervalles de 5°C ; la température minimale de cuisson est de 50°C, la maximale est de 230°C.

### Programmes prédéfinis

La température et le temps peuvent être réinitialisées par l'utilisateur à tout moment, avant le démarrage et pendant le fonctionnement. Le couvercle peut être soulevé à tout moment, même pendant le fonctionnement (interrompant ainsi le programme).

### Friture à l'air

Idéal pour la friture avec l'air sans ou avec très peu de copeaux d'huile des frites, des collations, des légumes, des calamars, des rondelles d'oignon ou d'autres aliments surgelés, qui vont prendre un croquant supplémentaire.

Après avoir appuyé sur le bouton d'alimentation, appuyez sur le bouton Air Crisp. Avec le couvercle ouvert, placez la plaque antiadhésive à l'intérieur de la chambre de cuisson, puis fermez le couvercle. La température et le temps préréglés sont respectivement de 205°C et 18 minutes. Ce dernier peut être modifié par l'utilisateur à tout moment, même bien avant la mise en service qu'en cours de fonctionnement.

Appuyez sur le bouton Start / Stop pour démarrer la phase de préchauffage : un voyant s'allume indiquant le début de cette phase. Lorsque le préchauffage est terminé, le voyant s'éteint et le produit émet un bip. Le voyant Ajouter des aliments s'allume. Ouvrez le couvercle et placez le panier antiadhésif déjà rempli avec les aliments à cuire sur la casserole. Une fois le couvercle fermé, la cuisson démarre automatiquement et le minuteur démarre le compte à rebours. En fin de cuisson, l'appareil émet un nouveau signal sonore.

**⚠ Attention : Pour une cuisson homogène, ne remplissez pas trop le panier avec les aliments à cuire et il est conseillé de mélanger fréquemment les ingrédients.**

**⚠ Attention : pour ajouter des minutes supplémentaires au temps de cuisson, appuyez sur la flèche droite à côté du mot Temps. Cette opération doit être effectuée avant l'expiration du délai prévu par le programme. Il n'est pas possible de le faire une fois le temps réglé écoulé, car la phase de préchauffage du produit recommencerait.**

### Fonction de séchage

Convient pour le séchage de la viande, des fruits ou des légumes.

Ouvrez le couvercle et placez la poêle antiadhésive à l'intérieur de la chambre de cuisson, puis placez la première couche d'aliments dessus. Placez la grille antiadhésive sur la plaque et ajoutez une autre couche d'ingrédients. Fermez la couverture. Après avoir appuyé sur le bouton d'alimentation, appuyez sur le bouton de la fonction Dehydrate puis sur le bouton Start / Stop pour démarrer le processus de séchage. La température et le temps préréglés sont respectivement de 50°C et 6 heures.

**⚠ Attention : Ce programme ne prévoit pas de préchauffage (Preheat).**

### Fonction pizza

Convient pour la cuisson de pizzas ou de focaccias.

Retirez la casserole du produit, fermez le couvercle, appuyez sur le bouton d'alimentation et le bouton Pizza puis sur le bouton Start / Stop pour démarrer le préchauffage.

Pendant ce temps, étalez bien la pâte à pizza ou à focaccia dans le moule. A la fin du préchauffage et une fois que le voyant Add food s'allume, soulevez le couvercle, insérez la casserole avec la pâte dans la chambre de cuisson et refermez.

Vérifiez de temps en temps le niveau de cuisson et ajoutez quelques minutes à la minuterie si nécessaire.

**⚠ Attention : pour ajouter des minutes supplémentaires au temps de cuisson, appuyez sur la flèche droite à côté du mot Temps. Cette opération doit être effectuée avant l'expiration du délai prévu par le programme. Il n'est pas possible de le faire une fois le temps réglé écoulé, car la phase de préchauffage du produit recommencerait.**

Une fois cuit, soulevez le couvercle et retirez la casserole à l'aide de maniques pour éviter de vous brûler.

### Fonction rôtissage

Convient pour rôtir et attendrir de la viande ou des légumes.

Avec le couvercle ouvert, placez la plaque antiadhésive à l'intérieur de la chambre de cuisson et fermez le couvercle.

Appuyez sur le bouton Start / Stop pour démarrer la phase de préchauffage. Un voyant est accessible à côté de la fonction du même nom. Lorsque le préchauffage est terminé, le voyant s'éteint et émet un bip. Le voyant Ajouter des aliments s'allume. Ouvrez le couvercle et répartissez uniformément les aliments à rôtir sur la plaque. Une fois le couvercle fermé, la cuisson commence et le minuteur démarre le compte à rebours. En fin de cuisson, l'appareil émet un nouveau signal sonore.

Vérifiez de temps en temps le niveau de cuisson et ajoutez quelques minutes à la minuterie si nécessaire.

**⚠ Attention : pour ajouter des minutes supplémentaires au temps de cuisson, appuyez sur la flèche droite à côté du mot Temps. Cette opération doit être effectuée avant l'expiration du délai prévu par le programme. Il n'est pas possible de le faire une fois le temps réglé écoulé, car la phase de préchauffage du produit recommencerait.**

### Fonction de cuisson au four

Convient pour la cuisson, idéal pour les gâteaux et les desserts.

Retirez la casserole du produit, fermez le couvercle, appuyez sur le bouton d'alimentation et le bouton Bake puis sur le bouton Start / Stop pour démarrer le préchauffage.

Pendant ce temps, versez la pâte à gâteau dans la poêle antiadhésive. A la fin du préchauffage et lorsque le voyant 'Ajouter des aliments' s'allume, soulevez le couvercle, insérez la casserole avec la pâte dans la chambre de cuisson, puis refermez-la.

Une fois cuit, soulevez le couvercle et sortez la casserole à l'aide de maniques pour éviter de vous brûler.

Vérifiez de temps en temps le niveau de cuisson et ajoutez quelques minutes à la minuterie si nécessaire.

**⚠ Attention : pour ajouter des minutes supplémentaires au temps de cuisson, appuyez sur la flèche droite à côté du mot Temps. Cette opération doit être effectuée avant l'expiration du délai prévu par le programme. Il n'est pas possible de le faire une fois le temps réglé écoulé, car la phase de préchauffage du produit recommencerait.**

### Gratiner

Idéal pour gratiner ou saisir de fines tranches de viande ou de poisson.

Ouvrez le couvercle et placez la poêle antiadhésive à l'intérieur de la chambre de cuisson et, si vous le souhaitez, même le panier dans lequel placer les aliments. Fermez la couverture. Après avoir appuyé sur le bouton d'alimentation, appuyez sur les boutons Broil et Start/Stop pour démarrer la cuisson.

**⚠ Attention : Ce programme ne prévoit pas de préchauffage (Preheat).**

**⚠ Attention : pour ajouter des minutes supplémentaires au temps de cuisson, appuyez sur la flèche droite à côté du mot Temps. Cette opération doit être effectuée avant l'expiration du délai prévu par le programme. Il n'est pas possible de le faire une fois le temps réglé écoulé, car la phase de préchauffage du produit recommencerait.**

### Cuisson au gril

Idéal pour griller n'importe quel aliment en utilisant l'un des quatre niveaux de cuisson disponibles :

Faible : Recommandé pour les viandes grasses telles que le bacon, les saucisses ou les plats marinés avec des sauces épaisses

Med (Moyen) : Recommandé pour les viandes congelées ou marinées, les hamburgers, etc.

Élevé : recommandé pour les steaks, le poulet, les hot-dogs, les légumes, etc.

Max (Maximum) : Recommandé pour les poissons frais ou surgelés, les brochettes, etc.

Ouvrez le couvercle, placez la casserole à l'intérieur de la chambre de cuisson et placez le gril sur au-dessus.

Fermez la couverture. Après avoir appuyé sur le bouton d'alimentation, appuyez sur le bouton de cuisson au gril. Le niveau par défaut est Élevé. Selon vos besoins, appuyez à nouveau sur le bouton Gril pour sélectionner l'un des quatre niveaux indiqués ci-dessus après l'indication du voyant clignotant.

Appuyez sur le bouton Start / Stop pour démarrer la phase de préchauffage.

Un voyant est accessible à côté de la fonction du même nom (Preheat). Lorsque le préchauffage est terminé, le voyant s'éteint et émet un bip. Le voyant Ajouter des aliments s'allume, ouvrez le couvercle et répartissez uniformément les aliments à griller sur la lèche-frite. Une fois le couvercle fermé, la cuisson commence et le minuteur démarre le compte à rebours. En fin de cuisson, l'appareil émet un nouveau signal sonore. Vérifiez de temps en temps le niveau de cuisson et ajoutez quelques minutes à la minuterie si nécessaire.

**⚠ Attention : pour ajouter des minutes supplémentaires au temps de cuisson, appuyez sur la flèche droite à côté du mot Temps. Cette opération doit être effectuée avant l'expiration du délai prévu par le programme. Il n'est pas possible de le faire une fois le temps réglé écoulé, car la phase de préchauffage du produit recommencerait.**

### Tableaux des programmes prédéfinis

Programme prédéfini	Température prédéfinie (°C)	Plage de température réglable (°C)	Temps programmé	Plage de temps réglable
Friture avec air (Air Crisp)	205	50-230	18 min	1-60 min
Fonction séchage (Dehydrate)	50	50-90	6 heures	30 min - 24 heures
Fonction pizza (Pizza)	195	50-205	25 min	1-90 min
Fonction rôti (Roast)	205	50-220	25 min	1 min - 24 heures
Cuisson au four (Bake)	175	50-205	25 min	1 min - 2 heures
Brunissement au gratin (Broil)	205	50-230	10 min	1 - 60 min
Cuisson grill (basse) (Grill-Low)	150	/	20 min	1 - 30 min
Cuisson grill (moyenne) (Grill-Med)	175	/	20 min	1 - 30 min
Cuisson grill (haute) (Grill - High)	205	/	20 min	1 - 30 min
Cuisson grill (maxime) (Grill - Max)	230	/	20 min	1-30 min
Manual	50	50-230	1 min	1 min - 2 heures

### Paramètres manuels

Pour régler l'heure et la température à votre convenance, appuyez sur le bouton de réglage manuel. Cette fonction est pré-réglée à 50°C de température et 1 minute de temps de cuisson. Vous pouvez régler l'heure et la température souhaitées à l'aide des boutons de réglage de l'heure et de la température.

**Table de cuisson**

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

Types d'aliments	Capacité (g)	Temps (min.)	Températures (°C)	Notes
Frites fines (sur-gelées)	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 ou cubes de pommes de terre faits maison	300-1000	18-22	180	Ajouter une demi-cuillère à soupe d'huile en préparation
Pommes de terre rissolées	300	15-18	180	
Gratin aux patates	600	15-18	180	
Steak	500	8-12	180	
Côtelettes de cochon	500	10-14	180	
Hamburger	500	10-14	180	
Saucisses	500	13-15	180	
Cuisses de poulet	500	18-22	180	
Poitrine du poulet	500	10-15	180	
Rouleaux de printemps	350	15-20	200	Produits prêts pour le four
Nuggets surgelés	500	10-15	200	Produits prêts pour le four
Bâtonnets de poisson surgelés	500	6-10	200	Produits prêts pour le four
Bâtonnets mozzarella	500	8-10	200	Produits prêts pour le four
Légumes farcis	500	10	200	
Gâteaux	300	20-25	200	Utilisez la plaque
Quiche	300	20-22	200	Utilisez la plaque
Muffin	300	15-18	200	Utilisez la plaque
Collations sucrées	300	20	200	Utilisez la plaque
Rondelle d'oignon surgelés	450	15	200	

Les pommes de terre frites peuvent être obtenues soit en utilisant des pommes de terre surgelées (recommandé) soit en préparant des pommes de terre fraîches de cette manière : épluchez les pommes de terre, coupez-les en petits morceaux, laissez les pommes de terre tremper complètement couvertes 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 récipient et ajoutez les pommes de terre, mélangez pour que l'huile soit uniformément répartie entre les pommes de terre, procédez à la cuisson.

### **Préchauffage**

Fonction nécessaire pour préchauffer l'appareil avant la cuisson. La durée et la température de cette fonction de préchauffage ne peuvent pas être ajustées. Ce processus peut prendre jusqu'à 5 minutes, selon le réglage de température sélectionné. Si le préchauffage n'est pas nécessaire, appuyez à nouveau sur le bouton du programme présélectionné, puis procédez à l'insertion des plats à cuire dans la chambre de cuisson comme suggéré par le voyant des aliments ajoutés qui s'allumera lorsque le chauffage sera annulé.

### **Voyant d'avertissement d'aliments ajoutés**

Indication pour placer les aliments dans la chambre de cuisson (Add Food). Si aucun aliment n'est ajouté après le signal sonore, l'appareil continue avec la durée et la température réglées précédemment.

### **Marche/Arrêt Bouton Marche/Arrêt**

Pour démarrer le préchauffage ou la cuisson ou pour interrompre le fonctionnement sans annuler les réglages précédemment sélectionnés. Si vous souhaitez modifier le programme pendant le processus de préchauffage ou pendant la cuisson, appuyez sur Start/Stop et sélectionnez le nouveau programme.

### **Mode veille et arrêt**

Lorsque l'appareil ne cuit pas, il se met en mode veille s'il n'y a pas d'interaction avec le bandeau de commande pendant une minute et s'éteint automatiquement après 5 minutes en mode veille.

### **Accessoires Fig. C**

Plaqué antiadhésive

Insérez toujours le bac dans la partie inférieure de la chambre de cuisson, afin de recueillir les fuites de graisse, les résidus d'aliments ou les miettes. Utilisé seul dans la chambre de cuisson, il est recommandé pour les fonctions Pizza, Rôtissage et Cuisson.

### **Panier antiadhésif**

Utilisez toujours sur le dessus de la poêle antiadhésive. Il est recommandé pour les fonctions Air Frying et Gratin.

### **Grille antiadhésive**

Toujours utiliser sur le dessus de la plaque antiadhésive, pour griller de la viande, du poisson et des légumes ou pour réchauffer des aliments en général. L'utilisation de ce grille est recommandée pour les programmes de cuisson au gril, de brunissement au gratin et de séchage.

### **Ensemble de brochettes en acier**

L'ensemble comprend 4 brochettes en acier, pour créer des brochettes de viande, de poisson et/ou de légumes. Pour la cuisson, placez-les sur la grille antiadhésive.

### **Brosse de nettoyage**

Conçu pour nettoyer les accessoires après utilisation.

### **Notes IMPORTANTES**

Vous pouvez ouvrir le couvercle pendant la cuisson pour vérifier, retourner ou remuer les aliments. L'appareil arrête automatiquement la cuisson lorsque le couvercle est soulevé mais reprend son fonctionnement dès que le couvercle est refermé. Avec le couvercle relevé pendant plus de 4 minutes, l'appareil s'éteint et les réglages sélectionnés sont annulés.



## Dépannage

Problème	Cause probable	Solution
L'appareil ne démarre pas	L'appareil n'est pas connecté.	Branchez le cordon d'alimentation dans la prise murale.
	Vous n'avez pas sélectionné de programme prédéfini ou vous n'avez pas réglé l'heure et la température.	Sélectionnez un programme prédéfini ou réglez la température et l'heure, puis appuyez sur Start / Stop
Aliments pas cuits	Les accessoires de cuisson sont surchargés.	Utilisez de plus petites quantités pour une cuisson plus homogène
	La température est trop basse	Monter la température et poursuivre la cuisson
Fumée blanche provenant de l'unité principale	Trop d'huile est utilisée	Nettoyer pour éliminer l'excès d'huile
	Les accessoires présentent des résidus de graisse en excès provenant de la cuisson précédente.	Nettoyez les accessoires de cuisson après chaque utilisation
Les frites ne sont pas cuites uniformément	Le mauvais type de pomme de terre est utilisé.	Utilisez des pommes de terre fraîches, cuites à l'eau ou des pommes de terre surgelées
	Les pommes de terre ne sont pas rincées correctement pendant la préparation	Utilisez des bâtonnets coupés et séchez-les pour enlever l'excès d'amidon.
Les frites ne sont pas croustillantes	Les frites sont crues elles ont trop d'eau	Séchez bien les pommes de terre frites avant de les arroser d'huile.

## Nettoyage et maintenance

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

N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer les accessoires afin d'éviter tout dommage. Utilisez la brosse à double tête fournie pour les nettoyer.

Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon chaud et humide et un détergent doux.

Retirez le pare-éclaboussures pour le nettoyer après chaque utilisation. Poussez la languette saillante d'une main et de l'autre tirez la grille antiéclaboussures hors de son logement. Pour le remettre, répétez les étapes en sens inverse.

Le gril antiéclaboussures, la plaque de cuisson, le panier, le gril et les brochettes vont au lave-vaisselle.

Vous pouvez utiliser des liquides dégraissants pour éliminer les salissures résiduelles.

Tous les accessoires doivent être lavés et séchés avant d'être rangés, prêts pour la prochaine utilisation.

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

Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches avant de ranger l'appareil.

## Données techniques

Puissance : 1500-1700W

Alimentation : 220-240V ~, 50-60Hz

**Dans un souci d'amélioration continue, Beper se réserve le droit d'apporter des modifications et des améliorations au produit en question sans 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 ménager.

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.

Toute personne qui ne tiendra pas compte de ces règles d'élimination des déchets indiquées dans ce paragraphe en répondra selon la loi en vigueur.

### **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 :

- a. Dommages de transport ou de chutes accidentelles,
- b. Installation erronée ou inadaptation de l'installation électrique,
- c. Réparations ou modifications effectuées par un personnel non autorisé,
- d. Manque ou incorrect entretien et nettoyage,
- e. Produit et/ou parties du produit relevant de l'usure et/ou consommables (ex : lampes piles, lames)
- f. 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](mailto: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.**

### **Besondere Warnhinweise**

Benutzen Sie das Gerät nicht, bevor Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig gelesen und sich mit der Funktionsweise des Geräts und den entsprechenden Vorsichtsmaßnahmen vertraut gemacht haben. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser ein. Spülen Sie es nicht unter Leitungswasser ab.

Gießen Sie keine Flüssigkeiten in das Innere des Hauptgeräts, das die elektrischen Komponenten enthält.

Versuchen Sie nicht, den Stecker in irgendeiner Weise zu manipulieren. Verwenden Sie das Gerät immer auf einer horizontalen, stabilen Fläche. Verwenden Sie das Gerät nicht über oder in der Nähe von brennbaren Materialien wie Tischdecken und Vorhängen.

Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn es an der Wand oder an anderen Geräten steht. Lassen Sie um das Gerät herum einen Freiraum von mindestens 10 cm. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.

Wenn das Gerät schwarzen Rauch ausstößt, trennen Sie es sofort vom Stromnetz und warten Sie, bis es nicht mehr raucht, bevor Sie das Zubehör entfernen.

Dieses Gerät darf nur zum Kochen von essbaren Zutaten verwendet werden. Um Feuer oder Risiken zu vermeiden, sollten Sie keine zu großen Lebensmittelstücke oder Metallgegenstände einführen.

Führen Sie keine Materialien wie Papier, Plastik, Stoff und/oder andere brennbare Gegenstände in den Garraum ein.

Um zu vermeiden, dass das Gargut mit den oberen Heizelementen in Berührung kommt, dürfen die Schale, der Korb und der Grill nicht überfüllt werden.

Decken Sie die Luftein- und -auslässe nicht ab, während das Gerät in Betrieb ist. Dies verhindert ein gleichmäßiges Garen und könnte das Gerät beschädigen oder zu einer Überhitzung des Geräts führen.

Geben Sie nicht mehr als einen Teelöffel Öl oder Fett in den Garraum. Garen Sie kein fettes Fleisch, das zu viel Fett abgeben könnte.

Während des Kochens ist die Temperatur im Inneren des Geräts sehr hoch. Halten Sie Ihre Hände oder andere Körperteile nicht in das Gerät, bevor es nicht vollständig abgekühlt ist.

Während des Betriebs strömt die Luft durch den oberen Luftauslass aus. Halten Sie Ihr Gesicht und Ihre Hände in sicherer Entfernung davon. Achten Sie während des Kochens und beim Öffnen des Deckels auf die heiße Luft, die aus dem Gerät strömt, wenn Sie Zubehör oder Lebensmittel herausnehmen.

Tragen Sie immer Schutzhandschuhe, wenn Sie heiße Bauteile und/oder Zubehöerteile anfassen. Die Außenflächen des Geräts können während des Gebrauchs heiß werden. Der Grill, der Korb, die Schale und die Spieße werden auch nach dem Ausschalten des Geräts noch sehr heiß.

Die Spitze der Stahlspieße kann scharf sein, seien Sie vorsichtig. Legen Sie niemals Zubehöerteile auf das Bedienfeld oder die Abdeckung des Geräts, dies könnte das Gerät beschädigen.

Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, lassen Sie es etwa 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es reinigen oder aufbewahren.

Achten Sie darauf, dass die mit diesem Gerät zubereiteten frittierten Speisen eine goldgelbe Farbe haben und nicht dunkel oder braun sind.

#### **Vor der ersten Benutzung**

Vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien entfernen. Entfernen Sie die Schutzfolie (falls vorhanden) von den Komponenten. Spülen und trocknen Sie alle Zubehöerteile ab, reinigen Sie den äußeren und inneren Teil des Geräts mit einem feuchten, warmen Tuch und heizen Sie das Gerät einige Minuten lang vor, um eventuelle Rückstände abzubrennen.

Bei der ersten Inbetriebnahme ist es ratsam, das Gerät 10 Minuten lang leer zu betreiben.

Das Gerät kann beim ersten Einschalten Rauch und einen leichten Geruch abgeben. Dies ist kein Defekt, der Rauch und der Geruch sollten innerhalb weniger Minuten verschwinden.

Das Spritzschutzgitter muss bei jedem Gebrauch am Gerät angebracht werden. Fehlt das Gitter, kann sich Fett auf dem Heizelement ansammeln, was zu übermäßigem Rauchaustritt führen kann.

### **Beschreibung des Produkts Abb.A**

1. Haupteinheit
2. Digitales Bedienfeld
3. Garkammer
4. Abnehmbares Spritzschutzgitter
5. Deckel
6. Handgriff
7. Luftauslass
8. Lufteinlass

### **Digitales Bedienfeld Abb.B**

9. Einschalttaste
10. Einstellung der Garzeit
11. Anzeige
12. Einstellung der Temperatur
13. Air-Crisp-Funktion
14. Dehydratisierungsfunktion
15. Pizza-Funktion
16. Braten-Funktion
17. Funktion "Backen
18. Broil-Funktion
19. Grill (Kochstufe niedrig, mittel, maximal)
20. Manuelle Einstellung
21. Vorwärmleuchte
22. Lebensmittellicht hinzufügen
23. Start/Stop-Taste

### **Zubehör Abb.C**

24. Antihaft-Schale
25. Antihaft-Korb
26. Antihaft-Grill
27. Satz Stahlspeieße
28. Reinigungsbürste

### **Betrieb Abb.B**

Um das Gerät ein- und auszuschalten, drücken Sie die Einschalttaste.

Wenn das Gerät ausgeschaltet wird, wird der Garvorgang sofort beendet, aber das Gebläse läuft noch etwa 1 Minute weiter, um das Gerät abzukühlen. Unterbrechen Sie diesen Vorgang nicht.

Beim Einschalten des Geräts leuchtet das LCD-Display auf und zeigt 88:88 an. Während des Vorheizvorgangs schaltet sich die entsprechende Leuchte ein und auf dem Display erscheint eine gestrichelte Linie in kreisförmiger Bewegung. Wenn dieser Vorgang abgeschlossen ist, zeigt das Display abwechselnd die Temperatur und die Zeit (HH:MM) für die vorgewählte Kochfunktion an.

Wenn Sie sich im Einstellmodus für die Garzeit befinden, drücken Sie die linke Pfeiltaste, um die Garzeit zu verkürzen, oder die rechte Pfeiltaste, um sie zu verlängern.

Mit diesen Pfeiltasten kann die Garzeit in 1-Minuten-Schritten über einen bestimmten Zeitraum je nach gewählter Garfunktion reduziert oder erhöht werden.

Zum Einstellen der Gartemperatur drücken Sie die linke Pfeiltaste, um sie zu verringern, oder die rechte Pfeiltaste, um sie zu erhöhen. Mit diesen Pfeiltasten kann die Temperatur in 5°C-Schritten verringert oder erhöht werden; die minimale Gartemperatur beträgt 50°C, die maximale Temperatur 230°C.

### **Vorgewählte Funktionen**

Die Gartemperatur und die Garzeit können vom Benutzer jederzeit eingestellt werden, sowohl vor als auch während des Betriebs. Der Deckel kann jederzeit angehoben werden, auch während des Kochens (dadurch wird der Kochvorgang unterbrochen).

### **Air-Crisp-Funktion**

Perfekt zum Frittieren von Pommes frites, Snacks, Gemüse, Kalbfleisch, Zwiebelringen oder anderen tiefgefrorenen Lebensmitteln ohne oder mit sehr wenig Öl, um sie besonders knusprig zu machen.

Drücken Sie nach dem Einschalten des Geräts die Air-Crisp-Taste (Air Crisp). Legen Sie bei geöffnetem Deckel die antihafbeschichtete Schale in den Garraum und schließen Sie dann den Deckel. Die voreingestellte Temperatur und Zeit beträgt 205 °C bzw. 18 Minuten.

Letztere kann vom Benutzer jederzeit eingestellt werden, sowohl vor als auch während des Betriebs.

Drücken Sie die Start/Stopp-Taste, um die Vorheizfunktion zu starten: eine Lampe leuchtet auf, die anzeigt, dass diese Funktion gestartet wurde.

Wenn das Vorheizen beendet ist, schaltet sich das Licht aus und das Gerät piept. Die Leuchte Lebensmittel hinzufügen leuchtet auf. Öffnen Sie den Deckel und stellen Sie den bereits mit dem Gargut gefüllten antihafbeschichteten Korb auf das Blech. Sobald der Deckel geschlossen ist, beginnt der Garvorgang automatisch, und der Timer beginnt mit dem Herunterzählen. Nach Beendigung des Garvorgangs gibt das Gerät erneut einen Signalton ab.

**⚠ Achtung: Um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten, sollten Sie den Korb nicht übermäßig mit Lebensmitteln füllen und diese häufig umrühren.**

**⚠ Achtung: Um die Garzeit um einige Minuten zu verlängern, drücken Sie die rechte Pfeiltaste neben der Zeitangabe. Dieser Vorgang muss durchgeführt werden, bevor die voreingestellte Zeit der Kochfunktion abläuft. Es ist nicht möglich, Minuten hinzuzufügen, wenn der Timer bereits abgelaufen ist, da die Vorheizfunktion erneut startet.**

### Dehydratisierungsfunktion

Geeignet zum Trocknen von Fleisch, Obst und Gemüse.

Öffnen Sie den Deckel und stellen Sie die antihafbeschichtete Schale in den Garraum, dann legen Sie die erste Schicht Lebensmittel ein. Legen Sie den antihafbeschichteten Rost auf das Blech und fügen Sie eine weitere Schicht von Zutaten hinzu. Schließen Sie den Deckel. Drücken Sie nach dem Einschalten des Geräts die Taste Dehydrieren und dann die Taste Start/Stop, um den Dörrvorgang zu starten. Die voreingestellte Temperatur beträgt 50°C und die voreingestellte Zeit 6 Stunden.

**⚠ Achtung! Diese Funktion sieht kein Vorheizen (Preheat) vor.**

### Pizza-Funktion

Ideal zum Backen von Pizza und Focaccia.

Nehmen Sie das Blech aus dem Gerät, schließen Sie den Deckel, drücken Sie die Einschalttaste und die Pizzataste und dann die Start/Stop-Taste, um das Vorheizen zu starten.

In der Zwischenzeit rollen Sie den Pizza- oder Focaccia-Teig in der Pfanne gut aus. Wenn das Vorheizen beendet ist und das Licht "Lebensmittel hinzufügen" leuchtet, öffnen Sie den Deckel, schieben Sie das Blech mit dem Teig in den Garraum und schließen Sie es.

Überprüfen Sie von Zeit zu Zeit die Garstufe und verlängern Sie den Timer bei Bedarf um einige Minuten.

**⚠ Achtung: Um die Garzeit um einige Minuten zu verlängern, drücken Sie die rechte Pfeiltaste neben der Zeitangabe. Dieser Vorgang muss durchgeführt werden, bevor die voreingestellte Zeit der Kochfunktion abläuft. Es ist nicht möglich, Minuten hinzuzufügen, wenn der Timer bereits abgelaufen ist, da die Vorheizfunktion erneut startet.**

Nach Beendigung des Garvorgangs den Deckel wieder öffnen und das Blech mit Ofenhandschuhen herausnehmen, um Verbrennungen zu vermeiden.

