



Cod.: P101FRI090

FRIGGITRICE AD ARIA DOPPIO CESTELLO 9 LITRI	IT
9 LITER DOUBLE BASKET AIR FRYER	EN
FRITEUSE À AIR DOUBLE PANIER 9 LITRES	FR
DOPPELKORB-LUFTFRITTEUSE 9 LITER	DE
FREIDORA DE AIRE DE DOBLE CESTA 9 LITROS	ES
ΦΡΙΤΕΖΑ ΑΕΡΟΣ ΜΕ ΔΙΠΛΟ ΚΑΛΑΘΙ 9 ΛΙΤΡΩΝ	GR
FRITEUZĂ CU AER CALD, 9 LITRI, CU DOUĂ COȘURI	RO
HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA S DVOJITÝM KOŠEM O OBJEMU 9 LITRŮ	CZ
9 LITER LUCHTFRITEUSE MET TWEE KOOKMANDEN	NL
9 LITRU DIVU GROZU GAISA FRITIERIS	LV
9-LITRSKI ZRAČNI CVRTNIK Z DVOJNO KOŠARO	SL
9-LIITRINE KAHE KÜPSETUSANUMAGA ÕHKFRITÜÜR	EE

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



Fig.A

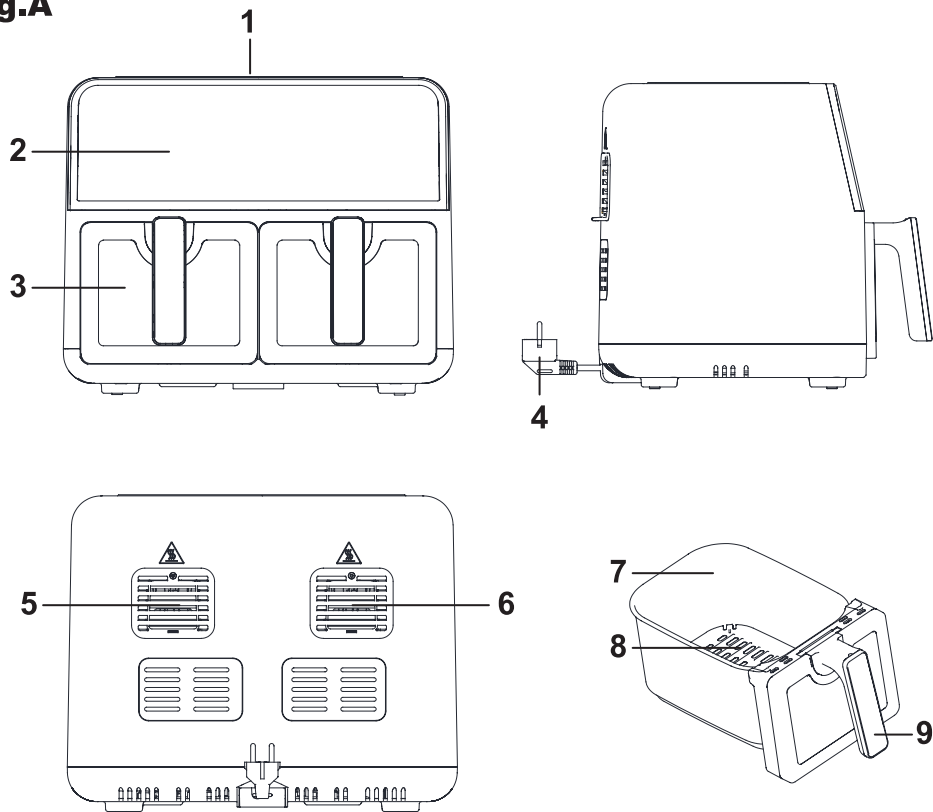


Fig.B

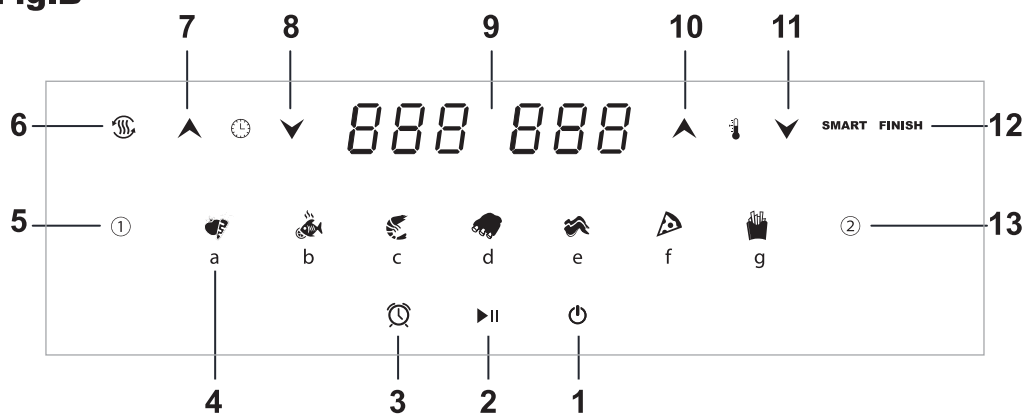


Fig.C



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 prolunghes. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare solamente adattatori e prolunghes 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 toccare mai le parti in movimento.

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

Non utilizzare l'apparecchio prima di aver letto attentamente il presente manuale di istruzioni, assicurandosi di acquisire completa familiarità con il funzionamento di questo apparecchio e le relative precauzioni d'uso.

Non immergere mai l'apparecchio in acqua. Non sciacquarlo sotto l'acqua del rubinetto.

Non versare liquidi all'interno dell'unità principale contenente i componenti elettrici.

Non tentare in alcun modo di manomettere la spina.

Utilizzare sempre questo apparecchio su una superficie orizzontale e stabile.

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

Non utilizzare l'apparecchio se posizionato contro il muro o a contatto con altri apparecchi. Lasciare almeno 10 cm di spazio libero attorno all'apparecchio. Non posizionare nulla sopra l'apparecchio. Se l'apparecchio emette fumo nero, scollegare immediatamente l'apparecchio dalla rete elettrica e attendere che smetta di emettere fumo prima di rimuovere gli accessori.

Questo apparecchio può essere utilizzato solo per cuocere ingredienti commestibili. Per evitare incendi o rischi, non introdurre porzioni di cibo troppo grandi o oggetti metallici.

Non introdurre materiali come carta, plastica, tessuto e/o altri oggetti infiammabili all'interno dell'apparecchio.

Per evitare che il cibo venga a contatto con le resistenze, non riempire eccessivamente i cestelli di cottura.

Non coprire le prese d'aria e le bocchette d'aerazione, ciò impedirebbe 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 cuocere carne grassa che potrebbe rilasciare troppo grasso.

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

Durante il funzionamento, l'aria viene rilasciata attraverso le bocchette d'aerazione. Mantenere il viso e le mani a distanza di sicurezza da esso. Durante la cottura e durante l'estrazione dei cestelli prestare attenzione all'aria calda proveniente dall'apparecchio.

Indossare sempre guanti protettivi quando si maneggiano componenti e/o accessori caldi. Le superfici esterne dell'apparecchio possono surriscaldarsi durante l'uso. I cestelli e i vassoi rimarranno molto caldi anche dopo che l'apparecchio è stato spento.

Non coprire mai la parte superiore dell'apparecchio durante la cottura.

La posa di accessori sopra l'apparecchio potrebbe danneggiarlo. Quando l'apparecchio è spento, lasciarlo raffreddare per circa 30 minuti prima di pulirlo o riporlo.

Prima del primo utilizzo

Prima del primo utilizzo rimuovere tutti i materiali di imballaggio. Rimuovere la pellicola protettiva (se presente) dai componenti.

Risciacquare e asciugare tutti gli accessori, pulire la parte esterna e interna dell'apparecchio con un panno caldo umido e preriscaldare l'apparecchio per alcuni minuti per eliminare eventuali residui.

Assicurarsi che i due cestelli di cottura siano posizionati correttamente e ben chiusi altrimenti l'apparecchio non funzionerà.

⚠ Attenzione: non toccare i cestelli di cottura caldi durante o dopo l'uso. Tienili solo per le maniglie.

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

L'apparecchio potrebbe emettere fumo e un leggero odore alla prima accensione. Non si tratta di un difetto, il fumo e l'odore dovrebbero scomparire dopo qualche utilizzo. Qualora fumo e odore fossero persistenti, contattare l'assistenza clienti Beper s.r.l.

Descrizioni di produzione - Fig. A

1. Unità principale
2. Pannello di controllo digitale
3. Cestello di cottura sinistro e destro
4. Cavo di alimentazione
5. Bocchetta d'aerazione destra
6. Bocchetta d'aerazione sinistra
7. Cestello di cottura
8. Vassoio estraibile
9. Maniglia

Pannello di controllo digitale - Fig. B

1. Pulsante di accensione (On/Off)
2. Pulsante avvio/pausa
3. Timer avvio ritardato
4. Menu programmi preimpostati (a-g)
5. Pulsante di comando del cestello sinistro
6. Pulsante di preriscaldamento
7. Pulsante incremento timer
8. Pulsante decremento timer
9. Display digitale
10. Pulsante aumento temperatura
11. Pulsante diminuzione temperatura
12. SMART FINISH
13. Pulsante di comando del cestello destro

Menu programmi preimpostati Fig. C

a - verdure, b - pesce, c – crostacei, d - costolette, e - pollo, f - pizza, g – patatine

Utilizzo

Collegare l'apparecchio a una presa di corrente adeguata.

Per accendere l'apparecchio, premere il pulsante di accensione . Per spegnerlo, tieni premuto il pulsante di accensione per 3 secondi.

Quando l'apparecchio viene acceso, il display del controllo digitale si accende, con tre icone lampeggianti di default: , **SMART FINISH** e .

● Per utilizzare solo uno dei due cestelli di cottura

Premere ① o ② e procedere alla selezione di uno dei programmi preimpostati dalla a alla g come indicato sul pannello comandi e premere . Prima e durante l'operazione, il tempo di cottura può essere regolato da 1 a 60 minuti premendo  o  e la temperatura può essere regolata da 80°C a 200°C premendo  o . Un rapido tocco al  o  aumenterà o diminuirà il tempo di 1 minuto, e al  o  aumenterà o diminuirà la temperatura di 5°C, mentre una pressione prolungata su questi pulsanti aiuterà ad impostare il tempo e la temperatura desiderati più rapidamente.

● Per utilizzare contemporaneamente entrambi i cestelli di cottura con lo stesso programma di cottura

Premere **SMART FINISH**, selezionare uno dei programmi preimpostati dalla a alla g come mostrato sul pannello di controllo e quindi premere . Con questa funzione non è possibile regolare il tempo e la temperatura prima e durante la cottura.

● Per utilizzare contemporaneamente entrambi i cestelli di cottura con due diversi programmi di cottura

Premere **SMART FINISH**

Premere ①

Selezionare uno dei programmi preimpostati dalla a alla g e/o regolare l'ora e/o la temperatura come desiderato

Premere **SMART FINISH**

Premere ②

Selezionare uno dei programmi preimpostati dalla a alla g e/o regolare l'ora e/o la temperatura come desiderato

Premere **SMART FINISH**

Premere .

L'apparecchio inizierà a funzionare e il display digitale mostrerà alternativamente la temperatura e il tempo di entrambi i cestelli di cottura. Con questa funzione non è possibile regolare il tempo e la temperatura dopo aver premuto il pulsante .

Si consiglia di agitare e/o girare gli ingredienti a metà del tempo di cottura per ottimizzare il risultato e per evitare una frittura irregolare degli ingredienti.

Si può mettere in pausa la cottura in qualsiasi momento in due modi: aprire il cestello di cottura o ►II. Per continuare, richiudere il cestello e premere di nuovo ►II.

Per annullare i programmi impostati in precedenza, premere ❶.

Al termine di ogni ciclo di cottura, verrà emesso un segnale acustico e la ventola continuerà a funzionare per altri 20 secondi per raffreddare l'apparecchio. Non interrompere questo processo.

Funzione preriscaldamento

Se è necessario preriscaldare l'apparecchio prima dell'avvio, premere ❸, il display digitale mostrerà 90°C di temperatura e 5 minuti. Premere ►II.

Funzione avvio ritardata

Dopo aver impostato il programma di cottura, premere ❹. Il tempo preimpostato è di 1 ora, ma è possibile regolare il tempo di ritardo da 10 minuti a 12 ore premendo ▲ o ▼.

Funzione standby

nei seguenti casi, l'apparecchio entrerà in modalità standby dopo 20 secondi e tutte le luci si spegneranno:

- A. Nessuna azione dopo la prima accensione.
- B. I programmi di cottura sono stati completati.

Istruzioni di cottura indicative

Questa tabella qui sotto ti aiuterà a selezionare le impostazioni di base per gli ingredienti. Tieni presente che queste impostazioni sono indicazioni. Poiché gli ingredienti differiscono per origine, dimensione, forma e marca, non possiamo garantire la migliore impostazione per i tuoi ingredienti. Gli ingredienti più piccoli di solito richiedono un tempo di cottura leggermente più breve rispetto agli ingredienti più grandi.

Una quantità maggiore di ingredienti richiede solo un tempo di cottura leggermente più lungo, una quantità minore di ingredienti richiede il tempo di cottura leggermente più breve.

Agitare gli ingredienti a metà del tempo di cottura ottimizzerà il risultato e può aiutare a evitare una frittura irregolare degli ingredienti.

Non cuocere ingredienti molto grassi nella friggitrice ad aria calda.

Puoi anche utilizzare la friggitrice ad aria calda per riscaldare gli ingredienti impostando la temperatura a 150°C per un massimo di 10 minuti.

Pietanza	Min-max Quantità (g)	Tem- po (min.)	Tempe- ratura (°C)	Agitare / Girare	Extra
Patatine Fritte sottili congelate	200-700	12-28	200	Agitare	
Patatine Fritte spesse congelate	200-700	12-28	200	Agitare	
Patatine Fritte NON congelate (8*8mm)	200-700	12-28	200	Agitare	Aggiungere ½ cucchiaino di olio durante la preparazione
Patatine Fritte NON congelate	200-600	18-25	180	Agitare	Aggiungere ½ cucchiaino di olio durante la preparazione
Patate al burro	600	18-25	180		
Bistecca di Manzo	100-500	8-20	180	Agitare	
Maiale	100-500	10-18	180	Agitare	
Hamburger	100-500	7-14	180	Girare	Aggiungere ½ cucchiaino di olio durante la preparazione
Salsiccia	100-500	13-15	200	Girare	Aggiungere ½ cucchiaino di olio durante la preparazione
Cosce di pollo	100-500	18-25	180	Agitare	Aggiungere ½ cucchiaino di olio durante la preparazione
Petto di pollo	100-500	10-15	180		
Involtoni	100-300	8-15	200	Girare	Aggiungere ½ cucchiaino di olio durante la preparazione
Crocchette di pollo surgelate	100-500	6-15	200	Agitare	Aggiungere ½ cucchiaino di olio durante la preparazione
Bastoncini di pesce surgelati	100-500	6-15	200		Aggiungere ½ cucchiaino di olio durante la preparazione
Croccantini di pane congelati Bocconcini al formaggio	100-500	8-18	200		Aggiungere ½ cucchiaino di olio durante la preparazione
Verdure	100-500	18	180		

Nota: aggiungere 3 minuti al tempo di preparazione quando si inizia a friggere se la friggitrice ad aria calda è ancora fredda.

Nota: le patate fritte si possono ottenere sia utilizzando patate surgelate (scelta consigliata) sia preparando patate fresche in questo modo:

Sbucciare le patate, tagliarle a pezzetti, lasciare le patate in ammollo completamente coperte dall'acqua per 20-30 minuti, scolare le patate e asciugarle con carta da cucina, versare in un recipiente mezzo cucchiaino di olio e unire le patate, mescolare fino a quando l'olio non sarà uniformemente distribuito tra le patate, procedere alla cottura.

Pulizia e manutenzione

Staccare la spina dalla presa a muro e lasciare raffreddare completamente l'apparecchio.

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

Non utilizzare utensili da cucina in metallo o strumenti di pulizia abrasivi per pulire l'apparecchio e i suoi accessori.

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

Pulire i cestelli e i vassoi con detersivo per piatti e risciacquare bene con abbondante acqua.

È possibile utilizzare liquidi sgrassanti per rimuovere i residui di cibo, quindi risciacquare bene con abbondante acqua.

