



Cod.: P101FRI081

FRIGGITRICE AD ARIA DIGITALE MULTIFUNZIONE	IT
MULTIFUNCTION DIGITAL AIR FRYER	EN
FRITEUSE ET GRILLE DIGITALE MULTIFONCTION À AIR	FR
MULTIFUNKTIONALE DIGITALE HEISSLUFTFRITTEUSE	DE
FREIDORA DE AIRE DIGITAL MULTIFUNCIÓN	ES
ΠΟΛΥΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΗ ΦΡΙΤΕΖΑ ΑΕΡΟΣ	GR
FRITEUZĂ DIGITALĂ MULTIFUNCȚIONALĂ CU AER CALD	RO
MULTIFUNKČNÍ DIGITÁLNÍ HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA	CZ
DAUDZFUNKCIONĀLS DIGITĀLAIS GAISA FRITIERIS	LV
MULTIFUNKTSIONAALNE DIGITAALNE ÕHUFRITÜÜR	EE
MULTIFUNKCIONALNA DIGITALNA FRITEZA	RS
DAUGIAFUNKCINIS SKAITMENINIS ORO GRUZDINTUVAS	LT

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



Fig.A



Fig.B

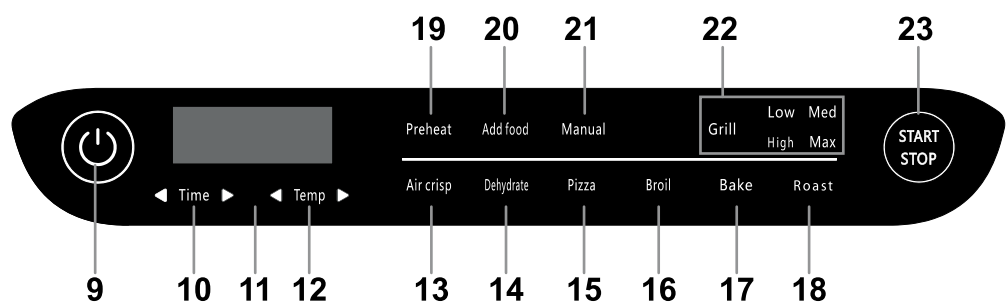
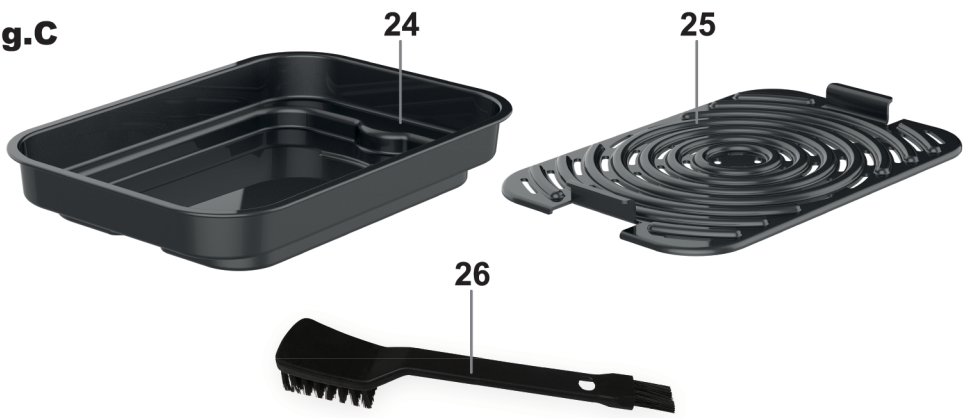


Fig.C



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. I bambini non devono giocare con questo apparecchio. Tenere l'apparecchio ed il suo cavo fuori dalla portata dei bambini minori di 8 anni.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età uguale o maggiore di 8 anni, e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure con limitata esperienza e conoscenza, a condizione che siano state loro fornite istruzioni complete circa l'utilizzo sicuro dell'apparecchio e che ne comprendano i rischi connessi.

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.

Sciagquare 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. Gratinatura
17. Cottura al forno
18. Funzione arrosto
19. Spia preriscaldamento
20. Spia segnalazione aggiunta alimenti
21. Impostazione manuale
22. Cottura grill (livelli di cottura basso, medio, alto, massimo)
23. Pulsante Start/Stop di avvio/arresto

Accessori Fig.C

24. Teglia antiaderente
25. Griglia antiaderente
26. 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 riempire la teglia o la griglia antiaderente con 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 la teglia o la griglia 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, risollevare 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 arrostitire 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 nella 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 grasse 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.

Tabelle 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	

Tipo di alimenti	Capacità (g)	Tempo (min.)	Temperature (°C)	Note
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	
Involtini 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.

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.

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

Problema	Probabile causa	Soluzione
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 sciaquate 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 esserli 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**

General warnings

Read the following instructions before using the appliance.

Before and during use of the appliance, some basic precautions must be followed.

After removing all packaging materials, check the integrity of the appliance. In case of any doubt do not use the appliance and contact professionally qualified personnel. Packaging materials (plastic bags, styrofoam, etc.) must always be kept out of the reach of children, as potential cause of risk.

Always make sure that the mains voltage equals to the voltage indicated on the technical data label and that the electrical system is compatible with the power of the appliance.

Never unplug the appliance from the socket by pulling the power cord.

Make sure the cable never gets in contact with hot or sharp surfaces.

Do not use the appliance if the power cord is damaged.

If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or by its Technical After Sales service or by a qualified person, in order to avoid any potential risk.

Only connect the appliance to an AC power outlet.

It is generally not advisable to use adapters, multiple sockets and/or cord extensions. When their use is necessary only use adapter and cord extensions compliant with the applicable safety regulations. This appliance must only be used for the operation for which it was expressly designed. Any other use is to be considered incorrect and thus dangerous, causing the expiration of warranty. The manufacturer cannot be held responsible for any damage caused by incorrect, improper and unreasonable use.

To avoid dangerous overheating completely unwind the power cord and unplug the socket from the power outlet when the appliance is not in use. Before carrying out any cleaning or maintenance operation, unplug the socket from the power outlet.

Do not immerse the appliance in water or other liquids.

Keep the appliance away from heating sources (e.g. radiator).

This appliance must not be used by persons (including children) with limited physical, sensory or mental capabilities, by persons that lack experience and knowledge of the appliance, unless they are closely watched or well instructed by a person responsible for their safety regarding the use of the appliance.

Children must not play with the appliance.

When the appliance must be disposed of, it is recommended to make it inoperative.

It is also recommended to render harmless those parts of the appliance likely to constitute a danger. This appliance must not be used by children. Children must not play with the appliance. Keep the appliance and its cable away from children under 8 years of age.

This appliance can be used by children of 8 years or older and by persons with limited physical, sensory or mental capabilities, or by persons that lack experience and knowledge of the appliance, provided they have been given complete instructions concerning the safe use of the appliance and provided that they understand the related risks.

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

Digital control panel Fig.B

9. Power button
10. Cooking time setting
11. Display
12. Temperature setting
13. Air crisp function
14. Dehydrate function
15. Pizza function
16. Broil function
17. Bake function
18. Roast function
19. Pre-heating light
20. Add food light
21. Manual setting
22. Grill (4 cooking levels: low, medium, high, max)
23. Start/Stop button

Accessories Fig.C

24. Nonstick tray
25. Nonstick grill
26. 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 non-stick 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 add food onto the nonstick 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 nonstick tray 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 it.

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 off 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 already filled with food to be cooked. 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 off 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

Food	Capacity (g)	Time (min.)	Temperature (°C)	Notes
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 breast	500	10-15	180	
Spring rolls	350	15-20	200	Oven ready
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 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.

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 residual dirt.

All accessories must be washed and dried before being stored, 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 guaranty certificate and proof of purchase (fiscal receipt) indicating the date of purchase and the model of the appliance

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

GUARANTEE CONDITIONS

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

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

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

For every defect that could not be repaired within the guarantee period, the appliance will be replaced free of charge. In any case, if the part to be replaced for defect, breakage or malfunction is an accessory and/or a detachable part of the product, Beper reserves the right to replace only the very part in question and not the entire product

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

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

Avertissements généraux

Lisez les instructions suivantes avant d'utiliser l'appareil.

Avant et pendant l'utilisation de l'appareil, quelques précautions de base doivent être respectées.

Après avoir retiré tous les matériaux d'emballage, vérifiez l'intégrité de l'appareil. En cas de doute, n'utilisez pas l'appareil et contactez un personnel professionnellement qualifié. Les matériaux d'emballage (sacs en plastique, styromousse, etc.) doivent toujours être tenus hors de la portée des enfants, en tant que cause potentielle de risque.

Assurez-vous toujours que la tension du secteur est égale à la tension indiquée sur l'étiquette des données techniques et que le système électrique est compatible avec la puissance de l'appareil. Ne débranchez jamais l'appareil de la prise en tirant sur le cordon d'alimentation.

Assurez-vous que le câble n'entre jamais en contact avec des surfaces chaudes ou coupantes.

N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par son Service Après Vente Technique ou par une personne qualifiée, afin d'éviter tout risque potentiel.

Branchez l'appareil uniquement sur une prise secteur.

Il est généralement déconseillé d'utiliser des adaptateurs, des multiprises et/ou des rallonges de cordon.

Lorsque leur utilisation est nécessaire, n'utilisez que des adaptateurs et des rallonges conformes aux normes de sécurité en vigueur.

Cet appareil ne doit être utilisé que pour l'opération pour laquelle il a été expressément conçu. Toute autre utilisation doit être considérée comme incorrecte et donc dangereuse, entraînant l'expiration de la garantie. Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage causé par une utilisation incorrecte, inappropriée et déraisonnable. Pour éviter une surchauffe dangereuse, déroulez complètement le cordon d'alimentation et débranchez la prise de la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien, débranchez la prise de la prise de courant.

Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.

Éloignez l'appareil des sources de chaleur (par ex. radiateur).

Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées, par des personnes manquant d'expérience et de connaissance de l'appareil, à moins qu'elles ne soient étroitement surveillées ou bien instruites par une personne responsable de leur sécurité concernant l'utilisation de l'appareil. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Lorsque l'appareil doit être éliminé, il est recommandé de le rendre inopérant.

Il est également recommandé de rendre inoffensives les parties de l'appareil susceptibles de constituer un danger. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Gardez l'appareil et son câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées, ou par des personnes qui manquent d'expérience et de connaissance de l'appareil, à condition qu'elles aient reçu des instructions complètes concernant l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et à condition qu'ils comprennent les risques associés.

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.

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. Pare-éclaboussures amovible
5. Couvercle
6. Poignée
7. Prise d'air d'échappement
8. Évent d'entrée d'air

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 à pâtisserie antiadhésive
25. Gril antiadhésif
26. 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 pré-réglé 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 réinitialisés 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 prérégls 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 prérégls 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 lèchefrite. 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 préréglée 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 ménagé.

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

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

Le produit est composé de pièces non biodégradables et substances qui peuvent polluer l'environnement si détruites de façon inappropriée. Par ailleurs, certaines parties de ces matières peuvent être recyclées évitant ainsi toute pollution pour l'environnement. Il est de votre et notre devoir de préserver la santé de l'environnement.

Le symbole indique que le produit répond aux normes requises par les nouvelles directives introduites en faveur de l'environnement (2011/65/EU) et que le produit doit être détruit de façon appropriée au terme du cycle de vie.

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

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 pour connaître le centre service agréé Beper le plus proche de chez vous.

Allgemeine Warnungen

Lesen Sie die folgenden Anweisungen, bevor Sie das Gerät verwenden.

Vor und während der Verwendung des Geräts sollten einige grundlegende Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden.

Überprüfen Sie nach dem Entfernen aller Verpackungsmaterialien die Unversehrtheit des Geräts. Verwenden Sie das Gerät im Zweifelsfall nicht und wenden Sie sich an fachlich qualifiziertes Personal. Verpackungsmaterialien (Plastiktüten, Styropor etc.) sind als potentielle Gefahrenquelle stets außerhalb der Reichweite von Kindern aufzubewahren.

Stellen Sie immer sicher, dass die Netzspannung mit der auf dem Etikett mit den technischen Daten angegebenen Spannung übereinstimmt und dass die elektrische Anlage mit der Leistung des Geräts kompatibel ist. Trennen Sie das Gerät niemals von der Steckdose, indem Sie am Netzkabel ziehen. Achten Sie darauf, dass das Kabel niemals mit heißen oder scharfen Oberflächen in Berührung kommt. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel beschädigt ist.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seinem technischen Kundendienst oder von einer qualifizierten Person ersetzt werden, um jegliches Risiko zu vermeiden. Schließen Sie das Gerät nur an eine Netzsteckdose an. Es wird im Allgemeinen nicht empfohlen, Adapter, Steckdosenleisten und/oder Verlängerungskabel zu verwenden.

Wenn ihre Verwendung erforderlich ist, verwenden Sie nur Adapter und Verlängerungskabel, die den aktuellen Sicherheitsstandards entsprechen.

Dieses Gerät darf nur für den Betrieb verwendet werden, für den es ausdrücklich konzipiert wurde. Jede andere Verwendung ist als nicht bestimmungsgemäß und damit gefährlich anzusehen und führt zum Erlöschen der Gewährleistung. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch falschen, unsachgemäßen und unvernünftigen Gebrauch entstehen.

Um eine gefährliche Überhitzung zu vermeiden, wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab und ziehen Sie den Netzstecker, wenn es nicht verwendet wird.

Ziehen Sie vor der Durchführung von Reinigungs- oder Wartungsarbeiten den Stecker aus der Steckdose.

Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Halten Sie das Gerät von Wärmequellen (z. B. Heizkörper) fern. Dieses Gerät sollte nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und Kenntnis des Geräts verwendet werden, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person in Bezug auf die Verwendung des Geräts genau beaufsichtigt oder angewiesen. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Wenn das Gerät entsorgt werden muss, wird empfohlen, es außer Betrieb zu setzen.

Es wird auch empfohlen, die Geräteteile, die eine Gefahr darstellen könnten, unschädlich zu machen.

Dieses Gerät sollte nicht von Kindern verwendet werden. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder von Personen ohne Erfahrung und Wissen über das Gerät verwendet werden, sofern sie eine vollständige Anleitung zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und sofern sie die damit verbundenen Risiken verstehen.

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 Stahlspeie 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.

Beschreibung des Produkts Abb.A

1. Hauptgerät
2. Digitales Bedienfeld
3. Garraum
4. Abnehmbares Spritzschutzgitter
5. Deckel
6. Griff
7. Luftauslass
8. Lufteinlass

Digitales Bedienfeld Abb.B

9. Ein-/Aus-Taste
10. Einstellung der Garzeit
11. Anzeige
12. Temperatureinstellung
13. Air-Crisp-Funktion
14. Dehydrierungsfunktion
15. Pizzafunktion
16. Grillfunktion
17. Backfunktion
18. Bratfunktion
19. Vorheizleuchte
20. Fügen Sie Food Light hinzu
21. Manuelle Einstellung
22. Grill (4 Garstufen: niedrig, mittel, hoch, max)
23. Start/Stopp-Taste

Zubehör Abb.C

24. Antihaftbeschichtetes Tablett
25. Antihaftbeschichteter Grill
26. Reinigungsbürste

Bedienung Abb.B

Um das Gerät ein- und auszuschalten, drücken Sie den Netzschalter.

Wenn das Gerät ausgeschaltet wird, stoppt der Garvorgang sofort, der Ventilator läuft jedoch noch etwa eine Minute lang weiter, um das Gerät abzukühlen. Unterbrechen Sie diesen Vorgang nicht.

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

Drücken Sie im Garzeit-Einstellmodus die linke Pfeiltaste, um die Garzeit zu verkürzen, oder die rechte Pfeiltaste, um sie zu verlängern.

Mit diesen Pfeiltasten können Sie die Garzeit in 1-Minuten-Intervallen über einen vorgegebenen Zeitraum verkürzen oder verlängern abhängig von der gewählten Kochfunktion.

Um die Kochtemperatur einzustellen, drücken Sie die linke Pfeiltaste, um sie zu verringern, oder die rechte Pfeiltaste, um sie zu erhöhen. Mit diesen Pfeiltasten können Sie die Temperatur in 5°C-Schritten senken oder erhöhen; Die minimale Kochtemperatur beträgt 50 °C, die maximale Temperatur beträgt 230 °C.

Vorgewählte Funktionen

Gartemperatur und -zeit können jederzeit vom Benutzer eingestellt werden, sowohl vor als auch während des Betriebs. Es ist jederzeit möglich, den Deckel anzuheben, auch während des Garvorgangs (dadurch wird der Garvorgang unterbrochen).

Air-Crisp-Funktion

Perfekt, um Pommes, Snacks, Gemüse, Calamari, Zwiebelringe oder andere gefrorene Lebensmittel ohne oder mit einer sehr kleinen Menge Öl an der Luft zu frittieren und ihnen so eine besondere Knusprigkeit zu verleihen.

Drücken Sie nach dem Drücken des Netzschalters die Air Crisp-Taste (Air Crisp). Wenn der Deckel geöffnet ist, stellen Sie das Antihaft-Tablett in den Garraum und schließen Sie dann den Deckel. Die voreingestellte Temperatur und Zeit betragen 205 °C bzw. 18 Minuten.

Letzteres kann jederzeit vom Benutzer angepasst werden, sowohl vor als auch während des Betriebs.

Drücken Sie die Start/Stopp-Taste, um die Vorheizfunktion zu starten: Ein Licht leuchtet auf, um den Start dieser Funktion anzuzeigen. Wenn das Vorheizen beendet ist, schaltet sich das Licht aus und das Gerät piept. Die Anzeige „Lebensmittel hinzufügen“ leuchtet auf. Öffnen Sie den Deckel und geben Sie Lebensmittel auf das antihaftbeschichtete Tablett. Sobald der Deckel geschlossen ist, beginnt der Garvorgang automatisch und der Timer beginnt mit dem Countdown. Wenn der Garvorgang beendet ist, piept das Gerät erneut.

⚠ Warnung: Um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten, füllen Sie das Antihaft-Tablett nicht zu stark mit Lebensmitteln und mischen Sie es häufig um.

⚠ Achtung: Um Minuten zur Garzeit hinzuzufügen, drücken Sie die rechte Pfeiltaste neben der Zeitangabe. Dieser Vorgang muss vor Ablauf der voreingestellten Zeit der Kochfunktion durchgeführt werden. Es ist nicht möglich, Minuten hinzuzufügen, wenn der Timer bereits abgelaufen ist, da die Vorheizfunktion erneut startet.

Dörrfunktion

Geeignet zum Dörren von Fleisch, Obst und Gemüse.

Öffnen Sie den Deckel, stellen Sie das beschichtete Backblech in den Garraum und legen Sie dann die erste Schicht Lebensmittel darauf. Legen Sie den beschichteten Grill auf das Tablett und legen Sie eine weitere Schicht Zutaten hinein. Mach den Deckel zu. Nachdem Sie den Netzschalter gedrückt haben, drücken Sie die Taste „Dehydrieren“ und dann die Taste „Start/Stopp“, um den Dörrvorgang zu starten. Die voreingestellte Temperatur und Zeit betragen 50 °C bzw. 6 Stunden.

⚠ Achtung: Diese Funktion ermöglicht kein Vorheizen (Preheat).

Pizzafunktion

Ideal zum Zubereiten von Pizza und Focaccia.

Nehmen Sie das Tablett aus dem Gerät, schließen Sie den Deckel, drücken Sie die Power-Taste und die Pizza-Taste und dann die Start/Stopp-Taste, um das Vorheizen zu starten.

In der Zwischenzeit den Pizza- oder Focaccia-Teig in der Pfanne gut ausrollen. Wenn das Vorheizen beendet ist und die Anzeige „Lebensmittel hinzufügen“ aufleuchtet, öffnen Sie den Deckel, setzen Sie das Tablett mit dem Teig in den Garraum ein und schließen Sie ihn.

Überprüfen Sie gelegentlich den Gargrad und fügen Sie bei Bedarf Minuten zum Timer hinzu.

⚠ Achtung: Um Minuten zur Garzeit hinzuzufügen, drücken Sie die rechte Pfeiltaste neben der Zeitangabe. Dieser Vorgang muss vor Ablauf der voreingestellten Zeit der Kochfunktion durchgeführt werden. Es ist nicht möglich, Minuten hinzuzufügen, wenn der Timer bereits abgelaufen ist, da die Vorheizfunktion erneut startet.

Sobald der Garvorgang beendet ist, öffnen Sie den Deckel erneut und nehmen Sie das Blech mit Topflappen heraus, um ein Anbrennen zu vermeiden.

Bratfunktion

Ideal zum Braten und Weichmachen von Fleisch oder Gemüse.

Stellen Sie bei geöffnetem Deckel das Antihaft-Tablett in den Garraum und schließen Sie den Deckel.

Drücken Sie die Start/Stopp-Taste, um das Vorheizen zu starten (Preheat). Neben dieser Funktion leuchtet ein Licht auf. Sobald das Vorheizen beendet ist, leuchtet das Licht seltsam und das Gerät piept. Die LED „Lebensmittel hinzufügen“ (Lebensmittel hinzufügen) leuchtet auf. Öffnen Sie den Deckel und verteilen Sie das Bratgut gleichmäßig auf dem Blech. Sobald der Deckel geschlossen ist, beginnt der Garvorgang und der Timer beginnt mit dem Countdown. Sobald der Garvorgang beendet ist, piept das Gerät erneut.

Überprüfen Sie gelegentlich den Gargrad und fügen Sie bei Bedarf Minuten zum Timer hinzu.

⚠ Achtung: Um Minuten zur Garzeit hinzuzufügen, drücken Sie die rechte Pfeiltaste neben der Zeitangabe. Dieser Vorgang muss vor Ablauf der voreingestellten Zeit der Kochfunktion durchgeführt werden. Es ist nicht möglich, Minuten hinzuzufügen, wenn der Timer bereits abgelaufen ist, da die Vorheizfunktion erneut startet.

Backfunktion

Ideal zum Backen, Kuchen und Torten.

Nehmen Sie das Tablett aus dem Gerät, schließen Sie den Deckel, drücken Sie die Ein-/Aus- Taste und die Backtaste (Bake) und drücken Sie dann die Start/Stopp-Taste, um das Vorheizen zu starten.

In der Zwischenzeit den Kuchenteig in das beschichtete Backblech gießen. Sobald das Vorheizen beendet ist und die Anzeige „Lebensmittel hinzufügen“ aufleuchtet, öffnen Sie den Deckel, setzen Sie das Backblech mit dem Teig in den Garraum ein und schließen Sie es.

Sobald der Garvorgang beendet ist, öffnen Sie den Deckel erneut und nehmen Sie das Blech mit Topflappen heraus, um ein Anbrennen zu vermeiden.

Überprüfen Sie gelegentlich den Gargrad und fügen Sie bei Bedarf Minuten zum Timer hinzu.

⚠ Achtung: Um Minuten zur Garzeit hinzuzufügen, drücken Sie die rechte Pfeiltaste neben der Zeitanzeige. Dieser Vorgang muss vor Ablauf der voreingestellten Zeit der Kochfunktion durchgeführt werden. Es ist nicht möglich, Minuten hinzuzufügen, wenn der Timer bereits abgelaufen ist, da die Vorheizfunktion erneut startet.

Grillfunktion

Ideal zum Gratinieren oder zum Anbraten dünner Fleisch- oder Fischstücke.

Öffnen Sie den Deckel und stellen Sie das antihafbeschichtete Tablett, das bereits mit den zu garenden Speisen gefüllt ist, in den Garraum. Nachdem Sie den Netzschalter gedrückt haben, drücken Sie die Broil-Funktionstaste (Broil) und dann die Start/Stopp-Taste, um den Garvorgang zu starten.

⚠ Achtung: Diese Funktion ermöglicht kein Vorheizen (Preheat).