### Braten-Funktion

Ideal zum Braten und Erweichen von Fleisch oder Gemüse.

Bei geöffnetem Deckel die antihafbeschichtete Schale in den Garraum stellen und den Deckel schließen.

Drücken Sie die Start/Stopp-Taste, um das Vorheizen (Preheat) zu starten. Neben dieser Funktion leuchtet eine Lampe auf. Sobald das Vorheizen beendet ist, erlischt die Leuchte und das Gerät gibt einen Piepton ab.

Die Leuchte Lebensmittel einfüllen (Lebensmittel einfüllen) leuchtet auf. Öffnen Sie den Deckel und verteilen Sie die zu bratenden Lebensmittel gleichmäßig auf dem Blech. Sobald der Deckel geschlossen ist, beginnt der Garvorgang, und der Timer beginnt mit dem Herunterzählen. Nach Beendigung des Garvorgangs gibt das Gerät erneut einen Signalton ab.

Überprüfen Sie von Zeit zu Zeit die Garstufe und verlängern Sie den Timer bei Bedarf um einige Minuten.

**⚠ Achtung: Um die Garzeit um einige Minuten zu verlängern, drücken Sie die rechte Pfeiltaste neben der Zeitangabe. Dieser Vorgang muss durchgeführt werden, bevor die voreingestellte Zeit der Kochfunktion abläuft. Es ist nicht möglich, Minuten hinzuzufügen, wenn der Timer bereits abgelaufen ist, da die Vorheizfunktion erneut startet.**

### **Funktion "Backen**

Ideal zum Backen, für Kuchen und Torten.

Nehmen Sie das Blech aus dem Gerät, schließen Sie den Deckel, drücken Sie die Einschalttaste und die Backtaste (Bake) und dann die Start/Stop-Taste, um das Vorheizen zu starten.

Füllen Sie in der Zwischenzeit den Kuchenteil in das antihafbeschichtete Blech. Wenn das Vorheizen beendet ist und die Leuchte "Lebensmittel hinzufügen" aufleuchtet, öffnen Sie den Deckel, setzen Sie das Blech mit dem Teig in den Garraum ein und schließen Sie es wieder.

Nach Beendigung des Garvorgangs den Deckel wieder öffnen und das Blech mit Ofenhandschuhen herausnehmen, um Verbrennungen zu vermeiden.

Überprüfen Sie von Zeit zu Zeit die Garstufe und verlängern Sie den Timer bei Bedarf um einige Minuten.

**⚠ Achtung: Um die Garzeit um einige Minuten zu verlängern, drücken Sie die rechte Pfeiltaste neben der Zeitangabe. Dieser Vorgang muss durchgeführt werden, bevor die voreingestellte Zeit der Kochfunktion abläuft. Es ist nicht möglich, Minuten hinzuzufügen, wenn der Timer bereits abgelaufen ist, da die Vorheizfunktion erneut startet.**

### **Broil-Funktion**

Ideal zum Gratinieren oder zum Anbraten von dünnen Fleisch- oder Fischstücken.

Öffnen Sie den Deckel und stellen Sie das antihafbeschichtete Blech und ggf. den Korb mit den Speisen in den Garraum. Nach dem Drücken der Einschalttaste die Funktionstaste Broil (Braten) und dann die Taste Start/Stop drücken, um den Garvorgang zu starten

**⚠ Achtung! Diese Funktion sieht kein Vorheizen (Preheat) vor.**

**⚠ Achtung: Um die Garzeit um einige Minuten zu verlängern, drücken Sie die rechte Pfeiltaste neben der Zeitangabe. Dieser Vorgang muss durchgeführt werden, bevor die voreingestellte Zeit der Kochfunktion abläuft. Es ist nicht möglich, Minuten hinzuzufügen, wenn der Timer bereits abgelaufen ist, da die Vorheizfunktion erneut startet.**

### **Grill-Funktion**

Ideal zum Grillen aller Arten von Lebensmitteln mit einer der vier verfügbaren Kühlstufen:

Niedrig: für fettes Fleisch wie Speck, Würste oder in dicken Soßen marinierte Lebensmittel

Med (Medium): für gefrorenes oder mariniertes Fleisch, Hamburger usw.

Hoch: für Steaks, Hähnchen, Hot Dogs, Gemüse usw.

Max: für frischen oder gefrorenen Fisch, Spieße, usw.

Öffnen Sie den Deckel, stellen Sie das Blech in den Garraum und legen Sie den Grill darauf. Schließen Sie den Deckel. Nach dem Drücken der Einschalttaste die Funktionstaste Grill (Grill) drücken. Die voreingestellte Garstufe ist Hoch. Drücken Sie je nach Bedarf die Taste Grill, um eine der vier oben beschriebenen Stufen zu wählen, und folgen Sie dabei der blinkenden Anzeige.

Drücken Sie die Start/Stop-Taste, um das Vorheizen (Preheat) zu starten. Neben dieser Funktion leuchtet eine Lampe auf. Nach Beendigung des Vorheizens leuchtet die Lampe nicht mehr und das Gerät piept. Die Leuchte Lebensmittel einfüllen (Lebensmittel einfüllen) leuchtet auf. Öffnen Sie den Deckel und verteilen Sie das Grillgut gleichmäßig auf dem Blech. Sobald der Deckel geschlossen ist, beginnt der Garvorgang, und der Timer beginnt mit dem Herunterzählen. Nach Beendigung des Garvorgangs gibt das Gerät erneut einen Signalton ab.

Überprüfen Sie von Zeit zu Zeit die Garstufe und verlängern Sie den Timer bei Bedarf um einige Minuten.

**⚠ Achtung: Um die Garzeit um einige Minuten zu verlängern, drücken Sie die rechte Pfeiltaste neben der Zeitangabe. Dieser Vorgang muss durchgeführt werden, bevor die voreingestellte Zeit der Kochfunktion abläuft. Es ist nicht möglich, Minuten hinzuzufügen, wenn der Timer bereits abgelaufen ist, da die Vorheizfunktion erneut startet.**



**Tabellen mit voreingestellten Funktionen**

Voreingestellte Funktion	Voreingestellte Temperatur (°C)	Einstellbares Temperaturintervall (°C)	Voreingestellte Zeit	Einstellbares Zeitintervall
Air Crisp	205	50-230	18 min	1-60 min
Dehydrieren	50	50-90	6 Erze	30 min - 24 Erze
Pizza	195	50-205	25 min	1-90 min
Braten	205	50-220	25 min	1 min - 24 Erze
Backen	175	50-205	25 min	1 min - 2 Erze
Grillen	205	50-230	10 min	1 - 60 min
Grill-Tief	150	/	20 min	1 - 30 min
Grill-Med	175	/	20 min	1 - 30 min
Grill - Hoch	205	/	20 min	1 - 30 min
Grill - Max	230	/	20 min	1-30 min
Handbuch	50	50-230	1 min	1 min - 2 Erze

**Manuelle Einstellungen**

Um Zeit und Temperatur manuell einzustellen, drücken Sie die Taste Manuelle Einstellung. Diese Funktion ist auf 50°C und 1 Minute Garzeit voreingestellt. Zeit und Temperatur können mit den Tasten für die Zeit- und Temperatureinstellung angepasst werden.

**Zeitplan für das Kochen**

Verwenden Sie die folgende Tabelle als Referenz für die manuelle Einstellung von Garzeit und Temperatur.

Lebensmittel	Fasungsvermögen (g)	Zeit (Min.)	Temperatur (°C)	Anmerkungen
Dünne Pommes frites (gefroren)	300-700	15-16	200	
Pommes frites (gefroren)	300-700	15-20	200	
Hausgemachte Pommes frites	300-800	10-16	200	Bei der Zubereitung einen halben Löffel Öl hinzufügen
Hausgemachte Kartoffelscheiben oder -würfel	300-1000	18-22	180	Bei der Zubereitung einen halben Löffel Öl hinzufügen
Rostis	300	15-18	180	
Kartoffelgratin	600	15-18	180	
Steak	500	8-12	180	
Schweinerippchen	500	10-14	180	

Lebensmittel	Fas- sungsvermögen (g)	Zeit (Min.)	Temperatur (°C)	Anmerkungen
Hamburger	500	10-14	180	
Würstchen	500	13-15	180	
Hühnerbeine	500	18-22	180	
Hühnerbrust	500	10-15	180	
Frühlingsrollen	350	15-20	200	Backofen bereit
Gefrorene Chicken Nuggets	500	10-15	200	Backofen bereit
Gefrorene Fi- schstäbchen	500	6-10	200	Backofen bereit
Mozzarella-Stan- gen	500	8-10	200	Backofen bereit
Gefülltes Gemüse	500	10	200	
Torte	300	20-25	200	Verwenden Sie das Tablett
Quiche	300	20-22	200	Verwenden Sie das Tablett
Muffins	300	15-18	200	Verwenden Sie das Tablett
Süße Snacks	300	20	200	Verwenden Sie das Tablett
Gefrorene Zwie- belringe	450	15	200	

Pommes frites können sowohl mit tiefgefrorenen Pommes frites (empfohlen) als auch mit den wie folgt zubereiteten Kartoffeln zubereitet werden:

Die Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden, 20-30 Minuten in Wasser einweichen, abtropfen lassen und mit Papiertüchern abtrocknen; einen halben Löffel Öl in eine Schüssel geben und die Kartoffeln dazugeben, gut mischen, damit das Öl gleichmäßig verteilt wird, und dann mit dem Kochen fortfahren.

#### **Vorheizen**

Dient zum Vorheizen des Geräts vor dem Garen. Zeit und Temperatur können nicht eingestellt werden. Dieser Vorgang kann bis zu 5 Minuten dauern, je nach gewählter Temperatur. Wenn das Vorheizen nicht erforderlich ist, drücken Sie die Funktionstaste erneut und schieben Sie die Lebensmittel in den Garraum, wenn die Leuchte Lebensmittel hinzufügen aufleuchtet, nachdem das Vorheizen abgebrochen wurde.

#### **Lebensmittellicht hinzufügen**

Schlägt vor, die Lebensmittel in den Garraum einzulegen (Lebensmittel hinzufügen). Wenn nach dem Signalton keine Lebensmittel hinzugefügt werden, arbeitet das Gerät mit der zuvor eingestellten Zeit und Temperatur weiter.

#### **Start/Stop-Taste**

Dient zum Starten des Vorheizens oder Garens oder zum Anhalten des Vorgangs, ohne die zuvor gewählten Einstellungen zu löschen. Wenn das Programm während des Vorheizens oder Garens geändert werden muss, drücken Sie Start/Stop und wählen Sie die neue Funktion.

**Standby-Modus und Ausschalten**

Wenn das Gerät nicht kocht, schaltet es sich in den Standby-Modus, wenn eine Minute lang keine Bedienung über das Bedienfeld erfolgt, und schaltet sich nach 5 Minuten Standby-Modus automatisch ab.

**Zubehör Abb.C**

Antihafbeschichtete Schale

Setzen Sie das Blech immer im unteren Teil des Garraums ein, damit Fett, Speisereste und Krümel aufgefangen werden können. Wird es allein im Garraum verwendet, ist es für die Funktionen Pizza, Braten und Backen geeignet.

**Korb mit Antihafbeschichtung**

Immer auf dem antihafbeschichteten Tablett zu verwenden. Geeignet für die Funktionen Air Crisp und Broil.

**Antihaf-Grill**

Stets auf der antihafbeschichteten Schale zu verwenden, um Fleisch, Fisch und Gemüse zu grillen oder allgemein Speisen zu erhitzen.

Geeignet zum Grillen, Braten und Dehydrieren.

**Satz Stahlspeie**

Das Set enthält 4 Stahlspeie, mit denen sich Fleisch-, Fisch- und/oder Gemüsespeie herstellen lassen. Zum Kochen werden sie über den antihafbeschichteten Grill gelegt.

**Reinigungsbürste**

Zum Reinigen des Zubehörs nach dem Gebrauch.

**Wichtige Hinweise**

Der Deckel kann während des Garens geöffnet werden, um das Gargut zu prüfen, zu wenden oder zu mischen. Das Gerät unterbricht den Garvorgang automatisch, wenn der Deckel geöffnet ist, setzt ihn aber fort, sobald der Deckel wieder geschlossen wird. Wenn der Deckel länger als 4 Minuten geöffnet ist, schaltet sich das Gerät aus und die gewählten Einstellungen werden gelöscht.

**Fehlersuche**

Ausgabe	Mögliche Ursache	Lösung
Gerät lässt sich nicht einschalten	Das Gerät ist vom Stromnetz getrennt	Stecken Sie den Stecker in die Steckdose
	Es wurde keine voreingestellte Funktion gewählt oder die Zeit/ Temperatur wurde nicht eingestellt	Wählen Sie eine Funktion oder stellen Sie die Zeit/Temperatur ein und drücken Sie dann die Start/Stop-Taste
Ungekochte Lebensmittel	Das Kochzubehör wurde überfüllt	Reduzieren Sie die Menge für ein gleichmäßigeres Garen
	Die Temperatur ist zu niedrig	Die Temperatur erhöhen und mit dem Garen fortfahren
Weißer Rauch kommt aus dem Hauptgerät	Es wird zu viel Öl verwendet	Reinigen, um überschüssiges Öl zu entfernen
	Das Zubehör hat noch Fettrückstände vom letzten Kochen	Zubehör nach jedem Gebrauch reinigen

Ausgabe	Mögliche Ursache	Lösung
Pommes frites werden nicht gleichmäßig gegart	Eine falsche Kartoffelsorte wird verwendet	Verwenden Sie frische, hart gekochte Kartoffeln oder gefrorene Kartoffeln
	Die Kartoffeln wurden bei der Zubereitung nicht gründlich gewaschen.	Geschnittene Stäbchen verwenden und trocknen, um überschüssige Stärke zu entfernen
Pommes frites sind keine Chips	Pommes frites sind zu wenig gekocht oder enthalten zu viel Wasser	Kartoffeln vor dem Besprühen mit Öl gründlich trocknen

### Reinigung und Wartung

Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

Verwenden Sie zur Reinigung des Zubehörs keine Küchenwerkzeuge aus Metall oder Scheuermittel, um Schäden zu vermeiden. Verwenden Sie zum Reinigen des Zubehörs die mit dem Gerät mitgelieferte Reinigungsbürste.

Reinigen Sie die Außenseite des Geräts mit einem warmen, feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel. Nehmen Sie das Spritzschutzgitter nach jedem Gebrauch zur Reinigung heraus. Drücken Sie mit einer Hand auf die kleine vorstehende Zunge und nehmen Sie mit der anderen Hand das Spritzschutzgitter aus seinem Gehäuse. Um es wieder einzusetzen, wiederholen Sie diese Schritte in umgekehrter Reihenfolge.

Der Anti-Spritz-Gitterrost, das Tablett, der Korb, der Grill und die Spieße sind spülmaschinenfest.

Es ist möglich, Entfettungsflüssigkeiten zu verwenden, um Schmutzreste zu entfernen.

Alle Zubehörteile müssen gewaschen und getrocknet werden, bevor sie für den nächsten Gebrauch aufbewahrt werden.

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

Vergewissern Sie sich, dass alle Komponenten sauber und trocken sind, bevor Sie das Gerät einlagern.

### Technische Daten

Potwer: 1500-1700 W

Eingang: 220-240V~, 50-60Hz

**Aus Gründen der Verbesserung behält sich Beper das Recht vor, das Produkt ohne vorherige Ankündigung zu ändern oder zu verbessern.**



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](mailto: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.**

### **Advertencias específicas**

No utilice el aparato antes de leer detenidamente este manual de instrucciones, asegurándose de estar completamente familiarizado con el funcionamiento y las precauciones relacionadas con el aparato.

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

No ponga 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 haga funcionar 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, desenchúfelo inmediatamente y espere a que deje de fumar antes de retirar los accesorios.

Solo se pueden cocinar ingredientes comestibles con este aparato. Para evitar incendios o peligros, no coloque trozos grandes de alimentos u objetos metálicos en el aparato.

No introduzca materiales como papel, plástico, tela y/u objetos inflamables en la cámara de cocción.

Para evitar que los alimentos entren en contacto con los elementos calefactores superiores, no llene en exceso la bandeja, la cesta y la rejilla. No cubra las rejillas de ventilación de entrada o salida mientras el aparato está en funcionamiento, lo que evitará una cocción uniforme y podría dañar el aparato o provocar que se sobrecaliente. No agregue más de una cucharadita de aceite o grasa dentro de la cámara de cocción. No utilice carnes que puedan desprender 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 esté completamente frío.

Durante el funcionamiento, el aire se extrae a través de la toma de aire superior. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura. Durante la cocción y la apertura de la tapa, preste atención al flujo de aire caliente al retirar accesorios o alimentos del aparato.

Utilice siempre guantes de protección cuando manipule componentes y/o accesorios calientes. Las superficies externas del aparato pueden calentarse durante el uso. La parrilla, la cesta, la bandeja para hornear y las brochetas estarán calientes incluso después de apagarlas. Utilice siempre guantes de protección cuando manipule componentes y/o accesorios calientes.

La punta de las brochetas de acero puede estar afilada, por lo que debe manipularse con cuidado. Nunca utilice el panel de control y la tapa del aparato para sostener cualquier accesorio, lo que podría dañar el propio aparato.

Cuando el aparato esté apagado, déjelo enfriar durante unos 30 minutos antes de limpiarlo o guardarlo.

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



**Antes del primer uso**

Antes del primer uso, desembale todo el contenido. Retire la película protectora (si está presente) de los componentes.

Enjuague y seque todos los accesorios, limpie el exterior y el interior del aparato con un paño húmedo tibio y precaliente el aparato durante unos minutos para quemar cualquier residuo.

En la primera puesta en marcha, se recomienda hacer funcionar el aparato vacío durante 10 minutos.

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.

La rejilla antisalpicaduras debe instalarse en el aparato cada vez que se utilice, cuya ausencia puede provocar la acumulación de grasa en el elemento calefactor, lo que a su vez puede provocar una emisión excesiva de humo.

**Descripción del producto Im. A**

1. Unidad principal
2. Panel de control digital
3. Cámara de cocción
4. Protección contra salpicaduras extraíble
5. Tapa
6. Mango
7. Salida de aire
8. Toma de aire de entrada

**Panel de control digital Im.B**

9. Botón de encendido
10. Ajuste del tiempo de cocción
11. Pantalla
12. Ajuste de temperatura
13. Función de freír al aire
14. Función de secado
15. Función de pizza
16. Función asado
17. Hornear en el horno
18. Gratinar
19. Cocción a la parrilla (niveles de cocción bajo, medio, alto, máximo)
20. Configuración manual
21. Testigo de precalentamiento
22. Luz de advertencia de alimentos añadida
23. Botón de inicio/parada de inicio/parada

**Accesorios Im. C**

24. Sartén antiadherente
25. Cesta antiadherente
26. Parrilla antiadherente
27. Juego de brochetas de acero
28. Cepillo de limpieza

**Funcionamiento del producto Im.B**

Para encender y apagar el aparato, presione el botón de encendido.

Cuando se apague el aparato, la cocción se detendrá inmediatamente pero el ventilador seguirá funcionando durante aproximadamente 1 minuto para enfriar el producto. No interrumpa este proceso.

Cuando el dispositivo está encendido, la pantalla LCD se ilumina y muestra 88:88. Durante el proceso de precalentamiento (se enciende la luz relativa y aparece una línea de puntos en movimiento circular en la pantalla). Al final del proceso, la temperatura y el tiempo (en formato HH: MM) correspondientes al programa preestablecido aparecen alternativamente.

En la función de configuración del tiempo de cocción, presione las teclas de flecha hacia la izquierda para disminuir el tiempo de cocción o la flecha hacia la derecha para aumentarlo. Estos botones le permiten disminuir o aumentar los tiempos en intervalos de 1 minuto durante un período de tiempo predeterminado según el programa seleccionado.

Para configurar la temperatura de cocción, presione las teclas de flecha hacia la izquierda para disminuir la temperatura o las teclas de flecha hacia la derecha para aumentarla. Estas teclas le permiten disminuir o aumentar la temperatura de cocción en intervalos de 5 °C; la temperatura mínima de cocción es de 50 °C, la máxima es de 230 °C.

### Programas preestablecidos

El usuario puede restablecer la temperatura y el tiempo en cualquier momento, tanto antes de la puesta en marcha como durante el funcionamiento. La tapa se puede levantar en cualquier momento, incluso durante el funcionamiento (pausando así el programa).

### Freír al aire

Ideal para freír al aire sin o con muy poco aceite papas fritas, bocadillos, verduras, calamares, aros de cebolla u otros alimentos congelados que les dan una textura crujiente extra.

Después de presionar el botón de encendido, presione el botón Air Crisp. Con la tapa abierta, coloque la sartén antiadherente dentro de la cámara de cocción y luego cierre la tapa. La temperatura y el tiempo preestablecidos son 205°C y 18 minutos respectivamente. Este último puede ser modificado por el usuario en cualquier momento, tanto antes de la puesta en marcha como durante el funcionamiento.

Pulse el botón Start/Stop para iniciar la fase de precalentamiento: se enciende una luz que indica el inicio de esta fase. Cuando se completa el precalentamiento, la luz se apaga y el producto emite un pitido. Se enciende la luz indicadora de agregar alimentos. Abra la tapa y coloque la cesta antiadherente ya llena con los alimentos a cocinar en la sartén. Una vez que se cierra la tapa, la cocción comienza automáticamente y el temporizador comienza la cuenta regresiva. Al final de la cocción, el aparato emite otra señal acústica.

**⚠ Advertencia: Para una cocción uniforme, no llene en exceso la canasta con los alimentos a cocinar y se recomienda mezclar los ingredientes con frecuencia.**

**⚠ Advertencia: para agregar minutos adicionales al tiempo de cocción, presione la flecha derecha junto a la palabra Tiempo. Esta operación debe realizarse antes de que finalice el tiempo previsto por el programa. No es posible hacerlo una vez transcurrido el tiempo establecido, ya que se iniciaría de nuevo la fase de precalentamiento del producto.**

### Función de secado

Apto para secar carnes, frutas o verduras.

Abra la tapa y dentro de la cámara de cocción coloque la sartén antiadherente y luego coloque la primera capa de alimentos sobre ella. Coloque la parrilla antiadherente en la bandeja para hornear y agregue otra capa de ingredientes. Cerrar la tapa. Después de presionar el botón de encendido, presione el botón de función Deshidrator y luego el botón Iniciar / Detener para iniciar el proceso de secado. La temperatura y el tiempo preestablecidos son respectivamente 50 ° C y 6 horas.

**⚠ Advertencia: Este programa no prevé el precalentamiento (Preheat).**

### Función de pizza

Apto para cocinar pizzas o focaccias.

Retire la sartén del producto, cierre la tapa, presione el botón de encendido y el botón Pizza y luego el botón Start/Stop para comenzar a precalentar.

Mientras tanto, extienda bien la masa de pizza o focaccia en la sartén. Al final del precalentamiento y una vez que se encienda la luz Add food, levante la tapa, inserte la olla con la masa en la cámara de cocción y cierre. Verifique el nivel de cocción de vez en cuando y agregue unos minutos al temporizador si es necesario.

**⚠ Advertencia: para agregar minutos adicionales al tiempo de cocción, presione la flecha derecha junto a la palabra Tiempo. Esta operación debe realizarse antes de que finalice el tiempo previsto por el programa. No es posible hacerlo una vez transcurrido el tiempo establecido, ya que se iniciaría de nuevo la fase de precalentamiento del producto.**

Cuando esté cocido, levanta la tapa y retira la sartén con agarraderas para horno para evitar quemarte.

### Función de asado

Adecuado para asar y ablandar carnes o verduras.

Con la tapa abierta, coloque la sartén antiadherente dentro de la cámara de cocción y cierre la tapa.

Pulse el botón Start/Stop para iniciar la fase de Pre calentamiento. Se accede a una luz junto a la función del mismo nombre. Cuando se completa el pre calentamiento, la luz se apaga y emite un pitido. Se enciende el indicador de Agregar alimentos. Abra la tapa y distribuya los alimentos a asar uniformemente en la bandeja para hornear. Una vez que se cierra la tapa, comienza la cocción y el temporizador comienza la cuenta regresiva. Al final de la cocción, el aparato emite otra señal acústica.

Verifique el nivel de cocción de vez en cuando y agregue unos minutos al temporizador si es necesario.

**⚠ Advertencia: para agregar minutos adicionales al tiempo de cocción, presione la flecha derecha junto a la palabra Tiempo. Esta operación debe realizarse antes de que finalice el tiempo previsto por el programa. No es posible hacerlo una vez transcurrido el tiempo establecido, ya que se iniciaría de nuevo la fase de pre calentamiento del producto.**

### Función de cocción al horno

Apto para hornear, ideal para pasteles y postres.

Retire la sartén del producto, cierre la tapa, presione el botón de encendido y el botón Bake y luego el botón Start/Stop para comenzar a precalentar.

Mientras tanto, vierte la masa de bizcocho en el molde antiadherente. Al final del pre calentamiento y la luz indicadora Agregar alimentos, levante la tapa, inserte la sartén con la masa en la cámara de cocción y luego ciérrala nuevamente.

Cuando esté cocido, levanta la tapa y saca la sartén con agarraderas para horno para evitar quemarte.

Verifique el nivel de cocción de vez en cuando y agregue unos minutos al temporizador si es necesario.

**⚠ Advertencia: para agregar minutos adicionales al tiempo de cocción, presione la flecha derecha junto a la palabra Tiempo. Esta operación debe realizarse antes de que finalice el tiempo previsto por el programa. No es posible hacerlo una vez transcurrido el tiempo establecido, ya que se iniciaría de nuevo la fase de pre calentamiento del producto.**

### Gratinando

Ideal para gratinar o dorar cortes finos de carne o pescado.

Abra la tapa y coloque dentro de la cámara de cocción la sartén antiadherente y, si lo desea, también la cesta en la que colocar los alimentos. Cerrar la tapa. Después de presionar el botón de encendido, presione el botón Broil y Start/Stop para comenzar a cocinar.

**⚠ Advertencia: Este programa no prevé el pre calentamiento (Preheat).**

**⚠ Advertencia: para agregar minutos adicionales al tiempo de cocción, presione la flecha derecha junto a la palabra Tiempo. Esta operación debe realizarse antes de que finalice el tiempo previsto por el programa. No es posible hacerlo una vez transcurrido el tiempo establecido, ya que se iniciaría de nuevo la fase de pre calentamiento del producto.**

### Cocinar a la parrilla

Ideal para asar a la parrilla cualquier alimento utilizando uno de los cuatro niveles de cocción disponibles:

Bajo: Recomendado para carnes grasas como bacon, salchichas o platos marinados con salsas espesas

Med (Medium): Recomendado para carnes congeladas o marinadas, hamburguesas, etc.

Alto: Recomendado para filetes, pollo, perritos calientes, verduras, etc.

Max (Máximo): Recomendado para pescados frescos o congelados, kebabs, etc.

Abra la tapa, coloque la sartén dentro de la cámara de cocción y coloque la parrilla encima. Cerrar la tapa.

Después de presionar el botón de encendido, presione el botón Grill Cooking. El nivel predeterminado es Alto. Según sus necesidades, vuelva a pulsar el botón Grill para seleccionar uno de los cuatro niveles indicados anteriormente siguiendo la indicación luminosa intermitente.

Pulse el botón Start/Stop para iniciar la fase de pre calentamiento. Se accede a una luz junto a la función del mismo nombre (Pre calentamiento). Cuando se completa el pre calentamiento, la luz se apaga y emite un pitido. La luz Add food se enciende y abre la tapa y distribuye los alimentos para asar uniformemente en la sartén. Una vez que se cierra la tapa, comienza la cocción y el temporizador comienza la cuenta regresiva. Al final de la cocción, el aparato emite otra señal acústica.

Verifique el nivel de cocción de vez en cuando y agregue unos minutos al temporizador si es necesario.

**⚠ Advertencia:** para agregar minutos adicionales al tiempo de cocción, presione la flecha derecha junto a la palabra Tiempo. Esta operación debe realizarse antes de que finalice el tiempo previsto por el programa. No es posible hacerlo una vez transcurrido el tiempo establecido, ya que se iniciaría de nuevo la fase de precalentamiento del producto.