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

Risoluzione Problematiche

Problema	Possibile causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona	L'apparecchio non è collegato alla rete elettrica	Collegare la spina dell'apparecchio ad una presa elettrica adeguata.
	Non è stato premuto il pulsante avvio	Premere il pulsante avvio
Gli ingredienti non sono completamente cotti.	La quantità di cibo inserita nei cestelli è eccessiva	Inserire quantità inferiore di cibo. Quantità ridotte si cuociono più uniformemente.
	La temperatura selezionata è troppo bassa e/o il tempo di cottura impostato è troppo breve.	Aumentare la temperatura e/o il tempo di cottura.
Gli ingredienti sono cotti non uniformemente	Alcune pietanze possono richiedere di essere agitate e/o girate durante il processo di cottura.	Agitare o girare gli ingredienti durante il processo di cottura.
I bocconcini fritti non sono croccanti	Il cibo preparato richiede una frittura tradizionale.	Utilizzare snack da forno o spennellare leggermente un po' d'olio sugli snack per un risultato più croccante.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Un fumo bianco fuoriesce dall'apparecchio	Gli ingredienti sono troppo grassi. Troppo olio o grasso è stato aggiunto agli ingredienti	Quando si friggono ingredienti grassi, l'olio colerà nel cestello. L'olio produce fumo bianco e i cestelli possono riscaldarsi. Ciò non influisce sul risultato di cottura.
	Il cestello contiene residui di olio e/o grasso dalle precedenti cotture	Pulire i cestelli adeguatamente prima di un nuovo utilizzo
Le patatine fritte non sono cotte uniformemente.	Non sono state utilizzate le patate giuste per frittura	Utilizzare patate per frittura.
	Le patate non sono state messe in ammollo e asciugate correttamente prima della cottura	Mettere in ammollo le patate per rimuovere l'amido, scolare e asciugarle bene prima di versarle nel cestello di cottura
Le patatine fritte non sono croccanti	La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e acqua nelle patatine	Assicurati che le patate siano ben asciutti prima di aggiungere l'olio.
		Taglia i bastoncini di patate più piccoli per un risultato più croccante.
		Aggiungere un po' più di olio per un risultato più croccante.

Dati tecnici

Potenza: 1700W

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.

Never touch moving parts of the appliance.

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.

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 next to 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 emitting smoke 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 basket.

To avoid the food to come into contact with the heating elements, do not overfill the cooking baskets.

Never cover the air inlets and outlets, 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 air outlets. Keep your face and hands at a safe distance from it. During cooking and when drawing out the baskets, pay attention to the hot air coming from the appliance.

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

Never cover the top part of the appliance during the cooking.

Laying accessories on top of the appliance could damage it.

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

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.

Make sure the two cooking baskets are placed correctly and closed properly otherwise the appliance will not work.

⚠ Caution: Do not touch the hot cooking baskets during or after use. Only hold them by the handles.

In the first use, it is advisable to run 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 after several uses. If the smoke and the smell will continue after the first use, turn off the device and contact Beper s.r.l customer care.

Production descriptions - Fig. A

1. Main unit
2. Digital control panel
3. Left and right cooking baskets
4. Power cord
5. Right air outlet
6. Left air outlet
7. Cooking basket
8. Removable tray
9. Handle

Digital control panel - Fig. B

1. Power button (On/Off)
2. Start/pause button
3. Delay start timer
4. Preset program menu (a-g)
5. Left basket's control button
6. Preheat button
7. Timer increase button
8. Timer decrease button
9. Digital display
10. Temperature increase button
11. Temperature decrease button
12. SMART FINISH
13. Right basket's control button

Preset Program Menu Fig. C

a - vegetables, b - fish, c – shrimps, d - ribs, e - chicken wings, f - pizza, g – chips

Usage

Plug the appliance into an adequate power supply.

To switch on the appliance, press . To switch it off, press and hold  for 3 seconds.

When the appliance is switched on, the digital control display will light up, with 3 icons blinking as a default: , **SMART FINISH** and .

• To use only one of the two cooking baskets

Press ① or ② and proceed to selecting one of the preset programs from a to g as shown on the control panel and press . Before and during the operation, cooking time could be adjusted from 1 to 60 minutes by pressing  or  and the temperature could be adjusted from 80°C to 200°C by pressing  or . A quick touch at  or  will increase or decrease time by 1 minute, and at  or  will increase or decrease temperature by 5°C, while a long press on those buttons will help set the desired time and temperature more quickly.

- **To use both cooking baskets at the same time with the same cooking program**

Press **SMART FINISH**, select one of the preset programs from a to g as shown on the control panel and then press ►||. With this function, it's not possible to adjust the time and temperature before and during cooking.

- **To use both cooking baskets at the same time with two different cooking programs**

Press **SMART FINISH**

Press ①

Select one of the preset programs from a to g, and/or adjust time and/or temperature as desired

Press **SMART FINISH**

Press ②

Select one of the preset programs from a to g, and/or adjust time and/or temperature as desired

Press **SMART FINISH**

Press ►||

The appliance will start running and the digital display will show alternately temperature and time of both cooking baskets. With this function it's not possible to adjust time and temperature after having pressed ►||.

It is advisable to shake and turn the ingredients halfway through the cooking time to optimize the result and to avoid uneven cooking of the ingredients.

You can pause cooking at any time in two ways: open the baskets or press ►||. To continue, close the basket and press again ►||.

To cancel the previously set programs, press ⏻.

At the end of each cooking cycle there will be a beep sound and the fan will continue to run for another 20 seconds to cool down the appliance. Do not interrupt this process.

Preheat function

If you need to preheat the appliance before starting, press 🔥, the digital display will show 90°C of temperature and 5 minutes. Press ►||.

Delay start function

After having set the cooking program, press ⌚. The preset delay time is 1 hour, but it's possible to adjust the delay time from 10 minutes to 12 hours by pressing ▲ or ▼.

Standby function

In the following cases, the appliance will go into standby mode after 20 seconds, and all lights will turn off:

- A. No action after the first power on.
- B. The cooking programs have been completed.

Indicative cooking instructions

This table below will help you to select the basic settings for the ingredients. Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.

A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.

Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the result and can help prevent unevenly fried ingredients.

Do not cook extremely greasy ingredients in this appliance.

You can also use the appliance to reheat ingredients by setting the temperature at 150°C for up to 10 minutes.

Food	Min-max Amount (g)	Time (min.)	Temperature (°C)	Overtur- ning	Extra
Thin frozen fries	200-700	12-28	200	Overtur- ning	
Thick frozen fries	200-700	12-28	200	Overtur- ning	
NOT frozen fries (8*8mm)	200-700	12-28	200	Overtur- ning	Adding ½ spoon of oil during preparation
NOT frozen fries	200-600	18-25	180	Overtur- ning	Adding ½ spoon of oil during preparation
Butter potatoes	600	18-25	180		
Beefsteak	100-500	8-20	180	Overtur- ning	
Pork chops	100-500	10-18	180	Overtur- ning	
Hamburger	100-500	7-14	180	Overtur- ning	Adding ½ spoon of oil during preparation
Sausage roll	100-500	13-15	200	Overtur- ning	Adding ½ spoon of oil during preparation
Chicken drumsticks	100-500	18-25	180	Overtur- ning	Adding ½ spoon of oil during preparation
Chicken breast	100-500	10-15	180		
Spring rolls	100-300	8-15	200	Overtur- ning	Adding ½ spoon of oil during preparation
Frozen chicken nuggets	100-500	6-15	200	Overtur- ning	Adding ½ spoon of oil during preparation
Frozen fish fingers	100-500	6-15	200		Adding ½ spoon of oil during preparation

Food	Min-max A m o u n t (g)	Time (min.)	Tempe- rature (°C)	Overtur- ning	Extra
Frozen bread crumbed cheese snacks	100-500	8-18	200		Adding ½ spoon of oil du- ring preparation
Stuffed vegetables	100-500	18	180		

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

Note: French fries can be obtained either by using frozen potatoes (recommended choice) or by preparing fresh potatoes in this way:

Peel the potatoes, cut them into small pieces, leave the potatoes to soak completely covered by water for 20-30 minutes, drain the potatoes and dry them with kitchen paper, pour half a tablespoon of oil into a container and add the potatoes, mix until the oil is evenly distributed among the potatoes, continue cooking.

Cleaning and maintenance

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

Clean the appliance after every use.

Do not use metal kitchen tools or abrasive cleaning tools to clean the appliance and its accessories.

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

Clean the baskets and trays with dish washing liquid and rinse well with abundance of water.

It is possible to use degreasing liquids to remove food residue, then rinse well with abundance of water. Make sure that all components are clean and dry before storing the appliance.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The appliance does not work.	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not pressed the power button.	Press the on/off button to turn on the appliance.
The ingredients are not fried completely.	The amount of the food in the basket is excessive.	Put smaller batches of ingredients in the baskets. Smaller batches are fried more evenly.
	The temperature is too low or the time is not enough.	Increase the temperature or cooking time.

Problem	Possible cause	Solution
The ingredients are fried unevenly.	Different types of food may need to be shaken halfway during cooking.	Shake food halfway during the cooking time.
Fried snacks are not crispy	You used a type of snacks that should be cooked in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
White smoke comes out from the appliance.	The ingredients are too greasy, too much oil or fat is added.	When you fry greasy ingredients, oil will leak into the basket. The oil produces white smoke and the baskets may heat up. This does not affect the cooking result.
	The basket still contains grease residue from previous use.	Clean the baskets properly after and before each use.
Fresh fries are fried unevenly.	You haven't used the right potato type.	Use potatoes for fries.
	You haven't soaked the potato sticks and dry them properly before frying.	Soak the potato sticks properly to remove starch from the potato sticks and dry them well before frying.
Fresh fries are not crispy.	The crispness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries	Make sure the potato sticks have been dried properly before adding the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

Technical data

Power: 1700W

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

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



The European directive 2011/65/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain, and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out “wheeled bin” symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance, it must be separately collected.

GUARANTEE CERTIFICATE

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

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

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

GUARANTEE CONDITIONS

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

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

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

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

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

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

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

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.

Ne touchez jamais les pièces mobiles de l'appareil.

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

Ne pas utiliser l'appareil avant d'avoir lu attentivement ce manuel d'instructions, en vous assurant de vous familiariser pleinement avec le fonctionnement de cet appareil et les précautions d'utilisation qui s'y rapportent.

Ne pas tremper l'appareil dans l'eau ! Ne pas rincer sous l'eau du robinet.

Ne pas verser de liquide à l'intérieur de l'unité principale contenant les composants électriques.

N'essayez en aucun cas de manipuler la fiche.

Utilisez toujours cet appareil sur une surface horizontale et stable.

N'utilisez pas cet appareil sur ou près de matériaux combustibles, tels que des nappes et des rideaux.

Ne pas utiliser l'appareil lorsqu'il est placé contre le mur ou en contact avec d'autres appareils. Laissez au moins 10 cm d'espace libre autour de l'appareil. Ne placez rien sur l'appareil.

Si l'appareil émet de la fumée noire, débranchez immédiatement l'appareil du réseau électrique et attendez qu'il cesse d'émettre de la fumée avant de retirer les accessoires.

Cet appareil ne peut être utilisé que pour cuire des ingrédients comestibles. Pour éviter les incendies ou les risques, n'introduisez pas de trop grandes portions de nourriture ou d'objets métalliques. Ne pas introduire de matériaux tels que du papier, du plastique, du tissu et/ou d'autres objets inflammables à l'intérieur de l'appareil.

Pour éviter que les aliments entrent en contact avec les résistances, ne remplissez pas excessivement les paniers de cuisson.

Ne couvrez pas les prises d'air et les événements, cela empêcherait une cuisson uniforme et pourrait endommager l'appareil ou provoquer sa surchauffe.

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

Pendant la cuisson, la température à l'intérieur de l'appareil est très élevée. Ne mettez pas vos mains ou toute autre partie du corps à l'intérieur de l'appareil à moins qu'il ne soit complètement refroidi.

Pendant le fonctionnement, l'air est libéré par les bouches d'aération. Gardez votre visage et vos mains à distance de sécurité de celui-ci. Lors de la cuisson et lors de l'extraction des paniers, faites attention à l'air chaud provenant de l'appareil.

Portez toujours des gants de protection lorsque vous manipulez des composants et/ou des accessoires chauds. Les surfaces extérieures de l'appareil peuvent surchauffer pendant l'utilisation. Les paniers et les plateaux resteront très chauds même après que l'appareil ait été éteint.

Ne couvrez jamais la partie supérieure de l'appareil pendant la cuisson.

La pose d'accessoires sur l'appareil pourrait l'endommager.

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

Avant la première utilisation

Avant la première utilisation, retirez tous les matériaux d'emballage. Retirer le film protecteur (le cas échéant) des composants.

Rincer et sécher tous les accessoires, nettoyer l'extérieur et l'intérieur de l'appareil avec un chiffon chaud humide et préchauffer l'appareil pendant quelques minutes pour éliminer tout résidu.

Assurez-vous que les deux bacs de cuisson sont correctement positionnés et bien fermés, sinon l'appareil ne fonctionnera pas.

⚠ Attention : ne touchez pas les paniers de cuisson chauds pendant ou après l'utilisation. Maintenez-les seulement par les poignées.

Lors de la première utilisation, il est recommandé de faire fonctionner l'appareil à vide pendant 10 minutes.

L'appareil pourrait dégager de la fumée et une légère odeur au premier allumage. Il ne s'agit pas d'un défaut, la fumée et l'odeur devraient disparaître après une certaine utilisation. Si la fumée et l'odeur persistent, contactez le service clientèle de Beper s.r.l.

Descriptions de production - Fig. A

1. Unité principale
2. Panneau de contrôle numérique
3. Panier de cuisson gauche et droit
4. Câble d'alimentation
5. Bouche d'aération droite
6. Bouche d'aération gauche
7. Panier de cuisson
8. Plateau amovible
9. Poignée

Panneau de contrôle numérique Fig.B

1. Bouton d'alimentation (On/Off)
2. Bouton de démarrage/pause
3. Minuterie de démarrage retardée
4. Menu programmes prééglés (a-g)
5. Bouton de commande du panier gauche
6. Bouton de préchauffage
7. Bouton d'augmentation de la minuterie
8. Bouton de diminution de la minuterie
9. Affichage numérique
10. Bouton d'élévation de la température
11. Bouton de diminution de la température
12. SMART FINISH
13. Bouton de commande du panier droit

Menu programmes préréglés Fig. C

a - légumes, b - poisson, c – crustacés, d - côtelettes, e - poulet, f - pizza, g – chips

Utilisation

Branchez l'appareil à une prise de courant appropriée.

Pour allumer l'appareil, appuyez sur le bouton d'alimentation . Pour l'éteindre, maintenez le bouton d'alimentation appuyé pendant 3 secondes.

Lorsque l'appareil est allumé, l'écran du contrôleur numérique s'allume, avec trois icônes clignotantes par défaut : , **SMART FINISH** et .

• Pour n'utiliser qu'un seul des deux bacs de cuisson

Appuyez sur ① ou ② et procéder à la sélection de l'un des programmes prédéfinis d'a à g comme indiqué sur le panneau de commande et appuyez sur . Avant et pendant l'opération, le temps de cuisson peut être ajusté de 1 à 60 minutes en appuyant sur  ou  et la température peut être réglée de 80°C à 200°C en appuyant sur  ou . Une touche rapide au  ou  augmentera ou diminuera le temps de 1 minute, et au  ou  augmentera ou diminuera la température de 5°C, tandis qu'une pression prolongée sur ces boutons aidera à régler le temps et la température souhaités plus rapidement.

• Pour utiliser simultanément les deux bacs de cuisson avec le même programme de cuisson

Appuyez sur **SMART FINISH**, sélectionnez l'un des programmes prédéfinis d'a à g comme indiqué sur le panneau de commande, puis appuyez sur . Avec cette fonction, il n'est pas possible de régler le temps et la température avant et pendant la cuisson.

• Pour utiliser simultanément les deux paniers de cuisson avec deux programmes de cuisson différents

Appuyer sur **SMART FINISH**

Appuyez sur ①

Sélectionnez l'un des programmes prédéfinis d'a à g et/ou réglez l'heure et/ou la température comme vous le souhaitez

Appuyer sur **SMART FINISH**

Appuyez sur ②

Sélectionnez l'un des programmes prédéfinis d'a à g et/ou réglez l'heure et/ou la température comme vous le souhaitez

Appuyer sur **SMART FINISH**

Appuyez sur .

L'appareil commencera à fonctionner et l'affichage numérique affichera alternativement la température et le temps des deux paniers de cuisson. Avec cette fonction, vous ne pouvez pas régler le temps et la température après avoir appuyé sur le bouton .

Il est recommandé de mélanger et/ou de remuer les ingrédients à la moitié du temps de cuisson pour optimiser le résultat et éviter une friture irrégulière des ingrédients.

Vous pouvez mettre la cuisson en pause à tout moment de deux façons : ouvrir le panier de cuisson ou ►II. Pour continuer, fermez le panier et appuyez à nouveau sur ►II.

Pour annuler les programmes précédemment définis, appuyez sur 0.

À la fin de chaque cycle de cuisson, un signal sonore sera émis et le ventilateur continuera à fonctionner pendant encore 20 secondes pour refroidir l'appareil. N'interrompez pas ce processus.

Fonction de préchauffage

S'il est nécessaire de préchauffer l'appareil avant le démarrage, appuyez sur , l'affichage numérique affichera 90°C de température et 5 minutes. Appuyez sur ►II.