⚠ Achtung: Um Minuten zur Garzeit hinzuzufügen, drücken Sie die rechte Pfeiltaste neben der Zeitanzeige. Dieser Vorgang muss vor Ablauf der voreingestellten Zeit der Kochfunktion durchgeführt werden. Es ist nicht möglich, Minuten hinzuzufügen, wenn der Timer bereits abgelaufen ist, da die Vorheizfunktion erneut startet.

Grillfunktion

Ideal zum Grillen aller Arten von Speisen mit einer der vier verschiedenen Garstufen:

Niedrig : für fettreiches Fleisch wie Speck, Würstchen oder in dicken Soßen marinierte Speisen

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

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

Max : für frischen oder gefrorenen Fisch, Spieße usw.

Öffnen Sie den Deckel, stellen Sie das Tablett in den Garraum und legen Sie den Grill darauf. Mach den Deckel zu. Drücken Sie nach dem Drücken der Power-Taste die Grill-Funktionstaste (Grill). Die voreingestellte Kochstufe ist „Hoch“. Drücken Sie je nach Bedarf die Grilltaste, um nach der blinkenden Anzeige eine der vier oben beschriebenen Stufen auszuwählen.

Drücken Sie die Start/Stopp-Taste, um das Vorheizen zu starten (Preheat). Neben dieser Funktion leuchtet ein Licht auf. Sobald das Vorheizen beendet ist, erlischt das Licht und das Gerät piept. Die LED „Lebensmittel hinzufügen“ (Lebensmittel hinzufügen) leuchtet auf. Öffnen Sie den Deckel und verteilen Sie das Grillgut gleichmäßig auf dem Tablett. Sobald der Deckel geschlossen ist, beginnt der Garvorgang und der Timer beginnt mit dem Countdown. Sobald der Garvorgang beendet ist, piept das Gerät erneut.

Überprüfen Sie gelegentlich den Gargrad und fügen Sie bei Bedarf Minuten zum Timer hinzu.

⚠ Achtung: Um Minuten zur Garzeit hinzuzufügen, drücken Sie die rechte Pfeiltaste neben der Zeitanzeige. Dieser Vorgang muss vor Ablauf der voreingestellten Zeit der Kochfunktion durchgeführt werden. Es ist nicht möglich, Minuten hinzuzufügen, wenn der Timer bereits abgelaufen ist, da die Vorheizfunktion erneut startet.

Voreingestellt Funktionen Tische

Voreingestellte Funktion	Voreingestellte Temperatur (°C)	Einstellbares Temperaturintervall (°C)	Voreingestellte Zeit	Einstellbares Zeitintervall
Luftig knusprig	205	50-230	18 min	1-60 min
Entwässern	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-Niedrig	150	/	20 min	1 - 30 min
Grill-Mit	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 Zeit- und Temperatur-Einstelltasten angepasst werden.

Kochplan

Verwenden Sie die folgende Tabelle als Referenz, um Garzeit und Temperatur manuell einzustellen.

Essen	Kapazität (g)	Zeit (Min.)	Temperatur (°C)	Anmerkungen
Dünne Pommes (gefroren)	300-700	15-16	200	
Dicke Pommes (gefroren)	300-700	15-20	200	
Hausgemachte Pommes	300-800	10-16	200	Während der Zubereitung einen halben Löffel Öl hinzufügen
Selbstgemachte Kartoffelscheiben oder -würfel	300-1000	18-22	180	Während der Zubereitung einen halben Löffel Öl hinzufügen
Rostis	300	15-18	180	
Kartoffelgratin	600	15-18	180	
Steak	500	8-12	180	
Schweinerippen	500	10-14	180	
Hamburger	500	10-14	180	
Würste	500	13-15	180	
Hühnerbeine	500	18-22	180	

Essen	Kapazität (g)	Zeit (Min.)	Temperatur (°C)	Anmerkungen
Hähnchenbrust	500	10-15	180	
Frühlingsrollen	350	15-20	200	Ofenfertig
Gefrorene Chicken Nuggets	500	10-15	200	Ofenfertig
Gefrorene Fischstäbchen	500	6-10	200	Ofenfertig
Mozzarella-Sticks	500	8-10	200	Ofenfertig
Gefülltes Gemüse	500	10	200	
Kuchen	300	20-25	200	Benutzen Sie die Tablett
Quiche	300	20-22	200	Benutzen Sie die Tablett
Muffins	300	15-18	200	Benutzen Sie die Tablett
Süße Snacks	300	20	200	Benutzen Sie die Tablett
Gefrorene Zwiebelringe	450	15	200	

Pommes Frites können sowohl mit gefrorenen Pommes Frites (empfohlen) als auch durch die Zubereitung der Kartoffeln wie folgt zubereitet werden:

Schälen Sie die Kartoffeln, schneiden Sie sie in kleine Stücke, lassen Sie sie 20 bis 30 Minuten in Wasser einweichen, lassen Sie sie abtropfen und trocknen Sie sie mit Papiertüchern. Geben Sie einen halben Löffel Öl in eine Schüssel und fügen Sie die Kartoffeln hinzu. Mischen Sie alles gut, damit sich das Öl gleichmäßig verteilt, und fahren Sie dann mit dem Kochen fort.

Vorheizen

Wird zum Vorheizen des Geräts vor dem Kochen verwendet. Zeit und Temperatur können nicht angepasst werden. Dieser Vorgang kann je nach gewählter Temperatur bis zu 5 Minuten dauern. Wenn kein Vorheizen erforderlich ist, drücken Sie die Funktionstaste erneut und geben Sie die Lebensmittel in den Garraum ein, wenn die Anzeige „Lebensmittel hinzufügen“ leuchtet, nachdem das Vorheizen abgebrochen wurde.

Fügen Sie Food Light hinzu

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

Start/Stopp-Taste

Wird verwendet, um das Vorheizen oder Kochen zu starten oder den Vorgang zu unterbrechen, ohne die zuvor ausgewählten Einstellungen zu verwerfen. Wenn das Programm während des Vorheizens oder Kochens geändert werden muss, drücken Sie Start/Stop und wählen Sie die neue Funktion.

Standby-Modus und Ausschalten

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

Zubehör Abb.C**Antihaftbeschichtetes Tablett**

Schieben Sie das Blech immer in den unteren Teil des Garraums, damit Fett, Speisereste und Krümel aufgefangen werden können. Allein im Garraum verwendet, eignet es sich für die Funktionen Pizza, Braten und Backen.

Antihaftbeschichteter Grill

Immer auf dem antihaftbeschichteten Tablett verwenden, um Fleisch, Fisch und Gemüse zu grillen oder Speisen im Allgemeinen zu erhitzen.

Geeignet zum Grillen, Grillen und Dörren.

Reinigungsbürste

Zum Reinigen von Zubehör nach Gebrauch.

Wichtige Notizen

Der Deckel kann während des Garens geöffnet werden, um die Lebensmittel zu prüfen, zu rollen oder zu mischen. Das Gerät unterbricht den Garvorgang automatisch, wenn der Deckel geöffnet ist, nimmt den Betrieb jedoch wieder auf, sobald der Deckel wieder geschlossen wird. Wenn der Deckel länger als 4 Minuten geöffnet ist, schaltet sich das Gerät ab und die ausgewählten Einstellungen werden gelöscht.

Fehlerbehebung

Ausgabe	Mögliche Ursache	Lösung
Gerät schaltet sich nicht ein	Gerät ist vom Stromnetz getrennt	Stecken Sie den Stecker in die Steckdose
	Es wurde keine voreingestellte Funktion ausgewählt oder die Zeit/Temperatur wurde nicht eingestellt	Wählen Sie eine Funktion oder stellen Sie Zeit/Temperatur ein und drücken Sie dann die Start/Stop-Taste
Ungekochtes Essen	Das Kochzubehör ist überfüllt	Reduzieren Sie die Menge für ein gleichmäßigeres Garen
	Temperatur ist zu niedrig	Erhöhen Sie die Temperatur und fahren Sie mit dem Kochen fort
Weißer Rauch kommt aus dem Hauptgerät	Es wird zu viel Öl verwendet	Reinigen, um überschüssiges Öl zu entfernen
	Auf dem Zubehör sind Fettrückstände vom letzten Garvorgang zurückgeblieben	Reinigen Sie das Zubehör nach jedem Gebrauch
Pommes werden nicht gleichmäßig gegart	Es wird eine falsche Kartoffelsorte verwendet	Verwenden Sie harte und frische Kartoffeln oder gefrorene Kartoffeln
	Kartoffeln wurden bei der Zubereitung nicht gründlich abgespült	Verwenden Sie geschnittene Stäbchen und trocknen Sie sie, um überschüssige Stärke zu entfernen
Pommes sind es nicht Chips	Die Pommes Frites sind zu wenig gekocht oder enthalten zu viel Wasser	Trocknen Sie die Kartoffeln gründlich ab, bevor Sie Öl aufsprühen

Reinigung und Instandhaltung

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

Um Schäden zu vermeiden, verwenden Sie zum Reinigen des Zubehörs keine Küchenwerkzeuge aus Metall oder scheuernde Reinigungswerkzeuge. Verwenden Sie zum Reinigen des Zubehörs die mitgelieferte Reinigungsbürste.

Reinigen Sie die Außenseite des Geräts mit einem warmen, feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel.

Entfernen Sie das Spritzschutzgitter zur Reinigung nach jedem Gebrauch. Drücken Sie mit einer Hand auf die kleine hervorstehende Zunge und nehmen Sie mit der anderen Hand das Spritzschutzgitter aus seinem Gehäuse. Um es auszutauschen, wiederholen Sie diese Schritte in umgekehrter Reihenfolge.

Das Spritzschutzgitter, das Tablett und der Grill sind spülmaschinenfest.

Um Rückstände von Schmutz zu entfernen, können Entfettungsflüssigkeiten verwendet werden.

Alle Zubehörteile müssen vor der Aufbewahrung gewaschen und getrocknet werden, damit sie für den nächsten Gebrauch bereit sind.

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

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

Technische Daten

Leistung : 1500–1700 W

Eingang: 220–240V~, 50–60 Hz

Aus Verbesserungsgründen 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** die ihren händler nennen wird

Advertencias generales

Lea las siguientes instrucciones antes de usar el dispositivo.

Antes y durante el uso del dispositivo, se deben observar algunas precauciones básicas.

Después de retirar todos los materiales de embalaje, verifique la integridad del dispositivo. En caso de duda, no utilice el dispositivo y póngase en contacto con personal profesionalmente cualificado. Los materiales de embalaje (bolsas de plástico, espuma de poliestireno, etc.) deben mantenerse siempre fuera del alcance de los niños, ya que son una posible causa de riesgo.

Asegúrese siempre de que el voltaje de la red sea igual al voltaje indicado en la etiqueta de datos técnicos y que el sistema eléctrico sea compatible con la potencia del aparato.

Nunca desenchufe el aparato de la toma de corriente tirando del cable de alimentación.

Asegúrese de que el cable nunca entre en contacto con superficies calientes o afiladas.

No utilice el dispositivo si el cable de alimentación está dañado.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante o por su Servicio Técnico de Asistencia Técnica o por una persona cualificada, para evitar cualquier riesgo potencial.

Conecte el dispositivo únicamente a una toma de corriente.

Por lo general, no se recomienda el uso de adaptadores, regletas y/o cables de extensión.

Cuando sea necesario su uso, utilice únicamente adaptadores y alargaderas que cumplan con las normas de seguridad vigentes.

Este dispositivo sólo debe utilizarse para la operación para la que fue expresamente diseñado. Cualquier otro uso se considerará impropio y, por lo tanto, peligroso, con la consiguiente caducidad de la garantía. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por un uso incorrecto, impropio e irrazonable.

Para evitar un sobrecalentamiento peligroso, desenrolle completamente el cable de alimentación y desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso.

Antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento, desconecte el enchufe de la toma de corriente.

No sumerja el dispositivo en agua u otros líquidos.

Mantenga el dispositivo alejado de fuentes de calor (por ejemplo, radiadores).

Este dispositivo no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, por personas que carezcan de experiencia y conocimiento del dispositivo, a menos que estén supervisadas de cerca o sean instruidas por una persona responsable de su seguridad con respecto al uso del dispositivo. Los niños no deben jugar con el dispositivo. Cuando se deba desechar el dispositivo, se recomienda dejarlo inoperativo.

También se recomienda hacer inofensivas las partes del aparato que puedan constituir un peligro.

Este dispositivo no debe ser utilizado por niños. Los niños no deben jugar con el dispositivo. Mantenga el dispositivo y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

Este dispositivo puede ser utilizado por niños de 8 años o más y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, o por personas que carecen de experiencia y conocimiento del dispositivo, siempre que hayan recibido instrucciones completas sobre el uso seguro del dispositivo. y siempre que entiendan los riesgos asociados.

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 Fig.A

1. Unidad principal
2. Panel de control digital
3. Cámara de cocción
4. Protector contra salpicaduras extraíble
5. Tapa
6. Manejar
7. Entrada de aire de escape
8. Ventilación de entrada de aire

Panel de control digital Fig.B

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

Accesorios Fig.C

24. Bandeja para hornear antiadherente
25. Parrilla Antiadherente
26. Cepillo de limpieza

Operación del producto Fig.B

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

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

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

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

Programas preestablecidos

La temperatura y el tiempo pueden ser reseteados por el usuario en cualquier momento, tanto antes del arranque como durante el funcionamiento. Puede levantar la tapa en cualquier momento, incluso durante el funcionamiento (pausando así el programa).

Freír al aire

Excelente para freír patatas fritas, snacks, verduras, calamares, aros de cebolla u otros alimentos congelados sin o con muy poco aceite, dándoles un toque extra crujiente.

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 del inicio como durante el funcionamiento.

Pulse el botón Start/Stop para iniciar la fase de precalentamiento: se enciende una luz para indicar el inicio de esta fase. Una vez que se completa el precalentamiento, la luz se apaga y el producto emite un pitido. La luz indicadora de Agregar comida se enciende. Abra la tapa y llene la sartén o parrilla antiadherente con comida para cocinar. 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.

⚠ Precaución: Para una cocción uniforme, no llene demasiado la sartén o grill con los alimentos a cocinar y es recomendable mezclar los ingredientes con frecuencia.

⚠ Atención: para añadir más minutos al tiempo de cocción, presione la flecha derecha junto a la escritura Tiempo. Esta operación debe realizarse antes de que expire el tiempo permitido por el programa. No es posible realizar esto una vez transcurrido el tiempo preestablecido, ya que comenzaría nuevamente la fase de precalentamiento del producto.

Función de secado

Apto para secar carne, frutas o verduras.

Abra la tapa y coloque la bandeja para hornear antiadherente dentro de la cámara de cocción, luego coloque la primera capa de comida 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 Deshidratar y luego el botón Iniciar/Parar para iniciar el proceso de secado. La temperatura y el tiempo preestablecidos son 50°C y 6 horas respectivamente.

⚠ Advertencia: Este programa no incluye precalentamiento (Preheat).

Función de pizza

Apto para cocinar pizzas o focaccias.

Retire la bandeja del producto, cierre la tapa, presione el botón de encendido y el botón Pizza y luego el botón Iniciar/Parar para comenzar a precalentar.

Mientras tanto, esparcir bien la masa de pizza o focaccia en la sartén. Al finalizar el precalentamiento y una vez que se haya encendido el testigo de Añadir alimento, levanta la tapa, introduce la bandeja con la masa en la cámara de cocción y ciérrala.

Comprueba el punto de cocción de vez en cuando y añade unos minutos al cronómetro si es necesario.

⚠ Atención: para añadir más minutos al tiempo de cocción, presione la flecha derecha junto a la escritura Tiempo. Esta operación debe realizarse antes de que expire el tiempo permitido por el programa. No es posible realizar esto una vez transcurrido el tiempo preestablecido, ya que comenzaría nuevamente la fase de precalentamiento del producto.

Una vez cocido, levante la tapa y retire la sartén con guantes de cocina para evitar quemarse.

Función asado

Apto 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.

Presione el botón Start/Stop para iniciar la fase de precalentamiento (Preheat). Se accede a una luz al lado de la función del mismo nombre. Una vez finalizado el precalentamiento, la luz se apaga y suena una señal acústica. La luz Agregar comida se enciende.

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.

Compruebe el punto de cocción de vez en cuando y añada unos minutos al cronómetro si es necesario.

⚠ Atención: para añadir más minutos al tiempo de cocción, presione la flecha derecha junto a la escritura **Tiempo**. Esta operación debe realizarse antes de que expire el tiempo permitido por el programa. No es posible realizar esto una vez transcurrido el tiempo preestablecido, ya que comenzaría nuevamente la fase de precalentamiento del producto.

Función de cocción del horno

Apto para repostería, ideal para tartas y postres.

botón Hornear y luego el botón Iniciar/Parar para comenzar a precalentar.

Mientras tanto, vierte la mezcla del pastel en el molde antiadherente. Una vez finalizado el precalentamiento y se encienda el indicador de Añadir comida, levanta la tapa, introduce la bandeja con la masa en la cámara de cocción y finalmente ciérrala.

Una vez cocido, levanta la tapa y saca la sartén con guantes de cocina para evitar quemarte.

Compruebe el punto de cocción de vez en cuando y añada unos minutos al cronómetro si es necesario.

⚠ Atención: para añadir más minutos al tiempo de cocción, presione la flecha derecha junto a la escritura **Tiempo**. Esta operación debe realizarse antes de que expire el tiempo permitido por el programa. No es posible realizar esto una vez transcurrido el tiempo preestablecido, ya que comenzaría nuevamente la fase de precalentamiento del producto.

Gratén

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

Abra la tapa y coloque la sartén antiadherente en la que colocar los alimentos dentro de la cámara de cocción. Cerrar la tapa. Después de presionar el botón de encendido, presione el botón Gratinar (Asar) y Start/Stop para comenzar a cocinar.

⚠ Advertencia: Este programa no incluye precalentamiento (Preheat).

⚠ Atención: para añadir más minutos al tiempo de cocción, presione la flecha derecha junto a la escritura **Tiempo**. Esta operación debe realizarse antes de que expire el tiempo permitido por el programa. No es posible realizar esto una vez transcurrido el tiempo preestablecido, ya que comenzaría nuevamente la fase de precalentamiento del producto.

Cocinar a la parrilla

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

Bajo: recomendado para carnes grasas como tocino, salchichas o platos marinados con salsas espesas.

Med (Medio): recomendado para carnes congeladas o marinadas, hamburguesas, etc.

Alto: Recomendado para filetes, pollo, hot dogs, verduras, etc.

Max (Máximo): recomendado para pescado fresco o congelado, brochetas, etc.

Abra la tapa, coloque la bandeja dentro de la cámara de cocción y coloque la parrilla encima. Cerrar la tapa. Después de presionar el botón de encendido, presione el botón de cocción Grill. El nivel predeterminado es Alto. Dependiendo de sus necesidades, presione nuevamente el botón Grill para seleccionar uno de los cuatro niveles indicados arriba después de la indicación de la luz parpadeante.

Presione el botón Start/Stop para comenzar la fase de precalentamiento. Se enciende una luz junto a la función del mismo nombre (Precalentar). Una vez finalizado el precalentamiento, la luz se apaga y suena una señal acústica. Se enciende la luz de Agregar comida, abre la tapa y distribuye los alimentos a asar uniformemente en la bandeja. 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.

Compruebe el punto de cocción de vez en cuando y añada unos minutos al cronómetro si es necesario.

⚠ Atención: para añadir más minutos al tiempo de cocción, presione la flecha derecha junto a la escritura **Tiempo**. Esta operación debe realizarse antes de que expire el tiempo permitido por el programa. No es posible realizar esto una vez transcurrido el tiempo preestablecido, ya que comenzaría nuevamente 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 tu gusto pulsa el botón de ajuste manual. Esta función está preestablecida a una temperatura de 50°C y un tiempo de cocción de 1 minuto. Puede configurar el tiempo y la temperatura deseados utilizando los botones de ajuste 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

Tipo de comida	Capacidad(g)	Tiempo (min.)	Temperaturas (°C)	Notas
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 utilizando patatas congeladas (opción recomendada) o preparando patatas frescas de esta manera: pelar las patatas, cortarlas en trozos pequeños, dejar las patatas en remojo completamente cubiertas de agua durante 20-30 minutos, escurrir las patatas y secarlas con papel de cocina, verter media cucharada de aceite en un recipiente y agregar las patatas, mezclar para que el aceite se distribuya uniformemente entre las patatas, proceder con 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, dependiendo del ajuste de temperatura seleccionado. Si no es necesario precalentar, presione nuevamente el botón del programa preseleccionado y luego proceda a insertar los platos a cocinar en la cámara de cocción como lo sugiere la luz de adición de alimentos que se encenderá cuando se cancele el calentamiento.

Luz de advertencia de adición de alimentos

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

Iniciar/Parar Botón Iniciar/Parar

Para comenzar a precalentar o cocinar o pausar la operación sin cancelar los ajustes seleccionados previamente. 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**Bandeja para hornear antiadherente**

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

Parrilla antiadherente

Úselo siempre sobre la bandeja de horno antiadherente , para asar carnes, pescados y verduras o para recalentar alimentos en general. Se recomienda el uso de este grill para los programas Grill, Gratinado y Secado.

Cepillo de limpieza

Diseñado para limpiar accesorios después de su uso.

Notas importantes

Puede abrir la tapa durante la cocción para revisar, voltear o revolver la comida. El aparato dejará de cocinar automáticamente cuando se levante la tapa, pero reanudará su funcionamiento tan pronto como se vuelva a cerrar la tapa. Si se levanta la tapa 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

Problema	Causa probable	Solución
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.

Limpieza y mantenimiento

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

No utilice utensilios de cocina metálicos ni materiales de limpieza abrasivos para limpiar los accesorios para evitar daños. Utilice el cepillo de doble cabezal suministrado para limpiarlos.

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

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

La protección contra salpicaduras, la bandeja para hornear y la parrilla se pueden lavar en el lavavajillas.

Puedes utilizar líquidos desengrasantes para eliminar la suciedad residual.

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

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

Asegúrese de que todos los componentes estén limpios y secos 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 medio ambiente (2011/65/EU) y le recuerda que todos los productos electrónicos y eléctricos deben ser objeto de recogida por separado al finalizar su ciclo de vida. Para obtener información sobre el reciclaje de este producto y dónde encontrar puntos de recogida llame las supuestas autoridades locales. Una eliminación no correcta de este producto podría conllevar sanciones.

CERTIFICADO DE GARANTÍA

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

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

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

CONDICIONES DE GARANTÍA

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

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

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

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

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

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

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

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

Γενικές προειδοποιήσεις

Διαβάστε τις παρακάτω οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

Πριν και κατά τη χρήση της συσκευής, πρέπει να τηρούνται ορισμένες βασικές προφυλάξεις.

Αφού αφαιρέσετε όλα τα υλικά συσκευασίας, ελέγξτε την ακεραιότητα της συσκευής. Σε περίπτωση αμφιβολίας μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή και επικοινωνήστε με επαγγελματικά καταρτισμένο προσωπικό. Τα υλικά συσκευασίας (πλαστικές σακούλες, φελιζόλ κ.λπ.) πρέπει πάντα να φυλάσσονται μακριά από παιδιά, ως πιθανή αιτία κινδύνου.

Βεβαιωθείτε ότι η τάση του δικτύου είναι ίση με την τάση που αναγράφεται στην ετικέτα τεχνικών δεδομένων και ότι το ηλεκτρικό σύστημα είναι συμβατό με την ισχύ της συσκευής.

Ποτέ μην αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα τραβώντας το καλώδιο ρεύματος.

Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο δεν έρχεται ποτέ σε επαφή με ζεστές ή αιχμηρές επιφάνειες.

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το καλώδιο τροφοδοσίας είναι κατεστραμμένο.

Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας είναι κατεστραμμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή από το Τεχνικό σέρβις μετά την πώληση ή από εξειδικευμένο άτομο, προκειμένου να αποφευχθεί τυχόν κίνδυνος.

Συνδέστε τη συσκευή μόνο σε πρίζα εναλλασσόμενου ρεύματος.

Γενικά δεν συνιστάται η χρήση προσαρμογών, πολλαπλών υποδοχών ή/και προεκτάσεων καλωδίου.

Όταν η χρήση τους είναι απαραίτητη, χρησιμοποιείτε μόνο προσαρμογείς και προεκτάσεις καλωδίου σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς ασφαλείας.

Αυτή η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για τη λειτουργία για την οποία έχει σχεδιαστεί ρητά. Οποιαδήποτε άλλη χρήση πρέπει να θεωρείται εσφαλμένη και επομένως επικίνδυνη, προκαλώντας τη λήξη της εγγύησης. Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για οποιαδήποτε ζημιά που προκαλείται από εσφαλμένη, ακατάλληλη και παράλογη χρήση.

Για να αποφύγετε την επικίνδυνη υπερθέρμανση, ξετυλίξτε τελείως το καλώδιο ρεύματος και αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν χρησιμοποιείται.

Πριν πραγματοποιήσετε οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.

Μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά.

Κρατήστε τη συσκευή μακριά από πηγές θέρμανσης (π.χ. καλοριφέρ).

Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με περιορισμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες, από άτομα που δεν έχουν εμπειρία και γνώση της συσκευής, εκτός εάν παρακολουθούνται στενά ή καθοδηγούνται προσεκτικά από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους σχετικά με τη χρήση της συσκευής.

Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.

Όταν η συσκευή πρέπει να απορριφθεί, συνιστάται να την θέσετε εκτός λειτουργίας.

Συνιστάται επίσης να καταστήσετε αβλαβή εκείνα τα μέρη της συσκευής που ενδέχεται να αποτελούν κίνδυνο.

Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο της μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.

Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά 8 ετών και άνω και από άτομα με περιορισμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή από άτομα που δεν έχουν εμπειρία και γνώση της συσκευής, υπό την προϋπόθεση ότι τους έχουν δοθεί πλήρεις οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και υπό την προϋπόθεση ότι κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους.

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 ατσάλινα 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 Fig.A

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 Fig.B

9. Κουμπί λειτουργίας
10. Ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος
11. Οθόνη
12. Ρύθμιση θερμοκρασίας
13. Λειτουργία air crisp
14. Λειτουργία αφυδάτωσης
15. Λειτουργία πίτας
16. Λειτουργία Broil
17. Λειτουργία Bake
18. Λειτουργία Roast
19. Φως προθέρμανσης
20. Φως προσθήκης τροφίμων
21. Χειροκίνητη ρύθμιση
22. Γκριλ (4 επίπεδα μαγειρέματος: χαμηλό, μεσαίο, υψηλό, μέγιστο)
23. Κουμπί Start/Stop

Αξεσουάρ Fig.C

24. Αντικολλητικός δίσκος
25. Αντικολλητική σχάρα
26. Βούρτσα καθαρισμού

Λειτουργία Fig.B

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 εμφανίζεται **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: MM) που σχετίζονται με την προεπιλεγμένη λειτουργία μαγειρέματος.

Όταν βρίσκαστε 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 πατάτες λαδιού, σνακ, λαχανικά, καλαμάρια, ροδέλες κρεμμυδιού ή άλλα κατεψυγμένα τρόφιμα, δίνοντάς τους επιπλέον τραγανότητα.

Αφού πατήσετε το κουμπί λειτουργίας, πατήστε το κουμπί air crisp (Air Crisp). Όταν το καπάκι είναι ανοιχτό, τοποθετήστε τον αντικοληκτικό δίσκο μέσα στο θάλαμο μαγειρέματος και μετά κλείστε το καπάκι. Η προκαθορισμένη 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 προσθέστε φαγητό στον αντικοληκτικό 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 ηχηθεί ξανά.

Προειδοποίηση: για ομοιόμορφο μαγείρεμα, μην γεμίζετε υπερβολικά τον αντικοληκτικό δίσκο με φαγητό και το ανακατεύετε συχνά.

⚠ Προειδοποίηση: για να προσθέσετε λεπτά στο χρόνο μαγειρέματος, πατήστε το πλήκτρο με το δεξί βέλος δίπλα στην επιλογή times. 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 αντικοληκτικό δίσκο μέσα στο θάλαμο μαγειρέματος και μετά τοποθετήστε την πρώτη στρώση φαγητού. Τοποθετήστε την αντικοληκτική σχάρα στο ταψί και προσθέστε άλλη μια στρώση των υλικών. Κλείστε το καπάκι. Αφού πατήσετε το κουμπί λειτουργίας, πατήστε το πλήκτρο Dehydrate και μετά το πλήκτρο Start/Stop 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 (Preheat).

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 τηγάνι. Όταν τελειώσει η προθέρμανση και μόλις ανάψει η λυχνία Προσθήκη φαγητού, ανοίξτε το καπάκι, βάλτε το δίσκο με τη ζύμη μέσα στο θάλαμο μαγειρέματος και κλείστε τον.

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 Time. 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.

Λειτουργία Roast

Ιδανικό για ψήσιμο μαλακού κρέατος ή λαχανικών.

Όταν το καπάκι είναι ανοιχτό, τοποθετήστε τον αντικολητικό δίσκο μέσα στο θάλαμο μαγειρέματος και κλείστε το καπάκι.

Πατήστε το πλήκτρο Start/Stop για να ξεκινήσει η προθέρμανση (Preheat). Ένα φως θα ανάψει δίπλα σε αυτή τη λειτουργία. Μόλις τελειώσει η προθέρμανση, το φως αλλάζει και η συσκευή εκπέμπει έναν ήχο. Το φως Προσθήκης φαγητού (Add food) 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 Time. 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 ψήσιμο κέικ και πίτες.

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

Στο μεταξύ, ρίχνουμε τη ζύμη του κέικ μέσα στο αντικολητικό ταψί. Μόλις τελειώσει η προθέρμανση και όταν η ένδειξη Προσθήκη φαγητού (Add food) ανάψει, 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 Time. 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 γκρατινάρισμα ή για ψήσιμο λεπτών κομματιών κρέατος ή ψαριού.

Ανοίξτε το καπάκι και μέσα στο θάλαμο μαγειρέματος, τοποθετήστε τον αντικολητικό δίσκο που έχετε ήδη γεμίσει με φαγητό που θέλετε να μαγειρέψετε. Αφού πατήσετε το κουμπί λειτουργίας, πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας Broil (Broil) και μετά το κουμπί Start/Stop για να ξεκινήσει το μαγείρεμα.

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

⚠ Προειδοποίηση: για να προσθέσετε λεπτά στο χρόνο μαγειρέματος, πατήστε το πλήκτρο με το δεξί βέλος δίπλα στην επιλογή Time. 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 Grill

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

Low: για λιπαρά κρέατα όπως μπέικον, λουκάνικα ή φαγητά μαριναρισμένα σε παχύρρευστες σάλτσες

Med (Medium): για κατεψυγμένο ή μαριναρισμένο κρέας, χάμπουργκερ κ.λπ..

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

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

(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 Start/Stop για να ξεκινήσει η προθέρμανση (Preheat). Ένα φως θα ανάψει δίπλα σε αυτή τη λειτουργία. Μόλις τελειώσει η προθέρμανση, το φως σβήνει και η συσκευή εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα. Το φως Προσθήκη φαγητού (Add food) 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 Time. 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.

Προκαθορισμένα προγράμματα

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	
Μπιριζόλα	500	8-12	180	
Χοιρινά παιδάκια	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 μπολ 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 (Add Food). 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 Fig.C

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 για αποξύρανση..

Βούρτσα 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

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
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 φιλ 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 βρωμιάς.

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 οποιουδήποτε λόγου 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.

ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

Αγαπητέ/ή πελάτη,

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

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

Τα προϊόντα καλύπτονται με εγγύηση έναντι οποιουδήποτε κατασκευαστικού ελαττώματος για 2 χρόνια από την ημερομηνία της αρχικής αγοράς. Εάν κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου το προϊόν αποδειχθεί ελαττωματικό

λόγω ακαταλληλότητας υλικού ή ποιότητας εργασίας, το κεντρικό service θα επιδιορθώσει ή θα αντικαταστήσει (κατά την αποκλειστική του κρίση) το προϊόν βάσει των ορίων και συνθηκών που ορίζονται πιο κάτω, χωρίς χρέωση για την εργασία και τα ανταλλακτικά:

1. Η εγγύηση ισχύει υπό την προϋπόθεση ότι το προϊόν χρησιμοποιείται και συντηρείται σύμφωνα με τις οδηγίες της κατασκευαστικής εταιρείας.
2. 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.
3. Η εγγύηση δεν θα ισχύσει σε περίπτωση :

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

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

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

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

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

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

Το οποίο θα προωθήσει το αίτημα σας στον επίσημο διανομέα της beper της χώρας σας.

Avertizări generale

Citiți următoarele instrucțiuni înainte de utilizarea aparatului.

Înainte și în timpul utilizării aparatului, trebuie respectate unele măsuri de precauții de bază.

După îndepărtarea tuturor materialelor de ambalare, verificați integritatea aparatului. În caz de îndoială, nu utilizați aparatul și contactați personal calificat profesional. Materialele de ambalare (pungi de plastic, spumă de polistiren, etc.) trebuie ținute întotdeauna în afara ariei de acces al copiilor, ca potențială cauză de risc.

Asigurați-vă întotdeauna că tensiunea rețelei este egală cu tensiunea indicată pe eticheta cu date tehnice și că sistemul electric este compatibil cu puterea aparatului.

Nu deconectați niciodată aparatul de la priză trăgând de cablul de alimentare.

Asigurați-vă că niciodată cablul nu intră în contact cu suprafețe fierbinți sau ascuțite.

Nu utilizați aparatul dacă cablul de alimentare este deteriorat.

Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător ori de serviciul său tehnic post-vânzare ori de o persoană calificată, pentru a evita orice risc potențial.

Conectați aparatul numai la o priză cu curent alternativ.

În general nu este recomandată utilizarea adaptoarelor, prizelor multiple și/sau prelungitoarelor.

Când utilizarea lor este necesară folosiți adaptoare și prelungitoare conforme cu reglementările de siguranță aplicabile.

Acest aparat trebuie utilizat numai pentru operațiunea pentru care a fost conceput în mod expres. Orice alt tip de utilizare se consideră a fi incorectă și deci periculoasă, cauzând pierderea garanției. Producătorul nu poate fi făcut responsabil pentru daunele cauzate de o utilizare incorectă, improprie și nerezonabilă.

Pentru a evita supraîncălzirea periculoasă derulați complet cablul de alimentare și deconectați ștecherul de la priză când aparatul nu este utilizat.

Înainte de a efectua orice operațiune de curățare ori întreținere, deconectați ștecherul de la priză.

Nu cufundați aparatul în apă sau alte lichide.

Țineți aparatul departe de surse de căldură (de ex. calorifer).

Acest aparat nu trebuie folosit de persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale limitate, de către persoane lipsite de experiență și cunoștințe despre aparat, cu excepția cazului în care sunt supravegheate îndeaproape sau bine instruite de către o persoană responsabilă de siguranța lor în ceea ce privește utilizarea aparatului.

Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.

Atunci când aparatul trebuie aruncat, se recomandă ca acesta să fie nefuncțional.

De asemenea, se recomandă să faceți inofensive acele părți ale aparatului care pot constitui un pericol.

Acest aparat nu trebuie folosit de copii. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Țineți aparatul și cablul acestuia departe de copii cu vârsta sub 8 ani.

Acest aparat poate fi utilizat de către copii cu vârsta de 8 ani sau mai mult și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale limitate sau de către persoane care nu au experiență și cunoștințe despre aparat, cu condiția să li se ofere instrucțiuni complete privind utilizarea în siguranță a aparatului și cu condiția să înțeleagă riscurile aferente.

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 uniformă 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 accesorii sau mâncare.

Folosiți întotdeauna mânuși de bucătărie când manipulați componente fierbinți și/sau accesorii. 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 accesorii 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. Compartiment 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 principal
10. Setarea timpului de gătit
11. Afișaj
12. Setarea temperaturii
13. Funcție Air crisp
14. Funcție Dehydrate (Deshidratare)
15. Funcție Pizza
16. Funcție Broil (Frige)
17. Funcție Bake (Coacere)
18. Funcție Roast (Prăjire)
19. Indicator luminos preîncălzire
20. Indicator luminos Add food (adaugă mâncare)
21. Setare manuală
22. Grill (4 niveluri de gătit: redus, mediu, ridicat, max)
23. Buton Start/Stop

Accesorii Fig.C

24. Tavă antiaderentă
25. Grătar antiaderent
26. Perie de curățare

Funcționare Fig.B

Pentru pornirea și oprirea aparatului, apăsați butonul principal.

Când aparatul este oprit, gătirea se va opri imediat însă ventilatorul va continua să funcționeze pentru încă aprox. 1 minut pentru răcirea aparatului. Nu întrerupeți acest proces.

Când aparatul este pornit, se aprinde afișajul LCD și arată **88:88**. În timpul procesului de preîncălzire se aprinde indicatorul luminos relevant iar pe ecran apare o linie întreruptă în mișcare circulară. Când se încheie acest proces, ecranul va afișa alternativ temperatura și timpul (HH:MM) conform funcției de gătit preselectat.

Când sunteți în modul de setare al timpului de gătit, apăsați tasta cu săgeata la stânga pentru a reduce timpul de gătit, ori tasta cu săgeata la dreapta pentru mărirea acestuia.

Aceste taste cu săgeată vă permite să măriți ori să reduceți timpul de gătit în intervale de 1 minut pe o perioadă de timp prestabilită, în funcție de funcția de gătit selectată.

Pentru setarea temperaturii de gătit apăsați tasta cu săgeată la stânga, ori tasta cu săgeata la dreapta pentru mărirea acesteia. Aceste taste cu săgeată vă permit reducerea ori mărirea temperaturii în intervale de 5°C; temperatura minimă de gătit este 50°C, temperatura maximă este 230°C.

Funcții preselectate

Temperatura de gătit poate fi setată de utilizator oricând, atât înainte cât și în timpul funcționării. Este posibil să ridicați capacul oricând, chiar în timpul gătirii (acesta va întrerupe gătitul).

Funcție Air crisp

Perfect pentru prăjirea cu aer cald fără ori cu o cantitate foarte mică de ulei a cartofilor prăjiți, gustărilor, legumelor, calamarului, inelelor de ceapă sau altor mâncăruri congelate, făcându-le extra crocante.

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

Acesta din urmă poate fi ajustat de utilizator oricând, atât înainte cât și în timpul funcționării.

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

Când preîncălzirea s-a încheiat, se stinge indicatorul luminos iar aparatul emite bip. Se aprinde indicatorul luminos Add Food. Deschideți capacul și adăugați mâncare pe tava antiaderentă. Îndată ce capacul este închis, gătitul va porni automat, iar timer-ul va începe număratoarea inversă. Când gătitul este finalizat, aparatul va emite din nou bip.

⚠ Avertizare: pentru o gătire uniformă, nu supraumpleți tava antiaderentă cu mâncare, și amestecați-le frecvent.

⚠ Avertizare: pentru a adăuga minute la timpul de gătit, apăsați tasta cu săgeata la dreapta lângă scrisul Time. Această operațiune trebuie efectuată înainte de expirarea timpului de gătit presetat. Nu este posibil să adăugați minute când timer-ul deja a expirat, deoarece funcția de preîncălzire va porni din nou.

Funcție Dehydrate (deshidratare)

Potrivit pentru deshidratarea cărnii, fructelor și legumelor.

Deschideți capacul și așezați tava antiaderentă în interiorul compartimentului de gătit, apoi așezați primul strat de mâncare. Așezați grătarul antiaderent pe tavă și adăugați alt nivel de ingrediente. Închideți capacul. După apăsarea butonului principal, apăsați tasta Dehydrate iar apoi butonul Start/Stop pentru inițierea procesului de deshidratare. Temperatura și timpul presetat sunt 50°C respectiv 6 ore.

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

Funcție Pizza

Ideal pentru gătit pizza și focaccia.

Îndepărtați tava din aparat, închideți capacul, apăsați butonul principal și tasta Pizza, iar apoi butonul Start/Stop pentru inițierea preîncălzirii.

Între timp, derulați aluatul bine pentru pizza ori focaccia în tavă. Când se încheie preîncălzirea și îndată ce indicatorul luminos Add Food este aprins, deschideți capacul, inserați tava cu aluat în interiorul compartimentului de gătit, și închideți-l.

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

⚠ Avertizare: pentru a adăuga minute la timpul de gătit, apăsați tasta cu săgeata la dreapta lângă scrisul Time. Această operațiune trebuie efectuată înainte de expirarea timpului presetat. Nu este posibil să adăugați minute când timer-ul deja a expirat, deoarece funcția de preîncălzire va porni din nou.

Îndată ce gătitul este încheiat, deschideți din nou capacul și scoateți tava folosind mănuși de bucătărie pentru evitarea arsurilor.

Funcție Roast (prăjire)

Ideal pentru a prăji și frăgezi carne și legume.

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

Apăsați tasta Start/Stop pentru a iniția preîncălzirea (Preheat). Se va aprinde un indicator luminos lângă această funcție. Îndată ce preîncălzirea este încheiată, lumina devine ciudată iar aparatul emite un bip.

Indicatorul luminos Add Food (Add food) se va aprinde. Deschideți capacul și întindeți uniform mâncarea de prăjit pe tavă. Îndată ce capacul este închis, va începe gătitul iar timer-ul va începe număratoarea inversă. Îndată ce gătitul este gata, aparatul va emite din nou un bip.

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 săgeată la dreapta lângă scrisul Time. Această operațiune trebuie efectuată înainte de expirarea timpului presetat al funcției de gătit. Nu este posibil să adăugați minute când timer-ul deja a expirat, deoarece funcția de preîncălzire va porni din nou.

Funcție Bake (coacere)

Ideal pentru coacere, prăjituri și tarte.

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

Între timp, turnați aluatul prăjiturii în interiorul tăvii antiaderente. Îndată ce preîncălzirea este gata, și când se aprinde lumina Add Food (Add food), deschideți capacul inserați tava cu aluatul în interiorul compartimentului de gătit, iar apoi închideți.

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

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

⚠ Avertizare: adăugați minute la timpul de gătit, apăsați tasta cu săgeată la dreapta lângă scrisul Time. Această operațiune trebuie efectuată înainte să expire timpul presetat al funcției de gătit. Nu este posibil să adăugați minute când timer-ul deja a expirat, deoarece funcția de preîncălzire va porni din nou.

Funcție Broil (Frig)

Ideal pentru gratinarea ori pentru prăjirea bucăților subțiri de carne ori pește.

Deschideți capacul și inserați tava antiaderentă deja umplută cu mâncare de gătit în interiorul compartimentului de gătit. După apăsarea butonului principal, apăsați tasta cu funcție Broil (Broil) iar apoi butonul Start/Stop pentru inițierea gătirii.

⚠ Avertizare: Această funcție nu asigură preîncălzire (Preheat).

⚠ Avertizare: pentru a adăuga minute la timpul de gătit, apăsați tasta cu săgeată la dreapta lângă scrisul Time. Această operațiune trebuie efectuată înainte să expire timpul presetat al funcției de gătit. Nu este posibil să adăugați minute când timer-ul deja a expirat, deoarece funcția de preîncălzire va porni din nou.

Funcție Grill

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

Low: pentru carne grasă precum bacon, cârnați, ori alimente marinate în sosuri groase

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

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

Max: pentru pește proaspăt sau congelat, frigărui etc.

Deschideți capacul, așezați tava în interiorul compartimentului de gătit și așezați grătarul deasupra. Închideți capacul. După apăsarea butonului principal, apăsați tasta cu funcție Grill (Grill). Nivelul de gătit presetat este High.

Pe baza nevoilor dvs, apăsați tasta Grill pentru a selecta unul din cele patru niveluri detaliate mai sus urmând indicația care clipește. Apăsați tasta Start/Stop pentru inițierea preîncălzirii (Preheat). Se va aprinde un indicator luminos lângă această funcție. Îndată ce preîncălzirea este gata, se stinge indicatorul luminos iar aparatul emite un bip. Indicatorul luminos Add Food (Add food) se va aprinde. Deschideți capacul și distribuiți uniform alimentele de prăjit pe tavă. Îndată ce capacul este închis, va porni gătitul, iar timer-ul va începe număratoarea inversă. Îndată ce gătitul este gata, aparatul va emite din nou un bip. 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 la dreapta lângă scrisul Time. Această operațiune trebuie efectuată înainte ca timpul presetat pentru funcția de gătit să expire. Nu este posibil să adăugați minute când timer-ul deja a expirat, deoarece funcția de preîncălzire va porni din nou.

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

Tabel cu timp de gătit

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

Aliment	Capacitate (g)	Timp (min.)	Temperatură (°C)	Observații
Cartofi prăjiți subțiri (congealați)	300-700	15-16	200	
Cartofi prăjiți groși (congealați)	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 prăjiți pot fi preparați atât cu cartofi prăjiți congelați (recomandat) ori prin prepararea cartofilor după cum urmează: curățați cartofii, tăiați-l în bucăți mici, lăsați-le în apă pentru 20-30 minute, scurgeți-le și uscați-le cu șervețele de hârtie; turnați jumătate de lingură de ulei într-un bol și adăugați cartofii, amestecați bine astfel ca uleiul să se distribuie uniform, iar apoi continuați cu gătirea.

Preîncălzire

Folosit pentru preîncălzirea aparatului înainte de gătire. Timpul și temperatura nu pot fi ajustate. Acest proces poate dura până la 5 minute, pe baza temperaturii selectată. Dacă nu este necesară preîncălzirea, apăsați din nou tasta cu funcție și continuați prin inserarea alimentelor în compartimentul de gătit când indicatorul luminos Add Food este pornit după ce preîncălzirea este anulată.

Indicator luminos Add Food

Sugerează inserarea alimentelor în interiorul compartimentului de gătit (Add Food). Dacă nu se adaugă mâncare după bip, aparatul va continua funcționarea cu timpul și temperatura setate anterior.

Buton Start/Stop

Utilizat pentru inițierea preîncălzirii ori gătirii ori pentru întreruperea setărilor selectate anterior. Dacă programul trebuie schimbat în timpul preîncălzirii ori gătirii, apăsați Start/Stop și selectați funcția nouă.

Mod Standby (așteptare) și oprire

Când aparatul nu gătește, acesta va intra în modul de așteptare dacă nu are loc nicio interacțiune cu panoul de control pentru un minut, iar acesta se oprește automat după 5 minute de mod de așteptare.

Accesorii Fig.C

Tavă antiaderentă

Inserați întotdeauna tava în partea inferioară al compartimentului de gătit, astfel ca grăsimea, reziduurile alimentare și firimiturile să poată fi colectate. Folosit singur în compartimentul de gătit, acesta este potrivit pentru funcțiile Pizza, Roast și Bake.

Grătar antiaderent

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

Potrivit pentru Grill, Broil și Dehydrate.

Perie de curățat

Pentru curățarea accesoriilor după utilizare.

Note importante

Capacul poate fi deschis în timpul gătirii pentru verificarea, întoarcerea sau amestecarea mâncării. Aparatul va întrerupe automat gătitul când capacul este ridicat însă va relua funcționarea îndată ce capacul este închis din nou. Când capacul este deschis pentru mai mult de 4 minute, aparatul se va opri iar setările selectate 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 gătire	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

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

Nu folosiți instrumente de bucătărie metalice ori instrumente de curățat abrazive pentru curățarea accesoriilor pentru a evita daunele. Utilizați peria de curățat din dotarea aparatului pentru curățarea accesoriilor.