### Tablas de programas preestablecidos

Programa preestablecido	Temperatura preestablecida (°C)	Rango de temperatura ajustable (°C)	Tiempo preestablecido	Intervalo de tiempo ajustable
Freir al aire (Air Crisp)	205	50-230	18 min	1-60 min
Función de secado (Dehydrate)	50	50-90	6 horas	30 min - 24 horas
Función de pizza (Pizza)	195	50-205	25 min	1-90 min
Función de asado (Roast)	205	50-220	25 min	1 min - 24 horas
Hornear (Bake)	175	50-205	25 min	1 min - 2 horas
Gratinar (Broil)	205	50-230	10 min	1 - 60 min
Cocción a la parrilla – baja (Grill-Low)	150	/	20 min	1 - 30 min
Cocción a la parrilla - media (Grill-Med)	175	/	20 min	1 - 30 min
Cocción a la parrilla – alta (Grill – High)	205	/	20 min	1 - 30 min
Cocción a la parrilla – máximo (Grill – Max)	230	/	20 min	1-30 min
Manual	50	50-230	1 min	1 min - 2 horas

### Ajustes manuales

Para configurar el tiempo y la temperatura a su gusto, presione el botón de configuración manual. Esta función está preestablecida a 50 °C de temperatura y 1 minuto de tiempo de cocción. Puede configurar el tiempo y la temperatura deseados usando los botones de configuración de tiempo y temperatura.

**Mesa de cocina**

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

Tipo de comida	Capacidad(g)	Tiempo (min.)	Temperaturas (°C)	Notas
Patatas fritas finas (congeladas)	300-700	15-16	200	
Papas fritas gruesas (congeladas)	300-700	15-20	200	
patatas fritas caseras	300-800	10-16	200	Agrega media cucharada de aceite en la preparación
Patatas en rodajas o cubos caseros	300-1000	18-22	180	Agrega media cucharada de aceite en la preparación
Pasteles de papa	300	15-18	180	
Papas gratinadas	600	15-18	180	
Bife	500	8-12	180	
Costillas de cerdo	500	10-14	180	
Hamburguesa	500	10-14	180	
Embutido	500	13-15	180	
Muslos de pollo	500	18-22	180	
Pechuga de pollo	500	10-15	180	
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
Palos de mozzarella	500	8-10	200	Productos listos para el horno
verduras rellenas	500	10	200	
Pastel	300	20-25	200	Usa la sartén
Quiche	300	20-22	200	Usa la sartén
mollete	300	15-18	200	Usa la sartén
Aperitivos dulces	300	20	200	Usa la sartén
Aros de cebolla congelados	450	15	200	

Las patatas fritas se pueden obtener bien utilizando patatas congeladas (recomendado) o bien preparando patatas frescas de la siguiente manera: pelar las patatas, cortarlas en trocitos pequeños, dejar las patatas en remojo completamente cubiertas de agua durante 20-30 minutos, escurrir las patatas y séquelas con papel de cocina, vierta media cucharada de aceite en un recipiente y agregue las papas, mezcle para que el aceite se distribuya uniformemente entre las papas, proceda a la cocción.

### **Pre calentamiento**

Función necesaria para precalentar el aparato antes de cocinar. El tiempo y la temperatura de esta función de precalentamiento no se pueden ajustar. Este proceso puede tardar hasta 5 minutos, según el ajuste de temperatura seleccionado. Si no es necesario precalentar, presione nuevamente el botón del programa preseleccionado y luego proceda a introducir los platos a cocinar en la cámara de cocción como lo sugiere la luz de alimentos agregados que se encenderá cuando se cancele el calentamiento.

### **Luz de advertencia de alimentos agregados**

Indicación para colocar alimentos en la cámara de cocción (Add Food). Si después de la señal acústica no se añade ningún alimento, el aparato seguirá con el tiempo y la temperatura previamente configurados.

### **Botón de inicio/parada Botón de inicio/parada**

Para comenzar a precalentar o cocinar o para pausar la operación sin cancelar las configuraciones previamente seleccionadas. Si desea cambiar el programa durante el proceso de precalentamiento o durante la cocción, presione Start/Stop y seleccione el nuevo programa.

### **Modo de espera y apagado**

Cuando el aparato no está cocinando, entra en modo de espera si no hay interacción con el panel de control durante un minuto y se apaga automáticamente después de 5 minutos en modo de espera.

### **Accesorios Fig. C**

#### **Sartén antiadherente**

Inserte siempre la bandeja en la parte inferior de la cámara de cocción, para recoger la grasa, los restos de comida o las migas que se derramen. Utilizado solo en la cámara de cocción, se recomienda para las funciones Pizza, Asado y Horneado.

#### **Cesta antiadherente**

Siempre para ser utilizado en la parte superior de la sartén antiadherente. Se recomienda para las funciones de Freír al Aire y Gratinar.

#### **Parrilla antiadherente**

Utilizar siempre encima de la sartén antiadherente, para asar carnes, pescados y verduras o para recalentar alimentos en general. Se recomienda el uso de esta parrilla para los programas de cocción a la parrilla, gratinado y secado.

#### **Conjunt de brochetas de acero**

El set incluye 4 brochetas de acero, para crear brochetas de carne, pescado y/o verduras. Para cocinar, colóquelas encima de la parrilla antiadherente.

#### **Cepillo de limpieza**

Diseñado para limpiar los accesorios después de su uso.

### **Notas importantes**

Puede abrir la tapa durante la cocción para comprobar, girar o remover los alimentos. El aparato dejará de cocinar automáticamente cuando se levante la tapa, pero reanudará el funcionamiento tan pronto como la tapa se cierre de nuevo. Con la tapa levantada durante más de 4 minutos, el aparato se apagará y se cancelarán los ajustes seleccionados.

## Solución de problemas

Problema	Causa probable	Solución
El aparato no arranca	El aparato no está conectado.	Enchufe el cable de alimentación en el tomacorriente de la pared.
	No ha seleccionado un programa preestablecido o no ha configurado la hora y la temperatura.	Seleccione un programa preestablecido o configure la temperatura y el tiempo y luego presione Start / Stop
Comida no cocinada	Los accesorios de cocina están sobrecargados.	Use cantidades más pequeñas para una cocción más uniforme.
	la temperatura es demasiado baja	Sube la temperatura y sigue cocinando
Sale humo blanco de la unidad principal	Se usa demasiado aceite	Limpiar para eliminar el exceso de aceite.
	Los accesorios tienen exceso de restos de grasa de la cocción anterior.	Limpiar los accesorios de cocina después de cada uso
Las papas fritas no se frien uniformemente	Se está utilizando un tipo de papa incorrecto.	Use papas frescas, hervidas o papas congeladas
	Las papas no se enjuagan adecuadamente durante la preparación	Use palitos cortados y séquelos para eliminar el exceso de almidón.
Las papas fritas no son crujientes	Las patatas fritas están crudas, tienen demasiada agua.	Seca bien las patatas fritas antes de rociarlas con aceite.

## Limpeza y mantenimiento

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

No use utensilios de cocina de metal o materiales de limpieza abrasivos para limpiar los accesorios para evitar daños. Utilice el cepillo de doble cabezal suministrado para limpiarlos.

Limpe el exterior del aparato con un paño húmedo tibio y un detergente suave.

Retire el protector contra salpicaduras para limpiarlo después de cada uso. Empuje la lengüeta que sobresale con una mano y con la otra saque la rejilla antisalpicaduras de su alojamiento. Para volver a colocarlo, repita los pasos a la inversa.

La parrilla a prueba de salpicaduras, la bandeja para hornear, la cesta, la parrilla y las brochetas son aptas para lavavajillas.

Puede utilizar líquidos desengrasantes para eliminar la suciedad residual.

Todos los accesorios deben lavarse y secarse antes de guardarlos, listos para el próximo uso.

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

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

## Datos técnicos

Potencia: 1500-1700W

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

Con el objetivo de una mejora continua, Beper se reserva el derecho de realizar cambios y mejoras en el producto en cuestión 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 respeta 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](mailto: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 ατυχήες 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 απερίσκεπτη 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.**

### **Ειδικές προειδοποιήσεις**

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή πριν διαβάσετε προσεκτικά αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών, φροντίζοντας να εξοικειωθείτε πλήρως με τη λειτουργία αυτής της συσκευής και τις σχετικές προφυλάξεις κατά τη χρήση.

Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό. Μην το ξεπλύνετε κάτω από το νερό της βρύσης.

Μην ρίχνετε υγρό μέσα στην κύρια μονάδα που περιέχει τα ηλεκτρικά εξαρτήματα.

Μην επιχειρήσετε να παραβιάσετε το βύσμα με κανέναν τρόπο. Χρησιμοποιείτε πάντα αυτή τη συσκευή σε οριζόντια, σταθερή επιφάνεια. Μην χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή πάνω ή κοντά σε εύφλεκτα υλικά, όπως τραπεζομάντιλα και κουρτίνες.

Μην λειτουργείτε τη συσκευή εάν είναι τοποθετημένη στον τοίχο ή σε άλλες συσκευές. Αφήστε τουλάχιστον 10 cm ελεύθερο χώρο γύρω από τη συσκευή. Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω από τη συσκευή.

Εάν η συσκευή βγάζει μαύρο καπνό, αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή από το ρεύμα και περιμένετε μέχρι να σταματήσει το κάπνισμα πριν αφαιρέσετε τα εξαρτήματα.

Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο για το μαγείρεμα βρώσιμων συστατικών. Για να αποφύγετε πυρκαγιά ή κινδύνους, μην εισάγετε πολύ μεγάλα κομμάτια φαγητού ή μεταλλικά αντικείμενα.

Μην εισάγετε υλικά όπως χαρτί, πλαστικό, ύφασμα και/ή άλλα εύφλεκτα αντικείμενα μέσα στο θάλαμο μαγειρέματος.

Για να αποφύγετε την επαφή του φαγητού με τις επάνω αντιστάσεις, μην γεμίζετε υπερβολικά το δίσκο, το καλάθι και τη σχάρα.

Μην καλύπτετε τις εισόδους και εξόδους αέρα ενώ η συσκευή λειτουργεί, αυτό θα αποτρέψει ακόμη και το μαγείρεμα και θα μπορούσε να προκαλέσει βλάβη στη συσκευή ή να προκαλέσει υπερθέρμανση της.

Μην προσθέτετε περισσότερο από ένα κουταλάκι του γλυκού λάδι ή λίπος μέσα στο θάλαμο μαγειρέματος. Μην μαγειρεύετε λιπαρό κρέας που μπορεί να απελευθερώσει πολύ λίπος.

Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, η θερμοκρασία στο εσωτερικό της συσκευής είναι πολύ υψηλή. Μην τοποθετείτε τα χέρια σας ή οποιοδήποτε άλλο μέρος του σώματός σας μέσα στη συσκευή, εκτός εάν έχει κρυώσει τελείως.

Κατά τη λειτουργία, ο αέρας απελευθερώνεται μέσω της άνω εξόδου αέρα. Κρατήστε το πρόσωπο και τα χέρια σας σε απόσταση ασφαλείας από αυτό. Κατά το μαγείρεμα και όταν ανοίγετε το καπάκι, προσέχετε τον ζεστό αέρα που προέρχεται από τη συσκευή όταν βγάζετε αξεσουάρ ή τρόφιμα.

Να φοράτε πάντα προστατευτικά γάντια όταν χειρίζεστε καυτά εξαρτήματα και/ή αξεσουάρ. Οι εξωτερικές επιφάνειες της συσκευής μπορεί να ζεσταθούν κατά τη χρήση. Η σχάρα, το καλάθι, ο δίσκος και τα σουβλάκια θα ζεσταθούν πολύ ακόμα και μετά το σβήσιμο της συσκευής.

Η άκρη από τα ασάλινα σουβλάκια θα μπορούσε να είναι αιχμηρή, να το χειρίζεστε με προσοχή.

Μην τοποθετείτε ποτέ αξεσουάρ στον πίνακα ελέγχου ή στο κάλυμμα της συσκευής, αυτό μπορεί να προκαλέσει βλάβη στη συσκευή.

Όταν η συσκευή είναι απενεργοποιημένη, αφήστε την να κρυώσει για περίπου 30 λεπτά πριν την καθαρίσετε ή την αποθηκεύσετε.

Βεβαιωθείτε ότι τα τηγανητά φαγητά που παρασκευάζονται με αυτή τη συσκευή έχουν χρυσοκίτρινο χρώμα και όχι σκούρο ή καφέ.

#### **Πριν από την πρώτη χρήση**

Πριν από την πρώτη χρήση αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας. Αφαιρέστε την προστατευτική μεμβράνη (εάν υπάρχει) από τα εξαρτήματα.

Ξεπλύνετε και στεγνώστε όλα τα αξεσουάρ, καθαρίστε το εξωτερικό και το εσωτερικό μέρος της συσκευής με ένα υγρό ζεστό πανί και προθερμάνετε τη συσκευή για λίγα λεπτά για να κάψετε τυχόν υπολείμματα.

Για την πρώτη λειτουργία, συνιστάται η λειτουργία της συσκευής άδειας για 10 λεπτά.

Η συσκευή μπορεί να βγάζει καπνό και μια ελαφριά οσμή την πρώτη φορά που θα την ενεργοποιήσετε. Αυτό δεν είναι ελάττωμα, ο καπνός και η μυρωδιά πρέπει να εξαφανιστούν μέσα σε λίγα λεπτά.

Το πλέγμα κατά των πιτσιλιών πρέπει να τοποθετείται στη συσκευή σε κάθε χρήση, εάν λείπει το πλέγμα μπορεί να συσσωρευτεί λίπος στο θερμαντικό στοιχείο, το οποίο μπορεί να προκαλέσει υπερβολική έξοδο καπνού.

#### **Περιγραφή προϊόντος Σχ.Α**

1. Κύρια μονάδα
2. Ψηφιακός πίνακας ελέγχου
3. Θάλαμος μαγειρέματος
4. Αφαιρούμενο πλέγμα κατά του πιτσιλίσματος
5. Καπάκι
6. Λαβή
7. Έξοδος αέρα
8. Είσοδος αέρα

#### **Ψηφιακός πίνακας ελέγχου Εικ.Β**

9. Κουμπί λειτουργίας
10. Ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος
11. Οθόνη
12. Ρύθμιση θερμοκρασίας
13. Λειτουργία air crisp
14. Λειτουργία αφυδάτωσης
15. Λειτουργία πίτσας
16. Λειτουργία Roast
17. Λειτουργία Bake
18. Λειτουργία Broil
19. Γκριλ (χαμηλό επίπεδο μαγειρέματος, μεσαίο, μέγιστο)
20. Χειροκίνητη ρύθμιση
21. Φως προθέρμανσης
22. Φως προσθήκης τροφίμων
23. Κουμπί Start/Stop

#### **Αξεσουάρ Εικ.Γ**

24. Αντικολλητικός δίσκος
25. Αντικολλητικό καλάθι
26. Αντικολλητική σχάρα
27. Σετ ασάλινα σουβλάκια
28. Βούρτσα καθαρισμού

### Λειτουργία Εικ.Β

Για να ενεργοποιήσετε και να απενεργοποιήσετε τη συσκευή, πατήστε το κουμπί λειτουργίας.

Όταν η συσκευή είναι απενεργοποιημένη, το μαγείρεμα θα σταματήσει αμέσως, αλλά ο ανεμιστήρας θα συνεχίσει να λειτουργεί για περίπου 1 λεπτό για να κρυώσει η συσκευή. Μην διακόπτετε αυτή τη διαδικασία.

Όταν η συσκευή είναι ενεργοποιημένη, η οθόνη LCD ανάβει και δείχνει 88:88. Κατά τη διαδικασία προθέρμανσης ανάβει το σχετικό φως και στην οθόνη εμφανίζεται μια διακεκομμένη γραμμή σε κυκλική κίνηση. Όταν ολοκληρωθεί αυτή η διαδικασία, στην οθόνη θα εμφανιστεί εναλλακτικά η θερμοκρασία και ο χρόνος (ΩΩ: ΜΜ) που σχετίζονται με την προεπιλεγμένη λειτουργία μαγειρέματος.

Όταν βρίσκεστε στη λειτουργία ρύθμισης χρόνου μαγειρέματος, πατήστε το πλήκτρο αριστερού βέλους για να μειώσετε το χρόνο μαγειρέματος ή το πλήκτρο δεξιού βέλους για να τον αυξήσετε.

Αυτά τα πλήκτρα βέλους επιτρέπουν τη μείωση ή την αύξηση του χρόνου μαγειρέματος σε διαστήματα 1 λεπτού σε μια προκαθορισμένη χρονική περίοδο με βάση την επιλεγμένη λειτουργία μαγειρέματος.

Για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος, πατήστε το πλήκτρο αριστερού βέλους για να τη μειώσετε ή το πλήκτρο δεξιού βέλους για να την αυξήσετε. Αυτά τα πλήκτρα βέλους επιτρέπουν τη μείωση ή την αύξηση της θερμοκρασίας σε διαστήματα 5°C. η ελάχιστη θερμοκρασία μαγειρέματος είναι 50°C, η μέγιστη θερμοκρασία είναι 230°C.

### Προεπιλεγμένες λειτουργίες

Η θερμοκρασία και ο χρόνος μαγειρέματος μπορούν να ρυθμιστούν από τον χρήστη ανά πάσα στιγμή, τόσο πριν όσο και κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Μπορείτε να σηκώσετε το καπάκι οποιαδήποτε στιγμή, ακόμα και κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος (αυτό θα σταματήσει το μαγείρεμα).

### Λειτουργία air crisp

Ιδανικό για το τηγάνισμα στον αέρα χωρίς ή με πολύ μικρή ποσότητα λαδιού. Πατάτες, σνακ, λαχανικά, καλαμάρια, ροδέλες κρεμμυδιού ή άλλα κατεψυγμένα τρόφιμα, γίνονται τραγανά.

Αφού πατήσετε το κουμπί λειτουργίας, πατήστε το κουμπί air crisp (Air Crisp). Όταν το καπάκι είναι ανοιχτό, τοποθετήστε τον αντικολητικό δίσκο μέσα στο θάλαμο μαγειρέματος και μετά κλείστε το καπάκι. Η προρυθμισμένη θερμοκρασία και ο χρόνος είναι 205°C και 18 λεπτά αντίστοιχα.

Το τελευταίο μπορεί να ρυθμιστεί από τον χρήστη ανά πάσα στιγμή, τόσο πριν όσο και κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

Πατήστε το κουμπί Start/Stop για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία προθέρμανσης: θα ανάψει μια λυχνία που υποδεικνύει την έναρξη αυτής της λειτουργίας.

Όταν τελειώσει η προθέρμανση, το φως σβήνει και η συσκευή εκπέμπει έναν ήχο. Η φωτεινή ένδειξη προσθήκη τροφής ανάβει. Ανοίξτε το καπάκι και τοποθετήστε το αντικολητικό καλάθι που είναι ήδη γεμάτο με φαγητό που θα μαγειρέψετε πάνω από το δίσκο. Μόλις κλείσει το καπάκι, το μαγείρεμα θα ξεκινήσει αυτόματα και ο χρονοδιακόπτης θα αρχίσει να μετράει αντίστροφα. Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, η συσκευή θα ηχήσει ξανά.

**⚠ Προειδοποίηση: για ομοιόμορφο μαγείρεμα, μην γεμίζετε υπερβολικά το καλάθι με φαγητό και ανακατεύετε συχνά.**

**⚠ Προειδοποίηση: για να προσθέσετε λεπτά στο χρόνο μαγειρέματος, πατήστε το πλήκτρο με το δεξί βέλος δίπλα στην επιλογή χρόνου. Αυτή η λειτουργία πρέπει να εκτελεστεί πριν τελειώσει ο προκαθορισμένος χρόνος λειτουργίας μαγειρέματος. Δεν είναι δυνατή η προσθήκη λεπτών όταν ο χρονοδιακόπτης έχει ήδη σβήσει, γιατί η λειτουργία προθέρμανσης θα ξεκινήσει ξανά.**

### Λειτουργία αφυδάτωσης

Κατάλληλο για αφυδάτωση κρέατος, φρούτων και λαχανικών.

Ανοίξτε το καπάκι και τοποθετήστε τον αντικολητικό δίσκο μέσα στο θάλαμο μαγειρέματος και μετά τοποθετήστε την πρώτη στρώση φαγητού. Τοποθετήστε την αντικολητική σχάρα στο ταψί και προσθέστε άλλη μια στρώση των υλικών. Κλείστε το καπάκι. Αφού πατήσετε το κουμπί λειτουργίας, πατήστε το πλήκτρο Αφυδάτωση και μετά το πλήκτρο Έναρξη/Διακοπή για να ξεκινήσει η διαδικασία αφυδάτωσης. Η προκαθορισμένη θερμοκρασία και ο χρόνος είναι 50°C και 6 ώρες αντίστοιχα.

**⚠ Προειδοποίηση: Αυτή η λειτουργία δεν προβλέπει προθέρμανση.**

### Λειτουργία πίτσας

Ιδανικό για να μαγειρέψετε πίτσα και focaccia.

Αφαιρέστε το δίσκο από τη συσκευή, κλείστε το καπάκι, πατήστε το κουμπί τροφοδοσίας και το πλήκτρο Pizza και μετά το κουμπί Έναρξη/Διακοπή για να ξεκινήσει η προθέρμανση.

Στο μεταξύ, απλώστε καλά τη ζύμη για πίτσα ή focaccia στο ταψί. Όταν τελειώσει η προθέρμανση και μόλις ανάψει η λυχνία Add Food, ανοίξτε το καπάκι, βάλτε το δίσκο με τη ζύμη μέσα στο θάλαμο μαγειρέματος και κλείστε

Περιστασιακά, ελέγχετε το επίπεδο μαγειρέματος και προσθέτετε λεπτά στο χρονόμετρο εάν χρειάζεται.

**⚠ Προειδοποίηση: για να προσθέσετε λεπτά στο χρόνο μαγειρέματος, πατήστε το πλήκτρο με το δεξί βέλος δίπλα στην επιλογή Ώρα εγγραφής. Αυτή η λειτουργία πρέπει να εκτελεστεί πριν τελειώσει ο προκαθορισμένος χρόνος λειτουργίας μαγειρέματος. Δεν είναι δυνατή η προσθήκη λεπτών όταν ο χρονοδιακόπτης έχει ήδη σβήσει, γιατί η λειτουργία προθέρμανσης θα ξεκινήσει ξανά.**

Μόλις τελειώσει το μαγείρεμα, ανοίξτε ξανά το καπάκι και αφαιρέστε το ταψί χρησιμοποιώντας γάντια φούρνου για να μην καείτε.

### Λειτουργία Roast

Ιδανικό για να κλάνει το ψητό κρέας τρυφερό ή για λαχανικά.

Όταν το καπάκι είναι ανοιχτό, τοποθετήστε τον αντικολλητικό δίσκο μέσα στο θάλαμο μαγειρέματος και κλείστε το καπάκι. Πατήστε το πλήκτρο Έναρξη/Διακοπή για να ξεκινήσει η προθέρμανση (Προθέρμανση). Ένα φως θα ανάψει δίπλα σε αυτή τη λειτουργία. Μόλις τελειώσει η προθέρμανση, το φως αλλάζει και η συσκευή εκπέμπει έναν ήχο. Η φωτεινή ένδειξη Add Food (Προσθήκη τροφής) θα ανάψει. Ανοίξτε το καπάκι και απλώστε ομοιόμορφα το φαγητό που θα ψήσετε στο ταψί. Μόλις κλείσει το καπάκι, το μαγείρεμα θα ξεκινήσει και ο χρονοδιακόπτης θα αρχίσει να μετράει αντίστροφα. Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, η συσκευή θα ηχήσει ξανά.

Περιστασιακά, ελέγχετε το επίπεδο μαγειρέματος και προσθέτετε λεπτά στο χρονόμετρο εάν χρειάζεται.

Προειδοποίηση: για να προσθέσετε λεπτά στο χρόνο μαγειρέματος, πατήστε το πλήκτρο με το δεξί βέλος δίπλα στην επιλογή Ώρα εγγραφής. Αυτή η λειτουργία πρέπει να εκτελεστεί πριν τελειώσει ο προκαθορισμένος χρόνος λειτουργίας μαγειρέματος. Δεν είναι δυνατή η προσθήκη λεπτών όταν ο χρονοδιακόπτης έχει ήδη σβήσει, γιατί η λειτουργία προθέρμανσης θα ξεκινήσει ξανά.

### Λειτουργία Bake

Ιδανικό για κέικ και πίτες.

Αφαιρέστε το δίσκο από τη συσκευή, κλείστε το καπάκι, πατήστε το κουμπί λειτουργίας και το κουμπί Bake και, στη συνέχεια, πατήστε το πλήκτρο Έναρξη/Διακοπή για να ξεκινήσει η προθέρμανση.

Στο μεταξύ, ρίχνουμε τη ζύμη του κέικ μέσα στο αντικολλητικό ταψί. Μόλις τελειώσει η προθέρμανση και όταν ανάψει η φωτεινή ένδειξη Προσθήκη φαγητού, ανοίξτε το καπάκι, τοποθετήστε το δίσκο με τη ζύμη μέσα στο θάλαμο μαγειρέματος και μετά κλείστε.

Μόλις τελειώσει το μαγείρεμα, ανοίξτε ξανά το καπάκι και αφαιρέστε το ταψί χρησιμοποιώντας γάντια φούρνου για να μην καεί. Περιστασιακά, ελέγχετε το επίπεδο μαγειρέματος και προσθέτετε λεπτά στο χρονόμετρο εάν χρειάζεται.

Προειδοποίηση: για να προσθέσετε λεπτά στο χρόνο μαγειρέματος, πατήστε το πλήκτρο με το δεξί βέλος δίπλα στην επιλογή Ώρα εγγραφής. Αυτή η λειτουργία πρέπει να εκτελεστεί πριν τελειώσει ο προκαθορισμένος χρόνος λειτουργίας μαγειρέματος. Δεν είναι δυνατή η προσθήκη λεπτών όταν ο χρονοδιακόπτης έχει ήδη σβήσει, γιατί η λειτουργία προθέρμανσης θα ξεκινήσει ξανά.

### Λειτουργία Broil

Ιδανικό για γκρατινάζισμα ή για ψήσιμο λεπτών κομματιών κρέατος ή ψαριού.

Ανοίξτε το καπάκι και μέσα στο θάλαμο μαγειρέματος, τοποθετήστε τον αντικολλητικό δίσκο και, αν χρειάζεται, το καλάθι με το φαγητό. Αφού πατήσετε το κουμπί λειτουργίας, πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας Broil και μετά το κουμπί Έναρξη/Διακοπή για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα

**⚠ Προειδοποίηση: Αυτή η λειτουργία δεν προβλέπει προθέρμανση (Προθέρμανση).**

**⚠ Προειδοποίηση: για να προσθέσετε λεπτά στο χρόνο μαγειρέματος, πατήστε το πλήκτρο με το δεξί βέλος δίπλα στην επιλογή Ώρα εγγραφής. Αυτή η λειτουργία πρέπει να εκτελεστεί πριν τελειώσει ο προκαθορισμένος χρόνος λειτουργίας μαγειρέματος. Δεν είναι δυνατή η προσθήκη λεπτών όταν ο χρονοδιακόπτης έχει ήδη σβήσει, γιατί η λειτουργία προθέρμανσης θα ξεκινήσει ξανά.**

**Λειτουργία γκριλ**

Ιδανικό για ψήσιμο κάθε είδους φαγητού χρησιμοποιώντας ένα από τα τέσσερα διαφορετικά επίπεδα που είναι διαθέσιμα:

Χαμηλό: για λιπαρά κρέατα όπως μπέικον, λουκάνικα ή φαγητά μαριναρισμένα σε παχύρρευστες σάλτσες Med (Medium): για κατεψυγμένο ή μαριναρισμένο κρέας, χάμπουργκερ κ.λπ.

Υψηλή: για μπριζόλες, κοτόπουλο, χοι ντογκ, λαχανικά κ.λπ.

Max: για φρέσκα ή κατεψυγμένα ψάρια, σουβλάκια κ.λπ.

Ανοίξτε το καπάκι, τοποθετήστε το δίσκο μέσα στο θάλαμο μαγειρέματος και από πάνω τοποθετήστε τη σχάρα. Κλείστε το καπάκι. Αφού πατήσετε το κουμπί λειτουργίας, πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας Grill. Το προκαθορισμένο επίπεδο μαγειρέματος είναι Υψηλό. Με βάση τις ανάγκες σας, πατήστε το πλήκτρο Grill για να επιλέξετε ένα από τα τέσσερα επίπεδα που περιγράφονται παραπάνω, ακολουθώντας την ένδειξη που αναβοσβήνει.