Fonction de démarrage différé

Après avoir défini le programme de cuisson, appuyez sur . Le temps par défaut est de 1 heure, mais vous pouvez régler le temps de retard de 10 minutes à 12 heures en appuyant sur ▲ ou ▼.

Fonction veille

dans les cas suivants, l'appareil entrera en mode veille après 20 secondes et toutes les lumières s'éteindront :

- A. Aucune action après le premier allumage.
- B. Les programmes de cuisson sont terminés.

Instructions de cuisson indicatives

Ce tableau ci-dessous vous aidera à sélectionner les paramètres de base pour les ingrédients. Gardez à l'esprit que ces paramètres sont des indications. Parce que les ingrédients diffèrent par l'origine, la taille, la forme et la marque, nous ne pouvons pas garantir le meilleur réglage pour vos ingrédients.

Les ingrédients plus petits nécessitent généralement un temps de cuisson légèrement plus court que les ingrédients plus grands.

Une plus grande quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de cuisson légèrement plus long, une plus petite quantité d'ingrédients nécessite un temps de cuisson légèrement plus court.

Mélanger les ingrédients à la moitié du temps de cuisson optimisera le résultat et peut aider à éviter une friture irrégulière des ingrédients.

Ne faites pas cuire des ingrédients très gras dans la friteuse à air chaud.

Vous pouvez également utiliser la friteuse à air chaud pour chauffer les ingrédients en réglant la température à 150°C pendant 10 minutes maximum.

Spécialité culinaire	min - max Quantité (g)	Tem- ps (min.)	Tempéra- ture (°C)	Mélan- ger / re- muer	Plus d'informa- tions
Frites fines congelées	200-700	12-28	200	Mélan- ger	
Frites épaisses con- gelées	200-700	12-28	200	Mélan- ger	
Frites NON congelées (8*8mm)	200-700	12-28	200	Mélan- ger	Ajouter ½ cuillère à soupe d'huile pen- dant la préparation
Frites NON congelées	200-600	18-25	180	Mélan- ger	Ajouter ½ cuillère à soupe d'huile pen- dant la préparation
Pommes de terre au beurre	600	18-25	180		
Steak de bœuf	100-500	8-20	180	Mélan- ger	
Cochons	100-500	10-18	180	Mélan- ger	
Hamburger	100-500	7-14	180	Remuer	Ajouter ½ cuillère à soupe d'huile pen- dant la préparation
Saucisse	100-500	13-15	200	Remuer	Ajouter ½ cuillère à soupe d'huile pen- dant la préparation
Cuisses de poulet	100-500	18-25	180	Mélan- ger	Ajouter ½ cuillère à soupe d'huile pen- dant la préparation
Poitrine de poulet	100-500	10-15	180		
Fourrés	100-300	8-15	200	Remuer	Ajouter ½ cuillère à soupe d'huile pen- dant la préparation
Croquettes de poulet surgelées	100-500	6-15	200	Mélan- ger	Ajouter ½ cuillère à soupe d'huile pen- dant la préparation
Bâtonnets de poisson surgelés	100-500	6-15	200		Ajouter ½ cuillère à soupe d'huile pen- dant la préparation

Spécialité culinaire	min - max Quantité (g)	Tem- ps (min.)	Tempéra- ture (°C)	Méla- nger / re- muer	Plus d'informations
Croquettes de pain congelées Boulettes au fromage	100-500	8-18	200		Ajouter ½ cuillère à soupe d'huile pendant la préparation
Légumes	100-500	18	180		

Remarque : ajoutez 3 minutes au temps de préparation lorsque vous commencez à frire si la friteuse à air chaud est encore froide.

Remarque : les frites peuvent être obtenues à la fois en utilisant des pommes de terre surgelées (choix recommandé) et en préparant des pommes de terre fraîches de cette manière : Éplucher les pommes de terre, les couper en petits morceaux, laisser les pommes de terre tremper complètement dans l'eau pendant 20-30 minutes, égoutter les pommes de terre et les sécher avec du papier de cuisine, verser dans un récipient une demi-cuillère à soupe d'huile et mélanger les pommes de terre, mélanger jusqu'à ce que l'huile soit uniformément répartie entre les pommes de terre, procéder à la cuisson.

Nettoyage et entretien

Débrancher la fiche de la prise murale et laisser refroidir complètement l'appareil.

Nettoyer l'appareil après chaque utilisation.

N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou d'outils de nettoyage abrasifs pour nettoyer l'appareil et ses accessoires.

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

Nettoyer les paniers et les plateaux avec du détergent à vaisselle et bien rincer avec beaucoup d'eau.

Vous pouvez utiliser des liquides dégraissants pour éliminer les résidus alimentaires, puis rincer abondamment à l'eau.

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

Résolution des problèmes

Problem	Cause probable	Solution
L'appareil ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas connecté au réseau électrique	Branchez la fiche de l'appareil à une prise électrique appropriée.
	Le bouton de démarrage n'a pas été appuyé	Appuyer sur le bouton Marche.

Problem	Cause probable	Solution
Les ingrédients ne sont pas complètement cuits.	La quantité de nourriture placée dans les paniers est excessive	Incorporer une quantité inférieure de nourriture. Les quantités réduites sont cuites plus uniformément.
	La température sélectionnée est trop basse et/ou le temps de cuisson réglé est trop court.	Augmenter la température et/ou le temps de cuisson.
Les ingrédients ne sont pas cuits uniformément.	Certains plats peuvent nécessiter d'être mélangés et/ou remués pendant le processus de cuisson.	Mélanger ou remuer les ingrédients pendant le processus de cuisson.
Les frites ne sont pas croustillantes	La nourriture préparée nécessite une friture traditionnelle.	Utilisez des snacks au four ou broser légèrement un peu d'huile sur les snacks pour un résultat plus croustillant.
Une fumée blanche s'échappe de l'appareil	Les ingrédients sont trop gras. Trop d'huile ou de graisse a été ajouté aux ingrédients	Lorsque vous faites frire des ingrédients gras, l'huile va couler dans le panier. L'huile produit de la fumée blanche et les paniers peuvent se réchauffer. Cela n'affecte pas le résultat de la cuisson.
	Le panier contient des résidus d'huile et/ou de graisse provenant des cuissons précédentes	Nettoyer les paniers correctement avant une nouvelle utilisation
Les frites ne sont pas cuites uniformément.	Les bonnes pommes de terre n'ont pas été utilisées pour la friture	Utilisez des pommes de terre pour la friture.
	Les pommes de terre n'ont pas été trempées et séchées correctement avant la cuisson.	Faire tremper les pommes de terre pour enlever l'amidon, égoutter et bien les sécher avant de les verser dans le panier de cuisson
Les frites ne sont pas croustillantes	Le croustillant des chips dépend de la quantité d'huile et d'eau dans les chips	Assurez-vous que les pommes de terre sont bien séchées avant d'ajouter l'huile.
		Coupez les bâtonnets de pommes de terre plus petits pour un résultat plus croustillant.
		Ajouter un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

Données techniques

Puissance: 1700W

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

Dans une perspective d'amélioration continue, Beper se réserve la possibilité d'apporter des modifications et des améliorations au produit concerné 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.

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.

Berühren Sie niemals die beweglichen Teile des Geräts.

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

Decken Sie die Lutein- 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 die Körbe 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. Die Körbe und die Tablettts werden auch nach dem Ausschalten des Geräts noch sehr heiß.

Decken Sie niemals die Oberseite des Geräts während des Kochens ab.

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.

Vor der ersten Benutzung

Vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien entfernen. Entfernen Sie die Schutzfolie (falls vorhanden) von den Komponenten.

Spülen und trocknen Sie alle Zubehörteile ab, reinigen Sie den äußeren und inneren Teil des Geräts mit einem feuchten, warmen Tuch und heizen Sie das Gerät einige Minuten lang vor, um eventuelle Rückstände abzubrennen. Achten Sie darauf, dass die beiden Körbe richtig positioniert und fest verschlossen sind, sonst funktioniert das Gerät nicht.

⚠ Achtung: Heiße Kochkörbe während oder nach dem Gebrauch nicht berühren. Halten Sie sie einfach an den Griffen.

Bei der ersten Inbetriebnahme ist es ratsam, das Gerät 10 Minuten lang leer zu betreiben. Das Gerät kann beim ersten Einschalten Rauch und einen leichten Geruch abgeben. Dies ist kein Defekt, der Rauch und der Geruch sollten innerhalb weniger Minuten verschwinden. Das Spritzschutzgitter muss bei jedem Gebrauch am Gerät angebracht werden. Fehlt das Gitter, kann sich Fett auf dem Heizelement ansammeln, was zu übermäßigem Rauchaustritt führen kann. Wenn Rauch und Geruch bestehen bleiben, wenden Sie sich an den Kundendienst von Beper s.r.l.

Beschreibung des Produkts - Abb. A

1. Haupteinheit
2. Digitales Bedienfeld
3. Linker und rechter Korb
4. Netzkabel
5. Rechter Luftauslass
6. Linker Luftauslass
7. Korb
8. Abnehmbares Tablett
9. Griffe

Digitales Bedienfeld – Abb. B

1. Einschalttaste (Ein/Aus)
2. Taste Start/Pause
3. Timer für verzögerten Start
4. Menü für voreingestellte Programme (a-g)
5. Linke Korbsteuerungstaste
6. Taste Vorheizen
7. Taste für die Erhöhung des Timers
8. Taste zum Verringern des Timers
9. Digitale Anzeige
10. Taste für Temperaturerhöhung
11. Taste zum Senken der Temperatur
12. SMART FINISH
13. Taste für die Korbsteuerung rechts

Voreingestellte Programmenüs - Abb. C

a - Gemüse, b - Fisch, c - Schalentiere, d - Rippchen, e - Huhn, f - Pizza, g - Pommes

Verwendung

Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an.

Um das Gerät einzuschalten, drücken Sie die Einschalttaste . Um das Gerät auszuschalten, halten Sie die Einschalttaste 3 Sekunden lang gedrückt.

Beim Einschalten des Geräts leuchtet das digitale Kontrolldisplay auf, auf dem standardmäßig drei Symbole blinken: , **SMART FINISH** und  voreingestellt.

• Um nur einen der beiden Körbe zu verwenden

Drücken Sie ^① oder ^② und wählen Sie dann eines der voreingestellten Programme a bis g, wie auf dem Bedienfeld angegeben, und drücken Sie . Vor und während des Betriebs kann die Garzeit durch Drücken von  oder  von 1 bis 60 Minuten und die Temperatur durch Drücken von  oder  von 80°C bis 200°C eingestellt werden. Ein kurzer Druck auf  oder  erhöht oder verringert die Zeit um 1 Minute und auf  oder  erhöht oder verringert die Temperatur um 5°C, während ein langer Druck auf diese Tasten hilft, die gewünschte Zeit und Temperatur schneller einzustellen

• Um beide Körbe gleichzeitig mit demselben Garprogramm zu verwenden

Drücken Sie **SMART FINISH**, wählen Sie eines der voreingestellten Programme a bis g, wie auf dem Bedienfeld angezeigt, und drücken Sie dann die . Mit dieser Funktion ist es nicht möglich, Zeit und Temperatur vor und während des Garens einzustellen.

• Um beide Körbe gleichzeitig mit zwei unterschiedlichen Garprogrammen zu verwenden

Drücken Sie **SMART FINISH**

Drücken Sie ^①

Wählen Sie eines der voreingestellten Programme von a bis g/oder stellen Sie Zeit und/oder Temperatur wie gewünscht ein **SMART FINISH** Drücken Drücken Sie ^②

Wählen Sie eines der voreingestellten Programme a bis g und/oder stellen Sie Zeit und/oder Temperatur wie gewünscht ein **SMART FINISH** Drücken

Drücken Sie .

Das Gerät nimmt seinen Betrieb auf und die Digitalanzeige zeigt abwechselnd die Temperatur und die Zeit beider Körbe an. Bei dieser Funktion ist es nicht möglich, die Zeit und die Temperatur nach dem Drücken von  einzustellen .

Wir empfehlen, die Zutaten nach der Hälfte der Garzeit umzurühren und/oder zu wenden, um das Ergebnis zu optimieren und ein ungleichmäßiges Anbraten der Zutaten zu vermeiden.

Sie können den Garvorgang jederzeit auf zwei Arten unterbrechen: öffnen Sie den Korb oder drücken Sie . Um fortzufahren, schließen Sie den Korb wieder und drücken Sie .

Um die zuvor eingestellten Programme abubrechen, drücken Sie die .

Am Ende jedes Garvorgangs ertönt ein akustisches Signal und das Gebläse läuft noch 20 Sekunden lang weiter, um das Gerät abzukühlen. Unterbrechen Sie diesen Vorgang nicht.

Vorheizfunktion

Wenn es notwendig ist, das Gerät vor der Inbetriebnahme vorzuheizen, drücken Sie , die Digitalanzeige zeigt 90°C und 5 Minuten an. Drücken Sie ►II.

Verzögerungsfunktion

Drücken Sie nach der Einstellung des Garprogramms . Die voreingestellte Zeit beträgt 1 Stunde, aber Sie können die Verzögerungszeit von 10 Minuten bis 12 Stunden einstellen, indem Sie [Taste 7. Abb.B] oder [Taste 8. Abb.B] drücken.

Standby-Funktion

In den folgenden Fällen geht das Gerät nach 20 Sekunden in den Standby-Modus über und alle Lichter erlöschen:

- A. Keine Aktion nach dem ersten Einschalten.
- B. Die Garprogramme sind abgeschlossen.

Indikative Kochanweisungen

Die nachstehende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die Zutaten. Bitte beachten Sie, dass es sich bei diesen Einstellungen um Richtwerte handelt. Da sich die Zutaten in Bezug auf Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir die beste Einstellung für Ihre Zutaten nicht garantieren.

Kleinere Zutaten benötigen in der Regel eine etwas kürzere Garzeit als größere Zutaten.

Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas längere Garzeit, eine kleinere Menge an Zutaten eine etwas kürzere Garzeit.

Wenn Sie die Zutaten nach der Hälfte der Garzeit umrühren, optimieren Sie das Ergebnis und vermeiden ein ungleichmäßiges Anbraten der Zutaten.

Garen Sie keine sehr fetthaltigen Zutaten in der Heißluftfritteuse.

Sie können die Heißluftfritteuse auch zum Erhitzen von Zutaten verwenden, indem Sie die Temperatur für maximal 10 Minuten auf 150 °C einstellen.

Gericht	Min - Max Menge (g)	Mindestzeit (Minuten)	Temperatur (°C)	Rühren / Drehen	Zusatzinformation
Dünne gefrorene Pommes frites	200-700	12-28	200	Shake	
Dicke gefrorene Pommes frites	200-700	12-28	200	Shake	
Ungefrorene Pommes frites (8*8mm)	200-700	12-28	200	Shake	Bei der Zubereitung ½ Esslöffel Öl hinzufügen

Gericht	Min - Max Menge (g)	M i n d e - stzeit (Minuten)	Tempera- tur (°C)	Rühren / Drehen	Zusatzinformation
U n g e f r o r e n e Pommes frites	200-600	18-25	180	Shake	Bei der Zubereitung ½ Esslöffel Öl hinzufügen
Butterkartoffeln	600	18-25	180		
Rindersteak	100-500	8-20	180	Shake	
Schwein	100-500	10-18	180	Shake	
Hamburger	100-500	7-14	180	Drehen	Bei der Zubereitung ½ Esslöffel Öl hinzufügen
Wurst	100-500	13-15	200	Drehen	Bei der Zubereitung ½ Esslöffel Öl hinzufügen
Hühnerschenkel	100-500	18-25	180	Shake	Bei der Zubereitung ½ Esslöffel Öl hinzufügen
Hühnerbrust	100-500	10-15	180		
Rollen	100-300	8-15	200	Drehen	Bei der Zubereitung ½ Esslöffel Öl hinzufügen
G e f r o r e n e Hühnernuggets	100-500	6-15	200	Shake	Bei der Zubereitung ½ Esslöffel Öl hinzufügen
Gefrorene Fi- schstäbchen	100-500	6-15	200		Bei der Zubereitung ½ Esslöffel Öl hinzufügen
Gefrorene Sem- melbrösel Käse-Nuggets	100-500	8-18	200		Bei der Zubereitung ½ Esslöffel Öl hinzufügen
Gemüse	100-500	18	180		

Hinweis: Rechnen Sie 3 Minuten zur Zubereitungszeit hinzu, wenn Sie mit dem Frittieren beginnen und die Heißluftfritteuse noch kalt ist.

Hinweis: Bratkartoffeln können entweder mit tiefgefrorenen Kartoffeln (empfohlene Wahl) oder mit frischen Kartoffeln auf diese Weise zubereitet werden:

Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden, 20-30 Minuten zugedeckt in Wasser einweichen, abtropfen lassen und mit Küchenpapier abtrocknen, einen halben Esslöffel Öl in eine Schüssel geben und die Kartoffeln hineingeben, umrühren, bis sich das Öl gleichmäßig in den Kartoffeln verteilt hat, mit dem Kochen fortfahren

Reinigung und Instandhaltung

Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts und seines Zubehörs keine Küchenutensilien aus Metall oder Scheuermittel.