Curățați partea exterioară a aparatului cu un prosop cald și umed și un detergent de vase blând.

Îndepărtați grilajul antistropire pentru curățare după fiecare utilizare. Împingeți limba mică proeminentă cu o mână și cu cealaltă scoateți grila anti-stropire din carcasă. Pentru înlocuire, repetați acești pași în ordine inversă. Grilajul antistropire, tava și grătarul sunt lavabile în mașina de spălat vase.

Este posibil să folosiți lichide degresante pentru a îndepărta reziduurile de murdărie.

Toate accesoriile trebuie spălate și uscate înainte de a fi depozitate, 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 tomberonului cu roți barate de pe produs vă amintește de obligația dvs referitoare la scoaterea din uz a unui aparat, și anume că acesta trebuie colectat separat.

CERTIFICAT DE GARANȚIE

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

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

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

CONDIȚII DE GARANȚIE

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

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

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

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

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

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

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

Obecná varování

Před použitím spotřebiče si přečtěte následující pokyny.

Před použitím spotřebiče a během něj je třeba dodržovat některá základní bezpečnostní opatření.

Po odstranění všech obalových materiálů zkontrolujte neporušenost spotřebiče. V případě jakýchkoli pochybností spotřebič nepoužívejte a obraťte se na odborně kvalifikovaný personál. Obalové materiály (plastové sáčky, polystyren apod.) musí být vždy uloženy mimo dosah dětí, protože mohou být příčinou rizika. Vždy se ujistěte, že napětí v elektrické síti odpovídá napětí uvedenému na štítku s technickými údaji a že elektrický systém je kompatibilní s výkonem spotřebiče.

Nikdy neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za napájecí kabel. Dbejte na to, aby se kabel nikdy nedostal do kontaktu s horkými nebo ostrými povrchy.

Nepoužívejte spotřebič, pokud je napájecí kabel poškozený.

Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce nebo jeho technický poprodejní servis nebo kvalifikovaná osoba, aby se předešlo případnému riziku.

Spotřebič připojujte pouze do zásuvky střídavého proudu.

Obecně se nedoporučuje používat adaptéry, více zásuvek a/nebo prodlužovací šňůry. Pokud je jejich použití nezbytné, používejte pouze adaptéry a prodlužovací šňůry odpovídající platným bezpečnostním předpisům.

Tento spotřebič se smí používat pouze k provozu, pro který byl výslovně navržen. Jakékoli jiné použití je třeba považovat za nesprávné, a tudíž nebezpečné, což způsobuje zánik záruky. Výrobce nenese odpovědnost za škody způsobené nesprávným, nevhodným a nepřiměřeným používáním.

Abyste zabránili nebezpečnému přehřátí, zcela odviňte napájecí kabel a odpojte zástrčku ze zásuvky, pokud spotřebič nepoužíváte.

Před prováděním jakéhokoli čištění nebo údržby odpojte zástrčku od elektrické zásuvky. Neponořujte spotřebič do vody nebo jiných tekutin. Spotřebič udržujte mimo dosah zdrojů tepla (např. radiátoru).

Tento spotřebič nesmí používat osoby (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, osoby, které nemají zkušenosti a znalosti o spotřebiči, pokud nejsou pod přísným dohledem nebo nejsou dobře poučeny osobou odpovědnou za jejich bezpečnost ohledně používání spotřebiče.

Děti si se spotřebičem nesmí hrát.

Pokud je nutné spotřebič zlikvidovat, doporučuje se, aby byl nefunkční.

Doporučuje se rovněž zneškodnit ty části spotřebiče, které by mohly představovat nebezpečí.

Tento spotřebič nesmí používat děti. Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Spotřebič a jeho kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.

Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby, které nemají dostatek zkušeností a znalostí o spotřebiči, pokud jim byly poskytnuty úplné pokyny týkající se bezpečného používání spotřebiče a pokud rozumí souvisejícím rizikům.

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, nepřepíňujte táč, 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. Nevkládejte 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, tác 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 spotřebiče obr. A

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

Digitální ovládací panel obr. B

9. Tlačítko zapnutí/vypnutí
10. Nastavení doby vaření
11. Displej
12. Nastavení teploty
13. Funkce Air Crisp
14. Funkce dehydratace
15. Funkce pizza
16. Funkce zapékání
17. Funkce pečení
18. Funkce pečení masa
19. Kontrolka přehřevu
20. Kontrolka přídání jídla
21. Ruční nastavení
22. Grilování (4 úrovně pečení: nízká, střední, vysoká, maximální)
23. Tlačítko Start/Stop

Příslušenství obr. C

24. Nepřilnavý plech
25. Nepřilnavý gril
26. Čisticí kartáč

Provoz obr. B

Spotřebič zapnete a vypnete stisknutím tlačítka pro zapnutí/vypnutí.

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 přehřívání 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 přípravě potravin. 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 zvyšovat 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.

Přednastavené 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

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 zapnutí/vypnutí stisknete tlačítko Air Crisp. Když je víko otevřené, vložte nepřilnavý plech 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 přehřevu: rozsvítí se kontrolka signalizující spuštění této funkce.

Po ukončení předehřívání kontrolka zhasne a spotřebič vydá zvukový signál. Rozsvítí se kontrolka pro přidání potravin. Otevřete víko a přidejte potraviny na nepřilnavý plech. Po zavření víka se automaticky zahájí vaření a časovač začne odpočítávat čas. Po dokončení vaření spotřebič opět zapípá.

⚠ Upozornění: Pro rovnoměrné vaření nepřepíňujte nepřilnavý plech potravinami a často je promíchávejte.

⚠ Upozornění: Chcete-li přidat minuty k době vaření, stiskněte šipku vpravo vedle položky Psaní času. 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

Vhodné pro dehydrataci masa, ovoce a zeleniny.

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

⚠ Varování: Tato funkce neumožňuje předehřev (Preheat).

Funkce Pizza

Ideální pro přípravu pizzy a focaccia.

Vyjměte plech ze spotřebiče, zavřete víko, stiskněte tlačítko zapnutí/vypnutí 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 pro přidání potravin otevřete víko, vložte plech s těstem dovnitř varné komory a zavřete jej.

Příležitostně zkontrolujte úroveň pečení a v případě potřeby přidejte minuty k časovači. Po dokončení pečení opět otevřete víko a vyjměte plech pomocí kuchyňských rukavic, abyste se nespálili.

⚠ Upozornění: Chcete-li přidat minuty k době vaření, stiskněte šipku vpravo vedle položky Psaní času. 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 masa (Roast)

Ideální k pečení masa nebo zeleniny.

Když je víko otevřené, vložte nepřilnavý tác do varné komory a víko zavřete.

Stisknutím tlačítka Start/Stop zahájíte předehřívání (Preheat). Vedle této funkce se rozsvítí kontrolka. Po ukončení předehřívání se kontrolka změní na lichou a spotřebič zapípá. 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 zapípá.

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

Upozornění: Chcete-li přidat minuty k době vaření, stiskněte šipku vpravo vedle položky Psaní času. 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 na pečení, koláče a dorty.

Vyjměte plech ze spotřebiče, zavřete víko, stiskněte tlačítko zapnutí/vypnutí a tlačítko Bake (Pečení) a poté stiskněte tlačítko Start/Stop pro zahájení předehřívání.

Mezitím nalijte koláčové těsto dovnitř nepřilnavého plechu. Po skončení předehřívání a rozsvícení kontrolky pro přidání potravin (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 připálení.

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

⚠ Upozornění: Chcete-li přidat minuty k době vaření, stiskněte šipku vpravo vedle položky Psaní času. 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 zapékání (Broil)

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

Otevřete víko a do varné komory vložte nepřilnavý plech již naplněný připravovaným pokrmem. Po stisknutí tlačítka zapnutí/vypnutí stiskněte tlačítko funkce zapékání (Broil) a poté tlačítko Start/Stop pro zahájení vaření.

⚠ Varování: Tato funkce neumožňuje předehřev (Preheat).

⚠ Upozornění: Chcete-li přidat minuty k době vaření, stiskněte šipku vpravo vedle položky Psaní času. 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 grilu

Je ideální pro grilování jakéhokoli druhu potravin na jedné ze čtyř dostupných úrovní:

Low (nízká): pro tučná masa, jako je slanina, klobásy nebo potraviny naložené v hustých omáčkách.

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

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

Max: pro čerstvé nebo mražené ryby, špízy atd.

Otevřete víko, vložte plech do varné komory a na něj položte gril. Zavřete víko. Po stisknutí tlačítka napájení stiskněte tlačítko funkce Gril (Grill). Přednastavený stupeň pečení je High (vysoký). Podle svých potřeb zvolte stisknutím tlačítka Grill jednu ze čtyř úrovní podrobně popsanych výše podle blikající indikace.

Stisknutím tlačítka Start/Stop zahájíte předehřívání (Preheat). Vedle této funkce se rozsvítí kontrolka. Po ukončení předehřívání kontrolka zhasne a spotřebič zapípá. Rozsvítí se kontrolka Add Food (Přidat potraviny). Otevřete víko a rovnoměrně rozložte potraviny určené ke grilování na táč. Po zavření víka se zahájí vaření a časovač začne odpočítávat čas. Jakmile je vaření dokončeno, spotřebič opět zapípá.

Příležitostně zkontrolujte úroveň přípravy a v případě potřeby přidejte minuty k časovači.

⚠ Upozornění: Chcete-li přidat minuty k době vaření, stiskněte šipku vpravo vedle položky Psaní času. 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

Ruční 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 upravit pomocí tlačítek nastavení času a teploty.

Časový rozvrh 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 lžíce oleje
Domácí bramborové plátky nebo kostky	300-1000	18-22	180	Během přípravy přidejte půl lžíce 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 lžice oleje a přidejte brambory, dobře promíchejte, aby se olej rovnoměrně rozprostřel, a pak pokračujte v přípravě.

Přehřev

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

Kontrolka přidání potravin (Add Food)

Nabízí vložení potravin do varné komory (Přidat potraviny). Pokud po zaznění zvukového signálu nepřidáte 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 zvolených nastavení. Pokud je třeba změnit program během přehřívání nebo vaření, stiskněte tlačítko Start/Stop a zvolte novou funkci.

S Pohotovostní režim a vypnutí

Pokud spotřebič nepracuje, přejde do pohotovostního režimu, pokud po dobu jedné minuty neprovedete žádnou interakci na ovládacím panelu, a po 5 minutách pohotovostního režimu se automaticky vypne.

Příslušenství obr. C

Nepřilnavý plech

Vždy vkládejte plech do spodní části varné komory, aby se mohl zachytit tuk, zbytky jídla a drobky. Při samostatném použití ve varné komoře je vhodný pro funkce Pizza, Pečení a Zapékání.

Nepřilnavý gril

Vždy se používá na nepřilnavém plechu ke grilování masa, ryb a zeleniny nebo k přípravě pokrmů obecně. Vhodné pro grilování, opékání a funkci dehydratace

Čisticí kartáč

K čištění příslušenství po použití.

Důležité upozornění

Víko lze během vaření otevřít, abyste mohli pokrm zkontrolovat, obrátit nebo promíchat. Spotřebič automaticky přeruší vaření, když je víko otevřené, ale obnoví provoz, jakmile víko opět zavřete. 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 používejte 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, rošt 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 shromažďovány odděleně za účelem optimalizace obnovy a recyklace materiálů, které obsahují, a snížení dopadu na lidské zdraví a životní prostředí. Symbol "Přeškrtnuté popelnice" na výrobku vás upozorňuje na povinnost, že při likvidaci spotřebiče musí být shromažďovány odděleně.

OBECNÉ PODMÍNKY ZÁRUKY

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

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

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

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

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

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

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

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

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

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

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

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

Vispārīgi brīdinājumi

Pirms ierīces lietošanas izlasiet tālāk sniegtos norādījumus.

Pirms ierīces lietošanas un tās laikā ir jāievēro daži pamata piesardzības pasākumi. Pēc visu iepakojuma materiālu noņemšanas pārbaudiet ierīces veselumu. Šaubu gadījumā nelietojiet ierīci un sazinieties ar profesionāli kvalificētu personālu. Iepakojuma materiāli (plastmasas maisiņi, putupolistirols utt.) vienmēr jāglabā bērniem nepieejamā vietā, jo tie var radīt risku. Vienmēr pārliecinieties, vai tīkla spriegums ir vienāds ar spriegumu, kas norādīts uz tehnisko datu etiķetes un vai elektriskā sistēma ir savietojama ar ierīces jaudu.

Nekad neatvienojiet ierīci no kontaktligzdas, velkot aiz strāvas vada. Nodrošiniet, lai kabelis nekad nesaskartos ar karstām vai asām virsmām. Nelietojiet ierīci, ja strāvas vads ir bojāts.

Ja strāvas vads ir bojāts, tas jānomaina ražotājam vai tā tehniskajam pēc pārdošanas servisam, vai kvalificētai personai, lai izvairītos no iespējamajiem riskiem.

Pievienojiet ierīci tikai maiņstrāvas kontaktligzdai.

Vispār nav ieteicams izmantot adapterus, vairākas kontaktligzdas un/vai pagarinātājus. Ja to lietošana ir nepieciešama, izmantojiet tikai piemērojamajiem drošības noteikumiem atbilstošus adapterus un pagarinātājus. Šo ierīci drīkst izmantot tikai tām darbībām, kurām tā ir īpaši paredzēta. Jebkāda cita lietošana ir uzskatāma par nepareizu un tādējādi bīstamu, kā rezultātā beidzas garantijas termiņš. Ražotājs neuzņemas atbildību par bojājumiem, kas radušies nepareizas, neatbilstošas un nesaprātīgas lietošanas rezultātā.

Lai izvairītos no bīstamas pārkaršanas, pilnībā atīniet strāvas vadu un atvienojiet kontakspaudni no kontaktligzdas, kad ierīci neizmantojat. Pirms jebkuru tīrīšanas vai apkopes darbību veikšanas atvienojiet kontakspaudni no strāvas kontaktligzdas.

Neiegremdējiet ierīci ūdenī vai citos šķidrumos.

Turiet ierīci tālāk no siltuma avotiem (piemēram, radiatora).

Šo ierīci nedrīkst lietot personas (ieskaitot bērnus) ar ierobežotām fiziskām, maņu vai garīgām spējām, personas, kurām nav pieredzes un zināšanu par ierīci, ja vien viņus rūpīgi nepieskata vai labi instruē par viņu drošību, attiecībā uz ierīces lietošanu, atbildīga persona.

Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci. Kad ierīce ir jāutilizē, ieteicams to padarīt nestrādājošu.

Tāpat ir ieteicams padarīt nekaitīgas tās ierīces daļas, kas var radīt briesmas.

Šo ierīci nedrīkst lietot bērni. Bērni nedrīkst spēlēt ar ierīci. Glabāiet ierīci un tās kabeli bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, nepieejamā vietā.

Šo ierīci drīkst lietot bērni no 8 gadu vecuma un personas ar ierobežotām fiziskām, maņu vai garīgām spējām, vai personas, kurām nav pieredzes un zināšanu par ierīci, ja viņām ir sniegtas pilnīgas instrukcijas par ierīces drošu lietošanu, un ar nosacījumu, ka viņi saprot ar to saistītos riskus.

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.

Neleļiet 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 izņemat pieredumus.

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 panela vai ierīces vāka, jo tas var sabojāt ierīci.

Kad ierīce ir izslēgta, pirms tīrīšanas vai uzglabāšanas ļaujiet tai atdzist apmēram 30 minūtes.

Pārliecinieties, ka ar šo ierīci pagatavotajām ceptajām maltītēm ir zeltaini dzeltena krāsa, nevis tumša vai brūna.

Pirms pirmās lietošanas reizes

Pirms pirmās lietošanas reizes ņemiet visus iepakojuma materiālus. Ņemiet no sastāvdaļām aizsargplēvi (ja tāda ir). Noskalojiet un nosusiniet visus piederumus, notīriet ierīces ārējās un iekšējās daļas ar mitru, siltu drānu un uzkaršējiet ierīci dažas minūtes, lai nodedzinātu visas atliekas.

Pirmo reizi iedarbinot ierīci ir ieteicams 10 minūtes to darbināt tukšu.

Ierīce pirmajā ieslēgšanas reizē var izdalīt dūmus un vieglu smaku. Tas nav defekts, dūmiem un smakai vajadzētu pazust dažu minūšu laikā.

Pretšļakatu režģis ir jāuzstāda uz ierīces katrā lietošanas reizē, ja režģa nav, uz sildelementa var uzkrāties tauki, kas var izraisīt pārmērīgu dūmu izplūdi.

Produkta apraksts Att. A

1. Galvenais bloks
2. Digitālais vadības panelis
3. Gatavošanas kamera
4. Ņemams pretšļakatu režģis
5. Vāks
6. Rokturis
7. Gaisa izplūdes atvere
8. Gaisa ieplūdes atvere

Digitālais vadības panelis Att. B

9. Ieslēgšanas poga
10. Gatavošanas laika iestatīšana
11. Displejs
12. Temperatūras iestatīšana
13. Gaisa kraukšķināšanas funkcija
14. Atūdeņošanas funkcija
15. Picas funkcija
16. Apcepšanas funkcija
17. Cepšanas funkcija
18. Grauzdēšanas funkcija
19. Priekšsildīšanas gaisma
20. Ēdiena pievienošanas gaisma
21. Manuālais iestatījums
22. Grils (4 gatavošanas līmeņi: zems, vidējs, augsts, maksimālais)
23. Poga Start/Stop

Piederumi Att. C

24. Nepiedegoša cepešpanna
25. Nepiedegošs grils
26. Tīrīšanas birste

Darbība Att. B

Lai ieslēgtu un izslēgtu ierīci, nospiediet ieslēgšanas pogu.

Kad ierīce tiek izslēgta, gatavošana nekavējoties tiek pārtraukta, bet ventilators turpina darboties apmēram 1 minūti, lai atdziestētu ierīci. Nepārtrauciet šo procesu.

Kad ierīce tiek ieslēgta, LCD displejs iedegas un rāda *88:88*. Priekšsildīšanas procesa laikā ieslēdzas attiecīgā gaisma un displejā parādās punktēta līnija aplveida kustībā. Kad šis process ir beidzies, displejā tiek parādīta temperatūra un laiks (StSt:MM), kas saistīti ar iepriekš izvēlēto gatavošanas funkciju.

Gatavošanas laika iestatīšanas režīmā nospiediet kreiso bultiņu, lai samazinātu gatavošanas laiku, vai labo bultiņu, lai to palielinātu.

Šīs bultiņas 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 bultiņu, lai to samazinātu, vai labo bultiņu, lai to palielinātu. Šīs bultiņas 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 laikā gan pirms darbības, gan darbības laikā. Vāku var pacelt jebkurā laikā, pat gatavošanas laikā (tas apturēs gatavošanu).

Gaisa kraukšķināšanas funkcija

Lieliski piemērota cepšanai ar gaisu, ar ļoti nelielu daudzumu eļļas vai bez tās, frī kartupeļiem, uzkodām, dārzeņiem, kalmāriem, sīpolu gredzeniem, vai citiem saldētiem ēdieniem, piešķirot tiem papildu kraukšķīgumu. Pēc ieslēgšanas pogas nospiešanas nospiediet gaisa kraukšķināšanas pogu (Air Crisp). Kad vāks ir atvērts, ievietojiet nepiedegošo cepešpannu gatavošanas kamerā un pēc tam aizveriet vāku. Iepriekš iestatītā temperatūra un laiks ir attiecīgi 205°C un 18 minūtes.

Pēdējo lietotājs var pielāgot jebkurā laikā, gan pirms darbības, gan tās laikā.

Nospiediet pogu Start/Stop, lai aktivizētu priekšsildīšanas funkciju: iedegas gaisma, kas norāda uz šīs funkcijas sākšanu. Kad priekšsildīšana ir beigusies, gaisma izslēdzas un atskan pīkstiens. Iedegas Pievienot pārtiku indikators. Atveriet vāku un novietojiet ēdienu uz nepiedegošās cepešpannas. Kad vāks būs aizvērts, gatavošana sāksies automātiski, un taimeris sāks atpakaļskaitīšanu. Kad gatavošana būs pabeigta, ierīce atkal iepīkstēsies.

⚠ Brīdinājums: Lai ēdiena gatavošana būtu vienmērīgāka, nepārpildiet nepiedegošo cepešpannu ar pārtiku, un bieži to samaisiet.

⚠ Brīdinājums: lai pievienotu minūtes gatavošanas laikam, nospiediet labo bultiņu blakus uzrakstam **Laiks**. Šī darbība ir jāveic pirms gatavošanas funkcijas iepriekš iestatītā laika beigām. Nevar pievienot minūtes, kad taimeris jau ir izslēgts, jo no jauna tiek ieslēgta priekšsildīšanas funkcija.

Atūdeņošanas funkcija

Piemērota gaļas, augļu un dārzeņu atūdeņošanai.

Atveriet vāku un ievietojiet nepiedegošo cepešpannu gatavošanas kamerā, pēc tam novietojiet pirmo ēdiena kārtu. Novietojiet nepiedegošo grilu uz cepešpannas un pievienojiet vēl vienu sastāvdaļu kārtu. Aizveriet vāku. Pēc ieslēgšanas pogas nospiešanas nospiediet atūdeņošanas taustiņu un pēc tam taustiņu Start/Stop, lai sāktu atūdeņošanas 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 ieslēgšanas 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 indikators Pievienot ēdienu, atveriet vāku, ievietojiet gatavošanas kamerā cepešpannu ar mīklu un aizveriet to.

Laiku pa laikam pārbaudiet gatavošanas līmeni un, ja nepieciešams, pievienojiet taimerim minūtes.

⚠ Brīdinājums: lai pievienotu minūtes gatavošanas laikam, nospiediet labo bultiņu blakus uzrakstam **Laiks**. 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 krāsns dūraiņus, lai izvairītos no apdegumiem.

Graudzēšanas funkcija

Ideāli piemērota gaļas vai dārzeņu graudzēšanai un mīkstināšanai.

Kad vāks ir atvērts, ievietojiet nepiedegošo cepešpannu gatavošanas kamerā un aizveriet vāku.

Nospiediet taustiņu Start/Stop, lai sāktu priekšsildīšanu (Preheat). Blakus šai funkcijai iedegsies gaismas indikators. Kad priekšsildīšana ir beigusies, gaisma izslēdzas un ierīce iepīkstas. Indikators Pievienot ēdienu (Add food) ieslēgsies. Atveriet vāku un vienmērīgi izklājiet uz cepešpannas cepamo pārtiku. Kad vāks būs aizvērts, gatavošana sāksies un taimeris sāks atpakaļskaitīšanu. Kad gatavošana būs pabeigta, ierīce atkal iepīkstēsies.

Laiku pa laikam pārbaudiet gatavošanas līmeni un, ja nepieciešams, pievienojiet taimerim minūtes.

⚠ Brīdinājums: lai pievienotu minūtes gatavošanas laikam, nospiediet labo bultiņu blakus uzrakstam Laiks. 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 ieslēgšanas 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 indikators Pievienot ēdienu (Add food) ieslēdzas, atveriet vāku, gatavošanas kamerā ievietojiet cepešpannu ar mīklu un pēc tam aizveriet.

Kad gatavošana ir pabeigta, vēlreiz atveriet vāku un izņemiet cepešpannu, izmantojot krāsns dūraiņus, lai izvairītos no apdegumiem.

Laiku pa laikam pārbaudiet gatavošanas līmeni un, ja nepieciešams, pievienojiet taimerim minūtes.

⚠ Brīdinājums: lai pievienotu minūtes gatavošanas laikam, nospiediet labo bultiņu blakus uzrakstam Laiks. 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.

Apcepšanas funkcija

Ideāli piemērota gratinēšanai, vai plānu gaļas vai zivju gabalu apcepšanai.