Πατήστε το πλήκτρο Έναρξη/Διακοπή για να ξεκινήσει η προθέρμανση (Προθέρμανση). Ένα φως θα ανάψει δίπλα σε αυτή τη λειτουργία. Μόλις τελειώσει η προθέρμανση, το φως αλλάζει και η συσκευή εκπέμπει έναν ήχο. Η φωτεινή ένδειξη Add Food (Προσθήκη τροφής) θα ανάψει. Ανοίξτε το καπάκι και απλώς ομοιόμορφα το φαγητό που θα ψήσετε στο ταψί. Μόλις κλείσει το καπάκι, το μαγείρεμα θα ξεκινήσει και ο χρονοδιακόπτης θα αρχίσει να μετράει αντίστροφα. Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, η συσκευή θα ηχήσει ξανά.

Περιστασιακά, ελέγχετε το επίπεδο μαγειρέματος και προσθέτετε λεπτά στο χρονόμετρο εάν χρειάζεται.

**⚠ Προειδοποίηση: για να προσθέσετε λεπτά στο χρόνο μαγειρέματος, πατήστε το πλήκτρο με το δεξί βέλος δίπλα στην επιλογή Ώρα εγγραφής. Αυτή η λειτουργία πρέπει να εκτελεστεί πριν τελειώσει ο προκαθορισμένος χρόνος λειτουργίας μαγειρέματος. Δεν είναι δυνατή η προσθήκη λεπτών όταν ο χρονοδιακόπτης έχει ήδη σβήσει, γιατί η λειτουργία προθέρμανσης θα ξεκινήσει ξανά.**

**Preset functions tables**

Προεπιλογή	Προεπιλεγμένη Θερμοκρασία (°C)	Ρυθμιζόμενο διάστημα θερμοκρασίας (°C)	Προεπιλεγμένος χρόνος	Ρυθμιζόμενο χρονικό διάστημα
Air Crisp	205	50-230	18 λεπτό	1-60 λεπτό
Dehydrate	50	50-90	6 ώρες	30 λεπτό - 24 ώρες
Pizza	195	50-205	25 λεπτό	1-90 λεπτό
Roast	205	50-220	25 λεπτό	1 λεπτό - 24 ώρες
Bake	175	50-205	25 λεπτό	1 λεπτό - 2 heures
Broil	205	50-230	10 λεπτό	1 - 60 λεπτό
Grill - Low	150	/	20 λεπτό	1 - 30 λεπτό
Grill - Med	175	/	20 λεπτό	1 - 30 λεπτό
Grill - High	205	/	20 λεπτό	\
grill - Max	230	/	20 λεπτό	1-30 λεπτό
Manual	50	50-230	1 λεπτό	1 λεπτό - 2 ώρες

**Χειροκίνητες ρυθμίσεις**

Για να ρυθμίσετε χειροκίνητα την ώρα και τη θερμοκρασία, πατήστε το κουμπί Manual Setting. Αυτή η λειτουργία είναι προρυθμισμένη στους 50°C και χρόνος μαγειρέματος 1 λεπτό. Η ώρα και η θερμοκρασία μπορούν να ρυθμιστούν χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα ρύθμισης ώρας και θερμοκρασίας.

### Χρονοδιάγραμμα μαγειρέματος

Χρησιμοποιήστε τον παρακάτω πίνακα ως αναφορά για τη μη αυτόματη ρύθμιση του χρόνου και της θερμοκρασίας μαγειρέματος.

Φαγητό	Χωρητικότητα (g)	Χρόνος (min.)	Θερμοκρασία (°C)	Σημειώσεις
Κατεψυγμένες πατάτες (λεπτές)	300-700	15-16	200	
Κατεψυγμένες πατάτες (χοντρές)	300-700	15-20	200	
Σπιτικές πατάτες	300-800	10-16	200	Προσθέστε μισό κουταλάκι λάδι κατά την προετοιμασία
Σπιτικές πατάτες σε ροδέλες ή κύβους	300-1000	18-22	180	Προσθέστε μισό κουταλάκι λάδι κατά την προετοιμασία
Ρόστι πατάτας	300	15-18	180	
Πατάτες au gratin	600	15-18	180	
Μπριζόλα	500	8-12	180	
Χοιρινά παϊδάκια	500	10-14	180	
Hamburger	500	10-14	180	
Λουκάνικα	500	13-15	180	
Μπούτι κοτόπουλο	500	18-22	180	
Κοτόπουλο στήθος	500	10-15	180	
Spring rolls	350	15-20	200	Κατεψυγμένα
Κοτομπουκιές	500	10-15	200	Κατεψυγμένα
Ψαρομπουκιές	500	6-10	200	Κατεψυγμένα
Mozzarella sticks	500	8-10	200	Κατεψυγμένα
Γεμιστά λαχανικά	500	10	200	
Κέικ	300	20-25	200	Χρησιμοποιήστε πιάτο
Κις	300	20-22	200	Χρησιμοποιήστε πιάτο
Μάφινς	300	15-18	200	Χρησιμοποιήστε πιάτο
Γλυκίσματα	300	20	200	Χρησιμοποιήστε πιάτο
Ροδέλες κρεμμυδιού	450	15	200	



Οι πατάτες μπορούν να γίνουν τόσο με κατεψυγμένες πατάτες (συνιστάται) όσο και προετοιμάζοντας τις πατάτες ως εξής:

Καθαρίζουμε τις πατάτες, τις κόβουμε σε μικρά κομμάτια, τις αφήνουμε να μουλιάσουν στο νερό για 20-30 λεπτά, τις στραγγίζουμε και τις στεγνώνουμε με χαρτί κουζίνας. Ρίχνουμε μισή κουταλιά λάδι σε ένα μπλ και προσθέτουμε τις πατάτες, ανακατεύουμε καλά να απλωθεί το λάδι ομοιόμορφα και μετά συνεχίζουμε το μαγείρεμα.

### **Προθέρμανση**

Χρησιμοποιείται για την προθέρμανση της συσκευής πριν το μαγείρεμα. Ο χρόνος και η θερμοκρασία δεν μπορούν να ρυθμιστούν. Αυτή η διαδικασία μπορεί να διαρκέσει έως και 5 λεπτά, με βάση την επιλεγμένη θερμοκρασία. Εάν δεν είναι απαραίτητη η προθέρμανση, πατήστε ξανά το πλήκτρο λειτουργίας και προχωρήστε εισάγοντας το φαγητό μέσα στο θάλαμο μαγειρέματος όταν ανάβει η λυχνία Προσθήκη φαγητού μετά την ακύρωση της προθέρμανσης.

### **Ένδειξη Προσθήκης Τροφίμων**

Προτείνει να εισάγετε το φαγητό μέσα στο θάλαμο μαγειρέματος (Προσθήκη φαγητού). Εάν δεν προστεθεί φαγητό μετά το ηχητικό σήμα, η συσκευή θα συνεχίσει να λειτουργεί με το χρόνο και τη θερμοκρασία που έχουν ρυθμιστεί προηγουμένως.

### **Κουμπί Start/Stop**

Χρησιμοποιείται για την έναρξη της προθέρμανσης ή του μαγειρέματος ή για την παύση της λειτουργίας χωρίς να ακυρωθούν οι ρυθμίσεις που είχαν προηγουμένως επιλεγεί. Εάν χρειάζεται αλλαγή του προγράμματος κατά τη διάρκεια της προθέρμανσης ή του μαγειρέματος, πατήστε Start/Stop και επιλέξτε τη νέα λειτουργία.

### **Λειτουργία αναμονής και απενεργοποίηση**

Όταν η συσκευή δεν μαγειρεύει, θα μπει σε κατάσταση αναμονής εάν δεν υπάρξει αλληλεπίδραση με τον πίνακα ελέγχου για ένα λεπτό και απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 5 λεπτά σε κατάσταση αναμονής.

### **Αξεσουάρ Εικ.Γ**

Αντικολλητικός δίσκος

Τοποθετείτε πάντα το δίσκο στο κάτω μέρος του θαλάμου μαγειρέματος, ώστε να μαζεύονται τα λίπη, τα υπολείμματα φαγητού και τα ψίχουλα. Χρησιμοποιείται μόνο του στον θάλαμο μαγειρέματος, είναι κατάλληλο για λειτουργίες πτίσας, ψησίματος και ψησίματος.

### **Αντικολλητικό καλάθι**

Για χρήση πάντα πάνω από τον αντικολλητικό δίσκο. Κατάλληλο για λειτουργίες Air crisp και Broil.

### **Αντικολλητική σχάρα**

Πάντα να χρησιμοποιείται πάνω από τον αντικολλητικό δίσκο, για να ψήσετε κρέας, ψάρι και λαχανικά ή για να ζεστάνετε φαγητό γενικά.

Κατάλληλο για γκριλ, broil και αφυδατωμένο.

### **Σετ ασάλινα σουβλάκια**

Το σετ περιλαμβάνει 4 ασάλινα σουβλάκια, για να δημιουργήσετε σουβλάκια από κρέας, ψάρι ή/και λαχανικά. Για το μαγείρεμα, τοποθετήστε τα πάνω από την αντικολλητική σχάρα.

### **Βούρσα καθαρισμού**

Για να καθαρίσετε τα αξεσουάρ μετά τη χρήση.

### **Σημαντικές σημειώσεις**

Το καπάκι μπορεί να ανοίξει κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος για έλεγχο, ρολό ή ανάμειξη του φαγητού. Η συσκευή θα διακόψει αυτόματα το μαγείρεμα όταν το καπάκι είναι ανοιχτό, αλλά θα συνεχίσει να λειτουργεί μόλις το καπάκι κλείσει ξανά. Όταν το καπάκι είναι ανοιχτό για περισσότερα από 4 λεπτά, η συσκευή θα σβήσει και οι επιλεγμένες ρυθμίσεις θα ακυρωθούν.

## Επίλυση προβλημάτων

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Η συσκευή δεν ανάβει	Δεν είναι στην πρίζα	Βάλτε στην πρίζα
	Δεν έχει επιλεγεί καμία προκαθορισμένη λειτουργία ή δεν έχει ρυθμιστεί η ώρα/θερμοκρασία	Επιλέξτε μια λειτουργία ή ρυθμίστε την ώρα/θερμοκρασία και, στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί Έναρξη/Διακοπή
Το φαγητό βγαίνει ωμό	Η ποσότητα που βάλαμε είναι πολύ μεγάλη	Μικρύνετε την ποσότητα
	Η θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή	Ανεβάστε τη θερμοκρασία
Λευκός καπνός που βγαίνει από την κύρια μονάδα	Χρησιμοποιήσατε πάρα πολύ λάδι	Αφαιρέστε το περιττό λάδι
	Τα αξεσουάρ έχουν υπολείμματα λίπους από το τελευταίο μαγείρεμα	Καθαρίστε τα αξεσουάρ μετά από κάθε χρήση
Οι πατάτες δεν μαγειρεύονται ομοιόμορφα	Χρησιμοποιείται λάθος τύπος πατάτας	Χρησιμοποιήστε φρέσκες, βραστές πατάτες ή κατεψυγμένες πατάτες
	Οι πατάτες δεν έχουν ξεπλυθεί καλά κατά την προετοιμασία	Χρησιμοποιήστε κομμένα μπαστούνια και στεγνώστε για να αφαιρέσετε το υπερβολικό άμυλο
Οι πατάτες δεν είναι τραγανές	Οι τηγανητές πατάτες δεν έχουν μαγειρευτεί αρκετά ή έχουν πολύ νερό	Στεγνώστε καλά τις πατάτες πριν ψεκάσετε λάδι

## Καθαρισμός και συντήρηση

Βγάλτε το φινι από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς.

Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά εργαλεία κουζίνας ή λειαντικά εργαλεία καθαρισμού για να καθαρίσετε αξεσουάρ για να αποφύγετε ζημιές. Χρησιμοποιήστε τη βούρτσα καθαρισμού που παρέχεται με τη συσκευή για να καθαρίσετε τα εξαρτήματα.

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

Αφαιρέστε το πλέγμα κατά του πιτσιλίσματος για καθαρισμό μετά από κάθε χρήση. Σπρώξτε τη μικρή γλώσσα που προεξέχει με το ένα χέρι και με το άλλο αφαιρέστε το πλέγμα κατά του πιτσιλίσματος από τη θήκη της. Για να το αντικαταστήσετε, επαναλάβετε αυτά τα βήματα προς τα πίσω.

Το πλέγμα κατά του πιτσιλίσματος, ο δίσκος, το καλάθι, η σχάρα και τα σουβλάκια πλένονται στο πλυντήριο πιάτων. Είναι δυνατή η χρήση υγρών απολίπανσης για την αφαίρεση υπολειμμάτων βρωμιών.

Όλα τα αξεσουάρ πρέπει να πλυθούν και να στεγνώσουν πριν αποθηκευτούν, έτοιμα για επόμενη χρήση.

Να καθαρίζετε πάντα 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.

## Τεχνικά δεδομένα

Ισχύς: 1500-1700 W

Είσοδος: 220-240V~, 50-60Hz

**Για οποιοσδήποτε λόγο βελτίωσης, η Berer διατηρεί το δικαίωμα να τροποποιήσει ή να βελτιώσει το προϊόν χωρίς καμία ειδοποίηση.**



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 οποιοδήποτε 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 εντοπισθεί ή χρησιμοποιείται το προϊόν.

Επικοινωνήστε με τον επίσημο διανομέα της beper στην χώρα σας ή με το τμήμα υποστήριξης της Beper στο e-mail [assistenza@beper.com](mailto:assistenza@beper.com)

Το οποίο θα προωθησει το αίτημα σας στον επίσημο διανομέα της beper 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.**

### **Avertizări specifice**

Nu folosiți aparatul înainte de a citi cu atenție manualul cu instrucțiuni, asigurându-vă că v-ați familiarizat complet cu utilizarea acestui aparat și precauțiile relevante pentru utilizare.

Nu cufundați aparatul niciodată în apă. Nu îl clătiți sub apă de la robinet.

Nu turnați niciun fel de lichid în unitatea principală ce conține componente electrice.

Nu încercați să modificați ștecherul în niciun fel.

Folosiți întotdeauna acest aparat pe o suprafață orizontală, stabilă.

Nu folosiți acest aparat deasupra sau lângă materiale combustibile, cum ar fi fețe de masă și draperii.

Nu folosiți aparatul dacă acesta este pus pe perete sau alte aparate. Lăsați cel puțin 10 cm spațiu liber în jurul aparatului. Nu puneți nimic deasupra aparatului.

Dacă aparatul emite fum negru, deconectați aparatul imediat de la rețeaua de curent și așteptați până nu mai scoate fum înainte de îndepărtarea accesoriilor.

Acest aparat poate fi folosit pentru gătitul ingredientelor comestibile. Pentru a evita incendiul sau riscurile, nu introduceți bucăți prea mari de mâncare ori obiecte metalice.

Nu introduceți materiale cum ar fi hârtie, plastic, material și/sau alte obiecte inflamabile în interiorul spațiului de gătit.

Pentru a evita intrarea în contact a alimentelor cu elementele de încălzire superioare, nu umpleți tava prea tare, coșul și grătarul.

Nu acoperiți orificiile de intrare și ieșire al aerului în timp ce aparatul este în funcțiune, acesta va preveni gătitul uniform și ar putea deteriora aparatul ori cauza supraîncălzirea.

Nu adăugați mai mult de o linguriță de ulei sau grăsime în spațiul de gătit. Nu gătiți carne grasă care ar putea elibera prea multă grăsime. În timpul gătitului, temperatura din interiorul aparatului este foarte ridicată. Nu vă puneți mâinile sau alte părți ale corpului dvs în interiorul aparatului decât dacă acesta s-a răcit.

În timpul funcționării, aerul este eliberat prin orificiul superior de ieșire al aerului. Țineți-vă fața și mâinile la o distanță sigură de acesta. În timpul gătitului și când deschideți capacul, aveți grijă la aerul fierbinte ieșind din aparat când scoateți accesoriile sau mâncare.

Folosiți întotdeauna mănuși de bucătărie când manipulați componente fierbinți și/sau accesoriile. Suprafața exterioară a aparatului poate deveni fierbinte în timpul utilizării. Grătarul, coșul, tăvița și frigăruii vor deveni fierbinți chiar și după ce aparatul a fost oprit.

Vârful frigăruilor de oțel ar putea fi ascuțit, manipulați-le cu grijă.

Nu puneți niciodată accesoriile pe panoul de control ori capacul aparatului, acesta ar putea deteriora aparatul.

Când aparatul este oprit, lăsați-l să se răcească ca. 30 minute înainte de curățare ori depozitare.

Asigurați-vă că mâncărurile preparate cu acest aparat au o culoare galben-aurie, mai degrabă decât închisă sau maro.

### Înainte de prima utilizare

Înainte de prima utilizare îndepărtați toate materialele de ambalare. Îndepărtați folia de protecție (dacă există) de pe componente.

Clătiți și uscați toate accesoriile, curățați partea exterioară și interioară a aparatului cu un prosop umed cald și preîncălziți aparatul pentru câteva minute pentru a arde orice reziduuri.

Pentru prima utilizare, este recomandat să folosiți aparatul gol pentru 10 minute.

La prima pornire aparatul ar putea emite fum și un miros ușor. Aceasta nu este o defecțiune, fumul și mirosul ar trebui să dispară în câteva minute.

Grătarul împotriva stropirilor trebuie să fie instalat pe aparat la fiecare utilizare, dacă grătarul lipsește, se poate acumula grăsime pe elementul de încălzire, ceea ce poate cauza degajarea fumului în exces.

### Descriere produs Fig.A

1. Unitate principală
2. Panou de control digital
3. Spațiu de gătit
4. Grătar detașabil antistropire
5. Capac
6. Mâner
7. Orificiu de ieșire al aerului
8. Orificiu de intrare al aerului

### Panou de control digital Fig.B

9. Buton de pornire
10. Setarea timpului de gătit
11. Afișaj
12. Setare temperatură
13. Funcție Air crisp
14. Funcție Dehydrate
15. Funcție Pizza
16. Funcție Roast
17. Funcție Bake
18. Funcție Broil
19. Grill (nivel de gătit redus, mediu, ridicat, maxim)
20. Setare manuală
21. Indicator luminos Pre-heating
22. Indicator luminos Add food
23. Buton Start/Stop

### Accesorii Fig.C

24. Tavă antiaderentă
25. Coș antiaderent
26. Grătar antiaderent
27. Set frigărui din oțel
28. Perie de curățare

### Funcționare Fig.B

Pentru pornirea și oprirea aparatului, apăsați butonul de pornire.

Când aparatul este oprit, procesul de gătire se va opri imediat însă ventilatorul va continua să funcționeze ca. 1 minut pentru a răci aparatul. Nu întrerupeți acest proces.

Când aparatul este pornit, afișajul LCD se aprinde și afișează 88:88. În timpul procesului de preîncălzire se aprinde indicatorul luminos relevant iar pe afișaj apare o linie întreruptă în mișcare circulară. Când se încheie acest proces, afișajul va arăta alternativ temperatura și timpul (HH:MM) legat de funcția de gătit preselectată. Când vă aflați în modul de setare al timpului de gătit, apăsați tasta cu săgeata spre stânga pentru a reduce timpul de gătit, ori săgeata spre dreapta pentru a-l mări. Aceste taste cu săgeți vă permit să reduceți ori să măriți timpul de gătit la intervale de 1 minut pe o perioadă de timp prestabilită în funcție de funcția de gătit selectată. Pentru a seta temperatura de gătit apăsați tasta cu săgeata spre stânga pentru a o reduce, ori tasta cu săgeata spre dreapta pentru a o mări. Aceste taste cu săgeți vă permit să reduceți ori să măriți temperatura la intervale de 5°C; temperatura minimă de gătit este 50°C, temperatura maximă este 230°C.

### Funcții preselectate

Temperatura și timpul de gătit pot fi setate oricând de utilizator, ambele înainte și în timpul funcționării. Puteți ridica capacul oricând, chiar și în timpul gătitului (asta va întrerupe gătitul).

### Funcția Air crisp (Prăjire cu aer)

Perfect pentru prăjirea cu aer cu o cantitate mică de ulei sau fără a cartofilor prăjiți, gustărilor, legumelor, calamarului, inelelor de ceapă sau altor alimente congelate, oferindu-le un plus de crocant.

După apăsarea butonului de pornire, apăsați butonul air crisp (Air Crisp). Când capacul este deschis, puneți tava antiaderentă în interiorul spațiului de gătit iar apoi închideți capacul. Temperatura și timpul presetat este 205°C respectiv 18 minute.

Acesta din urmă poate fi reglat de utilizator în orice moment, atât înainte, cât și în timpul funcționării.

Apăsați butonul Start/Stop pentru a porni funcția de preîncălzire: se va aprinde un indicator luminos indicând pornirea acestei funcții.

Când preîncălzirea este încheiată, se stinge indicatorul luminos iar aparatul emite bip. Se aprinde indicatorul luminos Add Food (adăugați alimente). Deschideți capacul și puneți coșul antiaderent deja umplut cu alimente de gătit deasupra tăvii. Îndată de capacul este închis, gătitul va porni automat, iar timerul va începe număratoarea inversă. Când se finalizează gătitul, aparatul va emite din nou bip.

**⚠ Avertizare: pentru o gătit uniformă, nu umpleți coșul cu prea multe alimente, și amestecați-le frecvent.**

**⚠ Avertizare: pentru a adăuga minute la timpul de gătit, apăsați tasta cu săgeata spre dreapta de lângă unde scrie Time. Această operațiune trebuie efectuată înainte să expire timpul presetat al funcției de gătit. Nu puteți adăuga minute când timerul a expirat deja, deoarece funcția de preîncălzire va porni din nou.**

### Funcția Dehydrate (Deshidratare)

Potrivit pentru deshidratarea cărnii, fructelor și legumelor.

Deschideți capacul și puneți tava antiaderentă în interiorul spațiului de gătit, apoi puneți primul strat de mâncare. Puneți grătarul antiaderent și adăugați un alt strat de ingrediente. Închideți capacul. După apăsarea butonului de pornire, apăsați tasta Dehydrate iar apoi tasta Start/Stop pentru a începe procesul de deshidratare. Temperatura și timpul presetate sunt 50°C respectiv 6 ore.

**⚠ Avertizare: Această funcție nu asigură preîncălzirea (Preheat).**

### Funcția Pizza

Ideal pentru a prepara pizza și focaccia.

Scoateți tava din aparat, închideți capacul, apăsați butonul de pornire și tasta Pizza, iar apoi tasta Start/Stop pentru a începe preîncălzirea.

Între timp întindeți bine aluatul de pizza sau focaccia în tavă. Când se încheie preîncălzirea și îndată ce indicatorul luminos Add Food este aprins, deschideți capacul, inserați tava cu aluat în spațiul de gătit și închideți

Ocazional, verificați nivelul de gătit și adăugați minute la timer dacă este necesar.

**⚠ Avertizare: pentru a adăuga minute la timpul de gătit, apăsați tasta cu săgeata spre dreapta de lângă scrisul Time. Această operațiune trebuie efectuată înainte să expire timpul presetat al funcției de gătit. Nu puteți adăuga minute când timerul a expirat, deoarece va porni din nou funcția de preîncălzire.**

Îndată ce gătitul este gata, deschideți capacul din nou și scoateți tava folosind mănuși de bucătărie pentru a evita arsurile.

### Funcția Roast (Funcția de prăjire)

Ideal pentru frigerea sau înmuierea cărnii ori legumelor.

Când capacul este deschis, așezați tava antiaderentă în interiorul spațiului de gătit și închideți capacul.

Apăsați tasta Start/Stop pentru pornirea preîncălzirii (Preheat). Se va aprinde un indicator luminos lângă această funcție. Îndată ce preîncălzirea este gata, se stinge becul și aparatul emite un bip. Se va aprinde indicatorul luminos Add Food (Add food). Deschideți capacul și distribuiți uniform alimentele de prăjit pe tavă. Îndată ce capacul este închis, pornește gătitul, iar timerul pornește număratoarea inversă. Îndată ce gătitul este gata, aparatul va emite din nou un bip. Ocazional, verificați nivelul de gătit și dacă este necesar adăugați minute la timer.



**⚠ Avertizare: pentru a adăuga minute la timpul de gătit, apăsați tasta cu săgeata spre dreapta de lângă scrisul Time. Această operațiune trebuie efectuată înainte să expire timpul presetat al funcției de gătit. Nu puteți adăuga minute când timerul a expirat, deoarece va porni din nou funcția de preîncălzire.**

#### **Funcția Bake (Funcția de coacere)**

Ideal pentru coacerea prăjiturilor și tartelor.

Îndepărtați tava din aparat, închideți capacul, apăsați butonul Power și butonul Bake iar apoi apăsați tasta Start/Stop pentru a începe preîncălzirea.

Între timp turnați aluatul în tava antiaderentă. Îndată ce preîncălzirea este gata, și când se aprinde indicatorul luminos Add food (Add food), deschideți capacul inserați tava cu aluat în spațiul de gătit, iar apoi închideți.

Îndată ce gătitul este gata, deschideți capacul din nou și scoateți tava folosind mânuși de bucătărie pentru a evita arsurile.

Ocazional, verificați nivelul de gătire și dacă este necesar adăugați minute la timer.

**⚠ Avertizare: pentru a adăuga minute la timpul de gătit, apăsați tasta cu săgeata spre dreapta de lângă scrisul Time. Această operațiune trebuie efectuată înainte să expire timpul presetat al funcției de gătit. Nu puteți adăuga minute când timerul a expirat, deoarece va porni din nou funcția de preîncălzire.**

#### **Funcția Broil (Funcția de grătar)**

Ideal pentru gratinare sau pentru a prăji bucăți subțiri de carne sau pește.

Deschideți capacul și puneți în interiorul spațiului de gătit tava antiaderentă și dacă este necesar coșul cu alimente. După apăsarea butonului de pornire apăsați tasta Broil (Broil) iar apoi apăsați tasta Start/Stop pentru a începe gătitul.

**⚠ Avertizare: Această funcție nu asigură preîncălzirea (Preheat).**

**⚠ Avertizare: pentru a adăuga minute la timpul de gătit, apăsați tasta cu săgeata spre dreapta de lângă scrisul Time. Această operațiune trebuie efectuată înainte să expire timpul presetat al funcției de gătit. Nu puteți adăuga minute când timerul a expirat, deoarece va porni din nou funcția de preîncălzire.**

#### **Funcția Grill**

Ideal pentru a prăji orice tip de aliment folosind unul din cele patru niveluri diferite de gătit disponibile:

Low: pentru carne grasă cum ar fi bacon, cârnați, ori alimente marinate în sosuri groase

Med (Medium): pentru carne congelată sau marinată, hamburgeri, etc.

High: pentru fripturi, pui, hot dog, legume, etc.

Max: pentru pește proaspăt sau congelat, frigărui, etc.

Deschideți capacul, puneți tava în interiorul spațiului de gătit și puneți grătarul deasupra. Închideți capacul.

După apăsarea butonului de pornire, apăsați tasta cu funcția Grill (Grill). Nivelul de gătit presetat este High (ridicat). Pe baza nevoilor dvs, apăsați tasta Grill pentru a alege unul din cele patru niveluri detaliate mai sus urmând indicația intermitent.

Apăsați tasta Start/Stop pentru a porni preîncălzirea (Preheat). O lumină se va aprinde lângă această funcție.

Îndată ce preîncălzirea este gata, se stinge lumina, iar aparatul emite un bip. Se va aprinde lumina Add Food (Add food). Deschideți capacul și distribuiți pe tavă uniform alimentele de prăjit. Îndată ce capacul este închis, va porni gătitul, iar timerul va începe numărătoarea inversă. Îndată ce gătitul este gata, aparatul va emite din nou un bip. Ocazional, verificați nivelul de gătit și dacă este necesar adăugați minute la timer.