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

Reinigen Sie die Körbe und Tablett mit Geschirrspülmittel und spülen Sie sie mit reichlich Wasser gut aus.

Zum Entfernen von Speiseresten können Sie Entfettungsflüssigkeiten verwenden und anschließend mit reichlich Wasser gut nachspülen.

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

Fehlersuche

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht an das Stromnetz angeschlossen	Schließen Sie den Gerätestecker an eine geeignete Steckdose an
	Der Starttaste wurde nicht gedrückt	Drücken Sie die Starttaste
Die Zutaten sind nicht vollständig gegart	Die Menge der in die Körbe gelegten Lebensmittel ist zu groß	Weniger Lebensmittel einlegen. Kleinere Mengen garen gleichmäßiger
	Die gewählte Temperatur ist zu niedrig und/oder die eingestellte Garzeit zu kurz.	Erhöhen Sie die Temperatur und/oder Garzeit
Die Zutaten werden ungleichmäßig gegart	Einige Gerichte müssen während des Garvorgangs geschüttelt und/oder gewendet werden	Rühren oder wenden Sie die Zutaten während des Garvorgangs
Frittierte Häppchen sind nicht knusprig	Zubereitete Speisen erfordern traditionelles frittiert werden.	Verwenden Sie gebackene Snacks oder bepinseln Sie die Snacks leicht mit Öl, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen
Ein weißer Rauch entweicht aus dem Gerät	Die Zutaten sind zu fett. Den Zutaten wurde zu viel Öl oder Fett zugesetzt	Beim Frittieren von fetthaltigen Zutaten tropft Öl in den Korb. Das Öl erzeugt weißen Rauch und die Körbe können sich erhitzen. Dies hat keinen Einfluss auf das Garergebnis.
	Der Korb enthält Öl- und/oder Fettreste von früheren Garvorgängen	Reinigen Sie die Körbe ordnungsgemäß, bevor Sie sie wieder verwenden

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Pommes Frites werden nicht gleichmäßig gegart.	Es wurden nicht die richtigen Kartoffeln zum Frittieren verwendet	Kartoffeln zum Frittieren verwenden.
	Die Kartoffeln wurden vor dem Kochen nicht richtig eingeweicht und getrocknet	Weichen Sie die Kartoffeln ein, um die Stärke zu entfernen, und lassen Sie sie gut abtropfen, bevor Sie sie in den Korb geben
Die Pommes sind nicht knusprig	Die Knusprigkeit der Pommes hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes ab	Stellen Sie sicher, dass die Kartoffeln gut getrocknet sind, bevor Sie das Öl hinzufügen.
		Schneiden Sie die Kartoffelstäbchen kleiner, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
		Für ein knusprigeres Ergebnis ein wenig mehr Öl hinzufügen.

Technische Daten

Leistung: 1700W

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

Im Interesse einer kontinuierlichen Verbesserung behält sich Beper das Recht vor, Änderungen und Verbesserungen an diesem Produkt ohne vorherige Ankündigung vorzunehmen.



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.

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.

Nunca toque las partes móviles del dispositivo.

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

No utilice el aparato antes de leer detenidamente este manual de instrucciones, asegurándose de estar completamente familiarizado con el funcionamiento de este aparato y las precauciones de uso relacionadas. Nunca sumerja el aparato en agua. No lo enjuague con agua del grifo. No vierta líquido en la unidad principal que contiene los componentes eléctricos.

No intente manipular el enchufe de ninguna manera.

Utilice siempre este aparato sobre una superficie horizontal y estable.

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

No utilice el aparato si está colocado contra una pared o en contacto con otros aparatos. Deje al menos 10 cm de espacio libre alrededor del aparato. No coloque nada encima del aparato.

Si el aparato emite humo negro, desconéctelo inmediatamente de la red eléctrica y espere hasta que deje de emitir humo antes de retirar los accesorios.

Este aparato solo se puede utilizar para cocinar ingredientes comestibles. Para evitar incendios o riesgos, no introduzca porciones demasiado grandes de comida u objetos metálicos.

No introduzca materiales como papel, plástico, tela y/u otros objetos inflamables en el interior del aparato.

Para evitar que los alimentos entren en contacto con los elementos calefactores, no llene en exceso las cestas de cocción.

No cubra las entradas y salidas de aire, esto impediría 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 cocine carne grasosa que pueda liberar demasiada grasa.

Durante la cocción, la temperatura dentro del aparato es muy alta. No introduzca las manos ni ninguna otra parte del cuerpo dentro del aparato a menos que se haya enfriado por completo.

Durante el funcionamiento, se libera aire a través de las rejillas de ventilación. Mantenga la cara y las manos alejadas de él. Durante la cocción y al retirar las cestas, preste atención al aire caliente que sale del aparato.

Utilice siempre guantes de protección cuando manipule componentes y/o accesorios calientes. Las superficies externas del aparato pueden calentarse durante el uso. Las cestas y bandejas permanecerán muy calientes incluso después de apagar el aparato.

Nunca cubra la parte superior del aparato durante la cocción.

La colocación de accesorios encima del aparato podría dañarlo.

Cuando el aparato esté apagado, deje que se enfríe durante aproximadamente 30 minutos antes de limpiarlo o guardarlo.

Antes del primer uso

Antes del primer uso, retire todos los materiales de embalaje. Retire la película protectora (si la hay) 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 eliminar cualquier residuo.

Asegúrese de que las dos cestas de cocción estén colocadas correctamente y bien cerradas; de lo contrario, el aparato no funcionará.

⚠ Precaución: No toque las cestas de cocción calientes durante o después de su uso. Simplemente sosténgalos por las manijas.

Cuando se utiliza por primera vez, se recomienda hacer funcionar el aparato vacío durante 10 minutos.

El aparato puede emitir humo y un ligero olor cuando se enciende por primera vez. Esto no es un defecto, el humo y el olor deberían desaparecer después de algunos usos. Si el humo y el olor persisten, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Beper srl.

Descripciones de producción - Fig. A

1. Unidad principal
2. Panel de control digital
3. Cesta de cocción izquierda y derecha
4. Cable de alimentación
5. Salida de aire derecha
6. Salida de aire izquierda
7. Cesta de cocina
8. Bandeja extraíble
9. Manejar

Panel de control digital - Fig. B

1. Botón de encendido (encendido/apagado)
2. Botón de inicio/pausa
3. Temporizador de inicio retrasado
4. Menú de programas predeterminados (a-g)
5. Botón de control de la cesta izquierda
6. Botón de precalentamiento
7. Botón de aumento del temporizador
8. Botón de disminución del temporizador
9. Pantalla digital
10. Botón de aumento de temperatura
11. Botón de disminución de temperatura
12. SMART FINISH
13. Botón de control de la cesta derecha

Menú de programas predeterminados Fig. C

a - verduras, b - pescado, c - mariscos, d - costillas, e - pollo, f - pizza, g - papas fritas

Uso

Conecte el aparato a un enchufe adecuado.

Para encender el aparato, presione el botón de encendido . Para apagarlo, mantenga presionado el botón de encendido durante 3 segundos.

Cuando el aparato está encendido, la pantalla de control digital se enciende, con tres iconos parpadeantes por defecto: , **SMART FINISH** y .

• Para utilizar sólo una de las dos cestas de cocción

Pulse ① o ② y proceda a seleccionar uno de los programas preestablecidos de a a g como se indica en el panel de control y presione . Antes y durante la operación, el tiempo de cocción se puede ajustar de 1 a 60 minutos presionando  o  y la temperatura se puede ajustar de 80°C a 200°C presionando  o . Un toque rápido en  o  aumentará o disminuirá el tiempo en 1 minuto, y  o  aumentará o disminuirá la temperatura en 5 °C, mientras que una presión prolongada sobre estos botones ayudará a configurar el tiempo y la temperatura deseada más rápidamente.

● **Para utilizar ambas cestas de cocción al mismo tiempo con el mismo programa de cocción**

Presione **SMART FINISH**, seleccione uno de los programas preestablecidos del a al g como se muestra en el panel de control y luego presione ►II. Con esta función no es posible ajustar el tiempo y la temperatura antes y durante la cocción.

● **Para utilizar ambas cestas de cocción al mismo tiempo con dos programas de cocción diferentes**

Presiona **SMART FINISH**

Pulse ①

Seleccione uno de los programas preestablecidos de a a g/o ajuste el tiempo y/o la temperatura como desee

Presiona **SMART FINISH**

Pulse ②

Seleccione uno de los programas preestablecidos de a a g/o ajuste el tiempo y/o la temperatura como desee

Presiona **SMART FINISH**

Presione ►II.

El aparato comenzará a funcionar y la pantalla digital mostrará alternativamente la temperatura y el tiempo de ambas cestas de cocción. Con esta función no es posible ajustar el tiempo y la temperatura después de haber presionado el botón ►II.

Es recomendable agitar y/o dar la vuelta a los ingredientes a la mitad del tiempo de cocción para optimizar el resultado y evitar una fritura desigual de los ingredientes.

Puede pausar la cocción en cualquier momento de dos maneras: abra la cesta de cocción o ►II Para continuar, cierre la cesta y vuelva a pulsar ►II.

Para cancelar los programas configurados anteriormente, presione ⏻.

Al final de cada ciclo de cocción, sonará un pitido y el ventilador seguirá funcionando durante otros 20 segundos para enfriar el aparato. No interrumpa este proceso.

Función de precalentamiento

Si necesita precalentar el aparato antes de comenzar, presione 🔥. La pantalla digital mostrará una temperatura de 90°C y 5 minutos. Presione ►II.

Función de inicio diferido

Después de configurar el programa de cocción, presione ⌚. El tiempo preestablecido es de 1 hora, pero es posible ajustar el tiempo de retardo de 10 minutos a 12 horas presionando ▲ o ▼.

Función de espera

en los siguientes casos, el aparato entrará en modo de espera después de 20 segundos y todas las luces se apagarán:

Sin acción después del primer encendido.

Los programas de cocción se han completado.

Instrucciones de cocción indicativas

La siguiente tabla le ayudará a seleccionar los ajustes básicos para los ingredientes. Tenga en cuenta que estos ajustes son directrices. Dado que los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar la mejor configuración para sus ingredientes.

Los ingredientes más pequeños generalmente requieren un tiempo de cocción un poco más corto que los ingredientes más grandes.

Una mayor cantidad de ingredientes requiere solo un tiempo de cocción un poco más largo, una cantidad más pequeña de ingredientes requiere un tiempo de cocción un poco más corto.

Revolver los ingredientes a la mitad del tiempo de cocción optimizará el resultado y puede ayudar a evitar la fritura desigual de los ingredientes.

No cocine ingredientes muy grasos en la freidora de aire caliente.

También puede utilizar la freidora de aire caliente para calentar los ingredientes ajustando la temperatura a 150 °C durante un máximo de 10 minutos.

Plato	m í n i m o máximo Cantidad (g)	Tiempo (mín.)	Tempera- tura (°C)	Agitar / Girar	Extra
Patatas fritas finas congela- das	200-700	12-28	200	Agitar	
Papas fritas gruesas conge- ladas	200-700	12-28	200	Agitar	
Patatas fritas NO congeladas (8*8mm)	200-700	12-28	200	Agitar	Agregar ½ cucharada de aceite durante la preparación
Papas fritas NO congeladas	200-600	18-25	180	Agitar	Agregar ½ cucharada de aceite durante la preparación
Patatas a la mantequilla	600	18-25	180		
Filete de terne- ra	100-500	8-20	180	Agitar	
Cerdo	100-500	10-18	180	Agitar	
Hamburguesa	100-500	7-14	180	Girar	Agregar ½ cucharada de aceite durante la preparación
Embutido	100-500	13-15	200	Girar	Agregar ½ cucharada de aceite durante la preparación

Plato	m í n i m o máximo Cantidad (g)	Tiempo (mín.)	Tempera- tura (°C)	Agitar / Girar	Extra
Muslos de pollo	100-500	18-25	180	Agitar	Agregar ½ cucharada de aceite durante la preparación
Pechuga de pollo	100-500	10-15	180		
Rollos	100-300	8-15	200	Girar	Agregar ½ cucharada de aceite durante la preparación
Nuggets de pollo congelados	100-500	6-15	200	Agitar	Agregar ½ cucharada de aceite durante la preparación
Palitos de pescado congelado	100-500	6-15	200		Agregar ½ cucharada de aceite durante la preparación
Pan crujiente congelado Bocaditos de queso	100-500	8-18	200		Agregar ½ cucharada de aceite durante la preparación
Verduras	100-500	18	180		

Nota: agregue 3 minutos al tiempo de preparación cuando comience a freír si la freidora de aire caliente aún está fría.

Nota: las papas fritas se pueden obtener usando papas congeladas (opción recomendada) o preparando papas frescas de la siguiente manera:

Pelar las patatas, cortarlas en trocitos pequeños, dejar las patatas en remojo completamente cubiertas de agua durante 20-30 minutos, escurrir las patatas y secarlas con papel de cocina, verter en un bol media cucharada de aceite y añadir las patatas, mezclar hasta que el aceite no se distribuya uniformemente entre las papas, continúe con la cocción.

Limpieza y mantenimiento

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

Limpie el aparato después de cada uso.

No utilice utensilios de cocina metálicos ni herramientas de limpieza abrasivas para limpiar el aparato y sus accesorios.

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

Limpiar las cestas y bandejas con lavavajillas y enjuagar bien con abundante agua.

Puede utilizar líquidos desengrasantes para eliminar los restos de comida, luego enjuague bien con abundante agua.

Asegúrese de que todos los componentes estén limpios y secos antes de guardar el aparato.

Resolución del problema

Problema	Causa posible	Solución
El aparato no funciona	El aparato no está conectado a la red eléctrica.	Conecte el enchufe del aparato a una toma de corriente adecuada.
	No se ha pulsado el botón de inicio	Presione el botón de inicio
Los ingredientes no están completamente cocidos.	La cantidad de comida colocada en las cestas es excesiva	Inserte una cantidad menor de comida. Las cantidades más pequeñas se cocinan de manera más uniforme.
	La temperatura seleccionada es demasiado baja y/o el tiempo de cocción establecido es demasiado corto.	Aumente la temperatura y/o el tiempo de cocción.
Los ingredientes se cocinan de manera desigual.	Es posible que sea necesario remover y/o voltear algunos platos durante el proceso de cocción.	Agite o gire los ingredientes durante el proceso de cocción.
Los bocados fritos no son crujientes	La comida preparada requiere una fritura tradicional.	Use bocadillos horneados o cepille ligeramente un poco de aceite en los bocadillos para obtener un resultado más crujiente.
Sale humo blanco del aparato.	Los ingredientes son demasiado grasos. Se ha agregado demasiado aceite o grasa a los ingredientes.	Al freír ingredientes grasos, el aceite se deramará en la cesta. El aceite produce humo blanco y las cestas pueden calentarse. Esto no tiene ningún efecto sobre el resultado del horneado.
	La cesta contiene restos de aceite y/o grasa de cocinaciones anteriores	Limpiar bien las cestas antes de volver a utilizarlas
Las papas fritas no se cocinan uniformemente.	No se han utilizado las patatas fritas correctas	Usa papas fritas.
	Las papas no se han remojado y secado adecuadamente antes de cocinarlas.	Remoje las papas para eliminar el almidón, escúrralas y séquelas antes de colocarlas en la olla.

Problema	Causa posible	Solución
Las papas fritas no son crujientes.	El crujido de las papas fritas depende de la cantidad de aceite y agua en las papas fritas.	Asegúrese de que las papas estén completamente secas antes de agregar el aceite.
		Corta los palitos de patata más pequeños para que queden más crujientes.
		Agregue un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente.

Datos técnicos

Potencia: 1700W

Alimentación: 220-240V~ 50-60Hz

En aras de la mejora continua, Beper se reserva el derecho de realizar cambios y mejoras en este producto sin previo aviso.



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

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

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

CERTIFICADO DE GARANTÍA

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

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

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

CONDICIONES DE GARANTÍA

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

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

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

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

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

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

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

Envíe un e-mail a **assistenza@beper.com** 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 προσαρμογέων, 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.

Μην αγγίζετε ποτέ κινούμενα μέρη της συσκευής.

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.

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.

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

Μη λειτουργείτε τη συσκευή εάν είναι τοποθετημένη στον τοίχο ή δίπλα 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 να βγάζει καπνό 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 καλάθι μαγειρέματος.

Για να αποφύγετε την επαφή του φαγητού με τις αντιστάσεις, μην γεμίζετε υπερβολικά τα καλάθια μαγειρέματος.