Atveriet vāku un gatavošanas kameras iekšpusē ievietojiet nepiedegošo cepešpannu, kas jau ir piepildīta ar gatavojamo pārtiku. Pēc ieslēgšanas pogas nospiešanas nospiediet funkcijas taustiņu Apcepšana (Broil) un pēc tam pogu Start/Stop, lai sāktu gatavošanu.

⚠ Brīdinājums: šī funkcija neparedz priekšsildīšanu (Preheat).

⚠ Brīdinājums: lai pievienotu minūtes gatavošanas laikam, nospiediet labo bultiņu blakus uzrakstam Laiks. 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 gatavošanas 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 grilu virsū. Aizveriet vāku. Pēc ieslēgšanas pogas nospiešanas nospiediet grila funkcijas taustiņu (Grill). Iepriekš iestatītais gatavošanas līmenis ir Augsts. Pamatojoties uz savām 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 gaismas indikators. Kad priekšsildīšana ir beigusies, gaisma izslēdzas un ierīce iepīkstas. Indikators Pievienot ēdienu (Add food) ieslēgsies.

Atveriet vāku un vienmērīgi izklājiet uz cepešpannas grilējamo pārtiku. Kad vāks būs aizvērts, sāksies gatavošana, un taimeris sāks atpakaļskaitīšanu. Kad gatavošana būs pabeigta, ierīce atkal iepīkstēsies. Laiku pa laikam pārbaudiet gatavošanas līmeni un, ja nepieciešams, pievienojiet taimerim minūtes.

⚠ Brīdinājums: lai pievienotu minūtes gatavošanas laikam, nospiediet labo bultiņu blakus uzrakstam **Laiks**. 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 iestatītu 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 gan no saldētiem frī kartupeļiem (ieteicams), gan no kartupeļiem, sagatavojot šādi: nomizojiet kartupeļus, sagrieziet tos nelielos gabaliņos, atstājiet tos ūdenī 20-30 minūtes, nolejiet ūdeni un nosusiniet ar virtuves papīra dvieļiem; ļūda ielejiet pustējkaroti eļļas un pievienojiet kartupeļus, kārtīgi samaisiet, lai eļļa būtu vienmērīgi izklaidēta, un pēc tam turpiniet ar gatavošanu.

Iepriekšēja uzsildīšana

Izmanto ierīces uzsildīšanai pirms gatavošanas. Laiku un temperatūru nevar pielāgot. Šis process var ilgt līdz 5 minūtēm atkarībā no izvēlētas temperatūras. Ja priekšsildīšana nav nepieciešama, vēlreiz nospiediet funkciju taustiņu un turpiniet, ievietojot ēdienu gatavošanas kamerā, kad pēc priekšsildīšanas atcelšanas deg Ēdiena pievienošanas indikators.

Ēdiena pievienošanas indikatora gaisma

Iesaka ievietot ēdienu gatavošanas kamerā (Add Food). Ja pēc skaņas signāla netiks pievienots ēdiens, ierīce turpinās darboties ar iepriekš iestatīto laiku un temperatūru.

Start/Stop poga

Izmanto, lai sāktu 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 ēdienu, 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 drupačās. Lietojot vienu pašu gatavošanas kamerā, tā ir piemērota picas, grauzdēšanas un cepšanas funkcijām.

Nepiedegošs grils

Vienmēr lietojams uz nepiedegošās cepešpannas, gaļas, zivju un dārzeņu grilēšanai, vai ēdiena sildīšanai kopumā.

Piemērots grilēšanai, apcepšanai un atūdeņošanai.

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 kontaktligzdas un ļaujiet ierīcei pilnībā atdzist.

Neizmantojiet metāla virtuves rīkus vai abrazīvus tīrīšanas rīkus piederumu tīrīšanai, lai izvairītos no bojājumiem. Piederumu tīrīšanai izmantojiet ierīces komplektācijā iekļauto tīrīšanas birsti.

Tīriet ierīces ārpusi ar siltu, mitru drānu un maigu mazgāšanas līdzekli.

Noņemiet pretšļakatu režģi tīrīšanai, pēc katras lietošanas reizes. Ar vienu roku piespiediet mazo izvirzīto mēlīti un ar otru noņemiet pretšļakatu režģi no tā korpusa. Lai to uzliktu atpakaļ, atkārtojiet šīs darbības pretējā virzienā.

Pretšļakatu režģi, cepešpannu un grilu var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.

Ir iespējams izmantot attaukošanas šķidrumus, lai noņemtu netīrumus.

Visi piederumi pirms uzglabāšanas ir jānomazgā un jānožāvē, lai tie būtu gatavi nākamajai lietošanai.

Vienmēr notīriet ierīces iekšpusi ar siltu ūdeni un neabrazīvu suku.

Pirms ierīces uzglabāšanas pārliecinieties, ka visas sastāvdaļas ir tīras un sausas.

Tehniskie dati

Jauda: 1500-1700 W

Ieeja: 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, izmantojot ierīci, tā ir jāsavāc atsevišķi.

GARANTIJAS CERTIFIKĀTS

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 neuauši 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 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 kuri pārsūtīs jūsu iesniegumu jūsu izplatītājam.

Üldised hoiatused

Lugege neid juhiseid enne seadme kasutusele võtmist.

Enne seadme kasutusele võtmist ja seadme kasutamise ajal tuleb järgida mõningaid peamisi ohutust puudutavaid juhiseid.

Pärast pakendi eemaldamist veenduge seadme terviklikkuses. Kui leiate midagi olevat katki või puudu, ärge kasutage seadet vaid pöörduge seadme edasimüüja poole. Pakkematerjale (kilekotte, vahtplasti) ei tohi jätta väikelaste käeulatusse – lämbumisoht!

Kindlustage, et seadet kasutatakse vaid sellise tarbimisvooluga, mis on sedastatud seadme tüübisildil ning et elektrisüsteem on vastavuses seadme võimsuskoormusega.

Ärge eemaldage seadme pistikut vooluvõrgust juhtmest tirides.

Ärge laske toitejuhet sattuda kokkupuutesse kuumade pindade või teravate esemetega.

Ärge kasutage seadet, kui selle toitejuhe on saanud kahjustusi.

Kui toitejuhe on vigastatud, laske see ohu vältimiseks vahetada uue vastu tootja enda remondiettevõttes, tootja poolt volitatud järeleteenindusettevõttes või muus sarnase kvalifikatsiooniga remondiettevõttes.

Ühendage seade vaid vahelduvvooluvõrku.

Üldiselt ei soovitata ühendada seadet vooluvõrku adaptrite, mitmikpistikupesade ega pikendusjuhtmete vahendusel.

Kui nende kasutamine on siiski vältimatu, kasutage vaid üht adaptrit / pikendusjuhet korraga ning need peavad taluma seadme võimsuskoormust ja vastama ohutusnõuetele.

Seda seadet tohib kasutada vaid seadme ettenähtud kasutuseesmärgil. Mistahes muu kasutamine on vale, potentsiaalselt ohtlik ja toob kaasa garantii tühistumise. Tootja ei vastuta võimalike isikuvigastuste ega materiaalsete või mittemateriaalsete kahjude eest, mis tulenevad seadme vales, ebakohasest ja mittemõistlikust kasutamisest.

Vältimaks juhtme ülekuumenemist, kerige see alati enne seadme elektrikontakti ühendamist lahti ning eemaldage seadme pistik elektrikontaktist, kui seadet parajasti ei kasutata.

Enne hooldus- või puhastustoimingute teostamist seadmele eemaldage seadme pistik elektrikontaktist.

Seadet ei tohi kasta vette ega muudesse vedelikesse.

Hoidke seadet eemal kuumusallikatest (küttekahad).

Seadet ei tohi kasutada piiratud füüsilise, sensoorse või vaimse võimekusega isikud, ka mitte väikelapsed; samuti mitte isikud kes teadmiste ja kogemuste puudumise tõttu ei oska seadet ohutult kasutada juhul, kui nende tegevust ei juhendata / nende üle järelvalvet ei teostata pädeva vastutusvõimelise isiku poolt.

Lastel ei tohi lubada seadmega mängida.

Kui seadme kasutusaeg on jõudnud lõpule ja seade kuulub käitlemisele, on soovitatav muuta seadme edasine kasutamine võimatuks.

Soovitatav on eemaldada toitejuhe või muu ohuallikas seadme küljest vahetult enne seadme andmist käitlemisele.

Seadet ei tohi kasutada lapsed. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Hoidke seade ja selle juhe eemal nooremate kui kooliealiste laste käeulatuses.

Seadet tohivad kasutada lapsed, kes on jõudnud kooliikka ning piiratud füüsilise, sensoorse ja vaimse võimekusega inimesed juhul, kui neid on seadme ohutu kasutamise osas instrueeritud ja nad mõistavad täielikult seadme kasutamisega seotud ohtusid.

Spetsiifilised hoiatused

Ärge kasutage seadet enne, kui olete selle kasutusjuhendi hoolikalt läbi lugenud, veenduge, et olete selle seadme toimingute ja asjakohaste ettevaatusabinõudega täielikult tuttav.

Ärge kunagi kastke seadet vette. Ärge loputage seda kraanivee all.

Ärge valage elektrilisi komponente sisaldavasse põhiseadmesse vedelikku.

Ärge püüdke pistikut mingil viisil rikkuda.

Kasutage seda seadet alati horisontaalsel ja stabiilsel pinnal.

Ärge kasutage seda seadet süttivate materjalide, näiteks laudlinade ja kardinate kohal ega läheduses.

Ärge kasutage seadet, kui see on asetatud vastu seinu või muid seadmeid. Jätke seadme ümber vähemalt 10 cm vaba ruumi. Ärge asetage midagi seadme peale.

Kui seadmest tuleb musta suitsu, ühendage seade kohe vooluvõrgust lahti ja oodake, kuni see suitseb, enne kui eemaldate tarvikud.

Seda seadet saab kasutada ainult söödavate koostisosade valmistamiseks. Tulekahju või ohtude vältimiseks ärge asetage sisse liiga suuri toidutükke ega metallesemeid.

Ärge asetage küpsetuskambrisse materjale, nagu paber, plast, kangas ja/või muud kergestisüttivad esemed.

Vältimaks toidu kokkupuudet ülemiste küttekehadega, ärge täitke salve ja grilli üle.

Ärge katke õhu sisse- ja väljalaskeavasid seadme töötamise ajal, see hoiab ära ühtlase toiduvalmistamise ja võib seadet kahjustada või ülekuumenemist põhjustada.

Ärge lisage küpsetuskambrisse rohkem kui üks teelusikatäis õli või rasva. Ärge küpsetage rasvast liha, mis võib vabastada liiga palju rasva.

Küpsetamise ajal on seadme sees väga kõrge temperatuur. Ärge asetage oma käsi või muid kehaosi seadmesse, kui see pole täielikult jahtunud.

Töötamise ajal vabaneb õhk läbi ülemise õhu väljalaskeava. Hoidke oma nägu ja käed sellest ohutus kauguses. Toiduvalmistamise ajal ja kaane avamisel pöörake tarvikute või toiduainete väljavõtmisel tähelepanu seadmest tulevale kuumale õhule.

Kuumade komponentide ja/või tarvikute käsitlemisel kandke alati kaitsekindaid. Seadme välispinnad võivad kasutamise ajal kuumeneda. Grill ja plaat muutuvad väga kuumaks isegi pärast seadme väljalülitamist.

Ärge kunagi asetage tarvikuid juhtpaneelile või seadme kaanele, see võib seadet kahjustada.

Kui seade on välja lülitatud, laske sellel enne puhastamist või hoiustamist umbes 30 minutit jahtuda.

Veenduge, et selle seadmega valmistatud praetoidud oleksid pigem kuld kollased, mitte tumedad või pruunid.

Enne esimest kasutamist

Enne esmakordset kasutamist eemaldage kõik pakkematerjalid. Eemaldage komponentidelt kaitsekile (kui see on olemas).

Loputage ja kuivatage kõik tarvikud, puhastage seadme välis- ja siseosa niiske sooja lapiga ning eelsoojendage seadet mõni minut, et jäägid ära põletada.

Esmakordsel kasutuselevõtul on soovitatav seadet 10 minutit tühjalt kasutada.

Seade võib esmakordsel sisselülitamisel eraldada suitsu ja kerget lõhna. See ei ole defekt, suits ja lõhn peaksid kaduma mõne minuti jooksul.

Pritsmevastane võre tuleb seadmele paigaldada igal kasutuskorral, kui võre puudub, võib kütteelemendile koguneda rasv, mis võib põhjustada liigset suitsu väljavoolu.

Toote kirjeldus Joonis A

1. Põhiseade
2. Digitaalne juhtpaneel
3. Küpsetuskamber
4. Eemaldatav pritsmevastane võre
5. Kaas
6. Käepide
7. Õhu väljalaskeava
8. Õhu sisselaskeava

Digitaalne juhtpaneel Joonis B

9. Toitenupp
10. Küpsetusaja seadistus
11. Ekraan
12. Temperatuuri seadistus
13. Air crisp funktsioon
14. Dehüdratsioonifunktsioon
15. Pitsa funktsioon
16. Praefunktsioon
17. Küpsetamise funktsioon
18. Röstimise funktsioon
19. Eelsoojendusvalgusti
20. Lisa toiduvalgust
21. Käsitsi seadistamine
22. Grill (4 küpsetusastet: madal, keskmine, kõrge, maksimaalne)
23. Start/Stop nupp

Tarvikud Joonis C

24. Mittenakkuv kandik
25. Mittenakkuv grill
26. Puhastushari

Toiming Joonis B

Seadme sisse- ja väljalülitamiseks vajutage toitenuppu.

Kui seade on välja lülitatud, peatub küpsetamine kohe, kuid ventilaator töötab umbes 1 minuti, et seade maha jahutada. Ärge katkestage seda protsessi.

Kui seade on sisse lülitatud, süttib LCD-ekraan ja kuvab ~~88:88~~. Eelsoojenduse ajal süttib vastav tuli ja ekraanile ilmub ringikujuline katkendjoon. Kui see protsess on lõppenud, kuvatakse ekraanil alternatiivselt eelvalitud küpsetusfunktsiooniga seotud temperatuur ja aeg (HH:MM).

Küpsetusaja seadistusrežiimis vajutage küpsetusaja vähendamiseks vasakut nooleklahvi või selle pikendamiseks paremat nooleklahvi.

Need nooleklahvid võimaldavad küpsetusaega 1-minutiliste intervallidega eelnevalt kindlaksmääratud ajavahe- miku jooksul vastavalt valitud küpsetusfunktsioonile vähendada või suurendada.

Küpsetustemperatuuri määramiseks vajutage vasakut nooleklahvi selle vähendamiseks või paremat nooleklahvi selle suurendamiseks. Need nooleklahvid võimaldavad temperatuuri 5°C intervalliga vähendada või tõsta; minimaalne küpsetustemperatuur on 50°C, maksimaalne temperatuur on 230°C.

Eelvalitud funktsioonid

Küpsetustemperatuuri ja -aega saab kasutaja igal ajal seadistada, nii enne kui ka töötamise ajal. Kaant on võimalik igal ajal tõsta, ka küpsetamise ajal (see peatab toiduvalmistamise).

Õhukrõbeda funktsioon

Sobib suurepäraselt õhupraadimiseks ilma või väga väikese koguse õlifriikartulite, suupistete, juurviljade, kala- marjade, sibularõngaste või muude külmutatud toiduainetega, andes neile ekstra krõmpsuvuse.

Pärast toitenupu vajutamist vajutage õhukrõbeduse nuppu (Air Crisp). Kui kaas on avatud, asetage mittenakkuva alus küpsetuskambris ja sulgege seejärel kaas. Eelseadistatud temperatuur ja aeg on vastavalt 205°C ja 18 minutit. Viimast saab kasutaja igal ajal reguleerida, nii enne kui ka töötamise ajal.

Eelsoojendusfunktsiooni käivitamiseks vajutage nuppu Start/Stop: selle funktsiooni käivitamist näitav tuli lülitub sisse.

Avage kaas ja lisage toit mittenakkuvale alusele. Kui kaas on suletud, algab küpsetamine automaatselt ja taimer hakkab loendama. Kui toiduvalmistamine on lõppenud, annab seade uuesti piiksu.

⚠ Hoiatus: ühtlaseks küpsetamiseks ärge täitke mittenakkuvat alust toiduga üle ja segage seda sageli.

⚠ Hoiatus: küpsetusajale minutite lisamiseks vajutage Aja kirjutamise kõrval olevat paremnooleklahvi. See toiming tuleb läbi viia enne küpsetusfunktsiooni eelseadistatud aja möödumist. Kui taimer on juba välja lülitatud, ei ole võimalik minuteid lisada, sest eelsoojendus funktsioon käivitub uuesti.

Dehüdratsiooni funktsioon

Sobib liha, puu- ja juurviljade kuivatamiseks.

Avage kaas ja asetage mittenakkuva alus küpsetuskambrisse, seejärel asetage esimene toidukiht. Asetage nakkumatu grill alusele ja lisage veel üks kiht koostisosi. Sulgege kaas. Pärast toitenupu vajutamist vajutage veetustamise protsessi käivitamiseks klahvi Dehüdratsioon ja seejärel Start/Stop klahvi. Eelseadistatud temperatuur ja aeg on vastavalt 50°C ja 6 tundi.

⚠ Hoiatus: see funktsioon ei paku eelsoojendust (Preheat).

Pitsa funktsioon

Ideaalne pitsa ja focaccia küpsetamiseks.

Eemaldage salv seadmest, sulgege kaas, vajutage toitenuppu ja pitsaklahvi ning seejärel eelsoojenduse alustamiseks nuppu Start/Stop.

Vahepeal rulli pitsa või focaccia tainas pannil korralikult lahti. Kui eelkuumutamine on lõppenud ja kui Add Food tuli põleb, avage kaas, asetage taigaplaat küpsetuskambrisse ja sulgege see.

Aeg-ajalt kontrollige küpsetusastet ja lisage vajadusel taimerile minuteid.

⚠ Hoiatus: küpsetusajale minutite lisamiseks vajutage Aja kirjutamise kõrval olevat paremnooleklahvi. See toiming tuleb läbi viia enne küpsetusfunktsiooni eelseadistatud aja möödumist. Kui taimer on juba välja lülitatud, ei ole võimalik minuteid lisada, sest eelsoojendus funktsioon käivitub uuesti.

⚠ Kui küpsetamine on lõppenud, avage uuesti kaas ja võtke plaat ahjukindaid kasutades välja, et vältida põlemist.

Röstimise funktsioon

Ideaalne liha või köögiviljade röstimiseks ja pehmemdamiseks.

Kui kaas on avatud, asetage mittenakkuva alus küpsetuskambrisse ja sulgege kaas.

Eelsoojenduse käivitamiseks vajutage nuppu Start/Stop (Preheat). Selle funktsiooni kõrval süttib tuli. Kui eelsoojendus on lõppenud, lülitub tuli välja ja seade piiksub. Tuli Lisa toitu (Add food) süttib. Avage kaas ja laotage röstitav toit ühtlaselt alusele. Kui kaas on suletud, algab küpsetamine ja taimer hakkab loendama. Kui toiduvalmistamine on lõppenud, annab seade uuesti piiksu.

Aeg-ajalt kontrollige küpsetusastet ja lisage vajadusel taimerile minuteid.

⚠ Hoiatus: küpsetusajale minutite lisamiseks vajutage Aja kirjutamise kõrval olevat paremnooleklahvi. See toiming tuleb läbi viia enne küpsetusfunktsiooni eelseadistatud aja möödumist. Kui taimer on juba välja lülitatud, ei ole võimalik minuteid lisada, sest eelsoojendus funktsioon käivitub uuesti.

Küpsetamise funktsioon

Ideaalne küpsetamiseks, kookide ja kookide valmistamiseks.

Eemaldage salv seadmest, sulgege kaas, vajutage toitenuppu ja küpsetusnuppu (küpsetamine) ning seejärel vajutage eelsoojenduse alustamiseks nuppu Start/Stop.

Vahepeal vala koogitainas mittekleepuvasse plaati. Kui eelkuumutamine on lõppenud ja toidu lisamise tuli (Add food) süttib, avage kaas, sisestage küpsetuskambrisse taigaplaat ja sulgege seejärel.

Kui küpsetamine on lõppenud, avage uuesti kaas ja võtke plaat ahjukindaid kasutades välja, et vältida põlemist.

Aeg-ajalt kontrollige küpsetusastet ja lisage vajadusel taimerile minuteid.

⚠ Hoiatus: küpsetusajale minutite lisamiseks vajutage Aja kirjutamise kõrval olevat paremnooleklahvi. See toiming tuleb läbi viia enne küpsetusfunktsiooni eelseadistatud aja möödumist. Kui taimer on juba välja lülitatud, ei ole võimalik minuteid lisada, sest eelsoojendus funktsioon käivitub uuesti.

Prae funktsioon

Ideaalne liha- või kalatükkide gratineerimiseks või praadimiseks.

Avage kaas ja asetage küpsetuskambris nakkumatu alus, mis on juba küpsetatava toiduga täidetud. Pärast toitenupu vajutamist vajutage küpsetamise alustamiseks funktsiooniklahvi Praed (Broil) ja seejärel nuppu Start/Stop.

⚠ Hoiatus: see funktsioon ei paku eelsoojendust (Preheat).

⚠ Hoiatus: küpsetusajale minutite lisamiseks vajutage Aja kirjutamise kõrval olevat paremnooleklahvi. See toiming tuleb läbi viia enne küpsetusfunktsiooni eelseadistatud aja möödumist. Kui taimer on juba välja lülitatud, ei ole võimalik minuteid lisada, sest eelsoojendus funktsioon käivitub uuesti.

Grilli funktsioon

Ideaalne igat tüüpi toitude grillimiseks, kasutades ühte neljast erinevast küpsetustasemest:

Low: rasvase liha jaoks, nagu peekon, vorstid või paksus kastmes marineeritud toidud

Med (Medium): külmutatud või marineeritud liha, hamburgerite jms jaoks.

High: praadide, kana, hot dogide, köögiviljade jne jaoks.

Max: värske või külmutatud kala, varraste jms jaoks.

Avage kaas, asetage plaat küpsetuskambris ja asetage grill peale. Sulgege kaas. Pärast toitenupu vajutamist vajutage grilli funktsiooniklahvi (Grill). Eelseadistatud küpsetusaste on Kõrge. Vastavalt oma vajadustele vajutage klahvi Grill, et valida üks neljast ülalkirjeldatud tasemest pärast vilkuvat indikaatorit.

Eelsoojenduse käivitamiseks vajutage nuppu Start/Stop (Preheat). Selle funktsiooni kõrval süttib tuli. Kui eelsoojendus on lõppenud, lülitub tuli välja ja seade piiksub. Tuli Lisa toitu (Add food) süttib. Ava kaas ja laota grillitav toit ühtlaselt alusele. Kui kaas on suletud, algab küpsetamine ja taimer hakkab loendama. Kui toiduvalmistamine on lõppenud, annab seade uuesti piiksu. Aeg-ajalt kontrollige küpsetusastet ja lisage vajadusel taimerile minuteid.

⚠ Hoiatus: küpsetusajale minutite lisamiseks vajutage Aja kirjutamise kõrval olevat paremnooleklahvi. See toiming tuleb läbi viia enne küpsetusfunktsiooni eelseadistatud aja möödumist. Kui taimer on juba välja lülitatud, ei ole võimalik minuteid lisada, sest eelsoojendus funktsioon käivitub uuesti.