**⚠ Avertizare: pentru a adăuga minute la timpul de gătit, apăsați tasta cu săgeata spre dreapta de lângă scrisul Time. Această operațiune trebuie efectuată înainte să expire timpul presetat al funcției de gătit. Nu puteți adăuga minute când timerul a expirat, deoarece va porni din nou funcția de preîncălzire.**

**Tabel cu funcțiile presetare**

Funcție presetată	Temperatură presetată (°C)	Interval de temperatură ajustabilă (°C)	Timp presetat	Interval de timp ajustabil
Air Crisp	205	50-230	18 min	1-60 min
Dehydrate	50	50-90	6 heures	30 min - 24 heures
Pizza	195	50-205	25 min	1-90 min
Roast	205	50-220	25 min	1 min - 24 heures
Bake	175	50-205	25 min	1 min - 2 heures
Broil	205	50-230	10 min	1 - 60 min
Grill-Low	150	/	20 min	1 - 30 min
Grill-Med	175	/	20 min	1 - 30 min
Grill-High	205	/	20 min	1 - 30 min
Grill-Max	230	/	20 min	1-30 min
Manual	50	50-230	1 min	1 min - 2 heures

**Setări manuale**

Pentru setarea manuală a timpului și a temperaturii, apăsați butonul Manual Setting. Această funcție este presetată la 50°C și timp de gătit 1 minut. Timpul și temperatura pot fi ajustate prin folosirea tastelor de setare a timpului și a temperaturii.

**Tabel cu timpul de gătit**

Folosiți următorul tabel ca o referință la setarea manuală a timpului și a temperaturii de gătit.

Aliment	Capacitate (g)	Timp (min.)	Temperatură (°C)	Observații
Cartofi prăjiți subțiri (congețați)	300-700	15-16	200	
Cartofi prăjiți groși (congețați)	300-700	15-20	200	
Cartofi prăjiți de casă	300-800	10-16	200	Adăugați jumătate de lingură de ulei în timpul preparării
Felii sau cubulețe de cartofi de casă	300-1000	18-22	180	Adăugați jumătate de lingură de ulei în timpul preparării
Rosti	300	15-18	180	
Cartofi gratinați	600	15-18	180	
Friptură	500	8-12	180	
Coaste de porc	500	10-14	180	
Hamburger	500	10-14	180	
Cârnați	500	13-15	180	
Pulpe de pui	500	18-22	180	

Aliment	Capacitate (g)	Timp (min.)	Temperatură (°C)	Observații
Piept de pui	500	10-15	180	
Rulouri de primăvară	350	15-20	200	Pentru cuptor
Nuggets de pui congelați	500	10-15	200	Pentru cuptor
Batoane de pește congelate	500	6-10	200	Pentru cuptor
Batoane de mozzarella	500	8-10	200	Pentru cuptor
Legume umplute	500	10	200	
Prăjitură	300	20-25	200	Folosiți tava
Tartă	300	20-22	200	Folosiți tava
Muffins	300	15-18	200	Folosiți tava
Gustări dulci	300	20	200	Folosiți tava
Inele de ceapă congelate	450	15	200	

Cartofii prajiti se pot face atât cu cartofi prajiti congelati (recomandat) cât și prin prepararea cartofilor astfel: curățați cartofii, tăiați-i în bucăți mici, lăsați-i în apă pentru 20-30 minute, lăsați-i să se scurgă și uscați-i cu prosop de hârtie; turnați o jumătate lingură de ulei într-un bol și adăugați cartofii, amestecați-i bine astfel ca uleiul să se distribuie uniform, apoi continuați gătit.

### Preîncălzire

Folosit pentru preîncălzirea aparatului înainte de gătit. Timpul și temperatura nu pot fi ajustate. Acest proces poate dura până la 5 minute, pe baza temperaturii alese. Dacă preîncălzirea nu este necesară, apăsați din nou tasta cu funcție și continuați prin inserarea alimentelor în spațiul de gătit când lumina Add Food este aprinsă după amânarea preîncălzirii.

### Indicator luminos Add Food

Sugerează inserarea alimentelor în interiorul spațiului de gătit (Add Food). Dacă după bip nu se adaugă niciun aliment, aparatul va continua să funcționeze cu timpul și temperatura presetate anterior.

### Butonul Start/Stop

Utilizat pentru inițierea preîncălzirii ori gătirii ori pentru întreruperea funcționării fără anularea setărilor alese anterior. Dacă programul trebuie schimbat în timpul preîncălzirii ori gătirii, apăsați Start/Stop și alegeți funcția nouă.

### Modul Standby și oprirea

Dacă aparatul nu gătește, acesta va intra în modul standby dacă nu are loc nicio acțiune a panoului de control timp de un minut, iar acesta se oprește automat după 5 minute de mod standby.

### Accesorii Fig.C

Tavă antiaderentă

Inserați întotdeauna tava în partea inferioară a spațiului de gătit, astfel ca grăsimea, resturile alimentare și firimiturile să poată fi colectate. Folosit singur în spațiul de gătit, aceasta este potrivită pentru funcțiile Pizza, Friptură și Coacere.

### Coș antiaderent

Acesta se folosește întotdeauna deasupra tăvii antiaderente. Potrivit pentru funcțiile Prăjire cu aer și Frigere.

### Grătar antiaderent

Acesta se folosește întotdeauna deasupra tăvii antiaderente, pentru a prăji carne, pește și legume ori pentru a încălzi mâncare în general.

Potrivit pentru funcțiile Grill, Prăjire și Deshidratare.

### Set frigărui de oțel

Setul include 4 frigărui de oțel, pentru a crea frigărui din carne, pește și/sau legume. Pentru gătire puneți-le deasupra grătarului antiaderent.

### Perie de curățare

Pentru curățarea accesoriilor după utilizare.

### Notițe importante

Capacul poate fi deschis în timpul gătirii pentru verificarea, rularea ori amestecarea mâncării. Aparatul va întrerupe automat gătitul când capacul este ridicat însă va continua funcționarea îndată ce capacul este din nou pus. Când capacul este ridicat pentru mai mult de 4 minute, aparatul se va opri iar setările alese vor fi anulate.

### Depanare

Problemă	Cauză posibilă	Rezolvare
Aparatul nu pornește	Aparatul este deconectat	Conectați ștecherul la priză
	Nu s-a ales nicio funcție presetată sau nu s-a setat timpul/temperatura	Alegeți o funcție ori setați timpul/temperatura iar apoi apăsați butonul Start/Stop
Mâncare negătită	Accesoriile de gătit au fost supraumplute	Reduceți cantitatea pentru un gătit mai uniform
	Temperatura este prea redusă	Măriți temperatura și continuați cu gătitul
Din unitatea principală iese fum alb	S-a folosit prea mult ulei	Curățați pentru îndepărtarea excesului de ulei
	Accesoriile au rest de grăsime de la ultima gătit	Curățați accesoriile după fiecare utilizare
Cartofii prăjiți nu sunt gătiți uniform	Se folosește un tip greșit de cartofi	Utilizați cartofi proaspeți, fierți tari sau cartofi congelați
	Cartofii nu au fost clătiți temeinic în timpul preparării	Folosiți pai tăiați și uscați-i pentru a îndepărta amidonul în exces
Cartofii prăjiți nu sunt crocanți	Cartofii prăjiți nu sunt gătiți ori au prea multă apă	Uscați cartofii temeinic înainte de pulverizarea uleiului

### Curățare și întreținere

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

Nu folosiți instrumente de bucătărie metalice ori instrumente abrazive de curățare pentru a evita deteriorările.

Folosiți peria de curățare furnizată cu aparatul pentru curățarea accesoriilor.

Curățați exteriorul aparatului cu un prosop umed și un detergent de vase lichid.

După fiecare utilizare îndepărtați grătarul antistropire pentru curățare. Apăsăți dințișorul proeminent cu o mână iar cu cealaltă îndepărtați grătarul antistropire din carcasa sa. Pentru a-l pune la loc, repetați acești pași în ordine inversă.

Grătarul antistropire, tava, coșul și frigăruii pot fi spălați în mașina de spălat vase.

Puteți folosi degresanți pentru îndepărtarea murdăriei reziduale.

Toate accesoriile trebuie spălate și uscate înainte de depozitare, gata pentru următoarea utilizare.

Curățați întotdeauna interiorul aparatului cu apă caldă și un burete nonabraziv.

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

### Date tehnice

Putere: 1500-1700 W

Tensiune: 220-240V~, 50-60Hz

**Pentru orice motive de îmbunătățire, Beper își rezervă dreptul de a modifica ori îmbunătăți produsul fără nicio notificare.**



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 tomleronului 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](mailto: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 přírodní 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 mokřýma rukama nebo nohama.

Nevystavujte přístroj působení atmosférických vlivů jako např. déšť, vítr nebo sníh. Nepoužívejte přístroj v blízkosti výbušnin, vysoce hořlavých materiálů, plynů, hořících plamenů nebo ohříváčů.

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.**

### **Zvláštní upozornění**

Nepoužívejte spotřebič dříve, než si pečlivě přečtete tento návod k obsluze, a ujistěte se, že jste se zcela seznámili s obsluhou tohoto spotřebiče a s příslušnými bezpečnostními opatřeními při používání. Spotřebič nikdy neponořujte do vody. Neoplachujte jej pod tekoucí vodou.

Dovnitř hlavní jednotky obsahující elektrické součásti nelijte žádnou tekutinu.

Nepokoušejte se žádným způsobem manipulovat se zástrčkou.

Spotřebič vždy používejte na vodorovném, stabilním povrchu.

Nepoužívejte tento spotřebič nad / v blízkosti hořlavých materiálů, jako jsou ubrusy a závěsy.

Nepoužívejte spotřebič, pokud je umístěn proti zdi nebo jiným spotřebičům. Kolem spotřebiče ponechte alespoň 10 cm volného prostoru. Na horní část spotřebiče nic neumísťujte.

Pokud spotřebič vydává černý kouř, ihned jej odpojte od elektrické sítě a počkejte, dokud nepřestane kouřit, teprve poté vyjměte příslušenství.



Tento spotřebič lze používat pouze k vaření jedlých surovin. Abyste předešli požáru nebo rizikům, nekládejte do něj příliš velké kusy potravin nebo kovové předměty.

Do varné komory nekládejte materiály, jako je papír, plast, látka a/ nebo jiné hořlavé předměty.

Aby nedošlo ke kontaktu potravin s horními topnými tělesy, nepřepĺňujte ták, koš a gril.

Během provozu spotřebiče nezakrývejte přívody a odvody vzduchu, zabráníte tím rovnoměrnému vaření a mohlo by dojít k poškození spotřebiče nebo jeho přehřátí.

Dovnitř varné komory nepřidávejte více než jednu lžičku oleje nebo tuku. Nevařte tučné maso, které by mohlo uvolňovat příliš mnoho tuku.

Během vaření je teplota uvnitř spotřebiče velmi vysoká. Nekládejte ruce ani jiné části těla dovnitř spotřebiče, dokud zcela nevychladne.

Během provozu je vzduch vypouštěn horním vývodem vzduchu. Udržujte obličej a ruce v bezpečné vzdálenosti od něj. Během vaření a při otevírání víka dávejte pozor na horký vzduch vycházející ze spotřebiče, buďte opatrní při vyjímání příslušenství nebo potravin.

Při manipulaci s horkými součástmi a/nebo příslušenstvím vždy používejte ochranné rukavice. Vnější povrchy spotřebiče mohou být během používání horké. Gril, koš, ták a jehly na špízy budou velmi horké i po vypnutí spotřebiče.

Špičky ocelových jehel na špízy mohou být ostré, manipulujte s nimi opatrně.

Nikdy nepokládejte příslušenství na ovládací panel nebo kryt spotřebiče, mohlo by dojít k jeho poškození.

Po vypnutí spotřebiče jej před čištěním nebo uskladněním nechte asi 30 minut vychladnout.

Dbejte na to, aby smažené pokrmy připravené tímto spotřebičem měly zlatožlutou barvu, nikoli tmavou nebo hnědou.

#### **Před prvním použitím**

Před prvním použitím odstraňte všechny obalové materiály. Odstraňte z komponentů ochrannou fólii (pokud existuje).

Opláchněte a osušte veškeré příslušenství, očistěte vnější a vnitřní část spotřebiče vlhkým teplým hadříkem a spotřebič na několik minut předehejte, aby se vypálily případné zbytky.

Při prvním spuštění doporučujeme spotřebič provozovat naprázdno po dobu 10 minut.

Při prvním zapnutí může spotřebič vydávat kouř a mírný zápach. Nejedná se o závadu, kouř a zápach by měly během několika minut zmizet.

Mřížka proti rozstříku musí být na spotřebiči nasazena při každém použití, pokud mřížka chybí, může se na topném tělese hromadit tuk, který může způsobit nadměrný výstup kouře.

### Popis produktu Obr. A

1. Hlavní jednotka
2. Digitální ovládací panel
3. Varná komora
4. Vyjímatelná mřížka proti rozstříku
5. Víko
6. Rukojeť
7. Výstup vzduchu
8. Přívod vzduchu

### Digitální ovládací panel Obr. B

9. Tlačítko provozu
10. Nastavení doby vaření
11. Displej
12. Nastavení teploty
13. Funkce křupavost (Air crisp)
14. Funkce dehydratace (Dehydrate)
15. Funkce Pizza
16. Funkce opékání/ pečeně (Roast)
17. Funkce pečení (Bake)
18. Funkce opékání (Broil)
19. Gril (úroveň přípravy nízká, střední, max.)
20. Ruční nastavení
21. Kontrolka předehřevu (Preheat)
22. Kontrolka přidání jídla (Add food)
23. Tlačítko Start/Stop

### Příslušenství Obr. C

24. Nepřilnavý podnos
25. Koš s nepřilnavým povrchem
26. Nepřilnavá mřížka
27. Sada ocelových jehel na špízy
28. Kartáč na čištění

### Provoz Obr. B

Spotřebič zapnete a vypnete stisknutím tlačítka provozu.

Po vypnutí spotřebiče se vaření okamžitě zastaví, ale ventilátor bude pracovat ještě asi 1 minutu, aby spotřebič ochladil. Tento proces nepřerušujte.

Když je spotřebič zapnutý, rozsvítí se LCD displej a zobrazí se 88:88. Během procesu předehřívání se rozsvítí příslušná kontrolka a na displeji se objeví přerušovaná čára v kruhovém pohybu. Po skončení tohoto procesu se na displeji střídavě zobrazuje teplota a čas (HH:MM) vztahující se k předem zvolené funkci vaření.

V režimu nastavení doby vaření stiskněte tlačítko se šipkou doleva pro zkrácení doby vaření nebo tlačítko se šipkou doprava pro její prodloužení. Tyto klávesy se šipkami umožňují zkracovat nebo prodlužovat dobu vaření v 1minutových intervalech po předem stanovenou dobu v závislosti na zvolené funkci vaření.

Teplotu vaření nastavíte stisknutím tlačítka se šipkou doleva pro její snížení nebo tlačítka se šipkou doprava pro její zvýšení. Tyto klávesy se šipkami umožňují snížit nebo zvýšit teplotu v intervalech po 5 °C; minimální teplota vaření je 50 °C, maximální teplota je 230 °C.

### Předem vybrané funkce

Teplotu a čas vaření může uživatel kdykoli nastavit, a to jak před zahájením, tak i během provozu. Víko je možné kdykoli zvednout, a to i během vaření (tím se vaření pozastaví).

### Funkce Air Crisp (křupavost)

Ideální pro smažení hranolků, snacků, zeleniny, kalamárů, cibulových kroužků nebo jiných mražených potravin na vzduchu bez použití oleje nebo s velmi malým množstvím oleje, čímž jim dodá extra křupavost.

Po stisknutí tlačítka provozu stiskněte tlačítko Air Crisp (křupavost). Když je víko otevřené, vložte nepřilnavý táč do varné komory a poté víko zavřete. Přednastavená teplota a čas jsou 205 °C a 18 minut.

Ty může uživatel kdykoli upravit, a to jak před zahájením provozu, tak i během něj.

Stisknutím tlačítka Start/Stop spustíte funkci předehřevu: rozsvítí se kontrolka signalizující spuštění této funkce.

Po ukončení předehřívání kontrolka zhasne a spotřebič vydá zvukový signál. Rozsvítí se kontrolka Add food - přidat potraviny. Otevřete víko a umístěte na něj nepřilnavý koš již naplněný potravinami, které se mají vařit. Po zavření víka se automaticky zahájí vaření a časovač začne odpočítávat čas. Po dokončení vaření spotřebič opět zapípa.

**⚠ Upozornění: Pro rovnoměrné vaření nepřepĺňujte koš potravinami a často je promíchávejte.**

**⚠ Upozornění: Chcete-li přidat minuty k době vaření, stiskněte tlačítko se šipkou doprava vedle nápisu Time. Tuto operaci je nutné provést před vypršením přednastaveného času funkce vaření. Není možné přidávat minuty, když už časovač vypršel, protože se znovu spustí funkce předehřevu.**

### Funkce dehydratace - odvlhčování

Vhodné pro dehydrataci masa, ovoce a zeleniny.

Otevřete víko a vložte nepřilnavý podnos do varné komory, poté vložte první vrstvu potravin. Na tácek umístěte nepřilnavou mřížku a přidejte další vrstvu surovin. Zavřete víko. Po stisknutí tlačítka napájení stiskněte tlačítko Dehydrate a poté tlačítko Start/Stop, čímž zahájíte proces dehydratace. Přednastavená teplota a čas jsou 50 °C a 6 hodin.

**⚠ Upozornění: Tato funkce neumožňuje předehřev (Preheat).**

### Funkce Pizza

Ideální pro přípravu pizzy a focaccia.

Vyjměte plech ze spotřebiče, zavřete víko, stiskněte tlačítko provozu a tlačítko Pizza a poté tlačítko Start/Stop pro zahájení předehřívání.

Mezitím na pánvi dobře rozválejte těsto na pizzu nebo focacciu. Po skončení předehřívání a po rozsvícení kontrolky Add food - přidat jídlo otevřete víko, vložte plech s těstem dovnitř varné komory a zavřete ho.

Příležitostně zkontrolujte úroveň pečení a v případě potřeby přidejte minuty na časovači.

**⚠ Upozornění: Chcete-li přidat minuty k době vaření, stiskněte tlačítko se šipkou doprava vedle nápisu Time. Tuto operaci je nutné provést před vypršením přednastaveného času funkce vaření. Není možné přidávat minuty, když už časovač vypršel, protože se znovu spustí funkce předehřevu.**

Po ukončení vaření opět otevřete víko a vyjměte plech pomocí kuchyňských rukavic, abyste zabránili popálení.

### Funkce opékání / pečeně (roast)

Ideální k opékání a změkčování masa nebo zeleniny.

Když je víko otevřené, vložte nepřilnavý plech do varné komory a zavřete víko, stiskněte tlačítko provozu a tlačítko Roast.

Stisknutím tlačítka Start/Stop zahájíte předehřívání (Preheat). Rozsvítí se kontrolka předehřevu. Po ukončení předehřívání se kontrolka změní a spotřebič zapípa. Rozsvítí se kontrolka Add Food (Přidání potravin). Otevřete víko a rovnoměrně rozložte potraviny určené k opékání na tác. Po zavření víka se zahájí pečení a časovač začne odpočítávat čas. Po dokončení pečení spotřebič opět zapípa.

Příležitostně zkontrolujte úroveň pečení a v případě potřeby přidejte minuty na časovači.

**⚠ Upozornění: Chcete-li přidat minuty k době vaření, stiskněte tlačítko se šipkou vpravo vedle nápisu Time. Tuto operaci je nutné provést před vypršením přednastaveného času funkce vaření. Není možné přidávat minuty, když už časovač vypršel, protože se znovu spustí funkce předehřevu.**

### Funkce pečení (Bake)

Ideální pro pečení, koláčů a dortů.

Vyjměte plech ze spotřebiče, zavřete víko, stiskněte tlačítko provozu a tlačítko Bake (Pečení) a poté stiskněte tlačítko Start/Stop pro spuštění předehřevu.

Mezitím nalijte koláčové těsto dovnitř nepřilnavého plechu. Po skončení předehřívání a rozsvícení kontrolky Přidat jídlo (Add food) otevřete víko, vložte plech s těstem dovnitř varné komory a poté jej zavřete.

Po dokončení vaření opět otevřete víko a vyjměte plech pomocí kuchyňských rukavic, abyste zabránili popálení.

Občas zkontrolujte úroveň vaření a v případě potřeby přidejte minuty na časovač.

**⚠ Upozornění: Chcete-li přidat minuty k době vaření, stiskněte tlačítko se šipkou doprava vedle nápisu Time. Tuto operaci je nutné provést před vypršením přednastaveného času funkce vaření. Není možné přidávat minuty, když už časovač vypršel, protože se znovu spustí funkce předehřevu.**

### Funkce opékání (Broil)

Ideální pro gratinování nebo pro opékání tenkých kusů masa či ryb.

Otevřete víko a dovnitř varné komory umístěte nepřílnavý plech a případně i košík s potravinami. Po stisknutí tlačítka provozu stiskněte tlačítko funkce opékání (Broil) a poté tlačítko Start/Stop pro zahájení vaření.

**⚠ Upozornění: Tato funkce neumožňuje předehřátí (Preheat).**

**⚠ Upozornění: Chcete-li přidat minuty k době vaření, stiskněte tlačítko se šipkou doprava vedle nápisu Time Tuto operaci je nutné provést před vypršením přednastaveného času funkce vaření.**

### Funkce grilování

Ideální pro grilování jakéhokoli druhu pokrmu s použitím jednoho ze čtyř dostupných stupňů chlazení:

Nízká: pro tučná masa, jako je slanina, klobásy nebo potraviny naložené v hustých omáčkách.

Med (střední): pro mražené nebo marinované maso, hamburgery apod.

High (Vysoká): pro steaky, kuřecí maso, párky v rohlíku, zeleninu atd.

Max: pro čerstvé nebo mražené ryby, špízy atd.

Otevřete víko, vložte táč dovnitř varné komory a položte na něj gril. Zavřete víko. Po stisknutí tlačítka provozu stiskněte tlačítko funkce Gril (Grill). Přednastavený stupeň pečení je High (vysoký). Na základě svých potřeb zvolte stisknutím tlačítka Grill jednu ze čtyř výše podrobně popsaných úrovní podle blikající indikace.

Stisknutím tlačítka Start/Stop zahájíte předehřívání (Preheat). Vedle této funkce se rozsvítí kontrolka předehřevu.

Po ukončení předehřívání se kontrolka změní a spotřebič vydá zvukový signál. Rozsvítí se kontrolka Add Food (Přidat potraviny). Otevřete víko a rovnoměrně rozložte potraviny určené ke grilování na táč. Po zavření víka se zahájí příprava pokrmů a časovač začne odpočítávat čas. Jakmile je vaření dokončeno, spotřebič opět zapípá. Příležitostně zkontrolujte úroveň přípravy a v případě potřeby přidejte minuty na časovači.

**⚠ Upozornění: Chcete-li přidat minuty k době vaření, stiskněte tlačítko se šipkou doprava vedle nápisu Time. Tuto operaci je nutné provést před vypršením přednastaveného času funkce vaření. Není možné přidávat minuty, když už časovač vypršel, protože se znovu spustí funkce předehřevu.**

### Tabulka přednastavených funkcí

Funkce	Přednastavená teplota(°C)	Nastavitelný teplotní interval (°C)	Přednastavený čas	Nastavitelný časový interval
Air Crisp	205	50-230	18 min	1-60 min
Dehydrate	50	50-90	6 ore	30 min - 24 ore
Pizza	195	50-205	25 min	1-90 min
Roast	205	50-220	25 min	1 min - 24 ore
Bake	175	50-205	25 min	1 min - 2 ore
Broil	205	50-230	10 min	1 - 60 min
Grill-Low	150	/	20 min	1 - 30 min
Grill-Med	175	/	20 min	1 - 30 min
Grill-High	205	/	20 min	1 - 30 min
Grill-Max	230	/	20 min	1-30 min
Manual	50	50-230	1 min	1 min - 2 ore

**Manuální nastavení**

Chcete-li ručně nastavit čas a teplotu, stiskněte tlačítko Ruční nastavení. Tato funkce je přednastavena na 50 °C a 1 minutu vaření. Čas a teplotu lze nastavit pomocí tlačítek nastavení času a teploty.

**Tabulka doby vaření**

Pro ruční nastavení doby a teploty vaření použijte následující tabulku.

Potravina	Kapacita (g)	Doba (min.)	Teplota (°C)	Poznámka
Tenké hranolky (mražené)	300-700	15-16	200	
Silné hranolky (mražené)	300-700	15-20	200	
Domácí hranolky	300-800	10-16	200	Během přípravy přidejte půl lžice oleje
Domácí bramborové plátky nebo kostky	300-1000	18-22	180	Během přípravy přidejte půl lžice oleje
Bramboráky, rosti	300	15-18	180	
Gratonované brambory	600	15-18	180	
Steak	500	8-12	180	
Vepřová žebra	500	10-14	180	
Hamburger	500	10-14	180	
Klobásy, uzeniny	500	13-15	180	
Kuřecí stehna	500	18-22	180	
Kuřecí prsa	500	10-15	180	
Jarní rolky	350	15-20	200	Připraveno na pečení v troubě
Mražené kuřecí nugety	500	10-15	200	Připraveno na pečení v troubě
Mražené rybí prsty	500	6-10	200	Připraveno na pečení v troubě
Mozzarella tyčky	500	8-10	200	Připraveno na pečení v troubě
Nadívaná zelenina	500	10	200	
Koláč	300	20-25	200	Použijte nepřilnavý podnos
Quiche	300	20-22	200	Použijte nepřilnavý podnos
Mufiny	300	15-18	200	Použijte nepřilnavý podnos
Sladké snacky	300	20	200	Použijte nepřilnavý podnos
Mražené cibulové kroužky	450	15	200	

Hranolky lze připravit jak z mražených hranolek (doporučujeme), tak přípravou brambor následujícím způsobem: oloupejte brambory, nakrájejte je na malé kousky, nechte je 20-30 minut namočené ve vodě, slijte je a osušte papírovými utěrkami; do mísy nalijte půl lžičce oleje a přidejte brambory, dobře promíchejte, aby se olej rovnoměrně rozprostřel, a pak pokračujte ve vaření.

#### **Přehřívání (Preheat)**

Slouží k přehřátí spotřebiče před vařením. Čas a teplotu nelze nastavit. Tento proces může trvat až 5 minut v závislosti na zvolené teplotě. Pokud není přehřívání nutné, stiskněte znovu tlačítko funkce a pokračujte vložením potravin do varné komory, když se po zrušení přehřívání rozsvítí kontrolka Přidat jídlo.

#### **Kontrolka Přidat jídlo (Add food)**

Nabízí vložení potravin dovnitř varné komory (Add Food). Pokud po zaznění zvukového signálu nevložíte žádné potraviny, spotřebič bude pokračovat v provozu s dříve nastaveným časem a teplotou.

#### **Tlačítko Start/Stop**

Slouží k zahájení přehřívání nebo vaření nebo k pozastavení provozu bez zrušení dříve zvoleného nastavení. Pokud je třeba změnit program během přehřívání nebo vaření, stiskněte tlačítko Start/Stop a zvolte novou funkci.

#### **Pohotovostní režim a vypnutí**

Pokud spotřebič nevaří, přejde do pohotovostního režimu, pokud po dobu jedné minuty neprovedete žádnou interakci s ovládacím panelem, a po 5 minutách pohotovostního režimu se automaticky vypne.

#### **Příslušenství Obr. C**

Nepřilnavý podnos

Tác vždy vkládejte do spodní části varné komory, aby se v něm mohl shromažďovat tuk, zbytky jídla a drobky. Používá se samostatně ve varné komoře a je vhodný pro funkce Pizza, Bake a Roast.

#### **Nepřilnavý koš**

Používá se vždy na horní straně nepřilnavého plechu. Vhodný pro funkce Air crisp a Broil.

#### **Mřížka s nepřilnavým povrchem**

K použití vždy na horní části nepřilnavého tácu, ke grilování masa, ryb a zeleniny nebo k ohřívání potravin obecně. Vhodné pro funkce Gril, Broil a Dehydratace.

#### **Sada ocelových jehel na špízy**

Sada obsahuje 4 ocelové jehly, z nichž lze vytvořit špízy z masa, ryb a/nebo zeleniny. Pro přípravu pokrmů je umístěte nad nepřilnavý gril.

#### **Kartáček na čištění**

K čištění příslušenství po použití.

#### **Důležité poznámky**

Víko lze během vaření otevřít, abyste mohli pokrm zkontrolovat, převalit nebo promíchat. Spotřebič automaticky přeruší vaření, když je víko nahoře, ale pokračuje v provozu, jakmile je víko opět zavřené. Pokud je víko zvednuté déle než 4 minuty, spotřebič se vypne a zvolené nastavení se zruší.