Μην καλύπτετε ποτέ τις εισόδους και εξόδους αέρα, αυτό θα αποτρέψει το ομοιόμορφο μαγείρεμα και θα μπορούσε να προκαλέσει ζημιά στη συσκευή ή να προκαλέσει υπερθέρμανση.

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 των εξόδων αέρα. Κρατήστε το πρόσωπο και τα χέρια σας σε απόσταση ασφαλείας από αυτό. Κατά το μαγείρεμα και όταν τραβάτε τα καλάθια, προσέξτε τον ζεστό αέρα που προέρχεται από τη συσκευή.

Να φοράτε πάντα προστατευτικά γάντια όταν χειρίζεστε καυτά εξαρτήματα και/ή αξεσουάρ. Οι εξωτερικές επιφάνειες της συσκευής μπορεί να ζεσταθούν κατά τη χρήση. Τα καλάθια και οι δίσκοι θα ζεσταθούν πολύ ακόμα και μετά την απενεργοποίηση της συσκευής. Μην καλύπτετε ποτέ το επάνω μέρος της συσκευής κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Η τοποθέτηση αξεσουάρ πάνω από τη συσκευή μπορεί να την καταστρέψει.

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

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.

Βεβαιωθείτε ότι τα δύο καλάθια μαγειρέματος είναι τοποθετημένα σωστά και κλειστά, διαφορετικά η συσκευή δεν θα λειτουργήσει.

⚠ Προσοχή: Μην αγγίζετε τα ζεστά καλάθια μαγειρέματος κατά τη διάρκεια ή μετά τη χρήση. Κρατήστε τα μόνο από τις λαβές.

Κατά την πρώτη χρήση, συνιστάται η λειτουργία της συσκευής άδεια 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 μετά από πολλές χρήσεις. Εάν ο καπνός και η μυρωδιά συνεχιστούν μετά την πρώτη χρήση, απενεργοποιήστε τη συσκευή και επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών της Berper s.r.l.

Περιγραφές παραγωγής - Fig.A

1. Κύρια μονάδα
2. Ψηφιακός πίνακας ελέγχου
3. Αριστερά και δεξιά καλάθια μαγειρέματος
4. Καλώδιο ρεύματος
5. Δεξιά έξοδος αέρα
6. Αριστερή έξοδος αέρα
7. Καλάθι μαγειρικής
8. Αφαιρούμενος δίσκος
9. Λαβή

Ψηφιακός πίνακας ελέγχου - Fig.B

1. Κουμπί λειτουργίας (Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση)
2. Κουμπί έναρξης/παύσης
3. Χρονοδιακόπτης καθυστέρησης έναρξης
4. Προκαθορισμένο μενού προγράμματος (a-g)
5. Κουμπί ελέγχου του αριστερού καλαθιού
6. Κουμπί προθέρμανσης
7. Κουμπί αύξησης χρονοδιακόπτη
8. Κουμπί μείωσης χρονοδιακόπτη
9. Ψηφιακή οθόνη

10. Κουμπί αύξησης θερμοκρασίας
11. Κουμπί μείωσης θερμοκρασίας
12. SMART FINISH
13. Κουμπί ελέγχου δεξιού καλαθιού

Μενού Προκαθορισμένου Προγράμματος Fig. C

α - λαχανικά, β - ψάρι, γ - γαρίδες, δ - παιδάκια, ε - φτερούγες κοτόπουλου, f - πίτσα, ζ – πατατάκια

Χρήση

Συνδέστε τη συσκευή σε επαρκή παροχή ρεύματος.

Για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή, πατήστε το . Για να το απενεργοποιήσετε, πατήστε και κρατήστε πατημένο το  για 3 δευτερόλεπτα.

Όταν η συσκευή είναι ενεργοποιημένη, η οθόνη ψηφιακού ελέγχου θα ανάψει, με 3 εικονίδια να αναβοσβήνουν ως προεπιλογή: , **SMART FINISH** και .

• Για να χρησιμοποιήσετε μόνο ένα από τα δύο καλάθια μαγειρέματος

Πατήστε ① ή ② και προχωρήστε στην επιλογή ενός από τα προκαθορισμένα προγράμματα από το a έως το g όπως φαίνεται στον πίνακα ελέγχου και πατήστε το . Πριν και κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, ο χρόνος μαγειρέματος μπορούσε να ρυθμιστεί από 1 έως 60 λεπτά πατώντας το  ή το  και η θερμοκρασία μπορεί να ρυθμιστεί από 80°C σε 200°C πατώντας  ή το . Ένα γρήγορο άγγιγμα στο  ή το  θα αυξήσει ή θα μειώσει τον χρόνο κατά 1 λεπτό και στο  ή το  θα αυξήσετε ή μειώσετε τη θερμοκρασία κατά 5°C, ενώ ένα παρατεταμένο πάτημα αυτών των κουμπιών θα σας βοηθήσει να ρυθμίσετε την επιθυμητή ώρα και θερμοκρασία πιο γρήγορα.

• Για να χρησιμοποιήσετε και τα δύο καλάθια μαγειρέματος ταυτόχρονα με το ίδιο πρόγραμμα μαγειρέματος

Πατήστε **SMART FINISH**, επιλέξτε ένα από τα προκαθορισμένα προγράμματα από το a έως το g όπως φαίνεται στον πίνακα ελέγχου και μετά πατήστε το . Με αυτήν τη λειτουργία, δεν είναι δυνατή η ρύθμιση του χρόνου και της θερμοκρασίας πριν και κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

• Για να χρησιμοποιήσετε και τα δύο καλάθια μαγειρέματος ταυτόχρονα με δύο διαφορετικά προγράμματα μαγειρέματος

Πατήστε **SMART FINISH**

Πατήστε το ①

Επιλέξτε ένα από τα προκαθορισμένα προγράμματα από a έως g και/ή προσαρμόστε τον χρόνο ή/και τη θερμοκρασία όπως επιθυμείτε

Πατήστε **SMART FINISH**

Πατήστε το ②

Επιλέξτε ένα από τα προκαθορισμένα προγράμματα από a έως g και/ή προσαρμόστε τον χρόνο ή/και τη θερμοκρασία όπως επιθυμείτε

Πατήστε **SMART FINISH**

Πατήστε το 

Η συσκευή θα αρχίσει να λειτουργεί και η ψηφιακή οθόνη θα δείχνει εναλλάξ τη θερμοκρασία και τον χρόνο και των δύο καλαθιών μαγειρέματος. Με αυτή τη λειτουργία δεν είναι δυνατή η ρύθμιση του χρόνου και της θερμοκρασίας αφού πατήσετε το ►II.

Συνιστάται να ανακινείτε και να γυρίζετε τα υλικά στα μισά του χρόνου μαγειρέματος για να βελτιστοποιήσετε το αποτέλεσμα και να αποφύγετε το ανομοιόμορφο μαγείρεμα των υλικών.

Μπορείτε να διακόψετε το μαγείρεμα ανά πάσα στιγμή με δύο τρόπους: ανοίξετε τα καλάθια ή πατήστε το ►II. Για να συνεχίσετε, κλείστε το καλάθι και πατήστε ξανά το ►II.

Για να ακυρώσετε τα προηγουμένως ρυθμισμένα προγράμματα, πατήστε το 0.

Στο τέλος κάθε κύκλου μαγειρέματος θα ακούγεται ένας ήχος και ο ανεμιστήρας θα συνεχίσει να λειτουργεί για άλλα 20 δευτερόλεπτα για να κρυώσει η συσκευή. Μην διακόπτετε αυτή τη διαδικασία.

Λειτουργία προθέρμανσης

Εάν πρέπει να προθερμάνετε τη συσκευή πριν την εκκίνηση, πατήστε το , η ψηφιακή οθόνη θα δείξει θερμοκρασία 90°C και 5 λεπτά. Πατήστε το ►II.

Λειτουργία καθυστέρησης έναρξης

Αφού ρυθμίσετε το πρόγραμμα μαγειρέματος, πατήστε . Ο προκαθορισμένος χρόνος καθυστέρησης είναι 1 ώρα, αλλά μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρόνο καθυστέρησης από 10 λεπτά σε 12 ώρες πατώντας ▲ ή το ▼.

Λειτουργία αναμονής

Στις ακόλουθες περιπτώσεις, η συσκευή θα μπει σε κατάσταση αναμονής μετά από 20 δευτερόλεπτα και όλα τα φώτα θα σβήσουν:

A. Καμία ενέργεια μετά την πρώτη ενεργοποίηση.

B. Τα προγράμματα μαγειρέματος έχουν ολοκληρωθεί.

Ενδεικτικές οδηγίες μαγειρέματος

Αυτός ο παρακάτω πίνακας θα σας βοηθήσει να επιλέξετε τις βασικές ρυθμίσεις για τα συστατικά. Λάβετε υπόψη ότι αυτές οι ρυθμίσεις είναι ενδεικτικές. Καθώς τα συστατικά διαφέρουν ως προς την προέλευση, το μέγεθος, το σχήμα καθώς και τη μάρκα, δεν μπορούμε να εγγυηθούμε την καλύτερη ρύθμιση για τα συστατικά σας. Τα μικρότερα συστατικά απαιτούν συνήθως λίγο μικρότερο χρόνο προετοιμασίας από τα μεγαλύτερα συστατικά. Μια μεγαλύτερη ποσότητα συστατικών απαιτεί μόνο λίγο μεγαλύτερο χρόνο προετοιμασίας, μια μικρότερη ποσότητα συστατικών απαιτεί μόνο λίγο μικρότερο χρόνο προετοιμασίας.

Το ανακάτεμα μικρότερων συστατικών στα μισά του χρόνου προετοιμασίας βελτιστοποιεί το αποτέλεσμα και μπορεί να βοηθήσει στην αποφυγή ανομοιόμορφου τηγανίσματος των συστατικών. Μην μαγειρεύετε εξαιρετικά λιπαρά υλικά σε αυτή τη συσκευή.

Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για να ζεστάνετε ξανά τα συστατικά ρυθμίζοντας τη θερμοκρασία στους 150°C για έως και 10 λεπτά.

Φαγητό	Ελάχιστη – Μέγιστη ποσότητα (g)	Χρόνος (min.)	Θερμοκρασία (°C)	Ανακάτεμα	Επιπλέον πληροφορίες
Ψιλοκομμένες κατεψυγμένες πατάτες	200-700	12-28	200	Ανακάτεμα	
Χοντροκομμένες κατεψυγμένες πατάτες	200-700	12-28	200	Ανακάτεμα	
Ψιλοκομμένες φρέσκες πατάτες (8*8mm)	200-700	12-28	200	Ανακάτεμα	Προσθέστε ½ κουταλιά λάδι κατά την προετοιμασία
Χοντροκομμένες φρέσκες πατάτες	200-600	18-25	180	Ανακάτεμα	Προσθέστε ½ κουταλιά λάδι κατά την προετοιμασία
Πατάτες βουτύρου	600	18-25	180		
Μοσχαρίσια Μπριζόλα	100-500	8-20	180	Ανακάτεμα	
Χοιρινά παιδάκια	100-500	10-18	180	Ανακάτεμα	
Μπιφτέκι	100-500	7-14	180	Ανακάτεμα	Προσθέστε ½ κουταλιά λάδι κατά την προετοιμασία
Λουκανοπιτάκια	100-500	13-15	200	Ανακάτεμα	Προσθέστε ½ κουταλιά λάδι κατά την προετοιμασία
Κοπανάκια κοτόπουλο	100-500	18-25	180	Ανακάτεμα	Προσθέστε ½ κουταλιά λάδι κατά την προετοιμασία
Στήθος κοτόπουλο	100-500	10-15	180		
Spring rolls	100-300	8-15	200	Ανακάτεμα	Προσθέστε ½ κουταλιά λάδι κατά την προετοιμασία

Φαγητό	Ελάχιστη – Μέγιστη ποσότητα (g)	Χρόνος (min.)	Θερμοκρασία (°C)	Ανακάτεμα	Επιπλέον πληροφορίες
Κατεψυγμένες κοτομπουκιές	100-500	6-15	200	Ανακάτεμα	Προσθέστε ½ κουταλιά λάδι κατά την προετοιμασία
Κατεψυγμένες ψαροκροκέτες	100-500	6-15	200		Προσθέστε ½ κουταλιά λάδι κατά την προετοιμασία
Κατεψυγμένες τυροκροκέτες	100-500	8-18	200		Προσθέστε ½ κουταλιά λάδι κατά την προετοιμασία
Γεμιστά λαχανικά	100-500	18	180		

Σημείωση: Προσθέστε 3 λεπτά στον χρόνο προετοιμασίας όταν αρχίσετε να τηγανίζετε όσο η φριτέζα ζεστού αέρα είναι ακόμα κρύα.

Σημείωση: Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε είτε κατεψυγμένες πατάτες (συνιστώμενη επιλογή) είτε προετοιμάζοντας φρέσκες πατάτες με αυτόν τον τρόπο:

Καθαρίζετε τις πατάτες, τις κόβετε σε μικρά κομμάτια, αφήνετε τις πατάτες να μουλιάσουν καλά σκεπασμένες με νερό για 20-30 λεπτά, τις στραγγίζετε και τις στεγνώνετε με χαρτί κουζίνας, ρίχνετε μισή κουταλιά λάδι σε ένα δοχείο και προσθέτετε τις πατάτες, ανακατεύετε μέχρι να κατανεμηθεί ομοιόμορφα το λάδι στις πατάτες, συνεχίστε το μαγείρεμα.

Καθαρισμός και συντήρηση

Βγάλετε το φιν από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς.

Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση

Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά εργαλεία κουζίνας ή λειαντικά εργαλεία καθαρισμού για να καθαρίσετε τη συσκευή και τα εξαρτήματά της

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

Καθαρίστε τα καλάθια και τους δίσκους με υγρό πιάτων και ξεπλύνετε καλά με άφθονο νερό.

Είναι δυνατό να χρησιμοποιήσετε καθαριστικά για λίπη για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα τροφών και μετά να ξεπλύνετε καλά με άφθονο νερό.

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

Αντιμετώπιση προβλημάτων

Problem	Possible cause	Solution
Η συσκευή δεν λειτουργεί.	Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη στην πρίζα.	Τοποθετήστε το φισ σε μια γειωμένη πρίζα.
	Δεν έχετε πατήσει το κουμπί λειτουργίας.	Πατήστε το κουμπί on/off για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
Τα υλικά δεν τηγανίζονται εντελώς.	Η ποσότητα του φαγητού στο καλάθι είναι υπερβολική.	Βάλτε μικρότερες παρτίδες υλικών στα καλάθια. Οι μικρότερες παρτίδες τηγανίζονται πιο ομοιόμορφα.
	Διαφορετικοί τύποι τροφίμων μπορεί να χρειαστεί να ανακινηθούν μέχρι τη μέση κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.	Ανακινήστε το φαγητό μέχρι τη μέση κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
Τα τηγανητά σνακ δεν είναι τραγανά	Χρησιμοποιήσατε ένα είδος σνακ που πρέπει να μαγειρεύονται σε μια παραδοσιακή φριτέζα.	Χρησιμοποιήστε σνακ φούρνου ή αλείψτε ελαφρά λίγο λάδι στα σνακ για πιο τραγανό αποτέλεσμα.
Από τη συσκευή βγαίνει λευκός καπνός.	Χρησιμοποιήσατε ένα είδος σνακ που πρέπει να μαγειρεύονται σε μια παραδοσιακή φριτέζα.	Χρησιμοποιήστε σνακ φούρνου ή αλείψτε ελαφρά λίγο λάδι στα σνακ για πιο τραγανό αποτέλεσμα.
Από τη συσκευή βγαίνει λευκός καπνός.	Τα συστατικά είναι πολύ λιπαρά, προστίθεται πολύ λάδι ή λίπος.	Όταν τηγανίζετε λιπαρά υλικά, το λάδι θα διαρρεύσει στο καλάθι. Το λάδι παράγει λευκό καπνό και τα καλάθια μπορεί να ζεσταθούν. Αυτό δεν επηρεάζει το αποτέλεσμα μαγειρέματος.
	Το καλάθι εξακολουθεί να περιέχει υπολείμματα λίπους από προηγούμενη χρήση.	Καθαρίζετε σωστά τα καλάθια μετά και πριν από κάθε χρήση.
Οι φρέσκες πατάτες τηγανίζονται άνισα.	Δεν έχετε χρησιμοποιήσει τον σωστό τύπο πατάτας.	Χρησιμοποιήστε φρέσκες, σφιχτές πατάτες.
	Δεν έχετε μουλιάσει τις πατάτες και δεν τις έχετε στεγνώσει σωστά πριν τηγανίσετε.	Πλύντε και στεγνώστε καλά για να απομακρύνετε την περίσσεια του αμύλου.

Problem	Possible cause	Solution
Οι φρέσκες πατάτες δεν είναι τραγανές	Η τραγανότητα των πατατών εξαρτάται από την ποσότητα λαδιού και νερού στις πατάτες	Βεβαιωθείτε ότι οι πατάτες έχουν στεγνώσει σωστά πριν προσθέσετε το λάδι.
		Κόψτε τις πατάτες μικρότερα για πιο τραγανό αποτέλεσμα.
		Προσθέστε λίγο περισσότερο λάδι για πιο τραγανό αποτέλεσμα.