Eelseadistatud funktsioonide tabelid

Eelseadistatud funktsioon	Eelseadistatud temperatuur (°C)	Reguleeritav temperatuurivahemik (°C)	Eelseadistatud aeg	Reguleeritav ajavahemik
Air Crisp	205	50-230	18 min.	1-60 min.
Dehydrate	50	50-90	6 maaki	30 min. - 24 tundi
Pizza	195	50-205	25 min.	1-90 min.
Roast	205	50-220	25 min.	1 min. - 4 tundi
Bake	175	50-205	25 min.	1 min. - 2 tundi
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 tundi

Käsitsi seadistused

Kellaaja ja temperatuuri käsitsi seadistamiseks vajutage käsitsi seadistamise nuppu. See funktsioon on eelseadistatud temperatuurile 50°C ja küpsetusajale 1 minut. Aega ja temperatuuri saab reguleerida aja ja temperatuuri seadistusklahvide abil.

Toiduvalmistamise ajakava

Kasutage järgmist tabelit küpsetusaja ja temperatuuri käsitsi seadistamiseks.

Toit	Maht (g)	Aeg (min.)	Temperatuur (°C)	Märkmed
Õhukesed friikartulid (külmutatud)	300-700	15-16	200	
Paksud friikartulid (külmutatud)	300-700	15-20	200	
Kodused friikartulid	300-800	10-16	200	Valmistamise ajal lisa pool lusikatait õli
Kodused kartulivii- lud või kuubikud	300-1000	18-22	180	Valmistamise ajal lisa pool lusikatait õli
Rostis	300	15-18	180	
Gratiinikartul	600	15-18	180	
Praad	500	8-12	180	
Searibid	500	10-14	180	
Hamburger	500	7-14	180	
Vorstid	500	13-15	180	
Kana jalad	500	18-22	180	
Kana rinnatükk	500	10-15	180	
Kevadrullid	350	15-20	200	Ahi valmis
Külmutatud kanatükid	500	10-15	200	Ahi valmis
Külmutatud kalapulgad	500	6-10	200	Ahi valmis
Mozzarella pulgad	500	8-10	200	Ahi valmis
Täidetud köögiviljad	500	10	200	
Kook	300	20-25	200	Kasutage salve
Quiche	300	20-22	200	Kasutage salve
Muffinid	300	15-18	200	Kasutage salve
Magusad suupisted	300	20	200	Kasutage salve
Külmutatud sibularõngad	450	15	200	

Friikartuleid saab teha nii külmutatud friikartulitega (soovitav) kui ka kartulit valmistades järgmiselt: koori kartulid, lõika väikesteks tükkideks, lase 20-30 minutit vees leotada, nõruta ja kuivata paberrätikutega; Valage kaussi pool lusikatait õli ja lisage kartulid, segage hästi, et õli oleks ühtlaselt jaotunud, ja jätkake küpsetamisega.

Eelsoojendus

Kasutatakse seadme eelsoojendamiseks enne toiduvalmistamist. Aega ja temperatuuri ei saa reguleerida. See protsess võib sõltuvalt valitud temperatuurist kesta kuni 5 minutit. Kui eelkuumutamine pole vajalik, vajutage uuesti funktsiooniklahvi ja jätkake toidu sisestamisega küpsetuskambris, kui pärast eelsoojenduse tühistamist põleb Add Food tuli.

Lisa Toiduvalgusti

Soovitab sisestada toidu küpsetuskambris (lisa toit). Kui pärast piiksu ei lisata toitu, jätkab seade tööd varem seadistatud aja ja temperatuuriga.

Start/Stop nupp

Kasutatakse eelsoojenduse või toiduvalmistamise käivitamiseks või toimingu peatamiseks ilma eelnevalt valitud seadeid tühistamata. Kui programmi on vaja eelsoojenduse või toiduvalmistamise ajal muuta, vajutage nuppu Start/Stop ja valige uus funktsioon.

Ooterežiim ja väljalülitamine

Kui seade ei valmista süüa, lülitub see ooterežiimi, kui juhtpaneeliga minuti jooksul ei suhelda, ja lülitub automaatselt välja pärast 5-minutilist ooterežiimi.

Tarvikud Joonis C

Mittenakkuv salv

Asetage plaat alati küpsetuskambri alumisse ossa, et rasv, toidujäägid ja puru saaks kokku koguda. Üksinda küpsetuskambris kasutatuna sobib see pizza, röstimise ja küpsetamise funktsioonide jaoks.

Mittenakkuv grill

Kasutada alati mittenakkuva plaadi peal, liha, kala ja köögiviljade grillimiseks või toidu soojendamiseks üldiselt. Sobib grillimiseks, praadimiseks ja kuivatamiseks.

Puhastushari

Tarvikute puhastamiseks pärast kasutamist.

Olulised märkused

Toidu kontrollimiseks, rullimiseks või segamiseks saab toiduvalmistamise ajal kaane avada. Seade katkestab toiduvalmistamise automaatselt, kui kaas on üleval, kuid jätkab tööd niipea, kui kaas uuesti suletakse. Kui kaas on üleval üle 4 minuti, lülitub seade välja ja valitud seadistused tühistatakse.

Veaotsing

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Seade ei lülitu sisse	Seade on vooluvõrgust lahti ühendatud	Ühendage pistik seinakontakti
	Eelseadistatud funktsiooni pole valitud või aega/temperatuuri pole seadistatud	Valige funktsioon või määrake aeg/temperatuur ja seejärel vajutage nuppu Start/Stop

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Kuumtöötlemata toit	Toiduvalmistamise tarvikud on üle täidetud	Ühtlasemaks küpsetamiseks vähendage kogust
	Temperatuur on liiga madal	Tõstke temperatuuri ja jätkake küpsetamist
Põhiseadmest tuleb valget suitsu	Kasutatakse liiga palju õli	Puhastage liigse õli eemaldamiseks
	Lisatarvikutes on viimasest toiduvalmistamiselt jäänud rasvajääke	Puhastage tarvikuid pärast iga kasutamist
Friikartulid ei küpse ühtlaselt	Kasutatakse vale tüüpi kartulit	Kasutage kõva ja värsket kartulit või külmutatud kartulit
	Kartuleid ei ole valmistamise ajal põhjalikult loputatud	Kasutage lõigatud pulgakesi ja kuivatage liigse tärklise eemaldamiseks
Friikartulid ei ole krõpsud	Friikartulid on vähe keedetud või neis on liiga palju vett	Enne õli pihustamist kuivatage kartulid põhjalikult

Puhastamine ja hooldus

Eemaldage pistik seinakontaktist ja laske seadmel täielikult jahtuda.

Kahjustuste vältimiseks ärge kasutage tarvikute puhastamiseks metallist köögitööriistu ega abrasiivseid puhastustööriistu. Kasutage tarvikute puhastamiseks seadmega kaasas olevat puhastusharja.

Puhastage seadme väliskülge sooja ja niiske lapiga ning pehme pesuvahendiga.

Eemaldage pritsmevastane võre puhastamiseks pärast iga kasutamist. Lükake ühe käega väikest väljaulatuvat keelt ja teisega eemaldage selle korpusest pritsmevastane võre. Selle asendamiseks korrake neid samme tagurpidi. Pritsmevastane rest, alus ja grill on nõudepesumasinas pestavad.

Jääkmustuse eemaldamiseks on võimalik kasutada rasvaärastusvedelikke.

Kõik tarvikud tuleb enne poodi panemist pesta ja kuivatada ning järgmiseks kasutuseks valmis olla.

Puhastage seadme sisemust alati sooja vee ja mitteabrasiivse käsnaga.

Enne seadme ladustamist veenduge, et kõik komponendid on puhtad ja kuivad.

Tehnilised andmed

Võimsus: 1500-1700W

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

Parendamise põhjustel jätab Beper endale õiguse toodet ilma ette teatamata muuta või täiustada.



Euroopa direktiiv 2011/65/EU elektri- ja elektroonikajäätmetest (WEEE) sätestab, et vanad elektriseadmed ei kuulu äraviskamisele sorteerimata olmejäätmete sekka. Vanad seadmed kogutakse eraldi süsteemi alusel, et optimeerida nendes sisalduvate materjalide taaskasutust ja vähendada sellistest jäätmetest tekkivat võimalikku negatiivset mõju loodusele ja inimestele. Lähikriipsutatud prügikonteineri kujutisega sümbol meenutab tarbijale kohustust seadme nõuetekohaseks käitlusele toimetamiseks seadme kasutusea lõppedes.

GARANTIITUNNISTUS

Seadet on tehases kontrollitud. Alates ostukuupäevast rakenduv 24 kuud kestev garantii kehtib materjalidele ja tootmisdefektidele. Garantiinõude esitamiseks koos tuleb esitada ka ostukviitung ja garantiitunnistus.

Garantii kehtib vaid garantiitunnistuse ja seadme marki/mudelit ning ostukuupäeva tõendava ostu-dokumendi (kviitungi) olemasolul.

Tehnilise abi saamiseks pöörduge otse seadme edasimüüja või tootja esinduse poole, et seadme garantii ei katkeks ega tühistuks.

Mistahes volitamata remont seadmele või seadme avamine volitamata isikute poolt tühistab garantii.

GARANTIITINGIMUSED

Kui seadmel ilmneb vigu materjalide ja/või tootmise defektide näol garantiiperioodil, garanteerib tootja seadme tasuta parandamise järgnevatel tingimustel:

- Seadet on kasutatud õigesti ning kasutusotstarbega vastavuses.
- Seadet ei ole lõhutud ega muul viisil mehaaniliselt kahjustatud.
- Ostukviitungi olemasolu ja esitamine on nõutav.
- Tavaline kasutamisega seotud kulumine ei ole aluseks garantiinõude esitamisele ega ole garantiiga kaetud.

Seetõttu mistahes lõhutud osa või kulutarvik (lamp, patareid, kütteelement) ega nähtavate osade kasutamisel ei kuulu garantii alla, samuti ei kuulu mistahes defekt, mis tekib kasutusjuhendite eiramisest, hooletust kasutamisest või puudulikust hooldamisest /hooldamata jätmisest, valesst paigaldusest, transpordist või muud kaasnevad kahjud, tootja poolt hüvitamisele.

Garantiiperioodil ilmnenu garantiiga kaetud defekti ilmnedes - kui seda defekti ei ole võimalik parandada - vahetatakse vigane seade tasuta välja.

Igal juhtumil, kui garantiinõudega kaetud osa on seadme tarvik või seadme äravõetav detail, jätab tootja endale õiguse vahetada välja vaid kõnealune osa ja mitte tervet seadet tervikuna.

Pöörduge garantiijuhtumi tekkimisel oma riigis asuva Beper edasimüüja poole või beper'i müüjijärgsesse hooldusettevõttesse; või e-postile assistenza@beper.com, kuhu saabuvad kirjalikud päringud edastatakse teie edasimüüjale.

Opšta upozorenja

Pročitajte sledeća uputstva pre upotrebe uređaja.

Pre i tokom upotrebe uređaja, moraju se poštovati neke osnovne mere predostrožnosti.

Nakon što uklonite sav materijal za pakovanje, proverite ispravnost uređaja. U slučaju bilo kakve sumnje nemojte koristiti uređaj i kontaktirajte stručno kvalifikovano osoblje. Materijali za pakovanje (plastične kese, stiropor itd.) uvek se moraju držati van domašaja dece, kao potencijalnog uzroka rizika.

Uvek proverite da li je mrežni napon jednak naponu naznačenom na nalepnici sa tehničkim podacima i da je električni sistem kompatibilan sa snagom uređaja.

Nikada ne isključujte uređaj iz utičnice povlačenjem kabla za napajanje. Uverite se da kabl nikada ne dođe u kontakt sa vrućim ili oštrim površinama.

Nemojte koristiti uređaj ako je kabl za napajanje oštećen.

Ako je kabl za napajanje oštećen, mora ga zameniti proizvođač ili njegova tehnička služba nakon prodaje ili kvalifikovana osoba, kako bi se izbegao potencijalni rizik.

Aparat priključite samo na utičnicu naizmenične struje.

Generalno nije preporučljivo koristiti adaptere, višestruke utičnice i/ili produžetke kablova.

Kada je njihova upotreba neophodna, koristite samo adapter i produžetke kablova u skladu sa važećim bezbednosnim propisima.

Ovaj uređaj se sme koristiti samo za rad za koji je izričito projektovan. Svaka druga upotreba smatra se neispravnom i stoga opasnom, što dovodi do isteka garancije. Proizvođač se ne može smatrati odgovornim za bilo kakvu štetu nastalu nepravilnim, nestručnim i nerazumnim korišćenjem.

Da biste izbegli opasno pregrevanje, potpuno odmotajte kabl za napajanje i izvucite iz utičnice kada se uređaj ne koristi.

Pre obavljanja bilo kakvog čišćenja ili održavanja, isključite kabl iz električne utičnice.

Ne uranjajte uređaj u vodu ili druge tečnosti.

Držite uređaj dalje od izvora grejanja (npr. radijatora).

Ovaj uređaj ne smeju da koriste osobe (uključujući decu) sa ograničenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima, osobe koje nemaju iskustva i znanja o uređaju, osim ako ih pomno posmatra ili dobro uputi osoba odgovorna za njihovu bezbednost u vezi sa upotrebom uređaja.

Deca ne smeju da se igraju sa uređajem.

Kada se uređaj mora odložiti, preporučuje se da ga isključite.

Takođe se preporučuje da one delove uređaja koji mogu predstavljati opasnost učinite bezopasnim.

Deca ne smeju da koriste ovaj uređaj. Deca ne smeju da se igraju sa uređajem. Držite uređaj i njegov kabl dalje od dece mlađe od 8 godina.

Ovaj uređaj mogu koristiti deca od 8 godina ili starija i osobe sa ograničenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, ili osobe koje nemaju iskustva i znanja o aparatu, pod uslovom da su dobili kompletna uputstva o bezbednoj upotrebi uređaja. i pod uslovom da razumeju povezane rizike.

Posebna upozorenja

Nemojte koristiti uređaj pre nego što pažljivo pročitate ovo uputstvo za upotrebu, pazeći da se u potpunosti upoznate sa radom ovog uređaja i relevantnim merama opreza za upotrebu.

Nikada ne uranjajte uređaj u vodu. Nemojte ga ispirati pod vodom iz slavine.

Nemojte sipati tečnost unutar glavne jedinice koja sadrži električne komponente.

Ne pokušavajte da menjate utikač na bilo koji način.

Uvek koristite ovaj uređaj na horizontalnoj, stabilnoj površini.

Ne koristite ovaj uređaj iznad ili blizu zapaljivih materijala, kao što su stolnjaci i zavese.

Nemojte koristiti uređaj ako je postavljen uza zid ili druge uređaje. Ostavite najmanje 10 cm slobodnog prostora oko uređaja. Ne stavljajte ništa na uređaj.

Ako uređaj emituje crni dim, odmah isključite uređaj iz električne mreže i sačekajte da prestane da dimi pre nego što uklonite pribor. Ovaj uređaj se može koristiti samo za kuvanje jestivih sastojaka. Da biste izbegli požar ili rizike, nemojte unositi prevelike komade hrane ili metalne predmete.

Ne stavljajte materijale kao što su papir, plastika, tkanina i/ili drugi zapaljivi predmeti u komoru za kuvanje.

Da biste izbegli da hrana dođe u kontakt sa gornjim grejnim elementima, nemojte prepuniti pleh i roštilj.

Nemojte pokrivati ulazne i izlazne otvore za vazduh dok uređaj radi, jer to sprečava ravnomerno kuvanje i može oštetiti uređaj ili izazvati njegovo pregrevanje.

Nemojte dodavati više od jedne kašičice ulja ili masti u komoru za kuvanje. Ne kuvajte masno meso koje može da oslobodi previše masti. Tokom kuvanja, temperatura unutar uređaja je veoma visoka. Ne stavljajte ruke ili bilo koji drugi deo tela unutar uređaja osim ako se potpuno ne ohladi.

Tokom rada, vazduh se ispušta kroz gornji otvor za vazduh. Držite lice i ruke na bezbednoj udaljenosti od njega. Tokom kuvanja i kada otvarate poklopac, obratite pažnju na vruć vazduh koji izlazi iz aparata kada vadite pribor ili hranu.

Uvek nosite zaštitne rukavice kada rukujete vrućim komponentama i/ili priborom. Spoljne površine uređaja mogu se zagrejati tokom upotrebe. Roštilj i tacna će postati veoma vrući čak i nakon što je uređaj isključen.

Nikada ne postavljajte pribor na kontrolnu tablu ili poklopac uređaja, jer to može oštetiti uređaj.

Kada je uređaj isključen, ostavite ga da se ohladi oko 30 minuta pre čišćenja ili skladištenja.

Uverite se da pržena jela pripremljena sa ovim aparatom imaju zlatno žutu boju, a ne tamnu ili braon.

Pre prve upotrebe

Pre prve upotrebe uklonite sav materijal za pakovanje. Uklonite zaštitni film (ako postoji) sa komponenti.

Isperite i osušite sav pribor, očistite spoljašnji i unutrašnji deo aparata vlažnom krpom i prethodno zagrejte uređaj nekoliko minuta da biste sagoreli ostatke.

Za prvi rad, preporučljivo je da uređaj radi praznim 10 minuta.

Uređaj bi mogao da emituje dim i blagi miris pri prvom uključivanju. Ovo nije kvar, dim i miris bi trebalo da nestanu u roku od nekoliko minuta.

Rešetka protiv prskanja mora se postaviti na uređaj pri svakoj upotrebi, ako rešetka nedostaje, mast se može nakupiti na grejnom elementu, što može prouzrokovati prekomerni izlaz dima.

Opis proizvoda SI.A

1. Glavna jedinica
2. Digitalni kontrolni panel
3. Komora za kuvanje
4. Rešetka protiv prskanja koja se može ukloniti
5. Poklopac
6. Drška
7. Izlaz vazduha
8. Ulaz vazduha

Digitalni kontrolni panel SI.B

9. Dugme za napajanje
10. Podešavanje vremena kuvanja
11. Displej
12. Podešavanje temperature
13. Air Crisp funkcija
14. Funkcija dehidratacije
15. Funkcija pice
16. Funkcija pečenja
17. Funkcija pečenja
18. Funkcija pečenja
19. Svetlo za prethodno zagrevanje
20. Dodajte svetlo za hranu
21. Ručno podešavanje
22. Roštilj (4 nivoa kuvanja: niski, srednji, visoki, maksimalni)
23. Dugme Start/Stop

Pribor SI.C

24. Nelepljivo ležište
25. Nelepljivi roštilj
26. Četka za čišćenje

Rukovanje SL.B

Da biste uključili i isključili uređaj, pritisnite dugme za napajanje.

Kada se uređaj isključi, kuvanje će se odmah zaustaviti, ali će ventilator nastaviti da radi oko 1 minut da ohladi uređaj. Ne prekidajte ovaj proces.

Kada je uređaj uključen, LCD ekran svetli i prikazuje *88:88*. Tokom procesa prethodnog zagrevanja, relevantno svetlo se uključuje i na displeju se pojavljuje isprekidana linija u kružnom kretanju. Kada se ovaj proces završi, displej će alternativno prikazati temperaturu i vreme (HH:MM) u vezi sa unapred izabranom funkcijom kuvanja.

Kada ste u režimu podešavanja vremena kuvanja, pritisnite taster sa strelicom nalevo da biste smanjili vreme kuvanja ili taster sa strelicom udesno da biste ga povećali.

Ovi tasteri sa strelicom omogućavaju da se smanji ili poveća vreme kuvanja u intervalima od 1 minuta tokom unapred određenog vremenskog perioda na osnovu izabrane funkcije kuvanja.

Da biste podesili temperaturu kuvanja, pritisnite taster sa strelicom nalevo da je smanjite ili taster sa strelicom udesno da je povećate. Ovi tasteri sa strelicama omogućavaju smanjenje ili povećanje temperature u intervalima od 5°C; minimalna temperatura kuvanja je 50°C, maksimalna temperatura je 230°C.

Unapred izabrane funkcije

Temperaturu i vreme kuvanja korisnik može podesiti u bilo kom trenutku, pre i tokom rada. Poklopac je moguće podići u bilo kom trenutku, čak i tokom kuvanja (ovo će pauzirati kuvanje).

Air Crisp funkcija

Savršeno za prženje na vazduhu bez ili sa vrlo malom količinom pomfrita, grickalica, povrća, lignji, kolutova luka ili druge smrznute hrane, dajući im dodatnu hrskavost.

Nakon što pritisnete dugme za napajanje, pritisnite dugme za oštar vazduh (Air Crisp). Kada je poklopac otvoren, postavite nelepljivu posudu u komoru za kuvanje, a zatim zatvorite poklopac. Unapred podešena temperatura i vreme su 205°C i 18 minuta.

Ovo poslednje korisnik može podesiti u bilo kom trenutku, pre i tokom rada.

Pritisnite dugme Start/Stop da biste pokrenuli funkciju prethodnog zagrevanja: lampica koja označava početak ove funkcije će se upaliti. Kada se prethodno zagrevanje završi, svetlo se gasi i aparat se oglasi zvučnim signalom. Lampica za dodavanje hrane se uključuje. Otvorite poklopac i dodajte hranu na nelepljivu tacnu. Kada se poklopac zatvori, kuvanje će automatski početi, a tajmer će početi da odbrojava. Kada se kuvanje završi, uređaj će se ponovo oglasiti zvučnim signalom.

⚠ Upozorenje: za ravnomerno kuvanje, nemojte previše puniti pleh sa hranom i često je mešati.

⚠ Upozorenje: da biste dodali minute vremenu kuvanja, pritisnite taster sa strelicom udesno pored Pisanje vremena. Ova operacija se mora izvršiti pre nego što istekne unapred podešeno vreme funkcije kuvanja. Nije moguće dodati minute kada se tajmer već isključio, jer će se funkcija predgrevanja ponovo pokrenuti.

Funkcija dehidracije

Pogodno za dehidraciju mesa, voća i povrća.

Otvorite poklopac i stavite nelepljivu posudu u komoru za kuvanje, a zatim stavite prvi sloj hrane. Stavite nelepljivi roštilj na tacnu i dodajte još jedan sloj sastojaka. Zatvorite poklopac. Nakon što pritisnete dugme za napajanje, pritisnite taster za dehidraciju, a zatim taster Start/Stop da biste pokrenuli proces dehidracije. Unapred podešena temperatura i vreme su 50°C, odnosno 6 sati.

⚠ Upozorenje: Ova funkcija ne omogućava prethodno zagrevanje (Preheat).

Pizza funkcija

Idealno za kuvanje pice i fokače.

Uklonite tacnu iz uređaja, zatvorite poklopac, pritisnite dugme za napajanje i taster za pica, a zatim dugme za pokretanje/zaustavljanje da biste započeli prethodno zagrevanje.

U međuvremenu dobro razvaljajte testo za picu ili fokaču u plehu. Kada se prethodno zagrevanje završi i kada se upali lampica Add Food, otvorite poklopac, ubacite pleh sa testom u komoru za kuvanje i zatvorite je.

Povremeno proverite nivo kuvanja i dodajte minute na tajmer ako je potrebno.

⚠ Upozorenje: da biste dodali minute vremenu kuvanja, pritisnite taster sa strelicom udesno pored Pisanje vremena. Ova operacija se mora izvršiti pre nego što istekne unapred podešeno vreme funkcije kuvanja. Nije moguće dodati minute kada se tajmer već isključio, jer će se funkcija predgrevanja ponovo pokrenuti.

Kada se kuvanje završi, ponovo otvorite poklopac i izvadite poslužavnik pomoću rukavica za rernu da ne biste zagoreli.

Funkcija pečenja

Idealno za pečenje i omekšavanje mesa ili povrća.

Kada je poklopac otvoren, postavite nelepljivu posudu u komoru za kuvanje i zatvorite poklopac.