**Řešení potíží**

Problém	Možná příčina	Řešení
Spotřebič se nezapíná	Spotřebič je odpojen od zásuvky	Zapojte spotřebič do zásuvky
	Nebyla vybrána žádná přednastavená funkce nebo nebyl nastaven čas/teplota.	Vyberte funkci nebo nastavte čas/teplotu a stiskněte tlačítko Start/Stop.
Neuvařené jídlo	Příslušenství na vaření bylo přeplněno	Snížení množství pro rovnoměrnější vaření
	Teplota je příliš nízká	Zvyšte teplotu a pokračujte ve vaření.
Z hlavní jednotky vychází bílý kouř	Použilo se příliš mnoho oleje	Otřete, abyste odstranili přebytečný olej
	V příslušenství zůstaly zbytky tuku z posledního vaření	Příslušenství po každém použití vyčistěte
Nerovnoměrně připravené hranolky	Použit nesprávný druh brambor	Použijte čerstvé brambory uvařené natvrdo nebo mražené brambory.
	Brambory nebyly při přípravě důkladně opláchnuty	Použijte nakrájené proužky a osušte je, abyste odstranili přebytečný škrob
Hranolky nejsou křupavé	Hranolky jsou nedopečené nebo obsahují příliš mnoho vody	Před nastříkáním oleje brambory důkladně osušte.

**Čištění a údržba**

Vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte spotřebič zcela vychladnout.

K čištění příslušenství nepoužívejte kovové kuchyňské nářadí ani abrazivní čisticí nástroje, aby nedošlo k jeho poškození. K čištění příslušenství použijte čisticí kartáček dodaný se spotřebičem.

Vnější část spotřebiče čistěte teplým a vlhkým hadříkem a jemným čisticím prostředkem.

Po každém použití vyjměte mřížku proti rozstříku a vyčistěte ji. Jednou rukou zatlačte na malý vyčnívající jazyček a druhou rukou vyjměte mřížku proti rozstříku z pouzdra. Chcete-li ji vyměnit, opakujte tyto kroky obráceně. Mřížku proti rozstříku, podnos, koš, rošť a jehly lze mýt v myčce nádobí.

K odstranění zbytků nečistot je možné použít odmašťovací kapaliny.

Veškeré příslušenství musí být umyto a vysušeno, než bude uloženo a připraveno k dalšímu použití.

Vnitřek spotřebiče vždy čistěte teplou vodou a neabrazivní houbou.

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

**Technické údaje**

Výkon: 1500-1700 W

Příkon: 220-240 V~, 50-60 Hz

**Společnost Beper si vyhrazuje právo výrobek z důvodu zlepšení bez předchozího upozornění upravit nebo vylepšit.**



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 shromáždovány 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 shromáždovány 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 pouze k účelu, ke kterému je určen a který je popsán v příloženém návodu k použití. Pouze návod v českém jazyce vydaný firmou BEPER je pro spotřebitele závazný.

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

Je používán v čistém, bezprašném a nezakouřeném prostředí, je chráněn pouzdem 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 čistěn nevhodnými způsoby nebo nesprávně použitými čistícími prostředky (např. chemický a mechanický vliv). Nebyly 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 sejmутý ochranný kryt, nemá odstraněny nebo smazány štítky, poškozeny plomby a šrouby nebo není poškozen ořesý 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 přičítat.

Pokud bude mít výrobek vadu, kterou je možno rychle a bez následků odstranit, vyhrazuje 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](mailto: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.

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.**

### **Specifieke waarschuwingen**

Gebruik het toestel niet voordat u deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig hebt doorgelezen, en zorg dat u volledig vertrouwd bent met de werking van het toestel en de relevante voorzorgsmaatregelen voor het gebruik.

Dompel het apparaat nooit onder in water. Spoel het niet af onder stromend water.

Giet geen vloeistof in het apparaat gezien het toestel elektrische onderdelen bevat.

Probeer op geen enkele manier aan de stekker te prutsen.

Gebruik dit apparaat altijd op een horizontaal, stabiel oppervlak.

Gebruik dit apparaat niet boven of in de buurt van brandbare materialen, zoals tafelkleden en gordijnen.

Gebruik het apparaat niet als het tegen de muur of andere apparaten staat. Laat ten minste 10 cm vrije ruimte rondom het apparaat. Plaats niets bovenop het apparaat.

Als het apparaat zwarte rook afgeeft, moet u het onmiddellijk loskoppelen van het lichtnet en wachten tot het apparaat stopt met roken voordat u de accessoires verwijdert.

Dit apparaat mag alleen worden gebruikt voor het koken van eetbare ingrediënten. Om brand of risico's te voorkomen, mogen er geen al te grote stukken voedsel of metalen voorwerpen in worden geplaatst.

Breng geen materialen zoals papier, plastic, stof en/of andere ontvlambare voorwerpen in de kookruimte.

Om te vermijden dat het voedsel in contact komt met de bovenste verwarmingselementen, mag u de bakplaat, de mand en het rooster niet "over" vullen met voedsel .

Dek de lucht in- en uit-laten niet af wanneer het toestel in werking is, dit verhindert een gelijkmatige bereiding en kan het toestel beschadigen of oververhitting veroorzaken.

Voeg niet meer dan één eetlepel olie of vet toe in de braadruimte .

Kook geen te vet vlees dat te veel vet kan afgeven.

Tijdens het gebruik is de temperatuur in het toestel zeer hoog.

Plaats uw handen of andere lichaamsdelen niet in het toestel voordat het volledig is afgekoeld.

Tijdens het gebruik komt er lucht vrij via de bovenste luchttuitlaat. Houd uw gezicht en handen op een veilige afstand van deze luchttuitlaat. Let tijdens het koken en bij het openen van het deksel op de hete lucht die uit het apparaat komt wanneer u een accessoires of het voedsel uit het toestel wil nemen.

Draag altijd hittebestendige handschoenen bij het hanteren van hete onderdelen en/of accessoires. De buitenoppervlakken van het toestel kunnen tijdens het gebruik zeer heet worden. De grill, de mand, de schaal en de spiesen worden zeer heet, ook nadat het apparaat is uitgeschakeld.

De punt van de stalen spiesen zijn zeer scherp , ga er voorzichtig mee om.

Leg nooit accessoires op het bedieningspaneel of de deksel van het apparaat, dit kan het apparaat beschadigen.

Als het toestel is uitgeschakeld, laat het dan ongeveer 30 minuten afkoelen alvorens het schoon te maken of op te bergen.

Zorg ervoor dat de met dit apparaat bereide spiesen een goudgele kleur hebben en niet donker of bruin zijn.

#### **Voor het eerste gebruik**

Verwijder voor het eerste gebruik alle verpakkingsmaterialen. Verwijder de beschermfolie (indien aanwezig) van de diverse onderdelen.

Spoel en droog alle accessoires, reinig de buiten- en binnen zijde van het apparaat met een vochtige warme doek en warm het apparaat op gedurende enkele minuten om eventuele resten weg te branden.

Voor de eerste ingebruikneming is het raadzaam het apparaat gedurende 10 minuten leeg te laten werken.

De eerste keer dat het apparaat wordt ingeschakeld kan het rook afgeven en een lichte geur verspreiden. Dit is geen defect, de rook en de geur zouden binnen enkele minuten moeten verdwijnen.

Het anti-spatrooster moet bij elk gebruik op het apparaat worden aangebracht, als het rooster ontbreekt kan zich vet ophopen op het verwarmingselement, wat een overmatige rookafvoer zal veroorzaken.

#### **Beschrijving van het product Fig.A**

1. Toestelbasis
2. Digitaal bedieningspaneel
3. Kookruimte
4. Verwijderbaar anti-spat rooster
5. Deksel
6. Handgreep
7. Luchtuitlaat
8. Luchtinlaat

#### **Digitaal bedieningspaneel Afb.B**

9. Aan/uit-knop
10. Instelling kooktijd
11. Digitale LCD display
12. Instelling temperatuur
13. Knapperige/Crispy functie
14. Dehydrateer functie
15. Pizza functie
16. Rooster functie
17. Bak functie
18. Braad functie
19. Grill functie (kookniveau laag, medium, high, max)
20. Handmatige instelling
21. Lampje voorverwarming
22. Lampje voor toevoegen voedsel
23. Start/Stop-knop

#### **Accessoires Fig.C**

24. Bak met anti-aanbaklaag
25. Anti-aanbakmand
26. Grillrooster met anti-aanbaklaag
27. Set stalen spiesen (4st.)
28. Schoonmaakborstel

### Bediening Fig.B

Om het apparaat aan en uit te zetten, drukt u op de aan/uit-knop.

Als het apparaat wordt uitgeschakeld, stopt het koken onmiddellijk, maar de ventilator blijft nog ongeveer 1 minuut werken om het apparaat af te koelen. Onderbreek dit proces niet.

Bij het inschakelen van het apparaat licht het LCD-display op en toont 88:88. Tijdens het voorverwarmingsproces gaat het desbetreffende lampje branden en verschijnt er een streepjeslijn in cirkelvormige beweging op het LCD-display. Wanneer dit proces klaar is, toont het display afwisselend de temperatuur en de tijd (HH:MM) met betrekking tot de voorgeselecteerde kookfunctie.

Wanneer de kooktijd is ingesteld, drukt u op de pijltjestoets links om de kooktijd te verkorten, of op de pijltjestoets rechts om de kooktijd te verlengen. Met deze pijltjestoetsen kunt u de kooktijd verlagen of verhogen met stappen van 1 minuut tegenover de vooraf bepaalde tijdsperiode, gebaseerd op de geselecteerde kookfunctie.

Om de kooktemperatuur in te stellen drukt u op de pijltjestoets links om de temperatuur te verlagen, of op de pijltjestoets rechts om de temperatuur te verhogen. Met deze pijltjestoetsen kunt u de temperatuur in stappen van 5°C verlagen of verhogen; de minimale kooktemperatuur is 50°C, de maximale temperatuur is 230°C.

Vooraf ingestelde functies

De kooktemperatuur en -tijd kunnen op elk moment door de gebruiker worden aangepast, zowel voor als tijdens het koken. Het is mogelijk om het deksel op elk moment te openen, zelfs tijdens het koken (het kokproces wordt dan gepauzeerd). Let op voor het vrijkomen van warme stoom bij het openen van het deksel.

### Luchtkrokante/Crispy functie

Perfect om frietjes, snacks, groenten, calamares, uienringen of andere diepvriesproducten te "luchtbakken" zonder toevoeging of met toevoeging van een zeer kleine hoeveelheid olie om deze extra knapperig te bakken.

Na het indrukken van de aan/uit-knop, drukt u op de Air Crisp-knop. Wanneer het deksel geopend is, plaatst u de anti-aanbakplaat in de kookruimte en sluit u vervolgens het deksel. De vooringestelde temperatuur en tijd zijn respectievelijk 205°C en 18 minuten.

Deze laatste kunnen door de gebruiker op elk moment worden aangepast, zowel voor als tijdens het bakproces. Druk op de Start/Stop-toets om de voorverwarmingsfunctie te starten: een lampje dat het starten van deze functie aangeeft gaat oplichten. Wanneer het toestel voorverwarmd is, gaat het lampje uit en geeft het apparaat een geluidssignaal. Het controlelampje voor het toevoegen van voedsel gaat vervolgens oplichten. Open het deksel en plaats het anti-aanbakmandje, dat reeds gevuld is met de te bakken voeding, op de bakplaat. Zodra het deksel gesloten wordt, begint het kookproces automatisch en begint de timer af te tellen. Als het kookproces beëindigd is, zal het apparaat opnieuw piepen.

**⚠ Waarschuwing: voor een gelijkmatige bereiding, de mand niet over vullen en het voedsel regelmatig mengen.**

**⚠ Waarschuwing: om de kooktijd te verlengen drukt u op de rechter pijltjestoets naast Tijdsindicatie. Deze handeling moet worden uitgevoerd voordat de vooraf ingestelde tijd van de kookfunctie is verstreken. Het is niet mogelijk extra minuten toe te voegen als de timer al is afgelopen, omdat het toestel dan met een nieuwe cyclus zal opstarten.**

### Dehydratatie functie

Geschikt voor het drogen van vlees, fruit en groenten.

Open het deksel en plaats de anti-aanbakplaat in de kookruimte, plaats vervolgens de eerste laag voedsel. Plaats het rooster met anti-aanbaklaag op de bakplaat en voeg een tweede laag voedsel toe. Sluit het deksel. Druk na het indrukken van de aan/uit-knop op de Dehydrate-toets en vervolgens op de Start/Stop-toets om het dehydratieproces te starten.

De vooraf ingestelde temperatuur en tijd zijn respectievelijk 50°C en 6 uur.

**⚠ Waarschuwing: Deze functie voorziet niet in voorverwarmen (Preheat).**

### Pizza functie

Ideaal voor het bereiden van pizza en focaccia.

Neem de bakplaat uit het apparaat, sluit het deksel, druk op de aan/uit-knop en de Pizza-toets en vervolgens op de Start/Stop-knop om de voorverwarming te starten.

Ondertussen rolt u het pizza- of focacciadeeg goed uit in de pan. Wanneer het voorverwarmen klaar is en het lampje voor het toevoegen van voedsel oplicht opent u het deksel, plaatst u de bakplaat met het deeg/pizza in de kookruimte en sluit u het toestel. Controleer af en toe naar het gewenste bakresultaat en voeg zo nodig extra minuten toe aan de timer.

**⚠ Waarschuwing: om extra minuten aan de kooktijd toe te voegen, drukt u op de pijltoets naar rechts naast Tijd indicatie . Deze handeling moet worden uitgevoerd voordat de vooraf ingestelde tijd van de kookfunctie is verstreken. Het is niet mogelijk extra minuten toe te voegen als de timer reeds is afgelopen, omdat de voorverwarmingsfunctie dan opnieuw begint.**

Zodra het bakken klaar is, opent u het deksel weer en neemt u de schaal eruit met hittebestendige handschoenen om verbranding te voorkomen.

### **Braadfunctie**

Ideaal om vlees te braden en groenten te garen .

Wanneer het deksel open is, plaatst u de anti-aanbakplaat in de braadruimte en sluit u het deksel.

Druk op de Start/Stop-toets om het voorverwarmen (Preheat) te starten. Naast deze functie gaat een lampje branden. Als het voorverwarmen klaar is, gaat het lampje uit en geeft het apparaat een pieptoon. Het lampje voor het toevoegen van voedsel (Add Food) gaat vervolgens branden. Open het deksel en verdeel het te roosteren/garen voedsel gelijkmatig over de bakplaat. Zodra het deksel gesloten wordt, start het kookproces en begint de timer af te tellen. Zodra het kookproces beëindigd is, zal het apparaat opnieuw piepen.

Controleer af en toe het kookniveau en voeg indien nodig extra minuten toe via de timer.

**⚠ Waarschuwing: om extra minuten aan de kooktijd toe te voegen, drukt u op de pijltoets naar rechts naast Tijd indicatie . Deze handeling moet worden uitgevoerd voordat de vooraf ingestelde tijd van de kookfunctie is verstreken. Het is niet mogelijk extra minuten toe te voegen als de timer al is afgelopen, omdat de voorverwarmingsfunctie dan opnieuw start.**

### **Bakfunctie**

Ideaal voor het bakken van cakes en taarten.

Neem de bakplaat uit het apparaat, sluit het deksel, druk op de aan/uit-knop en de bakknop (Bake) en druk vervolgens op de Start/Stop-toets om de voorverwarming te starten.

Giet ondertussen het cake-deeg in de anti-aanbakplaat. Zodra het voorverwarmen klaar is en het controlelampje (Add food) gaat branden, opent u het deksel en plaatst u de bakplaat met het deeg in de kookruimte vervolgens sluit u deze.

Zodra het koken klaar is, opent u het deksel weer en neemt u de cake eruit met hittebestendige handschoenen om verbranding te voorkomen. Controleer af en toe het kookniveau en voeg zo nodig minuten toe via de timer.

**⚠ Waarschuwing: om extra minuten aan de kooktijd toe te voegen, drukt u op de pijltoets naar rechts naast Tijd indicatie . Deze handeling moet worden uitgevoerd voordat de vooraf ingestelde tijd van de kookfunctie is verstreken. Het is niet mogelijk extra minuten toe te voegen als de timer al is afgelopen, omdat de voorverwarmingsfunctie dan opnieuw start.**

### **Schroeifunctie**

Ideaal voor het gratineren of voor het dichtschroeien van dunne stukken vlees of vis.

Open het deksel en plaats in de braadruimte de anti-aanbakplaat en, indien nodig, het mandje met voedsel. Na het indrukken van de aan/uit-knop, drukt u op de Broil-functietoets (Dichtschroeien) en vervolgens op de Start/Stop-knop om het kookproces te starten.

**⚠ Waarschuwing: Deze functie voorziet niet in hete voorverwarmen (Preheat).**

**⚠ Waarschuwing: om extra minuten aan de kooktijd toe te voegen, drukt u op de pijltoets naar rechts naast Tijd indicatie . Deze handeling moet worden uitgevoerd voordat de vooraf ingestelde tijd van de kookfunctie is verstreken. Het is niet mogelijk extra minuten toe te voegen als de timer al is afgelopen, omdat de voorverwarmingsfunctie dan opnieuw start.**

### Grillfunctie

Ideaal om elk soort voedsel te grillen met behulp van een van de vier verschillende beschikbare kook-niveaus:

Low (Laag): voor vet vlees zoals spek, worstjes, of voedsel gemarineerd in dikke sauzen

Med (Medium): voor bevroren of gemarineerd vlees, hamburgers, enz.

High (Hoog): voor steaks, kip, hotdogs, groenten, enz.

Max (Max): voor verse of diepgevroren vis, spiesjes, enz. Open het deksel, plaats de schaal in de braa-ruimte en plaats het rooster erop. Sluit het deksel. Druk na het indrukken van de aan/uit-knop op de Grill-functietoets (Grill). Het vooraf ingestelde kookniveau is Hoog. Afhankelijk van uw behoeften, drukt u op de Grill-toets om een van de vier hierboven beschreven niveaus te kiezen volgens de knipperende indicatie. Druk op de Start/Stop-toets om het voorverwarmen (Preheat) te starten. Naast deze functie gaat een lampje branden. Zodra het voorverwarmen klaar is, gaat het lampje uit en geeft het apparaat een geluidssignaal. Het lampje voor het toevoegen van voedsel (Add Food) gaat vervolgens branden. Open het deksel en verdeel het te grillen voedsel gelijkmatig over de rooster. Zodra het deksel gesloten is, begint het grillproces, en de timer begint af te tellen. Als het grillproces beëindigd is, zal het apparaat opnieuw piepen. Controleer af en toe volgens de gewenste bakwijze en voeg indien nodig extra minuten toe aan de timer.

**⚠ Waarschuwing: om extra minuten aan de kooktijd toe te voegen, drukt u op de rechter pijltjestoets naast Tijd indicatie. Deze handeling moet worden uitgevoerd voordat de vooraf ingestelde tijd van de kookfunctie is verstreken. Het is niet mogelijk extra minuten toe te voegen als de timer al is afgelopen, omdat de voorverwarmingsfunctie dan opnieuw start.**

### Tabel met vooraf ingestelde functies en waarden

Vooraf ingestelde functies	Ingestelde Temperatuur(°C)	Aanpasbare temperatuur +en- per 5°C (°C)	Ingestelde tijd	Aanpasbare tijd +en- per 1 minuut
Air Crisp	205	50-230	18 min	1-60 min
Dehydrate	50	50-90	6 ore	30 min - 24 ore
Pizza	195	50-205	25 min	1-90 min
Roast	205	50-220	25 min	1 min - 24 ore
Bake	175	50-205	25 min	1 min - 2 ore
Broil	205	50-230	10 min	1 - 60 min
Grill-Low	150	/	20 min	1 - 30 min
Grill-Med	175	/	20 min	1 - 30 min
Grill-High	205	/	20 min	1 - 30 min
Grill-Max	230	/	20 min	1-30 min
Manual	50	50-230	1 min	1 min - 2 ore

### Handmatige instellingen

Om tijd en temperatuur handmatig in te stellen, drukt u op de toets Handmatige instelling.

Deze functie is vooraf ingesteld op 50°C en 1 minuut kooktijd.

Tijd en temperatuur kunnen worden aangepast met de tijd- en temperatuur insteltoetsen ( + en - ).

**Kooktijd tabel**

Gebruik de onderstaande tabel als indicatie om de kooktijd en -temperatuur handmatig in te stellen.

Type voeding	Hoeveelheid (g)	Tijd (min.)	Temperatuur (°C)	Opmerking
Dunne frieten (diepvries)	300-700	15-16	200	
Dikke frieten (diepvries)	300-700	15-20	200	
Huisgemaakte verse frieten	300-800	10-16	200	Voeg een halve soeplepel olie toe gedurende het bakproces
Huisgemaakte verse aardappelschijven of aardappelblokjes	300-1000	18-22	180	Voeg een halve soeplepel olie toe gedurende het bakproces
Rostis	300	15-18	180	
Gratin aardappelen	600	15-18	180	
Biefstuk	500	8-12	180	
Varkensribben	500	10-14	180	
Hamburger	500	10-14	180	
Worsten	500	13-15	180	
Kippenbillen	500	18-22	180	
Kippenborst	500	10-15	180	
Loempia's	350	15-20	200	Ovenklaar voorgegaard
Kip nuggets (diepvries)	500	10-15	200	Ovenklaar voorgegaard
Fish sticks (diepvries)	500	6-10	200	Ovenklaar voorgegaard
Mozzarella sticks (diepvries)	500	8-10	200	Ovenklaar voorgegaard
Opgevulde groenten	500	10	200	
Cake	300	20-25	200	Gebruik het rooster
Quiche	300	20-22	200	Gebruik het rooster
Muffins	300	15-18	200	Gebruik het rooster
Zoete snacks	300	20	200	Gebruik het rooster
Ajuinringen (diepvries)	450	15	200	



Frietten kunnen zowel met diepvriesfrietten (aanbevolen) als met verse aardappelen en deze als volgt te bereiden:

schil de aardappelen, snijd ze in schijven en vervolgens in frietvorm, laat deze 20-30 minuten in water weken, giet ze af en dep de frietten droog met keukenpapier of handdoek. Doe een halve eetlepel olie in een kom en voeg de frietten toe, meng goed zodat de olie gelijkmatig verdeeld is en de frietten zijn klaar om te bakken.

### **Voorverwarming**

Wordt gebruikt om het toestel voor te verwarmen voor het koken. Tijd en temperatuur kunnen niet worden aangepast. Dit proces kan tot 5 minuten duren, afhankelijk van de gekozen temperatuur. Als voorverwarmen niet nodig is, drukt u nogmaals op de functietoets en plaatst u het voedsel in de kookruimte wanneer het lampje voor toevoegen van voeding oplicht nadat het voorverwarmen is afgelopen.

### **Lampje voedsel toevoegen**

Geeft aan dat u het te bereiden voedsel in de oven moet plaatsen (voedsel toevoegen). Als er na de pieptoon geen voedsel wordt toegevoegd, blijft het toestel werken met de eerder ingestelde tijd en temperatuur.

### **Start/Stop toets**

Wordt gebruikt om het voorverwarmen of koken te starten of om de werking te pauzeren zonder de eerder gekozen instellingen te annuleren. Indien het programma tijdens het voorverwarmen of koken moet worden gewijzigd, druk op Start/Stop en kies de nieuwe functie om in te stellen.

### **Stand-by en uitschakelen**

Als het apparaat niet in een kookproces werkt, schakelt het in de stand-by modus als er gedurende een minuut geen interactie is met het bedieningspaneel en schakelt het toestel automatisch uit na 5 minuten stand-by modus.

### **Accessoires Afb.C**

Baklade met anti-aanbaklaag

Plaats de lade altijd in het onderste deel van de kookruimte, zodat vet, etensresten en kruimels kunnen worden opgevangen. Bij gebruik van de baklade in de kookruimte is deze geschikt voor de functies: Pizza, Braden en Bakken.

### **Korf met anti-aanbaklaag**

Wordt altijd boven op de baklade met anti-aanbaklaag gebruikt. Geschikt voor de functies Air crisp en schroeifunctie.

### **Grill met anti-aanbaklaag**

Altijd te gebruiken bovenop de baklade anti-aanbaklaag, om vlees, vis en groenten te grillen of om voedsel in het algemeen te verwarmen. Geschikt voor grillen, braden en ontdooien.

### **Stalen spiesen set**

Set bestaat uit 4 stalen spiesen, om vlees-, vis- en/of groentespiesen te maken. Bij gebruik, plaats deze boven de baklade en anti-aanbakgrill.

### **Reinigingsborstel**

Om de gebruikte accessoires na gebruik schoon te maken.

### **Belangrijke opmerkingen**

Het deksel kan tijdens het koken worden geopend om het voedsel en het bak/kookproces te controleren, het voedsel te draaien of om te mengen. Het apparaat onderbreekt automatisch het kookproces wanneer het deksel geopend wordt, maar hervat de werking zodra het deksel opnieuw gesloten wordt. Wanneer het deksel langer dan 4 minuten open staat, schakelt het toestel uit en worden de gekozen instellingen en kookproces geannuleerd.

**Problemen oplossen**

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het toestel start niet op.	Het toestel is niet aangesloten.	Steek de stekker in het stopcontact.
	Er is geen functie/programma gekozen of er werd geen tijd / temperatuur ingesteld.	Kies een juiste functie en stel de temperatuur of tijd in en druk op de start/stop -knop.
Onvoldoende gegaard voedsel	Te grote hoeveelheid voeding in de kookruimte.	Verminder het volume van de te garen voeding.
	De tempatuurstelling staat te laag ingesteld.	Verhoog de temperatuur en ga door met het kookproces.
Er komt witte rook uit het toestel .	Er werd t veel olie toegevoegd.	Verwijder de/het overtollige olie/ vet uit de baklade .
	De accessoire (s) bevatten olie of vetresten van eerder gebruik.	Reinig elk gebruikt accessoire onderdeel na ieder gebruik grondig.
Frietten zijn niet gelijkmatig gaar	Er werd niet geschikte aardappelsoort gebruikt.	Gebruik verse, hardkokende aardappelsoort of diepgevroren "Air fryer" friet.
	De frietten zijn bij bereiding niet grondig genoeg gewassen.	Gebruik gesneden gespoelde frietten en droog ze grondig af om overtollig zetmeel te verwijderen.
Frietten zijn niet knapperig	De frietten zijn onvoldoende gebakken of waren onvoldoende droog bij start van het bakproces.	Droog de gewassen frietten grondig af alvorens een weinig olie toe te voegen om te bakken.

**Reiniging en onderhoud**

Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.

Gebruik geen metalen keukengereedschap of schuurmiddelen om de accessoires schoon te maken, om beschadigingen te voorkomen. Gebruik het bij het apparaat geleverde reinigingsborsteltje om de accessoires te reinigen. Reinig de buitenkant van het apparaat met een warme, vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel. Verwijder het anti-spatrooster voor reiniging na elk gebruik. Duw met de ene hand op het uitstekende lipje en haal met de andere hand het anti-spatrooster uit de behuizing. Om het terug te plaatsen, herhaalt u deze stappen in omgekeerde volgorde.

Het anti-spatrooster, de schaal, het mandje, het rooster en de spiesen zijn vaatwasmachinebestendig.

Het is mogelijk ontvettingsvloeistoffen te gebruiken om vuilresten te verwijderen.

Alle accessoires moeten worden gewassen en gedroogd voordat ze worden opgeborgen, klaar voor het volgende gebruik. Reinig de binnenkant van het apparaat altijd met warm water en een niet-schurende spons.

Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn voordat u het apparaat opbergt.

**Technische gegevens**

Vermogen: 1500-1700 W

Ingang: 220-240V~, 50-60Hz

**Om redenen van verbetering behoudt Beper zich het recht voor 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](mailto: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 pārlicinieties, 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 pārlicinieties, 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.

Pārlicinieties, 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, pārlicinoties, 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 šķidrumos.

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.**

### Īpaši brīdinājumi

Nelietojiet ierīci, pirms esat rūpīgi izlasījis šo lietošanas pamācību, pilnībā iepazīstoties ar šīs ierīces darbību un attiecīgajiem lietošanas piesardzības pasākumiem.

Nekad neiegremdējiet ierīci ūdenī. Neskalojiet to zem krāna ūdens. Neļaujiet nekādus šķidrumus galvenajā ierīcē, kurā ir elektriskās sastāvdaļas.