Τεχνικά δεδομένα

Ισχύς: 1700W

Τροφοδοσία: 220-240V~ 50-60Hz

Για οποιουσδήποτε λόγους βελτίωσης, η Berer διατηρεί το δικαίωμα να τροποποιήσει ή να βελτιώσει το προϊόν χωρίς καμία ειδοποίηση.



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

ΌΡΟΙ 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 συμβουλευόμαστε να διαβάσετε προσεκτικά τα εγχειρίδια χρήστη πριν να επικοινωνήσετε με το service μας.

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

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

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

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

2. Η εγγύηση δεν θα ισχύσει σε περίπτωση :

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

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

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

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

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

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

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.

Nu atingeți niciodată părți mobile ale aparatului.

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

Nu utilizați aparatul înainte de a citi cu atenție acest manual de instrucțiuni, asigurându-vă că vă familiarizați complet cu operațiunile acestui aparat și cu precauțiile relevante pentru utilizare.

Nu cufundați niciodată aparatul în apă. Nu îl clătiți sub apă de la robinet. Nu turnați lichid în unitatea principală care conține componentele electrice. Nu încercați să modificați ștecherul în niciun fel. Folosiți întotdeauna acest aparat pe o suprafață orizontală, stabilă. Nu folosiți acest aparat peste sau lângă materiale combustibile, cum ar fi fețe de masă și draperii.

Nu folosiți aparatul dacă este plasat pe perete sau lângă alte aparate. Lăsați cel puțin 10 cm spațiu liber în jurul aparatului. Nu așezați nimic deasupra aparatului.

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

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

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

Pentru a evita intrarea în contact a alimentelor cu elementele de încălzire, nu umpleți excesiv coșurile de gătit.

Nu acoperiți intrările și ieșirile de aer, aceasta va împiedica gătirea uniformă și ar putea deteriora aparatul sau cauza supraîncălzirea acestuia. Nu adăugați mai mult de o linguriță de ulei ori grăsime în interiorul spațiului de gătit. Nu gătiți carne grasă care ar putea elibera prea multă grăsime. În timpul gătitului, temperatura în interiorul aparatului este foarte ridicată. Nu introduceți mâinile sau orice altă parte a corpului în interiorul aparatului decât dacă acesta s-a răcit complet. În timpul funcționării, aerul este evacuat prin orificiile de ieșire a aerului. Păstrați-vă fața și mâinile la o distanță sigură de acesta. În timpul gătitului și când scoateți coșurile, acordați atenție aerului fierbinte care iese din aparat. Purtați întotdeauna mănuși de protecție atunci când manipulați componente și/sau accesorii fierbinți. Suprafețele exterioare ale aparatului pot deveni fierbinți în timpul utilizării. Coșurile și tăvile vor deveni foarte fierbinți chiar și după ce aparatul a fost oprit. Nu acoperiți niciodată partea superioară a aparatului în timpul gătirii. Așezarea accesoriilor deasupra aparatului îl poate deteriora.

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

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 interioară și exterioară a aparatului cu un prosop umed cald și preîncălziți aparatul pentru câteva minute pentru a arde orice reziduuri.

Asigurați-vă că cele două coșuri de gătit sunt așezate corect și închise corespunzător altfel aparatul nu va funcționa.

⚠️ Precauție: Nu atingeți coșurile de gătit fierbinți în timpul sau după utilizare. Țineți-le doar de mâner.

La prima utilizare, este recomandat să porniți aparatul gol timp de 10 minute.

Aparatul poate emite fum și un ușor miros la prima pornire. Acesta nu este un defect, fumul și mirosul ar trebui să dispară după mai multe utilizări. Dacă fumul și mirosul vor continua după prima utilizare, opriți dispozitivul și contactați asistența pentru clienți Beper.

Descriere produs - Fig. A

1. Unitate principală
2. Panou de control digital
3. Coșuri de gătit stânga și dreapta
4. Cablu de alimentare
5. Orificiu de evacuare aer dreapta
6. Orificiu de evacuare aer stânga
7. Coș de gătit
8. Tavă detașabilă
9. Mâner

Panou de control digital - Fig. B

1. Buton principal (pornit/oprit)
2. Buton Start/Pauză
3. Timer pentru pornire întârziată
4. Meniu program presetat (a-g)
5. Buton control al coșului din stânga
6. Buton preîncălzire
7. Buton mărire timer
8. Buton reducere timer
9. Afișaj digital
10. Buton pentru mărire temperaturii
11. Buton pentru reducerea temperaturii
12. SMART FINISH
13. Buton control al coșului din dreapta

Meniu Program Presetat Fig. C

a – legume, b - pește, c – creveți, d - coaste, e - aripi de pui, f - pizza, g – cartofi prăjiți

Utilizare

Conectați aparatul la o sursă de alimentare adecvată.

Pentru pornirea aparatului, apăsați . Pentru oprire, apăsați și țineți apăsat  pentru 3 secunde. Când aparatul este pornit, se va aprinde afișajul cu control digital, cu 3 pictograme care clipesc implicit: , **SMART FINISH** și .

• Pentru a utiliza doar un coș din cele două coșuri de gătit

Apăsați ① sau ② și continuați cu selectarea unuia din programele presetate de la a la g precum este indicat pe panoul de control și apăsați  II. Înainte și în timpul funcționării, timpul de gătit ar putea fi ajustat de la 1 la 60 minute prin apăsarea  sau  iar temperatura ar putea fi ajustată de la 80°C până la 200°C prin apăsarea  sau . O atingere rapidă a  sau  va mări ori reduce timpul cu 1 minut, iar la  sau  va mări ori reduce temperatura cu 5°C, în timp ce o apăsare lungă a acelor butoane va ajuta setarea timpului și temperaturii dorite mult mai repede.

● **Pentru a utiliza ambele coșuri de gătit simultan cu același program de gătit**

Apăsați **SMART FINISH**, selectați unul din programele presetate de la a la g precum este indicat pe panoul de control iar apoi apăsați ►II. Cu această funcție, nu este posibil să ajustați timpul și temperatura înainte și în timpul gătitului.

● **Pentru a utiliza ambele coșuri de gătit simultan cu două programe de gătit diferite**

Apăsați **SMART FINISH**

Apăsați ①

Selectați unul din programele presetate de la a la g, și/sau ajustați timpul și/sau temperatura după cum doriți

Apăsați **SMART FINISH**

Apăsați ②

Selectați unul din programele presetate de la a la g, și/sau ajustați timpul și/sau temperatura după cum doriți

Apăsați **SMART FINISH**

Apăsați ►II

Aparatul va începe să funcționeze, iar afișajul digital va afișa alternativ temperatura și ora ambelor coșuri de gătit. Cu această funcție nu este posibil să ajustați timpul și temperatura după ce ați apăsat ►II.

Este recomandat să agitați și să întoarceți ingredientele la jumătatea timpului de gătit pentru a optimiza rezultatul și pentru a evita gătirea neuniformă a ingredientelor.

Puteți întrerupe gătitul oricând în două feluri: deschideți coșurile ori apăsați ►II. Pentru a continua, închideți coșurile și apăsați din nou ►II.

Pentru anularea programelor setate anterior, apăsați 0.

La finalul fiecărui ciclu de gătit se va emite un bip iar ventilatorul va continua să funcționeze pentru încă 20 secunde pentru răcirea aparatului. Nu întrerupeți acest proces.

Funcție preîncălzire

Dacă trebuie să preîncălziți aparatul înainte de pornire, apăsați , afișajul digital va afișa temperatura de 90°C și 5 minute. Apăsați ►II.

Funcție pornire întârziată

După setarea programului de gătit, apăsați . Timpul presetat de amânare este 1 oră, însă e posibil să ajustați timpul de pornire întârziată de la 10 minute la 12 ore prin apăsarea ▲ sau ▼.

Funcție Standby

În următoarele cazuri, aparatul va intra în modul standby după 20 secunde, și toate luminile se vor stinge:

A. Nicio acțiune după prima pornire.

B. Programele de gătit au fost încheiate.

Instrucțiuni orientative de gătit

Acest tabel de mai jos vă ajută să selectați setările de bază pentru ingrediente. Rețineți că aceste setări sunt orientative. Deoarece ingredientele diferă ca origine, mărime, formă și marcă, nu putem garanta cea mai bună setare pentru ingredientele dvs.

Ingrediente mai mici necesită de obicei un timp de preparare puțin mai scurt decât ingredientele mai mari.

O cantitate mai mare de ingrediente necesită doar un timp de preparare puțin mai lung, o cantitate mai mică de ingrediente necesită doar un timp de preparare puțin mai scurt.

Agitarea ingredientelor mai mici la jumătatea timpului de preparare optimizează rezultatul și poate ajuta la prevenirea ingredientelor prăjite neuniform.

Nu gătiți ingrediente extrem de grase în acest aparat.

De asemenea, puteți folosi aparatul pentru a reîncălzi ingredientele setând temperatura la 150°C timp de până la 10 minute.

Aliment	Cantitate min-max (g)	Timp (min.)	Temperatură (°C)	Întoarcere	Informație suplimentară
Cartofi prăjiți congelați subțiri	200-700	12-28	200	întoarcere	
Cartofi prăjiți congelați groși	200-700	12-28	200	întoarcere	
Cartofi prăjiți decongelați (8*8mm)	200-700	12-28	200	întoarcere	Adăugați ½ lingură de ulei în timpul preparării
Cartofi prăjiți decongelați	200-600	18-25	180	întoarcere	Adăugați ½ lingură de ulei în timpul preparării
Cartofi cu unt	600	18-25	180		
Biftec	100-500	8-20	180	întoarcere	
Cotlet de porc	100-500	10-18	180	întoarcere	
Hamburger	100-500	7-14	180	întoarcere	Adăugați ½ lingură de ulei în timpul preparării
Cârnați în foietaj	100-500	13-15	200	întoarcere	Adăugați ½ lingură de ulei în timpul preparării
Pulpe de pui	100-500	18-25	180	întoarcere	Adăugați ½ lingură de ulei în timpul preparării
Piept de pui	100-500	10-15	180		
Pachețele de primăvară	100-300	8-15	200	întoarcere	Adăugați ½ lingură de ulei în timpul preparării

Aliment	Cantitate min-max (g)	Timp (min.)	Temperatură (°C)	Întoarcere	Informație suplimentară
Nuggets de pui congelate	100-500	6-15	200	Întoarcere	Adăugați ½ lingură de ulei în timpul preparării
Fish fingers congelate	100-500	6-15	200		Adăugați ½ lingură de ulei în timpul preparării
Preparate congelate cu cașcaval pane	100-500	8-18	200		Adăugați ½ lingură de ulei în timpul preparării

Notă: Adăugați 3 minute la timpul de preparare când începeți prăjirea cât timp friteuza cu aer cald încă este rece.

Notă: Cartofii prăjiți pot fi obținuți fie prin folosirea cartofilor congelați (alegere recomandată) ori prin prepararea cartofilor proaspeți în acest fel:

Curățați cartofii, tăiați-i în bucăți mici, lăsați cartofii pentru 20-30 minute să se înmoaie acoperiți-i complet cu apă, scurgeți cartofii și uscați-i cu șervețel de bucătărie, turnați jumătate de lingură de ulei într-un recipient și adăugați cartofii, amestecați până uleiul este distribuit uniform între cartofi, continuați gătitul.

Curățare și întreținere

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

Curățați aparatul după fiecare utilizare.

Nu folosiți ustensile de bucătărie metalice ori instrumente de curățat abrazive pentru curățarea aparatului și a accesoriilor sale.

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

Curățați coșurile și tăvile cu detergent de vase lichid și clătiți bine cu apă abundentă.

Este posibilă utilizarea lichidelor de degresare pentru îndepărtarea reziduurilor alimentare, apoi clătiți bine cu apă abundentă.

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

Depanare

Problemă	Posibilă cauză	Soluție
Aparatul nu funcționează.	Aparatul nu este conectat la rețea.	Inserați ștecherul într-o priză cu împământare.
	Nu ați apăsat butonul principal.	Apăsați butonul de pornire/oprire pentru pornirea aparatului.
Ingredientele nu sunt prăjite complet.	Cantitatea de mâncare din coș este excesivă.	Puneți cantități mai mici de ingrediente în coșuri. Cantitățile mai mici se prădesc mult mai uniform.
	Temperatura este prea redusă ori timpul nu este suficient.	Măriți temperatura ori timpul de gătit.
Ingredientele sunt prăjite neuniform.	La jumătatea timpului de gătit e nevoie să fie agitate diferitele tipuri de alimente.	Agitați alimentele la jumătatea timpului de gătit.
Gustările prăjite nu sunt crocante.	Ați folosit un tip de gustare care ar trebui să fie gătit într-o friteuză tradițională.	Folosiți gustări pentru cuptor ori ungeți-le ușor cu niște ulei pentru un rezultat mai crocant.
Din aparat iese fum alb.	Ingredientele sunt prea grase, s-a adăugat prea mult ulei sau grăsime.	Când prăjiți ingrediente grase, uleiul va curge în coș. Uleiul produce fum alb iar coșurile se pot încălzi. Acest lucru nu afectează rezultatul gătirii.
	Coșul încă conține urme de grăsime de la utilizarea anterioară.	Curățați coșurile corespunzător după și înainte de fiecare utilizare.
Cartofii prăjiți proaspeți sunt prăjiți neuniform.	Nu ați folosit tipul corect de cartofi.	Folosiți cartofi pentru cartofi prăjiți.
	Nu ați lăsat cartofii pai la înmuiat iar înainte de prăjire nu i-ați uscat corespunzător.	Lăsați cartofii pai să se înmoaie corespunzător pentru a îndepărta amidonul de pe ei și uscați-i bine înainte de prăjire.
Cartofii prăjiți proaspeți nu sunt crocanți.	Cât de crocanți sunt cartofii prăjiți depinde de cantitatea de ulei și apă din cartofii prăjiți	Asigurați-vă că înainte de adăugarea uleiului ați uscat corespunzător cartofii pai.
		Tăiați cartofii pai să fie mai mici pentru un rezultat mai crocant.
		Adăugați puțin mai mult ulei pentru un rezultat mai crocant.

Date tehnice

Putere: 1700W

Alimentare: 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 barat de pe produs vă amintește de obligația dvs referitoare la scoaterea din uz a unui aparat, și anume că acesta trebuie colectat separat.

CERTIFICAT DE GARANȚIE

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

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

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

CONDIȚII DE GARANȚIE

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

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

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

Pentru orice defecțiune care nu poate fi reparată în perioada de garanție, aparatul va fi înlocuit gratuit. În orice caz, dacă partea care trebuie înlocuită din cauza defecțiunilor, ruperii sau funcționării eronate este un accesoriu și/sau o parte detașabilă a produsului, Beper își rezervă dreptul de a înlocui numai partea defectată și nu întreg produsul. Chiar și după expirarea garanției acordăm întotdeauna atenție reparațiilor aparatelor defectate. Pentru suport tehnic și/sau reparații după perioada de garanție ne puteți contacta direct la adresa de mai jos:

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

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

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.

Nikdy se nedotýkejte pohyblivých částí spotřebiče.

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.

Varování

Nepoužívejte spotřebič dříve, než si pečlivě přečtete tento návod k použití, a ujistěte se, že jste se zcela seznámili s provozem tohoto spotřebiče a 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 na hořlavých materiálech nebo v jejich blízkosti, jako jsou ubrusy a závěsy.

Nepoužívejte spotřebič, pokud je umístěn u zdi nebo vedle jiných spotřebičů. 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 vydávat kouř, a teprve poté vyjměte příslušenství.

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

Do fritovacích nádob nevkládejte materiály, jako jsou papír, plast, látka a/nebo jiné hořlavé předměty.

Abyste zabránili kontaktu potravin s topnými tělesy, nepřeplyňujte fritovací nádoby.

Nikdy nezakrývejte vstupy a výstupy vzduchu, zabráníte tím rovnoměrné přípravě jídla a mohlo by dojít k poškození spotřebiče nebo jeho přehřátí.

Do varné komory nepřidávejte více než jednu čajovou lžičku oleje nebo tuku. Nepřipravujte ve spotřebiči tučné maso, které by mohlo uvolňovat příliš mnoho tuku.

Během přípravy jídla je teplota uvnitř spotřebiče velmi vysoká. Nestrkejte ruce ani jiné části těla dovnitř spotřebiče, dokud zcela nevychladne. Během provozu se vzduch uvolňuje přes výstupy vzduchu.

Udržujte obličej a ruce v bezpečné vzdálenosti od nich. Během přípravy jídla a vytahování fritovacích nádob dávejte pozor na horký vzduch vycházející ze spotřebiče.