Pritisnite taster Start/Stop da biste pokrenuli prethodno zagrevanje (Preheat). Pored ove funkcije će se upaliti lampica. Kada se prethodno zagrevanje završi, svetlo postaje čudno i uređaj se oglašuje zvučnim signalom. Lampica za dodavanje hrane (Add food) će se uključiti. Otvorite poklopac i ravnomerno rasporedite hranu za pečenje po plehu. Kada se poklopac zatvori, počinje kuvanje i tajmer će početi da odbrojava. Kada se kuvanje završi, uređaj će se ponovo oglasiti zvučnim signalom.

Povremeno proverite nivo kuvanja i dodajte minute na tajmer ako je potrebno.

⚠ Upozorenje: da biste dodali minute vremenu kuvanja, pritisnite taster sa strelicom udesno pored Pisanje vremena. Ova operacija se mora izvršiti pre nego što istekne unapred podešeno vreme funkcije kuvanja. Nije moguće dodati minute kada se tajmer već isključio, jer će se funkcija predgrevanja ponovo pokrenuti.

Funkcija pečenja

Idealno za pečenje, kolače i pite.

Izvadite pleh iz aparata, zatvorite poklopac, pritisnite dugme za napajanje i dugme za pečenje (Bake), a zatim pritisnite taster Start/Stop da biste pokrenuli prethodno zagrevanje.

U međuvremenu, sipajte testo za tortu u pleh koji se ne lepi. Kada se prethodno zagrevanje završi i kada zasvetli Dodavanje hrane (Add food) uključite, otvorite poklopac ubacite pleh sa testom u komoru za kuvanje, a zatim zatvorite.

Kada se kuvanje završi, ponovo otvorite poklopac i izvadite poslužavnik pomoću rukavica za rernu da ne biste zagoreli.

Povremeno proverite nivo kuvanja i dodajte minute na tajmer ako je potrebno.

⚠ Upozorenje: da biste dodali minute vremenu kuvanja, pritisnite taster sa strelicom udesno pored Pisanje vremena. Ova operacija se mora izvršiti pre nego što istekne unapred podešeno vreme funkcije kuvanja. Nije moguće dodati minute kada se tajmer već isključio, jer će se funkcija predgrevanja ponovo pokrenuti.

Funkcija pečenja

Idealno za gratiniranje ili za pečenje tankih komada mesa ili ribe.

Otvorite poklopac i u komoru za kuvanje stavite pleh koji se ne lepi već napunjen hranom za kuvanje. Nakon pritiska na dugme za napajanje, pritisnite funkcijski taster Broil (Broil) a zatim dugme Start/Stop da započnete kuvanje.

⚠ Upozorenje: Ova funkcija ne omogućava prethodno zagrevanje (Preheat).

⚠ Upozorenje: da biste dodali minute vremenu kuvanja, pritisnite taster sa strelicom udesno pored Pisanje vremena. Ova operacija se mora izvršiti pre nego što istekne unapred podešeno vreme funkcije kuvanja. Nije moguće dodati minute kada se tajmer već isključio, jer će se funkcija predgrevanja ponovo pokrenuti.

Funkcija roštilja

Idealno za pečenje bilo koje vrste hrane koristeći jedan od četiri različita nivoa kuvanja:

Low: za masno meso kao što su slanina, kobasice ili hrana marinirana u gustim sosovima

Med (Medium): za smrznuto ili marinirano meso, hamburgere itd.

High: za odreske, piletinu, viršle, povrće itd.

Max: za svežu ili smrznutu ribu, ražnjice itd.

Otvorite poklopac, stavite pleh u komoru za kuvanje i postavite roštilj na vrh. Zatvorite poklopac. Nakon pritiska na dugme za napajanje, pritisnite funkcijski taster Grill (Grill). Unapred podešeni nivo kuvanja je Visok. U zavisnosti od vaših potreba, pritisnite taster Grill da biste izabrali jedan od četiri nivoa opisana iznad prateći trepćuću indikaciju.

Pritisnite taster Start/Stop da biste pokrenuli prethodno zagrevanje (Preheat). Pored ove funkcije će se upaliti lampica. Kada se prethodno zagrevanje završi, svetlo se gasi i uređaj se oglasi zvučnim signalom. Lampica za dodavanje hrane (Add food) će se uključiti. Otvorite poklopac i ravnomerno rasporedite hranu za pečenje na tacni. Kada se poklopac zatvori, počinje kuvanje, a tajmer će početi da odbrojava. Kada se kuvanje završi, uređaj će se ponovo oglasiti zvučnim signalom.

Povremeno proverite nivo kuvanja i dodajte minute na tajmer ako je potrebno.

⚠ Upozorenje: da biste dodali minute vremenu kuvanja, pritisnite taster sa strelicom udesno pored Pisanje vremena. Ova operacija se mora izvršiti pre nego što istekne unapred podešeno vreme funkcije kuvanja. Nije moguće dodati minute kada se tajmer već isključio, jer će se funkcija predgrevanja ponovo pokrenuti.

Tabele unapred podešenih funkcija

Unapred podešena funkcija	Unapred podešena temperatura (°C)	Podesivi temperaturni interval (°C)	Unapred podešeno vreme	Podesivi vremenski interval
Air Crisp	205	50-230	18 min	1 - 60 min.
Dehidrirati	50	50-90	6 ore	30 min. - 24 ore
Pizza	195	50-205	25 min	1 - 90 min.
Pečenje	205	50-220	25 min	1 min. - 4 ore

Unapred podešena funkcija	Unapred podešena temperatura (°C)	Podesivi temperaturni interval (°C)	Unapred podešeno vreme	Podesivi vremenski interval
Mesiti	175	50-205	25 min	1 min. - 2 ore
Peći na žaru	205	50-230	10 min	1 - 60 min.
Grill-Slabi	150	/	20 min	1 - 30 min.
Grill-Srednji	175	/	20 min	1 - 30 min.
Grill – Jaki	205	/	20 min	1 - 30 min.
Grill – Max	230	/	20 min	1 - 30 min.
Manuelni	50	50-230	1 min	1 min. - 2 ore

Ručna podešavanja

Da biste ručno podesili vreme i temperaturu, pritisnite dugme za ručno podešavanje. Ova funkcija je unapred podešena na 50°C i vreme kuvanja 1 minut. Vreme i temperatura se mogu podesiti pomoću tastera za podešavanje vremena i temperature.

Raspored kuvanja

Koristite sledeću tabelu kao referencu za ručno podešavanje vremena i temperature kuvanja.

Hrana	Kapacitet (g)	Vreme (min.)	Temperatura (°C)	Napomena
Tanki pomfrit (zamrznut)	300-700	15-16	200	
Gusti pomfrit (zamrznut)	300-700	15-20	200	
Domaći pomfrit	300-800	10-16	200	U toku pripreme dodajte pola kašike ulja
Domaće kriške ili kocke krompira	300-1000	18-22	180	U toku pripreme dodajte pola kašike ulja
Rostis	300	15-18	180	
Gratinirani krompir	600	15-18	180	
Odrezak	500	8-12	180	
Svinjska rebra	500	10-14	180	
Hamburger	500	7-14	180	
Kobasice	500	13-15	180	
Pileće nožice	500	18-22	180	
Pileće grudi	500	10-15	180	
Prolećne rolnice	350	15-20	200	Rerna spremna
Zamrznuti pileći nuggets	500	10-15	200	Rerna spremna
Smrznuti riblji štapići	500	6-10	200	Rerna spremna
Mocarela štapići	500	8-10	200	Rerna spremna

Hrana	Kapacitet (g)	Vreme (min.)	Temperatura (°C)	Napomena
Punjeno povrće	500	10	200	
Torta	300	20-25	200	Koristite tacnu
Quiche	300	20-22	200	Koristite tacnu
Mafini	300	15-18	200	Koristite tacnu
Slatke grickalice	300	20	200	Koristite tacnu
Zamrznuti prstenovi luka	450	15	200	

Pomfrit se može praviti i sa smrznutim pomfritom (preporučeno) ili pripremanjem krompira na sledeći način: oljuštiti krompir, iseći na sitne komade, ostaviti da se namače u vodi 20-30 minuta, ocediti i osušiti papirnim ubrusima; u činiju sipajte pola kašike ulja i dodajte krompir, dobro promešajte da se ulje ravnomerno rasporedi, a zatim nastavite sa kuvanjem.

Prethodno zagrevanje

Koristi se za prethodno zagrevanje uređaja pre kuvanja. Vreme i temperatura se ne mogu podešavati. Ovaj proces može trajati do 5 minuta, na osnovu odabrane temperature. Ako prethodno zagrevanje nije potrebno, ponovo pritisnite funkcijski taster i nastavite tako što ćete ubaciti hranu u komoru za kuvanje kada lampica Add Food svetli nakon što se prethodno zagrevanje poništi.

Dodajte svetlo za hranu

Predlaže da se hrana ubaci u komoru za kuvanje (Dodaj hranu). Ako se nakon zvučnog signala ne doda hrana, uređaj će nastaviti da radi sa prethodno podešenim vremenom i temperaturom.

Dugme Start/Stop

Koristi se za pokretanje prethodnog zagrevanja ili kuvanja ili za pauziranje operacije bez otkazivanja prethodno izabranih podešavanja. Ako program treba da se promeni tokom prethodnog zagrevanja ili kuvanja, pritisnite Start/Stop i izaberite novu funkciju.

Režim pripravnosti i isključivanje

Kada se uređaj ne kuva, ući će u režim mirovanja ako ne dođe do interakcije sa kontrolnom pločom na minut, a automatski se isključuje nakon 5 minuta mirovanja.

Pribor Fig.C

Nelepljiva posuda

Uvek stavite pleh u donji deo komore za kuvanje, tako da se masnoća, ostaci hrane i mrvice mogu skupiti. Koristi se samostalno u komori za kuvanje, pogodan je za funkcije pice, pečenja i pečenja.

Nelepljivi roštilj

Uvek se koristi na vrhu pleha za pečenje na roštilju, za pečenje mesa, ribe i povrća ili za zagrevanje hrane uopšte. Pogodno za roštilj, pečenje i dehidraciju.

Četka za čišćenje

Za čišćenje pribora nakon upotrebe.

Važne napomene

Poklopac se može otvoriti tokom kuvanja da biste proverili, urolali ili pomešali hranu. Aparat će automatski prekinuti kuvanje kada je poklopac podignut, ali će nastaviti sa radom čim se poklopac ponovo zatvori. Kada je poklopac podignut duže od 4 minuta, uređaj će se isključiti i izabrana podešavanja će biti poništena.

Troubleshooting

Pitanje	Mogući uzrok	Rešenje
Aparat se ne uključuje	Uređaj je isključen	Uključite utikač u zidnu utičnicu
	Nije izabrana nijedna unapred podešena funkcija ili vreme/temperatura nisu podešeni	Izaberite funkciju ili podesite vreme/temperaturu, a zatim pritisnite dugme Start/Stop
Nekuvana hrana	Pribor za kuvanje je prepun	Smanjite količinu za ravnomernije kuvanje
	Temperatura je preniska	Podignite temperaturu i nastavite sa kuvanjem
Beli dim dolazi iz glavne jedinice	Koristi se previše ulja	Očistite da biste uklonili višak ulja
	Pribor ima ostatke masti od poslednjeg kuvanja	Očistite pribor nakon svake upotrebe
Pomfrit se ne kuva ravnomerno	Koristi se pogrešna vrsta krompira	Koristite tvrd i svež krompir ili zamrznut krompir
	Krompir tokom pripreme nije dobro ispran	Koristite isečene štapiće i osušite da biste uklonili višak skroba
Pomfrit nije hrskav	Pomfrit je nedovoljno kuvan ili ima previše vode	Krompir temeljno osušite pre prskanja ulja

Čišćenje i održavanje

Izvučite utikač iz zidne utičnice i ostavite da se aparat potpuno ohladi.

Nemojte koristiti metalne kuhinjske alate ili abrazivne alate za čišćenje za čišćenje pribora da biste izbegli oštećenja. Koristite četku za čišćenje koju ste dobili uz uređaj za čišćenje pribora.

Očistite spoljašnjost uređaja toplom i vlažnom krpom i blagim deterdžentom.

Uklonite rešetku protiv prskanja radi čišćenja nakon svake upotrebe. Jednom rukom gurnite mali ispupčeni jezik, a drugom uklonite rešetku protiv prskanja iz kućišta. Da biste ga zamenili, ponovite ove korake unazad.

Rešetka protiv prskanja, poslužavnik i roštilj se mogu prati u mašini za sudove.

Za uklanjanje ostataka prljavštine moguće je koristiti tečnosti za odmašćivanje.

Sav pribor se mora oprati i osušiti pre skladištenja, spreman za sledeću upotrebu.

Uvek čistite unutrašnjost uređaja toplom vodom i neabrazivnim sušilom.

Uverite se da su sve komponente čiste i suve pre nego što odložite uređaj.

Tehnički Podaci

Snaga: 1500-1700 W

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

Iz razloga poboljšanja, Beper zadržava pravo da modifikuje ili poboljša proizvod bez ikakvog obaveštenja.



Evropska direktiva 2011/65/EU o otpadu električne i elektronske opreme (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE) zahteva da se zastareli i neispravni kućni električni uređaji ne smeju odlagati u uobičajeni nesortirani tok komunalnog otpada. Stari uređaji se moraju sakupljati odvojeno kako bi se optimizirao oporavak i reciklaža materijala koji sadrže i smanjio uticaj na ljudsko zdravlje i životnu sredinu. Precrtani simbol „kante za otpatke“ na proizvodu podseća vas na vašu obavezu da se uređaj, kada ga odlažete, mora sakupljati odvojeno.

POTVRDA O GARANCIJI

Ovaj uređaj je fabrički proveren. Garancija važi 24 meseca od datuma kupovine za defekte nastale tokom proizvodnje ili defekte nastale zbog neispravnog materijala. U slučaju zahteva za garanciju moraju se dostaviti zajedno potvrda o kupovini i potvrda o garanciji.

Garancija važi samo uz garantni list i dokaz o kupovini (fiskalni račun) sa datumom kupovine i modelom uređaja.

Za bilo kakvu tehničku pomoć obratite se direktno prodavcu ili našem sedištu kako biste sačuvali efikasnost aparata i DA NE BISTE PONIŠTILI garanciju. Svaka intervencija neovlašćenih osoba na ovom uređaju automatski će poništiti garanciju.

USLOVI GARANCIJE

Ako tokom garantnog perioda dodje do bilo kakvih kvarova kao rezultat neispravnog materijala i/ili proizvodnje garantujemo besplatan popravak pod uslovom da:

- Je aparat pravilno korišćen i u svrhu za koju je namenjen.
- Uređaj nije otvaran, popravljan ili izmenjen od strane neovlašćenog osoblja, inače ga nije moguće popraviti.
- Da se dostavi potvrda o kupovini.
- Uređaj koji je istrošen i oštećen neće biti pokriven ovom garancijom.

Uz zbog toga su svi delovi koji se mogu slučajno slomiti ili koji imaju vidljive znakove upotrebe kod potrošnih proizvoda (poput lampi, baterija, grejnih elemenata ...), estetski delovi isključeni iz garancije i bilo koji nedostatak koji nastane usled nepoštovanja uputstava za upotrebu, nemara u upotrebi i/ili održavanju uređaja, nepažnje, pogrešne ili nepravilne montaže, oštećenja tokom transporta i bilo koje druge štete koja se ne može pripisati dobavljaču.

Za svaki kvar koji se nije mogao popraviti u garantnom roku, aparat će biti zamenjen besplatno. U svakom slučaju, ako je deo koji treba zameniti zbog defekta, oštećenja ili kvara dodatak i/ili odvojivi deo proizvoda, Beper zadržava pravo da zameni samo onaj deo koji je u pitanju, a ne i ceo proizvod.

Obratite se distributeru u svojoj zemlji ili servisnom centru Beper.

E-mail assistenza@beper.com Koji će proslediti vaše upite vašem distributeru.

Bendrieji įspėjimai

Prieš naudodami prietaisą perskaitykite toliau pateiktas instrukcijas.

Prieš naudojant prietaisą ir jo metu reikia laikytis kai kurių pagrindinių atsargumo priemonių.

Išėmę visas pakavimo medžiagas, patikrinkite prietaiso vientisumą. Jei kyla abejonų, nenaudokite prietaiso ir kreipkitės į profesionaliai kvalifikuotą personalą. Pakavimo medžiagas (plastikinius maišelius, polistirolo putas ir kt.) visada reikia laikyti vaikams nepasiekiamoje vietoje, nes tai gali sukelti pavojų.

Visada įsitikinkite, kad tinklo įtampa yra lygi įtampai, nurodytai techninių duomenų etiketėje, ir ar elektros sistema yra suderinama su prietaiso galia.

Niekada neatjunkite prietaiso iš elektros lizdo traukdami už maitinimo laidą.

Įsitikinkite, kad kabelis niekada nesiliestų su karštais ar aštriais paviršiais. Nenaudokite prietaiso, jei pažeistas maitinimo laidas.

Jei maitinimo laidas yra pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas arba jo techninis aptarnavimas po pardavimo arba kvalifikuotas asmuo, kad būtų išvengta galimos rizikos.

Prietaisą junkite tik prie kintamosios srovės maitinimo lizdo.

Paprastai nepatartina naudoti adapterių, kelių lizdų ir (arba) laido ilgintuvų. Kai juos naudoti būtina, naudokite tik galiojančias saugos taisykles atitinkančius adapterius ir laido ilgintuvus. Šis prietaisas turi būti naudojamas tik tam darbui, kuriam jis buvo specialiai sukurta. Bet koks kitoks naudojimas turi būti laikomas netinkamu ir todėl pavojingu, dėl kurio pasibaigia garantija. Gamintojas nepriima atsakomybės už bet kokią žalą, atsiradusią dėl netinkamo, netinkamo ir neprotingo naudojimo.

Kad išvengtumėte pavojingo perkaitimo, visiškai išvyniokite maitinimo laidą ir ištraukite kištuką iš elektros lizdo, kai prietaisas nenaudojamas. Prieš atlikdami bet kokius valymo ar priežiūros darbus, ištraukite kištuką iš elektros lizdo.

Nemerkite prietaiso į vandenį ar kitus skysčius.

Prietaisą laikykite toliau nuo šildymo šaltinių (pvz., radiatoriaus). Šio prietaiso negali naudoti asmenys (įskaitant vaikus), kurių fizinės, jutimo ar psichinės galimybės yra ribotos, asmenys, neturintys patirties ir žinių apie prietaisą, nebent juos atidžiai stebi arba tinkamai instruktavo už jų saugumą atsakingas asmuo. prietaiso.

Kai prietaisą reikia išmesti, rekomenduojama jį išjungti.

Taip pat rekomenduojama padaryti nepavojingas tas prietaiso dalis, kurios gali kelti pavojų.

Šio prietaiso negali naudoti vaikai. Vaikai neturi žaisti su prietaisu. Prietaisą ir jo laidą laikykite toliau nuo vaikų iki 8 metų.

Šį prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 metų ir asmenys, turintys ribotų fizinių, jutiminių ar protinių gebėjimų, arba asmenys, neturintys patirties ir žinių apie prietaisą, jei jiems buvo pateiktos išsamios instrukcijos, kaip saugiai naudoti prietaisą. ir su sąlyga, kad jie supranta susijusią riziką.

Specialūs įspėjimai

Nenaudokite prietaiso prieš atidžiai perskaitę šią naudojimo instrukciją, įsitikinkite, kad esate visiškai susipažinę su šio prietaiso veikimu ir atitinkamomis naudojimo atsargumo priemonėmis. Niekada nemerkite prietaiso į vandenį. Neplaukite jo po vandeniu iš čiaupo.

Nepilkite jokio skysčio į pagrindinį įrenginį, kuriame yra elektrinių komponentų.

Jokiu būdu nebandykite sugadinti kištuko.

Visada naudokite šį prietaisą ant horizontalaus, stabilaus paviršiaus.

Nenaudokite šio prietaiso virš degių medžiagų, tokių kaip staltiesės ir užuolaidos, arba šalia jų.

Nenaudokite prietaiso, jei jis pastatytas prie sienos ar kitų prietaisų. Palikite aplink prietaisą bent 10 cm laisvos vietos.

Nieko nedėkite ant prietaiso viršaus.

Jei prietaisas skleidžia juodus dūmus, nedelsdami atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir palaukite, kol jis nustos rūkyti, prieš išimdami priedus.

Šį prietaisą galima naudoti tik valgomiems ingredientams ruošti. Kad išvengtumėte gaisro ar pavojaus, neįdėkite per didelį maišto gabalų ar metalinių daiktų.

Į kepimo kamerą neįneškite medžiagų, tokių kaip popierius, plastikas, audinys ir (arba) kitų degių daiktų.

Kad maistas nesiliestų su viršutiniais kaitinimo elementais, neperpildykite padėklo ir grotelių.

Neuždenkite oro įleidimo ir išleidimo angų, kol prietaisas veikia, nes tai neleis net virti ir galite sugadinti prietaisą arba perkaisti. Į kepimo kamerą neįpilkite daugiau nei vieno arbatinio šaukštelio aliejaus ar riebalų. Nekepkite riebios mėsos, kuri gali išskirti per daug riebalų.

Gaminimo metu prietaiso viduje yra labai aukšta temperatūra. Nedėkite rankų ar kitų kūno dalių į prietaisą, nebent jis visiškai atvėsęs.

Veikimo metu oras išleidžiamas per viršutinę oro išleidimo angą. Laikykite veidą ir rankas saugiu atstumu nuo jo. Gamindami ir atidarydami dangtį, išimdami priedus ar maistą atkreipkite dėmesį į karštą orą, sklindantį iš prietaiso.

Dirbdami su karštais komponentais ir (arba) priedais visada dėvėkite apsaugines kumštines pirštines. Naudojimo metu prietaiso išoriniai paviršiai gali įkaisti. Grilis ir padėklas labai įkais net ir išjungus prietaisą.

Niekada nedėkite priedų ant valdymo skydelio ar prietaiso dangčio, nes galite sugadinti prietaisą.

Kai prietaisas yra išjungtas, leiskite jam atvėsti apie 30 minučių prieš valydami arba padėdami į sandėliuką.

Įsitikinkite, kad šiuo prietaisu ruošiami kepti patiekalai yra aukso geltonumo, o ne tamsiai ar rudi.

Prieš pirmąjį naudojimą

Prieš naudodami pirmą kartą, išimkite visas pakavimo medžiagas. Nuimkite apsauginę plėvelę (jei yra) nuo komponentų.

Išskalaukite ir išdžiovinkite visus priedus, nuvalykite išorinę ir vidinę prietaiso dalis drėgna šilta šluoste ir iš anksto pašildykite prietaisą keletą minučių, kad sudegintumėte likučius.

Pirmą kartą naudojant prietaisą patartina 10 minučių naudoti tuščią.

Pirmą kartą įjungus prietaisą, gali sklisti dūmai ir lengvas kvapas. Tai nėra defektas, dūmai ir kvapas turėtų išnykti per kelias minutes.

Apsaugos nuo purslų grotelės turi būti sumontuotos ant prietaiso kiekvieną kartą naudojant, nes jei tinkelio nėra, ant kaitinimo elemento gali kauptis riebalai, dėl kurių gali atsirasti per daug dūmų.

Gaminio aprašymas A pav.

1. Pagrindinis blokas
2. Skaitmeninis valdymo pultas
3. Virimo kamera
4. Nuimamas tinklelis nuo pusrų
5. Dangtis
6. Rankena
7. Oro išleidimo anga
8. Oro įleidimo anga

Skaitmeninis valdymo pultas B pav.

9. Maitinimo mygtukas
10. Gaminimo laiko nustatymas
11. Ekranas
12. Temperatūros nustatymas
13. Oro traškumo funkcija
14. Dehidratacijos funkcija
15. Picos funkcija
16. Kepimo funkcija
17. Kepimo funkcija
18. Skrudinimo funkcija
19. Išankstinio pašildymo lemputė
20. Įdėkite maisto šviesos
21. Rankinis nustatymas
22. Grilis (4 kepmo lygiai: žemas, vidutinis, aukštas, maks.)
23. Start/Stop mygtukas

Priedai C pav.