Nekādā veidā nemēģiniet bojāt kontaktdakšu.

Vienmēr izmantojiet šo ierīci uz horizontālas, stabilas virsmas.

Neizmantojiet šo ierīci virs degošiem materiāliem, piemēram, galdautiem un aizkariem, vai to tuvumā.

Nedarbiniet ierīci, ja tā ir novietota pie sienas vai citām ierīcēm. Ap ierīci atstājiet vismaz 10 cm brīvas vietas. Nenovietojiet neko uz ierīces. Ja ierīce izdala melnus dūmus, nekavējoties atvienojiet ierīci no elektrotīkla un pagaidiet, līdz tā pārstāj kūpēt, pirms izņemāt piederumus.

Šo ierīci var izmantot tikai ēdamu sastāvdaļu pagatavošanai. Lai izvairītos no ugunsgrēka vai riska, neievietojiet pārāk lielus pārtikas gabalus vai metāla priekšmetus.

Neievietojiet gatavošanas kamerā tādus materiālus kā papīru, plastmasu, audumu un/vai citus viegli uzliesmojošus priekšmetus. Lai ēdiens nesaskartos ar augšējiem sildelementiem, nepārpildiet cepešpannu, grozu un režģi.

Neaizsedziet gaisa ieplūdes un izplūdes atveres, kamēr ierīce darbojas, tas kavēs vienmērīgu gatavošanu un var sabojāt ierīci vai izraisīt tās pārkaršanu.

Gatavošanas kamerā nepievienojiet vairāk par vienu tējkaroti eļļas vai tauku. Negatavojiet treknu gaļu, kas varētu izdalīt pārāk daudz tauku. Gatavošanas laikā temperatūra ierīces iekšpusē ir ļoti augsta. Neievietojiet rokas vai citas ķermeņa daļas ierīcē, ja tā nav pilnībā atdzisusi.

Darbības laikā gaiss tiek izvadīts caur augšējo gaisa izplūdes atveri. Turiet seju un rokas drošā attālumā no tās. Gatavošanas laikā un, atverot vāku, ņemiet vērā karsto gaisu, kas nāk no ierīces, kad izņemat piederumus vai pārtiku.

Strādājot ar karstām komponentēm un/vai piederumiem, vienmēr valkājiet aizsargcimdus. Ierīces ārējās virsmas lietošanas laikā var sakarst. Režģis, grozs, cepešpanna un iesmi kļūs ļoti karsti pat pēc ierīces izslēgšanas.

Tērauda iesmu gali var būt asi, rīkojieties uzmanīgi.

Nekad nenovietojiet piederumus uz vadības paneļa vai ierīces vāka, jo tas var sabojāt ierīci.

Kad ierīce ir izslēgta, pirms tīrīšanas vai uzglabāšanas ļaujiet tai atdzist apmēram 30 minūtes.

Pārliedzinieties, ka ar šo ierīci pagatavotajām ceptajām maltītēm ir zeltaini dzeltena krāsa, nevis tumša vai brūna.

#### **Pirms pirmās lietošanas**

Pirms pirmās lietošanas noņemiet visus iepakojuma materiālus. Noņemiet no sastāvdaļām aizsargplēvi (ja tāda ir). Izskalojiet un nosusiniet visus piederumus, noīriiet ierīces ārējo un iekšējo daļu ar mitru, siltu drānu un uzsildiet ierīci dažas minūtes, lai nodedzinātu visas atliekas.

Pirmo reizi iedarbinot ierīci vēlams 10 minūtes to darbināt tukšu.

Ierīce pirmajā ieslēgšanas reizē var izdalīt dūmus un vieglu smaku. Tas nav defekts, dūmiem un smakai vajadzētu pazust dažā minūšu laikā.

Pretšļakatu režģis ir jāuzstāda uz ierīces katrā lietošanas reizē, ja režģa trūkst, uz sildelementa var uzkrāties tauki, kas var izraisīt pārmērīgu dūmu izplūdi.

#### **Produkta apraksts Att.A**

1. Galvenā ierīce
2. Digitālais vadības panelis
3. Gatavošanas kamera
4. Noņemams pretšļakatu režģis
5. Vāks
6. Rokturis
7. Gaisa izvads
8. Gaisa ieplūde

#### **Digitālais vadības panelis Att.B**

9. Ieslēgšanas poga
10. Gatavošanas laika iestatīšana
11. Displejs
12. Temperatūras iestatīšana
13. Gaisa kraukšķināšanas funkcija
14. Dehidratācijas funkcija
15. Picas funkcija
16. Grauzdēšanas funkcija
17. Cepšanas funkcija
18. Apcepšanas funkcija
19. Grils (cepšanas līmenis zems, vidējs, maks.)
20. Manuālais iestatījums
21. Priekšsildīšanas gaisma
22. Ēdiena pievienošanas gaisma
23. Start/Stop poga

#### **Piederumi Att.C**

24. Nepiedegoša cepešpanna
25. Nepiedegošs grozs
26. Nepiedegošs režģis
27. Tērauda iesmu komplekts
28. Tīrīšanas birste

## Darbība Att.B

Lai ieslēgtu un izslēgtu ierīci, nospiediet barošanas pogu.

Kad ierīce būs izslēgta, gatavošana nekavējoties tiks pārtraukta, bet ventilators turpinās darboties apmēram 1 minūti, lai atdzesētu ierīci. Nepārtrauciet šo procesu.

Kad ierīce ir ieslēgta, LCD displejs iedegas un parāda 88:88. Priekšsildīšanas procesa laikā ieslēdzas attiecīgā gaisma un displejā parādās punktēta līnija apļveida kustībā. Kad šis process ir beidzies, displejā tiek parādīta temperatūra un laiks (HH:MM), kas saistīti ar iepriekš izvēlēto gatavošanas funkciju.

Gatavošanas laika iestatīšanas režīmā nospiediet kreiso bultas taustiņu, lai samazinātu gatavošanas laiku, vai labo bultas taustiņu, lai to palielinātu.

Šie bultas taustiņi ļauj samazināt vai palielināt gatavošanas laiku ar 1 minūtes intervāliem iepriekš noteiktā laika periodā, pamatojoties uz izvēlēto gatavošanas funkciju.

Lai iestatītu gatavošanas temperatūru, nospiediet kreiso bultas taustiņu, lai to samazinātu, vai labo bultas taustiņu, lai to palielinātu. Šie bultas taustiņi ļauj samazināt vai paaugstināt temperatūru 5°C intervālos; minimālā gatavošanas temperatūra ir 50°C, maksimālā temperatūra ir 230°C.

## Iepriekš izvēlētas funkcijas

Gatavošanas temperatūru un laiku lietotājs var iestatīt jebkurā brīdī gan pirms darbības, gan darbības laikā. Vāku var pacelt jebkurā brīdī, pat gatavošanas laikā (tas apturēs gatavošanu).

## Gaisa kraukšķināšanas funkcija

Lieliski piemērota cepšanai ar gaisu, bez vai ar ļoti nelielu daudzumu eļļas kartupeļiem, uzkodām, dārzeņiem, kalmāriem, sīpolu gredzeniem vai citiem saldētiem ēdieniem, piešķirot tiem papildu kraukšķīgumu.

Pēc Start/Stop pogas nospiešanas nospiediet gaisa kraukšķināšanas pogu (Air Crisp). Kad vāks ir atvērts, ievietojiet nepiedegošo paplāti gatavošanas kamerā un pēc tam aizveriet vāku. Iepriekš iestatītā temperatūra un laiks ir attiecīgi 205°C un 18 minūtes.

Pēdējo lietotājs var pielāgot jebkurā brīdī gan pirms, gan darbības laikā.

Nospiediet pogu Start/Stop, lai aktivizētu priekšsildīšanas funkciju: iedegsies indikators, kas norāda uz šīs funkcijas palaišanu. Kad priekšsildīšana ir beigusies, gaisma izslēdzas un ierīce iepīkstas. Iedegas Pievienot pārtiku indikators. Atveriet vāku un virs paplātes novietojiet nepiedegošo grozu, kas jau ir piepildīts ar gatavojamo pārtiku. Kad vāks ir aizvērts, gatavošana sāksies automātiski, un taimeris sāks atpakaļskaitīšanu. Kad gatavošana ir pabeigta, ierīce atkal iepīkstas.

**⚠ Brīdinājums: lai ēdiena gatavošana būtu vienmērīga, nepārpildiet grozu ar pārtiku un bieži tos samaisiet.**

**⚠ Brīdinājums: lai pievienotu minūtes gatavošanas laikam, nospiediet labo bultas taustiņu blakus Laika rakstīšanai. Šī darbība ir jāveic pirms gatavošanas funkcijas iepriekš iestatītā laika beigām. Nevar pievienot minūtes, kad taimeris jau ir izslēdzies, jo priekšsildīšanas funkcija sāksies no jauna.**

## Dehidratācijas funkcija

Piemērota gaļas, augļu un dārzeņu dehidrēšanai.

Atveriet vāku un ievietojiet nepiedegošo cepešpannu gatavošanas kamerā, pēc tam uzlieciet pirmo pārtikas kārtu. Novietojiet nepiedegošo režģi uz cepešpannas un pievienojiet vēl vienu sastāvdaļu kārtu. Aizveriet vāku. Pēc barošanas pogas nospiešanas nospiediet dehidrēšanas taustiņu un pēc tam taustiņu Start/Stop, lai sāktu dehidratācijas procesu. Iepriekš iestatītā temperatūra un laiks ir attiecīgi 50°C un 6 stundas.

**⚠ Brīdinājums: šī funkcija neparedz priekšsildīšanu (Preheat).**

## Picas funkcija

Ideāli piemērota picas un fokačas pagatavošanai.

Izņemiet cepešpannu no ierīces, aizveriet vāku, nospiediet barošanas pogu un picas taustiņu un pēc tam pogu Start/Stop, lai sāktu priekšsildīšanu.

Pa to laiku pannā labi izrullējiet picas vai fokačas mīklu. Kad priekšsildīšana ir beigusies un iedegas Pievienot Pārtiku indikators, atveriet vāku, ievietojiet gatavošanas kamerā cepešpannu ar mīklu un aizveriet.

Laiku pa laikam pārbaudiet gatavības līmeni un, ja nepieciešams, pievienojiet taimerim minūtes.

**⚠ Brīdinājums: lai pievienotu minūtes gatavošanas laikam, nospiediet labo bultas taustiņu blakus Laika rakstīšanai. Šī darbība ir jāveic pirms gatavošanas funkcijas iepriekš iestatītā laika beigām. Nevar pievienot minūtes, kad taimeris jau ir izslēdzies, jo priekšsildīšanas funkcija sāksies no jauna.**

Kad gatavošana ir pabeigta, vēlreiz atveriet vāku un izņemiet cepešpannu, izmantojot cepeškrāsns cimdus, lai izvairītos no apdedzināšanās.

### **Graudzēšanas funkcija**

Ideāli piemērota gaļas vai dārzeņu cepšanai un mīkstināšanai.

Kad vāks ir atvērts, ievietojiet nepiedegošo cepešpannu gatavošanas kamerā un aizveriet vāku.

Nospiediet Start/Stop taustiņu, lai sāktu priekšsildīšanu (Preheat). Blakus šai funkcijai iedegsies gaisma. Kad priekšsildīšana ir beigusies, gaisma izslēdzas un ierīce iepīkstas. Indikators Pievienot pārtiku (Add food) ieslēgsies. Atveriet vāku un vienmērīgi izklājiet uz cepešpannas cepamo pārtiku. Kad vāks būs aizvērts, tiks sākta gatavošana un taimeris sāks atskaiti. Kad gatavošana ir pabeigta, ierīce atkal iepīkstas.

Laiku pa laikam pārbaudiet gatavības līmeni un, ja nepieciešams, pievienojiet taimerim minūtes.

**⚠ Brīdinājums: lai pievienotu minūtes gatavošanas laikam, nospiediet labo bultas taustiņu blakus Laika rakstīšanai. Šī darbība ir jāveic pirms gatavošanas funkcijas iepriekš iestatītā laika beigām. Nevar pievienot minūtes, kad taimeris jau ir izslēdzies, jo priekšsildīšanas funkcija sāksies no jauna.**

### **Cepšanas funkcija**

Ideāli piemērota cepšanai, kūkām un pīrāgiem.

Izņemiet cepešpannu no ierīces, aizveriet vāku, nospiediet barošanas pogu un cepšanas pogu (Bake) un pēc tam nospiediet Start/Stop taustiņu, lai sāktu priekšsildīšanu.

Pa to laiku ielejiet kūkas mīklu nepiedegošajā cepešpannā. Kad iepriekšēja uzsildīšana ir beigusies un iedegas pārtikas pievienošanas indikators (Add food), atveriet vāku, ievietojiet gatavošanas kamerā cepešpannu ar mīklu un pēc tam aizveriet.

Kad gatavošana ir pabeigta, vēlreiz atveriet vāku un izņemiet cepešpannu, izmantojot cepeškrāsns cimdus, lai izvairītos no apdedzināšanās.

Laiku pa laikam pārbaudiet gatavības līmeni un, ja nepieciešams, pievienojiet taimerim minūtes.

**⚠ Brīdinājums: lai pievienotu minūtes gatavošanas laikam, nospiediet labo bultas taustiņu blakus Laika rakstīšanai. Šī darbība ir jāveic pirms gatavošanas funkcijas iepriekš iestatītā laika beigām. Nevar pievienot minūtes, kad taimeris jau ir izslēdzies, jo priekšsildīšanas funkcija sāksies no jauna.**

### **Apecepšanas funkcija**

Ideāli piemērota gratinēšanai vai plānu gaļas vai zivju gabalu apecepšanai.

Atveriet vāku un gatavošanas kameras iekšpusē, novietojiet nepiedegošo cepešpannu un, ja nepieciešams, grozu ar pārtiku. Pēc Start/Stop pogas nospiešanas nospiediet apecepšanas funkcijas taustiņu (Broil) un pēc tam pogu Start/Stop, lai sāktu gatavošanu.

**⚠ Brīdinājums: šī funkcija neparedz priekšsildīšanu (Preheat).**

**⚠ Brīdinājums: lai pievienotu minūtes gatavošanas laikam, nospiediet labo bultas taustiņu blakus Laika rakstīšanai. Šī darbība ir jāveic pirms gatavošanas funkcijas iepriekš iestatītā laika beigām. Nevar pievienot minūtes, kad taimeris jau ir izslēdzies, jo priekšsildīšanas funkcija sāksies no jauna.**

### **Grila funkcija**

Ideāli piemērota jebkura veida ēdienu grilēšanai, izmantojot vienu no četriem dažādiem pieejamajiem grilēšanas līmeņiem:

Low: treknai gaļai, piemēram, bekonom, desām vai biežās mērcēs marinētiem ēdieniem

Med (Vidējs): saldētai vai marinētai gaļai, hamburgeriem u.c.

High: steikiem, vistas gaļai, cīsiņiem, dārzeņiem utt.

Max: svaigām vai saldētām zivīm, iesmiem u.c.

Atveriet vāku, ievietojiet cepešpannu gatavošanas kamerā un novietojiet režģi virsū. Aizveriet vāku. Pēc barošanas pogas nospiešanas nospiediet grila funkcijas taustiņu (Grill). Iepriekš iestatītais gatavošanas līmenis ir Augsts. Pamatojoties uz jūsu vajadzībām, nospiediet grila taustiņu, lai pēc mirgojošās indikācijas atlasītu vienu no četriem augstāk norādītajiem līmeņiem.



Nospiediet Start/Stop taustiņu, lai sāktu priekšsildīšanu (Preheat). Blakus šai funkcijai iedegsies gaisma. Kad priekšsildīšana ir beigusies, gaisma izslēdzas un ierīce iepīkstas. Iedegsies indikators Pievienot pārtiku (Add food). Atveriet vāku un vienmērīgi izklājiet grilējamo ēdienu uz cepešpannas. Kad vāks būs aizvērts, sāksies gatavošana, un taimeris sāks atpakaļskaitīšanu. Kad gatavošana ir pabeigta, ierīce atkal iepīkstas. Laiku pa laikam pārbaudiet gatavības līmeni un, ja nepieciešams, pievienojiet taimerim minūtes.

**⚠ Brīdinājums:** lai pievienotu minūtes gatavošanas laikam, nospiediet labo bultas taustiņu blakus Laika rakstīšanai. Šī darbība ir jāveic pirms gatavošanas funkcijas iepriekš iestatītā laika beigām. Nevar pievienot minūtes, kad taimeris jau ir izslēdzies, jo priekšsildīšanas funkcija sāksies no jauna.

#### Iepriekš iestatīto funkciju tabula

Iepriekš iestatītā funkcija	Iepriekš iestatītā temperatūra (°C)	Regulējams temperatūras intervāls (°C)	Iepriekš iestatītais laiks	Regulējams laika intervāls
Air Crisp	205	50-230	18 min	1-60 min
Dehydrate	50	50-90	6 st.	30 min - 24 st.
Pizza	195	50-205	25 min	1-90 min
Roast	205	50-220	25 min	1 min - 24 st.
Bake	175	50-205	25 min	1 min - 2 st.
Broil	205	50-230	10 min	1 - 60 min
Grill-Low	150	/	20 min	1 - 30 min
Grill-Med	175	/	20 min	1 - 30 min
Grill-High	205	/	20 min	1 - 30 min
Grill-Max	230	/	20 min	1-30 min
Manual	50	50-230	1 min	1 min - 2 st.

#### Manuālie iestatījumi

Lai manuāli iestatītu laiku un temperatūru, nospiediet manuālās iestatīšanas pogu. Šī funkcija ir iepriekš iestatīta uz 50°C un 1 minūtes gatavošanas laiku. Laiku un temperatūru var regulēt, izmantojot laika un temperatūras iestatīšanas taustiņus.

#### Gatavošanas laika tabula

Izmantojiet šo tabulu kā atsauci, lai manuāli iestatītu gatavošanas laiku un temperatūru.

Pārtika	Ietilpība (g)	Laiks (min.)	Temperatūra (°C)	Piezīmes
Plānie kartupeļi (saldēti)	300-700	15-16	200	
Biezie kartupeļi (saldēti)	300-700	15-20	200	
Mājās gatavoti kartupeļi	300-800	10-16	200	Gatavošanas laikā pievienojiet pustējkaroti eļļas

Pārtika	Ietilpība (g)	Laiks (min.)	Temperatūra (°C)	Piezīmes
Mājās gatavotas kartupeļu šķēles vai kubiņi	300-1000	18-22	180	Gatavošanas laikā pievienojiet pustējkaroti eļļas
Cepeši	300	15-18	180	
Kartupeļu gratīns	600	15-18	180	
Steiks	500	8-12	180	
Cūkas ribiņas	500	10-14	180	
Hamburgers	500	10-14	180	
Desiņas	500	13-15	180	
Vistas kājas	500	18-22	180	
Vistas krūtiņa	500	10-15	180	
Tīteņi	350	15-20	200	Cepeškrāsns gatava
Saldēti vistas nageti	500	10-15	200	Cepeškrāsns gatava
Saldētas zivju nūjiņas	500	6-10	200	Cepeškrāsns gatava
Mocarellas nūjiņas	500	8-10	200	Cepeškrāsns gatava
Pildīti dārzeņi	500	10	200	
Kūka	300	20-25	200	Lietojiet cepešpannu
Kišs	300	20-22	200	Lietojiet cepešpannu
Mafini	300	15-18	200	Lietojiet cepešpannu
Saldās uzkodas	300	20	200	Lietojiet cepešpannu
Saldēti sīpolu gredzeni	450	15	200	

Frī kartupeļus var pagatavot no saldētiem frī kartupeļiem (ieteicams), vai arī šādi: kartupeļus nomizo, sagriež nelielos gabaliņos, ļauj 20-30 minūtes pamērcēties ūdenī, nokāš un nosusina ar papīra dvieļiem; ielejiet bļodā pustējkaroti eļļas un pievienojiet kartupeļus, labi samaisiet, lai eļļa būtu vienmērīgi izkliedēta, un pēc tam turpiniet gatavot.

#### Iepriekšēja uzsildīšana

Izmanto, lai pirms gatavošanas uzsildītu ierīci. Laiku un temperatūru nevar regulēt. Šis process var ilgt līdz 5 minūtēm atkarībā no izvēlētās temperatūras. Ja priekšsildīšana nav nepieciešama, vēlreiz nospiediet funkciju taustiņu un turpiniet, ievietojot pārtiku gatavošanas kamerā, kad pēc priekšsildīšanas atcelšanas deg pārtikas pievienošanas indikators.

#### Pievienot pārtiku gaisma

Norāda ievietot pārtiku gatavošanas kamerā (Add food). Ja pēc skaņas signāla netiek pievienots ēdiens, ierīce turpinās darboties iepriekš iestatītajā laikā un temperatūrā.

#### Start/Stop poga

Izmanto, lai uzsāktu priekšsildīšanu vai gatavošanu, vai apturētu darbību, neatceļot iepriekš atlasītos iestatījumus. Ja programma ir jāmaina priekšsildīšanas vai gatavošanas laikā, nospiediet Start/Stop un izvēlieties jauno funkciju.

**Gaidīšanas režīms un izslēgšana**

Kad ierīce negatavo, tā pārslēdzas gaidstāves režīmā, ja minūti netiek veikta nekāda mijiedarbība ar vadības paneli, un automātiski izslēdzas pēc 5 minūšu gaidstāves režīma.

**Piederumi Att.C**

Nepiedegoša cepešpanna

Vienmēr ievietojiet cepešpannu gatavošanas kameras apakšējā daļā, lai varētu savākt taukus, pārtikas atliekas un drupatas. Lieto vienu pašu gatavošanas kamerā, tā ir piemērota picas, grauzdēšanas un cepšanas funkcijām.

**Nepiedegošs grozs**

Vienmēr lietojams uz nepiedegošās cepešpannas. Piemērots Gaisa kraukšķināšanas un Apcepšanas funkcijām.

**Nepiedegošs režģis**

Vienmēr lietojams uz nepiedegošās cepešpannas, gaļas, zivju un dārzeņu grilēšanai vai ēdiena karsēšanai kopumā. Piemērots Grilam, Apcepšanai un Dehidrēšanai.

**Tērauda iesmu komplekts**

Komplektā ietilpst 4 tērauda iesmi, lai gatavotu gaļas, zivju un/vai dārzeņu iesmus. Lai pagatavotu ēdienu, novietojiet uz nepiedegošā režģa.

**Tīrīšanas birste**

Piederumu tīrīšanai pēc lietošanas.

**Svarīgas piezīmes**

Vāku var atvērt gatavošanas laikā, lai pārbaudītu, apgrieztu vai samaisītu ēdienu. Ierīce automātiski pārtrauks gatavošanu, kad vāks būs pacelts, bet atsāks darbību, tiklīdz vāks atkal tiks aizvērts. Kad vāks būs pacelts vairāk nekā 4 minūtes, ierīce izslēgsies un izvēlētie iestatījumi tiks atcelti.

**Problēmu novēršana**

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Ierīce neieslēdzas	Ierīce ir atvienota	Pievienojiet kontaktdakšu sienas kontaktligzdai
	Nav izvēlēta neviena iepriekš iestatīta funkcija vai nav iestatīts laiks/temperatūra	Izvēlieties funkciju vai iestatiet laiku/temperatūru un pēc tam nospiediet pogu Start/Stop
Nepagatavota pārtika	Ēdienu gatavošanas piederumi ir pārpildīti	Samaziniet daudzumu vienmērīgākai gatavošanai
	Temperatūra ir pārāk zema	Paaugstiniet temperatūru un turpiniet gatavot
No galvenās ierīces nāk balti dūmi	Tiek izmantots pārāk daudz eļļas	Notīriet, lai noņemtu lieko eļļu
	Piederumos ir tauku atlikumi, kas palikuši pēc pēdējās gatavošanas	Tīriet piederumus pēc katras lietošanas reizes
Frī kartupeļi netiek pagatavoti vienmērīgi	Tiek izmantoti nepareiza veida kartupeļi	Izmantojiet svaigus, cieti vārītus kartupeļus vai saldētus kartupeļus
	Gatavošanas laikā kartupeļi nav rūpīgi izskaloti	Izmantojiet sagrieztas nūjiņas un nosusiniet, lai noņemtu lieko cieti
Frī kartupeļi nav kraukšķīgi	Frī kartupeļi ir nepietiekami pagatavoti vai tajos ir pārāk daudz ūdens	Pirms eļļas izsmidzināšanas kartupeļus rūpīgi nosusiniet

## Tīrīšana un apkope

Izņemiet kontaktdakšu no sienas kontaktlīdždas un ļaujiet ierīcei pilnībā atdzist. Neizmantojiet metāla virtuves rīkus vai abrazīvus tīrīšanas rīkus piederumu tīrīšanai, lai izvairītos no bojājumiem. Lai notīrītu piederumus, izmantojiet ierīces komplektācijā iekļauto tīrīšanas birsti. Tīriet ierīces ārpusi ar siltu un mitru drānu un maigu mazgāšanas līdzekli. Noņemiet pretšļakatu režģi tīrīšanai pēc katras lietošanas reizes. Ar vienu roku piespiediet mazo izvīrtīto mēlīti un ar otru noņemiet pretšļakatu režģi no tā korpusa. Lai to uzliktu atpakaļ, atkārtojiet šīs darbības atpakaļgaitā. Pretšļakatu režģis, cepešpanna, grozs, režģis un iesmi ir mazgājami trauku mazgājamajā mašīnā. Var izmantot attaukošanas šķidrumus, lai noņemtu atlikušos neīrumus. Visi piederumi pirms uzglabāšanas ir jānomazgā un jāizžāvē, lai tie būtu gatavi nākamajai lietošanai. Vienmēr iztīriet ierīces iekšpusi ar siltu ūdeni un neabrazīvu sūkli. Pirms ierīces uzglabāšanas pārliecinieties, ka visas sastāvdaļas ir tīras un sausas.

## Tehniskie dati

Jauda: 1500-1700 W

Ievade: 220-240V~, 50-60Hz

**Jebkuru uzlabojumu iemeslu dēļ Beper patur tiesības modificēt vai uzlabot produktu bez brīdinājuma.**



Eiropas direktīvā 2011/65 / ES par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (WEEE) noteikts, ka vecās sadzīves elektriskās ierīces nedrīkst izmest parastā nešķīrotā sadzīves atkritumu plūsmā. Vecās ierīces jāvēc 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 jāsvāc 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 Beper.

E-pasts [assistenza@beper.com](mailto:assistenza@beper.com) kuri parsūtīs jūsu iesniegumu jūsu izplatītājam.

## **Splošni varnostni nasvet**

### **Pred prvo uporabo naprave pozorno preberite navodila za uporabo.**

Natančno preberite naslednja navodila, saj vam dajejo koristne varnostne informacije o namestitvi, uporabi in vzdrževanju ter vam pomagajo preprečiti nezgode in morebitne nesreče.

Odstranite embalažo in se prepričajte, da je naprava nedotaknjena, s posebno pozornostjo na napajalni kabel. Otrokom ni treba, da so elementi embalaže (plastične vrečke, polistiren itd.) Dostopni otrokom, da jih zaščitimo pred nevarnimi viri. Priporočljivo je, da te embalaže ne mečete med gospodinjske odpadke, ampak jo dostavite ustrezni službi za zbiranje in obdelavo odpadkov v vaši občini. Pred priključitvijo naprave se prepričajte, da omrežna napetost ustreza podatkom, navedenim na nalepki.

Če vtič ne ustreza vtičnici, naj ga z ustreznim vtičem zamenja samo usposobljeno osebje, ki mora zagotoviti tudi, da je del kablov vtičnice primeren za napetost moči vaše naprave.

Nikoli ne vlecite napajalnega kabla, da odklopite aparat.

Pazite, da napajalni kabel nikoli ne pride v stik z vročimi ali ostrimi površinami. Te naprave ne uporabljajte, če je napajalni kabel poškodovan. V primeru poškodbe ga mora zamenjati proizvajalec, njegov servis ali podobno usposobljene osebe, da se prepreči nevarnost. Napravo priključite samo na izmenični tok.