Při manipulaci s horkými součástmi a/nebo příslušenstvím vždy používejte ochranné rukavice. Vnější povrchy spotřebiče mohou být během používání horké. Fritovací nádoby a plechy budou velmi horké i po vypnutí spotřebiče.

Během přípravy jídla nikdy nezakrývejte horní část spotřebiče.

Položením příslušenství na horní část spotřebiče by mohlo dojít k jeho poškození.

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

Před prvním použitím

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

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.

Ujistěte se, že jsou obě fritovací nádoby správně umístěny a řádně uzavřeny, jinak spotřebič nebude fungovat.

⚠ Upozornění: Nedotýkejte se horkých fritovacích nádob během používání ani po něm. Držte je pouze za rukojeti.

Při prvním použití doporučujeme spotřebič nechat běžet naprázdno po dobu 10 minut.

Při prvním zapnutí může spotřebič vydávat kouř a mírný zápach. Nejedná se o závadu, kouř a zápach by měly po několika použitích zmizet. Pokud bude kouř a zápach přetrvávat i po prvním použití, vypněte přístroj a kontaktujte zákaznickou podporu společnosti Beper.

Popis spotřebiče – Fig. A

1. Hlavní jednotka
2. Digitální ovládací panel
3. Levá a pravá fritovací nádoba
4. Napájecí kabel
5. Pravý výstup vzduchu
6. Levý výstup vzduchu
7. Fritovací nádoba
8. Vyjímatelný rošt
9. Rukojeť

Digitální ovládací panel – Fig. B

1. Tlačítko vypínače (On/Off)
2. Tlačítko Start/Pauza
3. Časovač odloženého startu
4. Nabídka přednastavených programů (a-g)
5. Tlačítko ovládání levé nádoby
6. Tlačítko předeřevu
7. Tlačítko prodloužení časovače
8. Tlačítko zkrácení časovače
9. Digitální displej
10. Tlačítko zvýšení teploty
11. Tlačítko snížení teploty
12. SMART FINISH
13. Tlačítko ovládání pravé nádoby

Nabídka přednastavených programů Fig. C

a – zelenina, b – ryby, c – krevety, d – žebírka, e – kuřecí křídla, f – pizza, g – hranolky

Použití

Spotřebič připojte k odpovídajícímu zdroji napájení.

Chcete-li spotřebič zapnout, stiskněte . Chcete-li spotřebič vypnout, stiskněte a podržte  po dobu 3 vteřin. Po zapnutí spotřebiče se rozsvítí digitální ovládací displej a standardně blikají 3 ikony:

, SMART FINISH a .

• Chcete-li používat pouze jednu fritovací nádobu

Stiskněte ① nebo ② a přejděte k výběru jednoho z přednastavených programů od a do g, jak je zobrazeno na ovládacím panelu, a stiskněte . Před a během provozu lze dobu přípravy jídla nastavit v rozmezí od 1 do 60 minut stisknutím  nebo  a teplotu lze nastavit od 80 °C do 200 °C stisknutím  nebo . Rychlým stisknutím  nebo  se prodlouží nebo zkrátí čas o 1 minutu a stisknutím  nebo  se zvýší nebo sníží teplota o 5 °C, zatímco dlouhý stisk těchto tlačítek pomůže rychleji nastavit požadovaný čas a teplotu.

• Chcete-li používat obě fritovací nádoby současně se stejným programem

Stiskněte **SMART FINISH**, vyberte jeden z přednastavených programů od a do g, jak je zobrazeno na ovládacím panelu, a stiskněte ►II. U této funkce není možné nastavit čas ani teplotu před a v průběhu přípravy jídla.

• Chcete-li používat obě fritovací nádoby současně se dvěma různými programy

Stiskněte **SMART FINISH**

Stiskněte ①

Zvolte jeden z přednastavených programů od a do g a/nebo upravte čas a/nebo teplotu podle potřeby.

Stiskněte **SMART FINISH**

Stiskněte ②

Zvolte jeden z přednastavených programů od a do g a/nebo upravte čas a/nebo teplotu podle potřeby.

Stiskněte **SMART FINISH**

Stiskněte ►II

Spotřebič začne pracovat a na digitálním displeji se střídavě zobrazuje teplota a čas obou fritovacích nádob. U této funkce není možné po stisknutí tlačítka nastavit čas ani teplotu ►II.

V polovině doby přípravy jídla je vhodné ingredience protřepat a obrátit, aby se výsledek optimalizoval a zabránilo se nerovnoměrné přípravě potravin.

Proces můžete kdykoli pozastavit dvěma způsoby: vytáhněte nádoby nebo stiskněte ►II. Chcete-li pokračovat, zastrčte nádoby a znovu stiskněte ►II. Chcete-li zrušit dříve nastavené programy, stiskněte ①.

Na konci každého cyklu přípravy jídla se ozve zvukový signál a ventilátor bude pokračovat v chodu dalších 20 sekund, aby spotřebič ochladil. Tento proces nepřerušujte.

Funkce předeřev

Pokud potřebujete spotřebič před spuštěním předeřát, stiskněte ②, na digitálním displeji se zobrazí teplota 90 °C a 5 minut. Stiskněte ►II.

Funkce odloženého startu

Po nastavení programu přípravy jídla stiskněte ③. Přednastavená doba odložení je 1 hodina, ale dobu odložení je možné nastavit od 10 minut do 12 hodin stisknutím ▲ nebo ▼.

Pohotovostní funkce

V následujících případech přejde spotřebič po 20 sekundách do pohotovostního režimu a všechny kontrolky zhasnou:

A. Po prvním zapnutí nedojde k žádné akci.

B. Programy byly dokončeny.

Orientační pokyny pro přípravu pokrmů

Níže uvedená tabulka vám pomůže vybrat základní nastavení potravin. Mějte na paměti, že tato nastavení jsou orientační. Protože se potraviny liší původem, velikostí, tvarem i značkou, nemůžeme zaručit nejlepší nastavení pro konkrétně vaše potraviny.

Menší potraviny obvykle vyžadují o něco kratší dobu přípravy než potraviny větší.

Větší množství potravin vyžaduje jen o něco delší dobu přípravy, menší množství potravin vyžaduje o něco kratší dobu přípravy.

Protřepání menších potravin v polovině doby přípravy optimalizuje výsledek a může pomoci zabránit nerovnoměrné přípravě.

V tomto spotřebiči nepřipravujte extrémně mastné potraviny.

Spotřebič můžete použít také k ohřevu ingrediencí, a to nastavením teploty na 150 °C po dobu až 10 minut.

Potravina	Min-max Množství (g)	Čas (min.)	Teplota °C)	Obrácení v průběhu přípravy	Další informace
Tenké mražené hranolky	200-700	12-28	200	obrácení	
Silné mražené hranolky	200-700	12-28	200	obrácení	
NE mražené hranolky (8×8 mm)	200-700	12-28	200	obrácení	Přidání ½ lžice oleje během přípravy
NE mražené hranolky	200-600	18-25	180	obrácení	Přidání ½ lžice oleje během přípravy
Máslové brambory	600	18-25	180		
Hovězí steak	100-500	8-20	180	obrácení	
Vepřové kotlety	100-500	10-18	180	obrácení	
Hamburger	100-500	7-14	180	obrácení	Přidání ½ lžice oleje během přípravy
Mleté maso zapečené v těstíčku	100-500	13-15	200	obrácení	Přidání ½ lžice oleje během přípravy
Kuřecí paličky	100-500	18-25	180	obrácení	Přidání ½ lžice oleje během přípravy
Kuřecí prsa	100-500	10-15	180		
Jarní závitky	100-300	8-15	200	obrácení	Přidání ½ lžice oleje během přípravy

Potravina	Min-max Množství (g)	Čas (min.)	Teplota °C	Obrácení v průběhu přípravy	Další informace
Mražené kuřecí nugetky	100-500	6-15	200	obrácení	Přidání ½ lžice oleje během přípravy
Mražené rybí prsty	100-500	6-15	200		Přidání ½ lžice oleje během přípravy
Mražené oba- lované sýrové tyčinky	100-500	8-18	200		Přidání ½ lžice oleje během přípravy
Plněná zelenina	100-500	18	180		

Poznámka: Pokud začnete připravovat pokrm, když je horkovzdušná fritéza ještě studená, přidejte k době přípravy 3 minuty.

Poznámka: Hranolky lze získat buď použitím mražených brambor (doporučená volba), nebo přípravou z čerstvých brambor tímto způsobem:

Oloupejte brambory, nakrájejte je na malé kousky, nechte brambory 20-30 minut namočené zcela ve vodě, slijte je a osušte kuchyňským papírem nebo utěrkou, nalijte do nádoby půl lžice oleje a přidejte brambory, míchejte, dokud se olej rovnoměrně nerozdělí mezi brambory, pokračujte v přípravě.

Čištění a údržba

Vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte spotřebič zcela vychladnout.

Po každém použití spotřebič vyčistěte.

K čištění spotřebiče a jeho příslušenství nepoužívejte kovové kuchyňské pomůcky ani abrazivní čisticí nástroje.

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

Fritovací nádoby a rošty vyčistěte prostředkem na mytí nádobí a dobře je opláchněte velkým množstvím vody.

K odstranění zbytků jídla je možné použít odmašťovací přípravky, poté je dobře opláchněte velkým množstvím vody.

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

Problémy a řešení

Problém	Možná příčina	Řešení
Spotřebič ne-funguje.	Spotřebič není zapojen do sítě.	Síťovou zástrčku zasuňte do uzemněné zásuvky.
	Nestiskli jste tlačítko vypínače.	Stisknutím tlačítka vypínače spotřebič zapněte.
Potraviny nejsou zcela hotové.	Množství potravin ve fritovací nádobě je nadměrné.	Do fritovacích nádob vkládejte menší dávky potravin. Menší dávky se smaží rovnoměrněji.
	Teplota je příliš nízká nebo čas není dostatečný.	Zvyšte teplotu nebo dobu přípravy.
Potraviny jsou připravené nerovnoměrně.	Různé druhy potravin může být nutné v polovině doby přípravy protřepat.	V polovině doby přípravy pokrm protřepejte.
Připravené jídlo není křupavé.	Použili jste typ potravin, která by se měla připravovat v klasické fritéze.	Použijte jiný druh potraviny nebo potravinu lehce potřete trochou oleje.
Ze spotřebiče vychází bílý kouř.	Potraviny jsou příliš mastné, je v nich obsaženo příliš mnoho tuku.	Když připravujete příliš mastné potraviny, olej uniká do fritovací nádoby. Olej produkuje bílý kouř a fritovací nádoby se mohou zahřívat. Na výsledek smažení to nemá vliv.
	Fritovací nádoba stále obsahuje zbytky tuku z předchozího použití.	Po a před každým použitím řádně vyčistěte fritovací nádoby.
Hranolky jsou připravené nerovnoměrně.	Nepoužili jste správný typ brambor.	Na hranolky používejte správný typ brambor.
	Syrové bramborové hranolky jste před přípravou řádně nenamočili a nevysušili.	Syrové bramborové hranolky řádně namočte, abyste z nich odstranili škrob, a před přípravou je dobře osušte.
Hranolky nejsou křupavé	Křupavost hranolek závisí na množství oleje a vody v hranolkách.	Před přidáním oleje se ujistěte, že jsou syrové bramborové hranolky řádně vysušené.
		Aby byly bramborové hranolky křupavější, nakrájejte je na menší kousky.
		Pro křupavější výsledek přidejte o něco více oleje.

Technické údaje

Příkon: 1700W

Napájení: 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.

OBEČNÉ PODMÍNKY ZÁRUKY

Tento spotřebič byl zkontrolován v továrně. Od data původního nákupu se na materiállové 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 přiloženém 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 přičíst.

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.

Algemene waarschuwingen

Lees de volgende instructies alvorens het apparaat te gebruiken.

Voor en tijdens het gebruik van het apparaat moeten enkele elementaire voorzorgsmaatregelen in acht worden genomen.

Controleer na verwijdering van alle verpakkingsmaterialen de integriteit van het apparaat. Gebruik het apparaat in geval van twijfel niet en neem contact op met deskundig personeel. Verpakkingsmateriaal (plastic zakken, piepschuim, enz.) moet altijd buiten het bereik van kinderen worden gehouden, omdat het een potentieel risico voor ongevallen vormt.

Controleer altijd of de netspanning overeenkomt met de spanning die op het etiket met technische gegevens staat vermeld en of de elektrische installatie compatibel is met het vermogen van het apparaat.

Trek de stekker nooit uit het stopcontact door aan het netsnoer te trekken maar gebruik de stekkerbehuizing.

Zorg ervoor dat het snoer nooit in contact komt met hete of scherpe oppervlakken.

Gebruik het apparaat niet als het netsnoer beschadigd is geraakt.

Als het netsnoer beschadigd is, moet het door de fabrikant zijn technische dienst of door een gekwalificeerd persoon worden vervangen, om elk mogelijk risico op elektrocutie te vermijden.

Sluit het apparaat alleen aan op een conform stopcontact.

Het gebruik van adapters, stekkerdozen en/of verlengsnoeren wordt over het algemeen afgeraden.

Als het gebruik ervan noodzakelijk is, gebruik dan alleen adapters en verlengsnoeren die voldoen aan de lokaal geldende elektrische veiligheidsvoorschriften.

Dit apparaat mag alleen worden gebruikt voor het gebruik waarvoor het uitdrukkelijk is ontworpen. Elk ander gebruik wordt beschouwd als onjuist en dus gevaarlijk, waardoor de garantie vervalt. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade veroorzaakt door onjuist, oneigenlijk en onredelijk gebruik.

Om gevaarlijke oververhitting te voorkomen moet u het netsnoer steeds volledig uitrollen voor u het aanzet en dient u de stekker uit het stopcontact halen wanneer het apparaat niet wordt gebruikt.

Trek de stekker uit het stopcontact voordat u reinigingswerkzaamheden of onderhoud uitvoert.

Dompel het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen.

Raak nooit bewegende delen van het apparaat aan.

Houd het apparaat uit de buurt van verwarmingsbronnen (bijv. radiators of haarden).

Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (inclusief kinderen) met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of door personen die geen ervaring en kennis hebben van het apparaat, tenzij zij nauwlettend in de gaten worden gehouden of goed worden geïnstrueerd door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid wat betreft het gebruik van het apparaat.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Wanneer het apparaat moet worden gerecycleerd bij defect , verdient het aanbeveling het buiten werking te stellen (stekker afsnijden) .

Tevens wordt aanbevolen de delen van het apparaat die gevaar kunnen opleveren, onschadelijk te maken.

Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Houd het apparaat en het snoer uit de buurt van kinderen jonger dan 8 jaar.

Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar of ouder en door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of door personen die geen ervaring en kennis van het apparaat hebben, mits zij volledige instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de daaraan verbonden risico's begrijpen.

Waarschuwingen

Gebruik het apparaat niet voordat u deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig hebt gelezen, zodat u volledig vertrouwd raakt met de werking van dit apparaat en de relevante voorzorgsmaatregelen voor gebruik. Dompel het apparaat nooit onder in water. Spoel het niet af onder kraanwater.

Giet geen vloeistof in het apparaat dat de elektrische componenten bevat.

Probeer op geen enkele wijze met de stekker te knoeien.

Gebruik dit apparaat altijd op een horizontaal, stabiel oppervlak.

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

Gebruik het apparaat niet tegen de muur of naast andere apparaten. Laat minstens 10 cm vrije ruimte rond het apparaat. Plaats niets boven op het apparaat.

Als het apparaat zwarte rook afgeeft, haal dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en wacht tot de rookontwikkeling stopt, voordat u de accessoires verwijderd.

Met dit apparaat kunnen alleen eetbare ingrediënten worden bereid. Voeg geen te grote stukken voedsel of metalen voorwerpen toe om brand of ongevallen te voorkomen.

Doe geen materialen zoals papier, plastic, stof en/of andere brandbare voorwerpen in de kookmanden.

Vul de kookmanden niet te vol om te voorkomen dat het voedsel in contact komt met de verwarmingselementen.

Dek de luchtinlaten en -uitlaten nooit af, dit verhindert een gelijkmatig koken en kan het apparaat beschadigen of oververhitting veroorzaken.

Voeg niet meer dan een theelepel olie of vet toe in de gaarkamer. Bak geen vet vlees dat te veel vet zou kunnen afgeven tijdens de garing.

Tijdens het koken is de temperatuur in het apparaat zeer hoog. Plaats uw handen of andere lichaamsdelen niet in het apparaat alvorens het toestel volledig is afgekoeld.

Tijdens de werking komt er zeer warme lucht vrij via de luchttuitlaten. Houd uw gezicht en handen op een veilige afstand daarvan. Let tijdens op het koken en bij het uittrekken van de manden voor de hete lucht die uit het apparaat komt.

Draag altijd beschermende wanten bij het hanteren van hete onderdelen en/of accessoires. De buitenkant van het apparaat kan tijdens het gebruik zeer heet worden. De manden en schalen blijven ook na het uitschakelen van het apparaat zeer heet.