24. Nelipnus padėklas
25. Nelipnus grilis
26. Valymo šepetėlis

Veiksmas B pav.

Norėdami įjungti ir išjungti prietaisą, paspauskite maitinimo mygtuką.

Išjungus prietaisą, gaminimas iš karto sustos, tačiau ventiliatorius veiks apie 1 minutę, kad prietaisas atvėstų. Nenutraukite šio proceso.

Įjungus prietaisą, užsidega LCD ekranas ir rodo **88:88**. Išankstinio pašildymo metu įsijungia atitinkama lemputė ir ekrane pasirodo punktyrinė linija, judanti apskritimu. Pasibaigus šiam procesui, ekrane bus rodoma temperatūra ir laikas (HH:MM), susiję su iš anksto pasirinkta kepmo funkcija.

Kai įjungtas gaminimo laiko nustatymo režimas, paspauskite rodyklės į kairę klavišą, kad sumažintumėte gaminimo laiką, arba rodyklės į dešinę klavišą, kad jį padidintumėte.

Šie rodyklių klavišai leidžia sumažinti arba padidinti gaminimo laiką 1 minutės intervalais per iš anksto nustatytą laikotarpį, atsižvelgiant į pasirinktą gaminimo funkciją.

Norėdami nustatyti kepmo temperatūrą, paspauskite rodyklės kairę klavišą, kad ją sumažintumėte, arba rodyklės dešinę klavišą, kad padidintumėte. Šie rodyklių klavišai leidžia sumažinti arba padidinti temperatūrą 5°C intervalais; minimali kepmo temperatūra yra 50°C, maksimali temperatūra 230°C.

Iš anksto pasirinktos funkcijos

Gaminimo temperatūrą ir laiką vartotojas gali nustatyti bet kuriuo metu, tiek prieš darbą, tiek jo metu. Dangtį galima pakelti bet kada, net gaminimo metu (tai pristabdys gaminimą).

Oro traškumo funkcija

Puikiai tinka kepti ore be arba su labai nedideliu kiekiu aliejaus bulvyčių, užkandžių, daržovių, kalmarų, svogūnų žiedų ar kitų šaldytų maisto produktų, suteikiant jiems papildomo traškumo.

Paspaudę maitinimo mygtuką, paspauskite oro traškumo mygtuką (Air Crisp). Kai dangtis atidarytas, į kepmo kamerą įdėkite nepridegantį padėklą ir uždarykite dangtį. Iš anksto nustatyta temperatūra ir laikas yra atitinkamai 205°C ir 18 minučių.

Pastarąjį vartotojas gali reguliuoti bet kuriuo metu, tiek prieš eksploataciją, tiek jo metu.

Paspauskite Start/Stop mygtuką, kad paleistumėte išankstinio pašildymo funkciją: įsijungs lemputė, rodanti šios funkcijos paleidimą.

Pasibaigus pirminiam pašildymui, lemputė išsijungia ir prietaisas pypsi. Užsidega lemputė Add Food. Atidarykite dangtį ir sudėkite maistą ant nepridegančio padėklo. Uždarius dangtį, gaminimas prasidės automatiškai, o laikmatis pradės skaičiuoti atgal. Baigus gaminti, prietaisas vėl pypsi.

⚠ Įspėjimas: kad gaminimas būtų tolygus, neperpildykite nepridegančio padėklo maistu ir dažnai jį maišykite.

⚠ Įspėjimas: norėdami pridėti minučių prie gaminimo laiko, paspauskite rodyklės dešinę klavišą šalia Laiko rašymas. Šis veiksmas turi būti atliktas nepasibaigus iš anksto nustatytam kepimo funkcijos laikui. Neįmanoma pridėti minučių, kai laikmatis jau išsijungė, nes vėl įsijungs išankstinio pašildymo funkcija.

Dehidratacijos funkcija

Tinka mėšai, vaisiams ir daržovėms džiovinti.

Atidarykite dangtį ir į kepimo kamerą įdėkite nepridegantį padėklą, tada padėkite pirmąjį maisto sluoksnį. Ant padėklo uždėkite nepridegančią grotelę ir pridėkite kitą ingredientų sluoksnį. Uždarykite dangtį. Paspaudę maitinimo mygtuką, paspauskite Dehidratacijos mygtuką, tada – Start/Stop mygtuką, kad pradėtumėte dehidratacijos procesą. Iš anksto nustatyta temperatūra ir laikas yra atitinkamai 50°C ir 6 valandos.

⚠ Įspėjimas: ši funkcija nenumato išankstinio pašildymo (Preheat).

Picos funkcija

Idealiai tinka picai ir focaccia kepti.

Išimkite dėklą iš prietaiso, uždarykite dangtį, paspauskite maitinimo mygtuką ir picos mygtuką, o tada mygtuką Pradėti/Sustabdyti, kad pradėtumėte pašildymą.

Tuo tarpu keptuvėje gerai iškočiokite picos ar focaccia tešlą. Pasibaigus išankstiniam pašildymui ir užsidegus Add Food lemputei, atidarykite dangtį, į kepimo kamerą įstatykite padėklą su tešla ir uždarykite. Kartais patikrinkite gaminimo lygį ir, jei reikia, pridėkite minučių prie laikmačio.

⚠ Įspėjimas: norėdami pridėti minučių prie gaminimo laiko, paspauskite rodyklės dešinę klavišą šalia Laiko rašymas. Šis veiksmas turi būti atliktas nepasibaigus iš anksto nustatytam kepimo funkcijos laikui. Neįmanoma pridėti minučių, kai laikmatis jau išsijungė, nes vėl įsijungs išankstinio pašildymo funkcija.

⚠ Baigę gaminti, vėl atidarykite dangtį ir išimkite padėklą orkaitės kumštinėmis pirštinėmis, kad nesudegtumėte.

Skrudinimo funkcija

Idealiai tinka mėšai ar daržovėms kepti ir minkštinti.

Kai dangtis atidarytas, į kepimo kamerą įdėkite nepridegantį padėklą ir uždarykite dangtį.

Paspauskite Start/Stop mygtuką, kad pradėtumėte išankstinį pašildymą (Preheat). Šalia šios funkcijos užsidegs lemputė. Pasibaigus pirminiam pašildymui, lemputė išsijungia ir prietaisas pypsi. Įsijungs Pridėti Maisto (Add food) lemputė. Atidarykite dangtį ir tolygiai paskirstykite skrudintą maistą ant padėklo. Uždarius dangtį, gaminimas prasidės ir laikmatis pradės skaičiuoti atgal. Baigus gaminti, prietaisas vėl pypsi. Kartais patikrinkite gaminimo lygį ir, jei reikia, pridėkite minučių prie laikmačio.

⚠ Įspėjimas: norėdami pridėti minučių prie gaminimo laiko, paspauskite rodyklės dešinę klavišą šalia Laiko rašymas. Šis veiksmas turi būti atliktas nepasibaigus iš anksto nustatytam kepimo funkcijos laikui. Neįmanoma pridėti minučių, kai laikmatis jau išsijungė, nes vėl įsijungs išankstinio pašildymo funkcija.

Kepimo funkcija

Idealiai tinka kepiniams, pyragams ir pyragams.

Išimkite dėklą iš prietaiso, uždarykite dangtį, paspauskite maitinimo mygtuką ir kepimo mygtuką (kepti), tada paspauskite Start/Stop mygtuką, kad pradėtumėte išankstinį pašildymą.

Tuo tarpu supilkite pyrago tešlą į nelipnią skardą. Pasibaigus išankstiniam pašildymui ir įsijungus maisto pridėjimo lemputei (Add food), atidarykite dangtį, į kepimo kamerą įdėkite padėklą su tešla ir uždarykite. Baigę gaminti, vėl atidarykite dangtį ir išimkite padėklą orkaitės kumštinėmis pirštinėmis, kad nesudegtumėte.

Kartais patikrinkite gaminimo lygį ir, jei reikia, pridėkite minučių prie laikmačio.

⚠ Įspėjimas: norėdami pridėti minučių prie gaminimo laiko, paspauskite rodyklės dešinę klavišą šalia Laiko rašymas. Šis veiksmas turi būti atliktas nepasibaigus iš anksto nustatytam kepimo funkcijos laikui. Neįmanoma pridėti minučių, kai laikmatis jau išsijungė, nes vėl įsijungs išankstinio pašildymo funkcija.

Kepimo funkcija

Idealiai tinka gratinuoti arba kepti plonus mėsos ar žuvies gabalus.

Atidarykite dangtį ir į kepimo kameros vidų įdėkite nepridegantį padėklą, jau užpildytą ruošiamu maistu. Paspaudę maitinimo mygtuką, paspauskite kepimo funkcijos mygtuką (Broil), o tada mygtuką Pradėti / Sustabdyti, kad pradėtumėte gaminti.

⚠ Įspėjimas: ši funkcija nenumato išankstinio pašildymo (Preheat).

⚠ Įspėjimas: norėdami pridėti minučių prie gaminimo laiko, paspauskite rodyklės dešinę klavišą šalia Laiko rašymas. Šis veiksmas turi būti atliktas nepasibaigus iš anksto nustatytam kepimo funkcijos laikui. Neįmanoma pridėti minučių, kai laikmatis jau išsijungė, nes vėl įsijungs išankstinio pašildymo funkcija.

Grilio funkcija

Idealiai tinka bet kokio tipo maistui kepti naudojant vieną iš keturių skirtingų kepimo lygių:

Low: riebiai mėsa, tokiai kaip šoninė, dešrelės arba tirštuose padažuose marinuotam maistui

Med (vidutinis): šaldytai arba marinuoti mėsa, mėsainiams ir kt.

High: kepsniams, vištienai, dešrainiams, daržovėms ir kt.

Max: šviežiai arba šaldyti žuviai, iešmams ir kt.

Atidarykite dangtį, įdėkite padėklą į kepimo kamerą ir ant viršaus uždėkite groteles. Uždarykite dangtį. Paspaudę maitinimo mygtuką, paspauskite Grill funkcijos mygtuką (Grill). Iš anksto nustatytas kepimo lygis yra Aukštas. Atsižvelgdami į savo poreikius, paspauskite grilio mygtuką, kad pasirinktumėte vieną iš keturių aukščiau nurodytų lygių po mirksinčia indikacija.

Paspauskite Start/Stop mygtuką, kad pradėtumėte išankstinį pašildymą (Preheat). Šalia šios funkcijos užsidegs lemputė. Pasibaigus pirminiam pašildymui, lemputė išsijungia ir prietaisas pypsi. Įsijungs Pridėti Maisto lemputė (Add food). Atidarykite dangtį ir ant padėklo tolygiai paskleiskite maistą, kurį norite kepti ant grotelių. Uždarius dangtį, bus pradėtas gaminti, o laikmatis pradės skaičiuoti atgal. Baigus gaminti, prietaisas vėl pypsi.

Kartais patikrinkite gaminimo lygį ir, jei reikia, pridėkite minučių prie laikmačio.

⚠ Įspėjimas: norėdami pridėti minučių prie gaminimo laiko, paspauskite rodyklės dešinę klavišą šalia Laiko rašymas. Šis veiksmas turi būti atliktas nepasibaigus iš anksto nustatytam kepimo funkcijos laikui. Neįmanoma pridėti minučių, kai laikmatis jau išsijungė, nes vėl įsijungs išankstinio pašildymo funkcija.

Iš anksto nustatytų funkcijų lentelės

Iš anksto nustatyta funkcija	Iš anksto nustatyta temperatūra (°C)	Reguliuojamas temperatūros intervalas (°C)	Iš anksto nustatytas laikas	Reguliuojamas laiko intervalas
Air Crisp	205	50-230	18 min	1 - 60 min.
Dehydrate	50	50-90	6 ore	30 min. - 24 valandų
Pizza	195	50-205	25 min	1 - 90 min.

Iš anksto nustatyta funkcija	Iš anksto nustatyta temperatūra (°C)	Reguliuojamas temperatūros intervalas (°C)	Iš anksto nustatytas laikas	Reguliuojamas laiko intervalas
Roast	205	50-220	25 min	1 minutė. - 4 valandų
Bake	175	50-205	25 min	1 minutė. - 2 valandų
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 minutė. - 2 valandų

Rankiniai nustatymai

Norėdami rankiniu būdu nustatyti laiką ir temperatūrą, paspauskite rankinio nustatymo mygtuką. Ši funkcija iš anksto nustatyta 50°C ir 1 minutės gaminimo laikas. Laikas ir temperatūra gali būti reguliuojami naudojant laiko ir temperatūros nustatymo mygtukus.

Maisto gaminimo grafikas

Norėdami rankiniu būdu nustatyti gaminimo laiką ir temperatūrą, naudokite šią lentelę.

Maistas	Talpa (g)	Laikas (min.)	Temperatūra (°C)	Pastabos
Plonos bulvytės (šaldytos)	300–700	15-16	200	
Storos bulvytės (šaldytos)	300–700	15-20	200	
Naminės bulvytės	300-800	10-16	200	Ruošdami įpilkite pusę šaukšto aliejaus
Naminiai bulvių griežinėliai arba kubeliai	300-1000	18-22	180	Ruošdami įpilkite pusę šaukšto aliejaus
Rostis	300	15-18	180	
Gratinuotos bulvės	600	15-18	180	
Kepsnys	500	8-12	180	
Kiaulienos šonkauliukai	500	10-14	180	
Hamburgeris	500	7-14	180	
Dešrelės	500	13-15	180	
Vištienos kojos	500	18-22	180	
Vištienos krūtinėlė	500	10-15	180	
Suktinukai	350	15-20	200	Orkaitė paruošta
Šaldyti vištienos grynuliai	500	10-15	200	Orkaitė paruošta

Maistas	Talpa (g)	Laikas (min.)	Temperatūra (°C)	Pastabos
Šaldytos žuvies lazdelės	500	6-10	200	Orkaitė paruošta
Mocarelos lazdelės	500	8-10	200	Orkaitė paruošta
Įdarytos daržovės	500	10	200	
Tortas	300	20-25	200	Naudokite dėklą
Quiche	300	20-22	200	Naudokite dėklą
Bandelės	300	15-18	200	Naudokite dėklą
Saldūs užkandžiai	300	20	200	Naudokite dėklą
Šaldyti svogūnų žiedai	450	15	200	

Bulvytes galima gaminti tiek su šaldytais bulvytėmis (rekomenduojama), tiek paruošiant bulves taip: bulves nulupkite, supjaustykite mažais gabalėliais, palikite 20-30 minučių mirkti vandenyje, nusauskite ir nusauskite popieriniais rankšluosčiais; į dubenį supilkite pusę šaukšto aliejaus ir suberkite bulves, gerai išmaišykite, kad aliejus tolygiai pasiskirstytų, ir toliau kepkite.

Išankstinis pašildymas

Naudojamas prietaisui pašildyti prieš gaminant. Laiko ir temperatūros reguliuoti negalima. Šis procesas gali trukti iki 5 minučių, atsižvelgiant į pasirinktą temperatūrą. Jei išankstinis pašildymas nėra būtinas, dar kartą paspauskite funkcinį mygtuką ir toliau įdėkite maistą į kepimo kamerą, kai atšaukus išankstinį kaitinimą dega lemputė Add Food.

Įdėkite maisto lemputę

Siūloma įdėti maistą į kepimo kamerą (Pridėti maistą). Jei po pytelėjimo maisto nepridedama, prietaisas veiks pagal anksčiau nustatytą laiką ir temperatūrą.

Start/Stop mygtukas

Naudojamas išankstiniam pašildymui arba gaminimui pradėti arba operacijai pristabdyti neatšaukiant anksčiau pasirinktų nustatymų. Jei programą reikia pakeisti išankstinio kaitinimo ar gaminimo metu, paspauskite Start/Stop ir pasirinkite naują funkciją.

Budėjimo režimas ir išjungimas

Kai prietaisas negamina, jis persijungs į budėjimo režimą, jei per minutę nebus sąveikaujama su valdymo skydeliu, ir automatiškai išsijungia po 5 minučių budėjimo režimo.

Priedai C pav.

Nelipnus padėklas

Visada įstatykite padėklą į apatinę kepimo kameros dalį, kad būtų galima surinkti riebalus, maisto likučius ir trupinius. Naudojamas vienas kepimo kameroje, tinka picos, kepimo ir kepimo funkcijoms.

Nelipnus grilis

Visada naudoti ant nepridegančio padėklo viršaus, kepti mėsą, žuvį ir daržoves arba apskritai šildyti maistą.

Tinka kepti ant grotelių, kepti ir dehidratuoti.

Valymo šepetys

Priedus valyti po naudojimo.

Svarbios pastabos

Gaminimo metu galima atidaryti dangtį, kad būtų galima patikrinti, kočioti ar maišyti maistą. Prietaisas automatiškai nutrauks gaminimą, kai dangtis bus pakeltas, bet vėl pradės veikti, kai tik dangtis vėl bus uždarytas. Kai dangtis pakeltas ilgiau nei 4 minutes, prietaisas išsijungs, o pasirinkti nustatymai bus atšaukti.

Problemų sprendimas

Sutrikimas	Galima priežastis	Sprendimas
Prietaisas neįsijungia	Prietaisas išjungtas	Prijunkite kištuką į sieninį lizdą
	Nepasirinkta jokia iš anksto nustatyta funkcija arba nenustatytas laikas/temperatūra	Pasirinkite funkciją arba nustatykite laiką/temperatūrą ir paspauskite Start/Stop mygtuką
Nevirtas maistas	Virimo reikmenys buvo perpildyti	Sumažinkite kiekį, kad gamintumėte tolygiau
	Temperatūra per žema	Padidinkite temperatūrą ir tęskite kepimą
Iš pagrindinio įrenginio sklinda balti dūmai	Naudojama per daug aliejaus	Nuvalykite, kad pašalintumėte perteklinį aliejų
	Priedai turi riebalų likučių, likusių po paskutinio gaminimo	Priedus valykite po kiekvieno naudojimo
Bulvytės iškepa nevienodai	Naudojamos netinkamos rūšies bulvės	Naudokite kietas ir šviežias bulves arba šaldytas bulves
	Bulvės ruošimo metu nebuvo kruopščiai nuplautos	Naudokite supjaustytus pagaliukus ir išdžiovinkite, kad pašalintumėte krakmolo perteklių
Bulvytės nėra traškučiai	Bulvytės per mažai iškepusios arba turi per daug vandens	Prieš purškdami aliejų, bulves gerai išdžiovinkite

Valymas ir priežiūra

Ištraukite kištuką iš sieninio lizdo ir leiskite prietaisui visiškai atvėsti. Nenaudokite metalinių virtuvės įrankių ar abrazyvinių valymo įrankių priedams valyti, kad nesugadintumėte. Priedus valyti naudokite kartu su prietaisu pateiktą valymo šepetėlį. Prietaiso išorę valykite šilta ir drėgna šluoste bei švelniu plovikliu. Po kiekvieno naudojimo nuimkite apsaugos nuo pusrų grotelės, kad išvalytumėte. Viena ranka stumkite mažą išsikišusį liežuvelį, o kita išimkite nuo jo korpuso tinklėlį nuo pusrų. Norėdami jį pakeisti, pakartokite šiuos veiksmus atgal. Apsaugos nuo pusrų tinklėlis, padėklas ir grotelės tinka plauti indaplovėje. Galima naudoti riebalų šalinimo skysčius nešvarumų likučiams pašalinti.

Visi priedai turi būti išplauti ir išdžiovinti prieš padėdami į parduotuvę, paruošti kitam naudojimui.

Prietaiso vidų visada nuvalykite šiltu vandeniu ir neabrazyviaja kempine.

Prieš padėdami prietaisą saugoti, įsitikinkite, kad visi komponentai yra švarūs ir sausi.

Techniniai duomenys

Galingumas: 1500-1700W

Įvestis: 220-240V~, 50-60Hz

Dėl bet kokių tobulinimo priežasčių Beper pasilieka teisę keisti arba tobulinti gaminį be jokio įspėjimo.



Europos direktyva 2011/65/ES dėl elektros ir elektroninės įrangos atliekų (EEIA) reikalauja, kad senų buitinių elektros prietaisų negalima išmesti į įprastą nerūšiuotą komunalinių atliekų srautą. Seni prietaisai turi būti surenkami atskirai, siekiant optimizuoti juose esančių medžiagų panaudojimą ir perdirbimą bei sumažinti poveikį žmonių sveikatai ir aplinkai. Perbrauktas „šiukšliadėžės su ratukais“ simbolis ant gaminio primena jūsų įsipareigojimą, kad išmetant prietaisą jį reikia surinkti atskirai.

GARANTIJOS SERTIFIKATAS

Šis prietaisas buvo patikrintas gamykloje. Nuo pirminio pirkimo datos medžiagų ir gamybos defektams taikoma 24 mėnesių garantija. Pretenzijos į garantiją atveju pirkimo kvitas ir garantijos sertifikatas turi būti pateikti kartu.

Garantija galioja tik su garantijos liudijimu ir pirkimo įrodymu (fiskaliniu kvitu), kuriame nurodyta pirkimo data ir prietaiso modelis.

Dėl bet kokios techninės pagalbos susisiekite tiesiogiai su pardavėju arba mūsų pagrindine buveine, kad išlaikytumėte prietaiso veiksmingumą ir NEANKOKITE garantijos. Bet koks pašalinių asmenų įsikišimas į šį prietaisą automatiškai anuliuoja garantiją.

GARANTIJOS SĄLYGOS

Jei garantiniu laikotarpiu prietaisas turi defektų dėl medžiagų ir (arba) gamybos defektų, mes garantuojame nemokamą remontą, jei:

- Prietaisas buvo naudojamas tinkamai ir pagal paskirtį.
- Prietaisas nebuvo sugadintas, kitaip jo negalima prižiūrėti.
- Pateikiamas pirkimo kvitas.
- Ši garantija netaikoma prietaisui, kuris yra nusidėvėjęs.

Todėl garantija netaikoma bet kuriai daliai, kuri gali būti netyčia sulūžusi arba turi matomų naudojimo žymių sunaudojamuose gaminiuose (pvz., lempos, baterijose, kaitinimo elementuose ir kt.), estetinėms dalims ir bet kokiems defektams, atsiradusiems dėl taisyklių nesilaikymo. Dėl prietaiso naudojimo, aplaidumo naudojant ir (arba) techninės priežiūros, neatsargumo, netinkamo ar netinkamo įrengimo, žalos transportavimo metu ir bet kokios kitos žalos, nepriklausančios tiekėjui.

Dėl kiekvieno defekto, kurio nepavyko ištaisyti per garantinį laikotarpį, prietaisas bus pakeistas nemokamai. Bet kokių atveju, jei dėl defekto, lūžimo ar gedimo keičiama dalis yra priedas ir (arba) nuimama gaminio dalis, Beper pasilieka teisę pakeisti tik pačią atitinkamą dalį, o ne visą gaminį.

Kreipkitės į savo šalies platintoją arba aptarnavimo skyrių Beper.

El. paštu assistenza@beper.com, kuris persiųs jūsų užklausas jūsų platintojui.

YOU MIGHT ALSO LIKE



Oil and condiment Sprayer

Cod.: C102SPE002

Air Fryer Parchment Paper

Cod.: C103ACC003

50 pieces

20x20 cm



YOU MIGHT ALSO LIKE

Steam Cooker

Cod.: BC.261

Adjustable timer up to 60 minutes

2 stackable space saving BPA free steamers

500ml water tank

Automatic shut-off when the water runs out

With handles and drip tray

Dishwasher safe steamers and lid

Ideal for fish, meat, eggs and vegetables





BEPER SRL

Via Salieri, 30 - 37050 - Vallese di Oppeano - Verona
Tel. 045/7134674 – Fax 045/6984019

beper.com



CUSTOMER CARE BEPER