Na splošno uporaba adapterjev za več vtičev in / ali razširitev ni priporočljiva; po potrebi uporabite samo preproste ali več adapterjev in podaljškov v skladu z veljavnimi varnostnimi pravili, pri čemer se prepričajte, da meja napetosti, označena na preprostih adapterjih in podaljških, ter največja meja moči, označena na več adapterjih, niso preseženo. Ta naprava je namenjena samo njenemu posebnemu namenu. Vsaka druga uporaba se šteje za neprimerno in s tem nevarno. Proizvajalec ne more biti odgovoren za kakršno koli škodo, ki bi nastala zaradi nepravilne, napačne ali neprevidne uporabe. Da se izognete nevarnosti ogrevanja, priporočamo, da popolnoma odvijete napajalni kabel in izklopite aparat, kadar ga ne uporabljate. Pred čiščenjem vedno izključite aparat.

Za zaščito pred električnim udarom kabla, vtiča ali drugih delov naprave ne potaplajte v vodo ali druge tekočine. Naprave ne držite z mokrimi rokami ali nogami. Naprave ne držite z golimi nogami.

Naprave ne izpostavljajte atmosferskim dejavnikom, kot so dež, veter, sneg, toča.

Naprave ne uporabljajte v bližini eksplozivov, lahko vnetljivih materialov, plinov, gorečega ognja in grelnikov.

Otrokom, invalidom ali vsem ljudem brez izkušenj ali tehničnih sposobnosti ne dovolite, da uporabljajo aparat, če niso pravilno nadzorovani. Potreben je natančen nadzor, če kateri koli aparat uporabljajo otroci. Prepričajte se, da se otroci ne igrajo s to napravo.

Če aparata ne boste več uporabljali, ga naredite neuporabnega, tako da po odklopu vtiča iz vtičnice preprosto prerežete napajalni kabel.

**Naprava vsebuje nevarne dele, posebno za otroke, ki se lahko igrajo z napravo.**

### **Posebna opozorila**

Naprave ne uporabljajte, dokler natančno ne preberete teh navodil za uporabo in se v celoti seznanite z delovanjem te naprave in ustreznimi varnostnimi ukrepi za uporabo.

Naprave nikoli ne potopite v vodo. Ne spirajte ga pod tekočo vodo.

V notranjost glavne enote z električnimi komponentami ne vlivajte tekočine. Ne poskušajte na noben način posegati v vtič.

Napravo vedno uporabljajte na vodoravni in stabilni površini.

Naprave ne uporabljajte nad gorljivimi materiali, kot so namizni prti in zavese, ali v njihovi bližini.

Naprave ne uporabljajte, če je postavljena ob steno ali druge naprave. Okoli naprave pustite vsaj 10 cm prostega prostora. Na napravo ne postavljajte nobenih predmetov.

Če naprava oddaja črn dim, jo takoj izključite iz električnega omrežja in počakajte, da preneha kaditi, preden odstranite dodatno opremo.

Ta naprava se lahko uporablja samo za kuhanje užitnih sestavin. Da bi se izognili požaru ali nevarnostim, ne vnašajte prevelikih kosov hrane ali kovinskih predmetov.

V kuhališče ne vnašajte materialov, kot so papir, plastika, tkanine in/ali drugi vnetljivi predmeti.

Da živila ne bi prišla v stik z zgornjimi grelnimi elementi, ne napolnite preveč pladnja, košare in žara.

Med delovanjem aparata ne pokrivajte dovodov in odvodov zraka, saj s tem preprečite enakomerno kuhanje in lahko poškodujete aparat ali povzročite njegovo pregrevanje.

V posodo za kuhanje ne dodajte več kot eno čajno žličko olja ali maščobe. Ne kuhajte mastnega mesa, ki bi lahko sprostito preveč maščobe.

Med kuhanjem je temperatura v notranjosti aparata zelo visoka. Ne polagajte rok ali drugih delov telesa v notranjost aparata, dokler se ta popolnoma ne ohladi.

Med delovanjem se zrak izpušča skozi zgornji izhod za zrak. Obraz in roke naj bodo od njega na varni razdalji. Med kuhanjem in pri odpiranju pokrova bodite pozorni na vroč zrak, ki prihaja iz aparata, ko jemljete pribor ali živila.

Pri rokovanju z vročimi sestavnimi deli in/ali dodatno opremo vedno nosite zaščitne rokavice. Zunanje površine naprave se lahko med uporabo segrejejo. Žar, košara, pladenj in nabodala bodo zelo vroči tudi po izklopu naprave.

Konice jeklenih nabodal so lahko ostre, zato z njimi ravnajte previdno. Dodatkov nikoli ne polagajte na nadzorno ploščo ali pokrov aparata, saj bi lahko poškodovali aparat.

Ko je naprava izklopljena, jo pred čiščenjem ali shranjevanjem pustite približno 30 minut, da se ohladi.

Prepričajte se, da so ocvrte jedi, pripravljene s tem aparatom, zlato rumene barve in ne temne ali rjave.

#### **Pred prvo uporabo**

Pred prvo uporabo odstranite vso embalažo. S sestavnih delov odstranite zaščitno folijo (če je prisotna).

Izperite in osušite vso dodatno opremo, očistite zunanji in notranji del aparata z vlažno toplo krpo in aparat za nekaj minut segrejte, da se izžgejo morebitni ostanki.

Za prvo uporabo je priporočljivo, da aparat 10 minut deluje prazen.

Ob prvem vklopu naprave se lahko pojavi dim in rahel vonj. To ni napaka, dim in vonj morata izginiti v nekaj minutah.

Mrežico proti razpršitvi je treba na aparat namestiti ob vsaki uporabi, saj se lahko v primeru, da mrežice ni, na grelnem elementu nabira maščoba, ki lahko povzroči prekomerno izhajanje dima.

#### **Opis izdelka Slika A**

1. Glavna enota
2. Digitalna nadzorna plošča
3. Kuhalna komora
4. Odstranljiva mreža proti brizganju
5. Pokrov
6. Ročaj
7. Izhod za zrak
8. Vhod zraka

#### **Digitalna nadzorna plošča Slika B**

- |                                 |                                                    |
|---------------------------------|----------------------------------------------------|
| 9. Gumb za vklop                | 18. Funkcija pečenja                               |
| 10. Nastavitev časa kuhanja     | 19. Žar (stopnja pečenja nizka, srednja, največja) |
| 11. Prikaz                      | 20. Ročna nastavitve                               |
| 12. Nastavitev temperature      | 21. Svetloba za predgrevanje                       |
| 13. Funkcija hrustljavega zraka | 22. Dodajte svetlobo za hrano                      |
| 14. Funkcija dehidracije        | 23. Gumb Start/Stop                                |
| 15. Funkcija pice               |                                                    |
| 16. Funkcija pečenja            |                                                    |
| 17. Funkcija pečenja            |                                                    |

### **Dodatki Slika C**

24. Pladenj z neprijemljivo prevleko
25. Košara z neprebojno prevleko
26. Žar z neprijemljivo prevleko
27. Komplet jeklenih nabodal
28. Čopič za čiščenje

### **Delovanje Slika B**

Za vklop in izklop naprave pritisnite gumb za vklop.

Ko napravo izklopite, se kuhanje takoj ustavi, vendar ventilator deluje še približno 1 minuto, da se naprava ohladi. Tega postopka ne prekinjajte.

Ko je aparat vklopljen, se LCD-zaslon prižge in prikaže 88:88. Med postopkom predgrevanja se prižge ustrezna lučka, na zaslonu pa se prikaže črtkana črta s krožnim gibanjem. Ko se ta postopek konča, se na zaslonu izmenično prikažeta temperatura in čas (HH:MM), povezana z vnaprej izbrano funkcijo kuhanja.

V načinu nastavitve časa kuhanja pritisnite tipko s puščico v levo, da skrajšate čas kuhanja, ali tipko s puščico v desno, da ga podaljšate. S temi puščičnimi tipkami lahko v vnaprej določenem časovnem obdobju skrajšate ali podaljšate čas kuhanja v enominutnih intervalih glede na izbrano funkcijo kuhanja.

Če želite nastaviti temperaturo kuhanja, pritisnite tipko s puščico v levo, da jo znižate, ali tipko s puščico v desno, da jo povečate. Te puščične tipke omogočajo znižanje ali zvišanje temperature v intervalih po 5 °C; najnižja temperatura kuhanja je 50 °C, najvišja pa 230 °C.

### **Predhodno izbrane funkcije**

Temperaturo in čas kuhanja lahko uporabnik nastavi kadar koli, pred in med delovanjem. Pokrov lahko dvignete kadar koli, tudi med kuhanjem (s tem se kuhanje prekine).

### **Funkcija hrustljavega zraka**

Odličen za cvrtje krompirčka, prigrizkov, zelenjave, kalamarov, čebulnih obročkov in drugih zamrznjenih živil brez olja ali z zelo majhno količino olja, saj jim daje dodatno hrustljivost.

Ko pritisnete gumb za vklop, pritisnite gumb Air Crisp (Air Crisp). Ko je pokrov odprt, postavite pladenj z neprebojno prevleko v komoro za kuhanje in nato zaprite pokrov. Prednastavljena temperatura in čas sta 205 °C oziroma 18 minut. Slednje lahko uporabnik kadar koli prilagodi, tako pred kot med delovanjem.

Pritisnite gumb Start/Stop, da zaženete funkcijo predgretja: prižge se lučka, ki označuje začetek te funkcije.

Po koncu predgrevanja se lučka ugasne, aparat pa zapiska. Prižge se lučka za dodajanje hrane. Odprite pokrov in na pladenj postavite košaro z neprijemljivo prevleko, ki je že napolnjena s hrano, ki jo želite skuhati. Ko pokrov zaprete, se kuhanje samodejno začne, časovnik pa začne odštevati. Ko je kuhanje končano, naprava ponovno zapiskala.

**⚠ Opozorilo: za enakomerno kuhanje košare ne napolnite preveč s hrano in jo pogosto premešajte.**

**⚠ Opozorilo: če želite času kuhanja dodati minute, pritisnite tipko s puščico v desno poleg napisa Čas. To operacijo je treba izvesti, preden se izteče prednastavljeni čas funkcije kuhanja. Dodajanje minut ni mogoče, ko se je časomer že iztekel, saj se bo funkcija predgrevanja ponovno začela izvajati.**

### **Funkcija dehidracije**

Primeren za dehidracijo mesa, sadja in zelenjave.

Odprite pokrov in postavite pladenj z neprijemljivo prevleko v kuhalno komoro, nato pa položite prvi sloj hrane. Na pladenj položite rešetko z neprebojno prevleko in dodajte drugo plast sestavin. Zaprite pokrov. Po pritisku na gumb za vklop pritisnite tipko Dehidrirati in nato tipko Start/Stop, da začnete postopek dehidriranja. Prednastavljena temperatura in čas sta 50 °C oziroma 6 ur.

**⚠ Opozorilo: Ta funkcija ne omogoča predhodnega segrevanja (Preheat).**

### **Funkcija pice**

Idealen za peko pice in focaccine.

Odstranite pladenj iz aparata, zaprite pokrov, pritisnite gumb za vklop in tipko za pico ter nato gumb Start/Stop, da se začne predgrevanje. Medtem v posodi dobro razvaljajte testo za pico ali focaccio. Po koncu segrevanja in ko se prižge lučka za dodajanje hrane, odprite pokrov, vstavite pladenj s testom v pekač in ga zaprite.

Občasno preverite stopnjo kuhanja in po potrebi dodajte minute na časovnik.



**⚠ Opozorilo: če želite času kuhanja dodati minute, pritisnite tipko s puščico v desno poleg napisa Čas. To operacijo je treba izvesti, preden se izteče prednastavljeni čas funkcije kuhanja. Dodajanje minut ni mogoče, ko se je časomer že iztekel, saj se bo funkcija predogrevanja ponovno začela izvajati.**

Ko je pečenje končano, ponovno odprite pokrov in vzemite pladenj ven z rokavicami, da se ne opečete.

### Funkcija praženja

Idealen za peko in mehčanje mesa ali zelenjave.

Ko je pokrov odprt, postavite pladenj z neprijemljivo prevleko v kuhalno komoro in zaprite pokrov.

Pritisnite tipko Start/Stop, da začnete s predgrevanjem (Preheat). Ob tej funkciji se prižge lučka. Ko se predgrevanje konča, se lučka izklopi in aparat zapiska. Prižgala se bo lučka za dodajanje živil (Dodajanje živil). Odprite pokrov in na pladenj enakomerno razporedite živila, ki jih boste pražili. Ko pokrov zaprete, se bo začelo pečenje in časovnik bo začel odštevati čas. Ko je kuhanje končano, aparat ponovno zapiskati. Občasno preverite stopnjo kuhanja in po potrebi dodajte minute na časovnik.

**⚠ Opozorilo: če želite času kuhanja dodati minute, pritisnite tipko s puščico v desno poleg napisa Čas. To operacijo je treba izvesti, preden se izteče prednastavljeni čas funkcije kuhanja. Dodajanje minut ni mogoče, ko se je časomer že iztekel, saj se bo funkcija predogrevanja ponovno začela izvajati.**

### Funkcija pečenja

Idealen za peko peciva in pite.

Odstranite pladenj iz aparata, zaprite pokrov, pritisnite gumb za vklop in gumb za peko (Bake) ter nato pritisnite tipko Start/Stop, da se začne predgrevanje. Medtem v pladenj, ki se ne prijema, vlijte testo za torto. Ko je predgrevanje končano in ko se prižge lučka Add food (Dodajte hrano), odprite pokrov in vstavite pladenj s testom v komoro, nato pa ga zaprite. Ko je pečenje končano, ponovno odprite pokrov in vzemite pladenj ven z rokavicami, da se ne opečete. Občasno preverite stopnjo kuhanja in po potrebi dodajte minute na časovnik.

**⚠ Opozorilo: če želite času kuhanja dodati minute, pritisnite tipko s puščico v desno poleg napisa Čas. To operacijo je treba izvesti, preden se izteče prednastavljeni čas funkcije kuhanja. Dodajanje minut ni mogoče, ko se je časomer že iztekel, saj se bo funkcija predogrevanja ponovno začela izvajati.**

### Funkcija Broil

Idealna je za gratiniranje ali peko tankih kosov mesa ali rib.

Odprite pokrov in v kuhališče postavite pladenj z neprijemljivo prevleko ter po potrebi košarico s hrano. Po pritisku na gumb za vklop pritisnite funkcijsko tipko Broil (Broil) in nato gumb Start/Stop, da začnete kuhati.

**⚠ Opozorilo: Ta funkcija ne omogoča predhodnega segrevanja (Preheat).**

**⚠ Opozorilo: če želite času kuhanja dodati minute, pritisnite tipko s puščico v desno poleg napisa Čas. To operacijo je treba izvesti, preden se izteče prednastavljeni čas funkcije kuhanja. Dodajanje minut ni mogoče, ko se je časomer že iztekel, saj se bo funkcija predogrevanja ponovno začela izvajati.**

### Funkcija žara

Idealen je za peko vseh vrst hrane na žaru z uporabo ene od štirih različnih stopenj hlajenja, ki so na voljo:

Nizka: za mastno meso, kot so slanina, klobase ali živila, marinirana v gostih omakah.

Med (srednje): za zamrznjeno ali marinirano meso, hamburgerje itd.

Visoka: za zrezke, piščanca, hot doge, zelenjavo itd.

Največ: za sveže ali zamrznjene ribe, nabodala itd. Odprite pokrov, položite pladenj v pekač in nanj položite žar. Zaprite pokrov. Po pritisku na gumb za vklop pritisnite funkcijsko tipko za žar (Grill). Prednastavljena stopnja pečenja je High (visoka). Glede na svoje potrebe pritisnite tipko Grill in po utripajočem prikazu izberite eno od štirih zgoraj podrobno opisanih stopenj.

Pritisnite tipko Start/Stop, da začnete s predgrevanjem (Preheat). Ob tej funkciji se prižge lučka. Ko se predgrevanje konča, se lučka izklopi in aparat zapiska. Prižgala se bo lučka za dodajanje živil (Dodajanje živil). Odprite pokrov in na pladenj enakomerno razporedite živila, ki jih boste pekli na žaru.

Ko pokrov zaprete, se bo začelo pečenje in časovnik bo začel odšteti čas. Ko je kuhanje končano, aparat ponovno zapiskati.

Občasno preverite stopnjo kuhanja in po potrebi dodajte minute na časovnik.

**⚠ Opozorilo: če želite času kuhanja dodati minute, pritisnite tipko s puščico v desno poleg napisa Čas. To operacijo je treba izvesti, preden se izteče prednastavljeni čas funkcije kuhanja. Dodajanje minut ni mogoče, ko se je časomer že iztekel, saj se bo funkcija predogrevanja ponovno začela izvajati.**

#### Tabele s prednastavljenimi funkcijami

Prednastavljena funkcija	Prednastavljena temperatura (°C)	Nastavljiv temperaturni interval (°C)	Prednastavljeni čas	Nastavljiv časovni interval
Air Crisp	205	50-230	18 min	1-60 min
Dehydrate	50	50-90	6 ruda	30 min - 24 ruda
Pizza	195	50-205	25 min	1-90 min
Roast	205	50-220	25 min	1 min - 24 ruda
Bake	175	50-205	25 min	1 min - 2 ruda
Broil	205	50-230	10 min	1 - 60 min
Grill-Low	150	/	20 min	1 - 30 min
Grill-Med	175	/	20 min	1 - 30 min
Grill-High	205	/	20 min	1 - 30 min
Grill-Max	230	/	20 min	1-30 min
Manual	50	50-230	1 min	1 min - 2 ruda

#### Ročna nastavitvev

Če želite ročno nastaviti čas in temperaturo, pritisnite gumb Ročno nastavljanje. Ta funkcija je prednastavljena na 50 °C in 1 minuto kuhanja. Čas in temperaturo lahko prilagodite z uporabo tipk za nastavitve časa in temperature.

#### Časovna tabela kuhanja

Za ročno nastavitve časa in temperature kuhanja uporabite naslednjo tabelo.

Hrana	Zmogljivost (g)	Čas (min.)	Temperatura (°C)	Opombe
Tanek krompirček (zamrznjen)	300-700	15-16	200	
Debeli krompirček (zamrznjen)	300-700	15-20	200	
Domači krompirček	300-800	10-16	200	Med pripravo dodajte pol žlice olja
Domače krompirjeve rezine ali kocke	300-1000	18-22	180	Med pripravo dodajte pol žlice olja
Rostis	300	15-18	180	
Krompir Gratin	600	15-18	180	
Steak	500	8-12	180	

Hrana	Zmogljivost (g)	Čas (min.)	Temperatura (°C)	Opombe
Svinjska rebra	500	10-14	180	
Hamburger	500	10-14	180	
Klobase	500	13-15	180	
Piščančja stegna	500	18-22	180	
Piščančje prsi	500	10-15	180	
Spomladanski zvitki	350	15-20	200	Pečica je pripravljena
Zamrznjeni piščančji koščki	500	10-15	200	Pečica je pripravljena
Zamrznjene ribje palčke	500	6-10	200	Pečica je pripravljena
Mozzarella palčke	500	8-10	200	Pečica je pripravljena
Polnjena zelenjava	500	10	200	
Torta	300	20-25	200	Uporaba pladnja
Quiche	300	20-22	200	Uporaba pladnja
Muffini	300	15-18	200	Uporaba pladnja
Sladki prigrizki	300	20	200	Uporaba pladnja
Zamrznjeni čebulni obroči	450	15	200	

Ocvrt krompirček lahko pripravite z zamrznjenim krompirčkom (priporočljivo) ali tako, da krompir pripravite na naslednji način:

olupite krompir, ga narežite na majhne koščke, 20-30 minut namočite v vodi, odcedite in osušite s papirnatiimi brisačami; v skledo vlijte pol žlice olja in dodajte krompir, dobro premešajte, da se olje enakomerno razporedi, nato pa nadaljujte s kuhanjem.

### Predhodno ogrevanje

Uporablja se za predhodno segrevanje aparata pred kuhanjem. Časa in temperature ni mogoče prilagoditi. Ta postopek lahko glede na izbrano temperaturo traja do 5 minut. Če predgrevanje ni potrebno, ponovno pritisnite funkcijsko tipko in nadaljujte z vstavljanjem živil v kuhalno komoro, ko se po preklicu predgrevanja prižge lučka Dodaj hrano.

### Dodajanje svetlobe hrane

Predlaga, da hrano vstavite v kuhalno komoro (Dodajte hrano). Če po zvočnem signalu ne dodate nobene hrane, bo aparat še naprej deloval s prej nastavljenim časom in temperaturo.

### Gumb Start/Stop

Uporablja se za začetek predgretja ali kuhanja ali za prekinitev delovanja, ne da bi preklicali predhodno izbrane nastavitve. Če je treba med predgrevanjem ali kuhanjem spremeniti program, pritisnite Start/Stop in izberite novo funkcijo.

### Način pripravljenosti in izklop

Ko naprava ne kuha, preklopi v način pripravljenosti, če eno minuto ne vklopite nadzorne plošče, po petih minutah pripravljenosti pa se samodejno izklopi.

### Dodatki Slika C

Pladenj z neprijemljivo prevleko

Pladenj vedno vstavite v spodnji del kuhalne komore, da se lahko zbirajo maščoba, ostanki hrane in drobtine. Če ga v kuhališču uporabljate samostojno, je primeren za funkcije Pizza, Roast in Bake.

#### **Košara z neprebojno prevleko**

Uporabljajte ga vedno na pladnju z neprijetljivo prevleko. Primerno za funkciji Air crisp in Broil.

#### **Žar z neprijetljivo prevleko**

Vedno ga uporabljajte na pladnju z neprijetljivo prevleko za peko mesa, rib in zelenjave na žaru ali za segrevanje hrane na splošno.

Primerno za peko na žaru, pečenje na žaru in dehidracijo.

#### **Komplet jeklenih nabodal**

Komplet vsebuje 4 jeklena nabodala za pripravo mesnih, ribjih in/ali zelenjavnih nabodal. Za peko jih postavite nad žar z neprebojno prevleko.

#### **Čopič za čiščenje**

Za čiščenje dodatne opreme po uporabi.

#### **Pomembne opombe**

Pokrov lahko med kuhanjem odprete, da preverite, povaljate ali premešate hrano. Naprava bo samodejno prekinila kuhanje, ko bo pokrov dvignjen, vendar bo nadaljevala z delovanjem takoj, ko bo pokrov spet zaprt. Če je pokrov dvignjen več kot 4 minute, se aparat izklopi, izbrane nastavitve pa se prekličejo.

#### **Odpravljanje težav**

Izdaja	Možen vzrok	Rešitev
Naprava se ne vklopi	Naprava je izklopljena iz električnega omrežja	Priključite vtič v stensko vtičnico
	Prednastavljena funkcija ni bila izbrana ali pa čas/temperatura nista bila nastavljena.	Izberite funkcijo ali nastavite čas/temperaturo in pritisnite gumb Start/Stop.
Nekuhana hrana	Pripomočki za kuhanje so bili prepolni.	Zmanjšajte količino za enakomernije kuhanje
	Temperatura je prenizka	Povečajte temperaturo in nadaljujte s kuhanjem
Beli dim, ki prihaja iz glavne enote	Uporablja se preveč olja.	Pulire per rimuovere l'olio in eccesso
	na dodatkih so ostanki maščobe od zadnjega kuhanja.	Po vsaki uporabi očistite pribor
Ocvrtki niso enakomerno pečeni	Uporabljena je napačna vrsta krompirja.	Usa patate fresche e sode o patate surgelate
	Krompir med pripravo ni bil temeljito opran.	Z odrezanimi palčkami posušite, da odstranite odvečni škrob.
Ocvrt krompirček ni čips	Ocvrtki so premalo kuhani ali imajo preveč vode	Pred škropljenjem z oljem krompir temeljito posušite

**Čiščenje in vzdrževanje**

Odstranite vtič iz stenske vtičnice in pustite, da se naprava popolnoma ohladi.

Za čiščenje dodatkov ne uporabljajte kovinskih kuhinjskih orodij ali abrazivnih čistilnih orodij, da ne pride do poškodb. Za čiščenje pribora uporabljajte čistilno krtačo, ki je priložena aparatu.

Zunanost naprave očistite s toplo in vlažno krpo ter blagim detergentom.

Po vsaki uporabi odstranite mrežo proti brizganju in jo očistite. Z eno roko potisnite majhen štrleči jeziček, z drugo pa odstranite mrežico proti pršenju iz ohišja. Če jo želite zamenjati, ponovite te korake za nazaj.

Mrežo, pladenj, košaro, žar in nabadala lahko pomivate v pomivalnem stroju.

Za odstranjevanje ostankov umazanije lahko uporabite tekočine za razmaščevanje.

Vse dodatke je treba oprati in posušiti, preden se shranijo, pripravljeni za naslednjo uporabo.

Notranjost naprave vedno očistite s toplo vodo in neabrazivno gobo.

Pred shranjevanjem naprave se prepričajte, da so vsi sestavni deli čisti in suhi.

**Tehnični podatki**

Potver: 1500-1700 W

Vhod: 220-240 V~, 50-60 Hz

**Beper si pridržuje pravico, da zaradi izboljšav izdelek spremeni ali izboljša brez predhodnega obvestila.**



Evropska direktiva 2011/65 / EU o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO) zahteva, da starih gospodinjstev električnih naprav ne smete odvreči v običajni nesortirani tok komunalnih odpadkov. Stare naprave je treba zbirati ločeno, da se optimizira predelava in recikliranje materialov, ki jih vsebujejo, ter zmanjša vpliv na zdravje ljudi in okolje. Prečrtani simbol "koš za smeti" na izdelku vas opomni na vašo obveznost, da morate odpadke odstranjevati ločeno.

**GARANCIJSKO IZJAVA**

Ta naprava je bila preverjena v tovarni. Od datuma prvotnega nakupa velja 24-mesečna garancija za materialne in proizvodne napake. V primeru zahtevka za jamstvo je treba predložiti potrdilo o nakupu in potrdilo o garanciji.

**Garancija velja samo z garancijskim potrdilom in dokazilom o nakupu (račun) z navedbo datuma nakupa in modela aparata**

Za kakršno koli tehnično pomoč se obrnite neposredno na prodajalca ali na naš sedež, da boste ohranili učinkovitost naprave in ne da razveljavili garancijo. Vsak poseg nepooblaščenih oseb na to napravo samodejno razveljavi garancijo.

**JAMSTVENI POGOJI**

Če naprava v času garancije pokaže napake zaradi napačnega materiala in / ali izdelave, garantiramo brezplačno popravilo pod pogojem, da:

- Naprava je bila pravilno uporabljena in za namen, za katerega je bila namenjena.
- V napravo ni bilo posega, razen v primeru vzdrževati.
- Predložiti je treba račun kot potrdilo o nakupu.
- Garancija ne krije napak, v primerno obrablje.

Zato so vsi deli, ki bi se lahko nenamerno zlomili ali imajo vidne znake uporabe v potrošnih izdelkih (kot so svetilke, baterije, grelni elementi ...), estetski deli izključeni iz garancije in kakršna koli napaka, ki je posledica neupoštevanja pravil za uporabo, malomarnost pri uporabi in / ali vzdrževanju naprave, nepredvidnost, napačna ali nepravilna namestitvev, škoda med prevozom in katera koli druga škoda, ki je ni mogoče pripisati dobavitelju.

Za vsako napako, ki je ni bilo mogoče odpraviti v garancijskem roku, aparat zamenjamo brezplačno.

V vsakem primeru, če je del, ki ga je treba zamenjati zaradi okvare, dodatek in / ali snemljiv del izdelka, si Beper pridržuje pravico do zamenjave le tistega dela in ne celotnega izdelka.

Obrnite se na svojega distributerja v svoji državi ali na drugem prodajnem oddelku Beper.

E-pošta [assistenza@beper.com](mailto:assistenza@beper.com), ki bo posredovala vaša vprašanja vašem distributerju.

## YOU MIGHT ALSO LIKE

### Oil and Condiment Sprayer

Cod.: C102SPE001

Excellent for dosing the seasoning in a uniform way

Ideal for use with air fryers, perfect for

spraying instead of brushing

Usable also for other liquid condiments such

as vinegar, lemon juice, soy sauce, and water etc.



## YOU MIGHT ALSO LIKE

### Electric Salt-Pepper Grinder

Cod.: P102ROB100

Grinder suitable for grinding salt,  
pepper, cereals, herbs and spices  
Steel body and ceramic blades  
Adjustable grinding thickness  
4xAAA not included





**BEPER SRL**

Via Salieri, 30 - 37050 - Vallese di Oppeano - Verona  
Tel. 045/7134674 – Fax 045/6984019  
beper.com



**CUSTOMER CARE  
BEPER**