Dek het bovenste gedeelte van het toestel nooit af tijdens het koken.

Door accessoires op het toestel te leggen kunnen deze en het apparaat zelf beschadigd raken.

Laat het apparaat na uitschakeling ongeveer 30 minuten afkoelen alvorens het schoon te maken of op te bergen.

Voor het eerste gebruik

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

Spoel en droog alle accessoires af, reinig de buiten- en binnenkant van het toestel met een vochtige warme doek en verwarm het toestel enkele minuten voor om eventuele resten weg te branden.

Zorg ervoor dat de twee kookmanden correct geplaatst en goed gesloten zijn, anders werkt het toestel niet.

⚠ Let op: Raak de hete kookmanden tijdens en na gebruik niet aan. Houd ze alleen bij de handgrepen vast.

Bij het eerste gebruik is het raadzaam het toestel 10 minuten leeg te laten draaien.

Het toestel kan bij de eerste inschakeling rook en een lichte geur afgeven. Dit is geen defect, de rook en de geur zouden na enkele malen gebruik moeten verdwijnen. Als de rook en de geur na het eerste gebruik aanhouden, schakel het apparaat dan uit en neem contact op met de klantenservice van Beper s.r.l. of uw lokale verkoper van het toestel.

Productiebeschrijvingen - Fig. A

1. Hoofdtoestel
2. Digitaal bedieningspaneel
3. Linker en rechter kookmand
4. Netsnoer
5. Rechter luchtuitlaat
6. Linker luchtuitlaat
7. Kookmandje
8. Verwijderbare lade
9. Handgreep

Digitaal bedieningspaneel - Fig. B

1. Aan/uit-knop (aan/uit)
2. Start/pauzeknop
3. Vertragingstimer
4. Vooraf ingesteld programmamenu (a-g)
5. Controleknop van de linker mand
6. Voorverwarmingstoets
7. Toets voor timerverhoging
8. Toets voor timervermindering
9. Digitaal display
10. Temperatuurverhogingsknop
11. Temperatuurverlagingsknop
12. SMART FINISH
13. Bedieningsknop rechter korf

Vooraf ingesteld programmamenu Fig. C

a - groenten, b - vis, c - garnalen, d - ribbetjes, e - kippenvleugeltjes, f - pizza, g – frietjes

Gebruik

Sluit het apparaat aan op een geschikt stroomnet.

Druk op  om het apparaat in te schakelen. Om uit te schakelen houdt u  3 seconden ingedrukt.

Als het apparaat is ingeschakeld, licht het digitale bedieningsdisplay op en knipperen er standaard 3 pictogrammen: , **SMART FINISH** en .

• Om slechts één van de twee kookmanden te gebruiken

Druk op ① of ② en ga verder met het selecteren van een van de vooraf ingestelde programma's van a tot g zoals aangegeven op het bedieningspaneel en druk op . Voor en tijdens het gebruik kan de kooktijd worden ingesteld van 1 tot 60 minuten door op  of  te drukken en de temperatuur kan worden ingesteld van 80°C tot 200°C door op  of  te drukken. Een snelle druk op  of  verhoogt of verlaagt de tijd met 1 minuut, en op  of  verhoogt of verlaagt de temperatuur met 5°C, terwijl een lange druk op deze knoppen helpt om de gewenste tijd en temperatuur sneller in te stellen.

• Om beide kookmanden tegelijkertijd met hetzelfde kookprogramma te gebruiken

Druk op **SMART FINISH**, kies een van de vooraf ingestelde programma's van a tot g zoals aangegeven op het bedieningspaneel en druk vervolgens op . Met deze functie is het niet mogelijk om de tijd en de temperatuur voor en tijdens het koken aan te passen.

• Om beide kookmanden tegelijk te gebruiken met twee verschillende kookprogramma's

Druk op **SMART FINISH**.

Druk op ①

Kies een van de vooraf ingestelde programma's van a tot g, en/of pas de tijd en/of temperatuur naar wens aan

Druk op **SMART FINISH**.

Druk op ②

Kies één van de voorgeprogrammeerde programma's van a tot g, en/of pas de tijd en/of temperatuur naar wens aan

Druk op **SMART FINISH**.

Druk op 

Het apparaat gaat draaien en het digitale display toont afwisselend temperatuur en tijd van beide kookmanden.

Bij deze functie is het niet mogelijk om tijd en temperatuur aan te passen nadat u  heeft ingedrukt.

Het is raadzaam de ingrediënten halverwege de kooktijd te schudden en te draaien om het resultaat te optimaliseren en ongelijkmatige garing van de ingrediënten te voorkomen.

U kunt het koken op elk moment op twee manieren pauzeren: open de mandjes of druk op .

Om verder te gaan, sluit u het mandje en drukt u nogmaals op ►II.
Om de eerder ingestelde programma's te annuleren, drukt u op 0.
Aan het einde van elke kookcyclus klinkt er een geluidssignaal en blijft de ventilator nog 20 seconden draaien om het apparaat af te koelen. Onderbreek dit proces niet.

Voorverwarmingsfunctie

Als u het apparaat moet voorverwarmen voordat u begint, drukt u op , de digitale display toont 90°C temperatuur en 5 minuten. Druk op ►II.

Uitgestelde startfunctie

Nadat u het kookprogramma heeft ingesteld, drukt u op . De vooraf ingestelde vertragingstijd is 1 uur, maar het is mogelijk om de vertragingstijd aan te passen van 10 minuten tot 12 uur door op ▲ of ▼ te drukken.

Stand-by functie

In de volgende gevallen gaat het apparaat na 20 seconden in stand-by modus en gaan alle lampjes uit:

- A. Geen actie na de eerste keer inschakelen.
- B. De kookprogramma's zijn beëindigd.

Indicatieve kookinstructies

De onderstaande tabel helpt u bij het selecteren van de basisinstellingen voor de ingrediënten. Houd er rekening mee dat deze instellingen slechts indicaties zijn. Aangezien ingrediënten verschillen in herkomst, grootte, vorm en merk, kunnen wij niet garanderen wat de beste instelling voor uw ingrediënten is.

Kleinere ingrediënten vereisen meestal een iets kortere bereidingstijd dan grotere ingrediënten. Een grotere hoeveelheid ingrediënten vereist een iets langere bereidingstijd, een kleinere hoeveelheid ingrediënten een iets kortere bereidingstijd.

Het schudden en of omroeren van kleinere ingrediënten halverwege de bereidingstijd optimaliseert het resultaat en kan ongelijkmatig gebakken ingrediënten helpen voorkomen.

Bak geen extreem vette ingrediënten in dit apparaat.

U kunt het apparaat ook gebruiken om ingrediënten opnieuw op te warmen door de temperatuur gedurende maximaal 10 minuten in te stellen op 150°C.

Type Voedsel	Min-max Volume (g)	Duur (min.)	Temperatuur (°C)	Omroeren of doorschudden van het voedsel	Extra informatie
Dunne diepvroren frietjes	200-700	12-28	200	Aanbevelen	

Type Voedsel	Min-max Volume (g)	Duur (min.)	Temperatuur (°C)	Omroeren of doorschudden van het voedsel	Extra informatie
Dikke diepvroren frieten	200-700	12-28	200	Aanbevolen	
Verse frieten (8*8mm)	200-700	12-28	200	Aanbevolen	Toevoegen van ½ eetlepel olie tijdens bereiding
Verse Frieten	200-600	18-25	180	Aanbevolen	Toevoegen van ½ eetlepel olie tijdens bereiding
Boter Aardappel schijven	600	18-25	180		
Biefstuk	100-500	8-20	180	Aanbevolen	
Karbonades	100-500	10-18	180	Aanbevolen	
Hamburgers	100-500	7-14	180	Aanbevolen	Toevoegen van ½ eetlepel olie tijdens bereiding
Wortsenbroodjes	100-500	13-15	200	Aanbevolen	Toevoegen van ½ eetlepel olie tijdens bereiding
Kippenvleugels	100-500	18-25	180	Aanbevolen	Toevoegen van ½ eetlepel olie tijdens bereiding
Kippenfilet	100-500	10-15	180		
Loempia's	100-300	8-15	200	Aanbevolen	Toevoegen van ½ eetlepel olie tijdens bereiding
Bevroren kippenuggets	100-500	6-15	200	Aanbevolen	Toevoegen van ½ eetlepel olie tijdens bereiding
Bevroren vissticks	100-500	6-15	200		Toevoegen van ½ eetlepel olie tijdens bereiding
Bevroren party snacks	100-500	8-18	200		Toevoegen van ½ eetlepel olie tijdens bereiding
Opgevulde groenten	100-500	18	180		

Opmerking: Voeg 3 minuten toe aan de bereidingstijd als u begint te frituren terwijl de air fryer nog koud is.

Opmerking: Er zijn speciale air fryers diepvriesfrietten in de handel verkrijgbaar (aanbevolen keuze). Verse frieten kan je best op deze manier bereiden:

Schil de aardappelen, snijd ze in frietvorm, laat de frieten 20-30 minuten volledig onder water weken, giet de frieten af en droog ze met keukenpapier, giet een halve eetlepel olie in een kom en voeg de gesneden frieten toe, meng tot de olie gelijkmatig over de frieten is verdeeld en ga verder volgens : Verse Frieten hierboven.

Reiniging en onderhoud

Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.

Maak het apparaat na elk gebruik schoon.

Gebruik geen metalen keukengereedschap of schuurmiddelen om het apparaat en de accessoires te reinigen.

Reinig de buitenkant van het apparaat met een warme, vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel. Reinig de mandjes en bakjes met afwasmiddel en spoel goed na met veel zuiver water.

U kunt ontvettende vloeistoffen gebruiken om etensresten te verwijderen en vervolgens goed naspoelen met veel water.

Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn voordat u het apparaat opbergt.

Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Toestel werkt niet	De stekker is niet aangesloten .	Steek de stekker in een werkend wandstopcontact
	U heeft niet op de power knop gedrukt	Druk op de on/off knop om het toestel op te starten..
De voeding is niet volledig gaar of warm .	Te grote hoeveelheid voedsel in de kookmanden	Plaats kleinere hoeveelheden voedsel voor een egalere garing van het voedsel
	De temperatuur is te laag ingesteld of de kooktijd te kort.	Verhoog de temperatuur en / of de kooktijd .
De voeding is niet gelijkmatig gegaard	Diverse ingrediënten worden het best tijdens het garen opgeschud of omgeroerd.	Doorschud het voedsel halfweg het kookproces.
Snacks zijn niet knapperig	Deze snacks zijn niet geschikt voor een airfryer. Best in een traditionele friteuse bakken.	Gebruik ovensnacks of vernevel een weinig olie op de snacks om het knapperige resultaat te bekomen.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Er komt witte rook uit het toestel	Het voedsel heft een te hoog vetgehalte of de toevoeging van olie is te groot	When you fry greasy ingredients, oil will leak into the basket. The oil produces white smoke and the baskets may heat up. This does not affect the cooking result.
	De kookmanden bevatten nog vet van een eerder gebruik	Reinig de kookmanden grondig na elk gebruik
Verse frieten zijn niet egaal gaar	Diverse aardappel soorten geven verschillende resultaten	Gebruik een geschikte aardappelensoort
	De gesneden frieten zijn niet voldoende afgedroogd voor het bakproces	Droog de frieten goed af alvorens een kleine hoeveelheid olie gelijkmatig over de frieten te verdelen.
Verse frieten zijn niet knapperig	Hoe knapperig frieten zijn wordt bepaald door de hoeveelheid olie en water er in/op de frieten aanwezig is .	Zorg dat de frieten goed drooggewreven zijn zijn alvorens je olie toevoegt.
		Snij je frieten wat smaller voor een knapperiger resultaat
		Voeg een beetje meer olie toe aan de frieten

Technische gegevens

Vermogen: 1700W

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

Om eventuele verbeteringsredenen behoudt Beper zich het recht voor om het product zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen of te verbeteren.



De Europese richtlijn 2011/65/EU inzake afgedankte elektrische en elektronische apparaten (AEEA) vereist dat oude elektrische huishoudapparaten niet mogen worden vernietigd via de normale ongesorteerde gemeentelijke afvalstroom. Oude apparaten moeten apart worden ingezameld om hergebruik en recycling van de materialen die ze bevatten te optimaliseren, en de gevolgen voor de menselijke gezondheid en het milieu te minimaliseren. Het symbool met de doorgekruiste "afvalcontainer" op het product herinnert u aan uw verplichting om het afgedankte product apart in te leveren.

GARANTIECERTIFICAAT

Dit apparaat is in de fabriek gecontroleerd. Vanaf de datum van oorspronkelijke aankoop geldt een garantie van 24 maanden op materiaal- en productiefouten. Het aankoopbewijs en het garantiebewijs moeten samen worden toegezonden in geval van een aanspraak op de garantie.

De garantie is alleen geldig met een garantiecertificaat en een aankoopbewijs (fiscaal ontvangstbewijs) met vermelding van de aankoopdatum en het model van het apparaat.

Neem voor technische assistentie rechtstreeks contact op met de verkoper of ons hoofdkantoor ten einde de efficiëntie van het apparaat te waarborgen en ervoor te zorgen dat de garantie NIET ongeldig wordt. Elke ingreep aan dit apparaat door niet-geautoriseerde personen maakt de garantie automatisch ongeldig.

GARANTIEVOORWAARDEN

Als het apparaat tijdens de garantieperiode gebreken vertoont als gevolg van defecte materialen en/ of productiefouten garanderen wij gratis reparatie op voorwaarde dat:

- Het apparaat correct is gebruikt voor het doel waarvoor het is bedoeld.
- Er niet aan het apparaat is geknoeid omdat het anders niet te onderhouden is.
- Het aankoopbewijs kan worden getoond.
- Normale slijtage aan het apparaat niet onder deze garantie valt.

Daarom zijn alle onderdelen die per ongeluk kapot kunnen gaan, die zichtbare tekenen van gebruik met betrekking tot verbruiksartikelen kunnen vertonen (zoals lampen, batterijen, verwarmingselementen, ...) en esthetische onderdelen uitgesloten van garantie, alsook elk defect ten gevolge van niet-naleving van de regels voor gebruik, nalatigheid van gebruik en/ of onderhoud van het apparaat, onzorgvuldigheid, verkeerde of onjuiste installatie, schade tijdens transport, en alle andere schades die de leverancier niet aan te rekenen zijn.

Voor elk defect dat niet binnen de garantieperiode kan worden gerepareerd, wordt het apparaat gratis vervangen. Als het in verband met een defect, breuk of storing te vervangen onderdeel een accessoire en/ of een afneembaar onderdeel van het product betreft, behoudt Beper zich het recht voor om alleen het betreffende onderdeel te vervangen en niet het volledige product.

Neem contact op met de distributeur in uw land of de after sales-afdeling van Beper.

E-mail **assistenza@beper.com** en we zorgen ervoor dat uw bericht bij uw distributeur terecht komt.

Vispārīgi 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 pārlicinieties, 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.

Nekad nepieskarieties ierīces kustīgajām daļām.

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 spēlēties 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.

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. Nelejiet nekādus šķidrumus galvenajā blokā, kurā ir elektriskās sastāvdaļas.

Nemēģiniet izjaukt kontaktdakšu.

Vienmēr lietojiet šo ierīci uz horizontālas un stabilas virsmas.

Nelietojiet šo ierīci uz degošiem materiāliem, piemēram, galdautiem un aizkariem, vai to tuvumā.

Nedarbiniet ierīci, ja tā ir novietota pie sienas vai blakus 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 dūmot, pirms izņemat piederumus. Šo ierīci var izmantot tikai pārtikas produktu pagatavošanai. Lai izvairītos no ugunsgrēka vai citiem riskiem, neievietojiet pārāk lielus pārtikas gabalus vai metāla priekšmetus.

Nelieciet gatavošanas grozā tādus materiālus kā papīrs, plastmasa, audums un/vai citi viegli uzliesmojoši priekšmeti.

Lai ēdiens nenokļūtu saskarē ar sildelementiem, nepārpildiet gatavošanas grozus.

Nekad neaizsedziet gaisa ieplūdes un izplūdes atveres, tas traucēs vienmērīgai gatavošanai un var sabojāt ierīci vai izraisīt tās pārkaršanu.

Nepievienojiet gatavošanas kamerā vairāk par vienu tējkaroti eļļas vai tauku. Negatavojiet treknu gaļu, kas var 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 gaisa izplūdes atverēm. Turiet savu seju un rokas drošā attālumā no tām. Gatavošanas laikā un velkot ārā grozus, uzmanieties no karstā gaisa, kas nāk no ierīces. Darbojoties ar karstām daļām un/vai piederumiem, vienmēr valkājiet aizsargcimdus. Ierīces ārējās virsmas lietošanas laikā var sakarst. Grozi un paplātes ļoti sakarst pat pēc ierīces izslēgšanas.

Gatavošanas laikā neapsedziet ierīces augšējo daļu.

Piederumu novietošana uz ierīces var to sabojāt.

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

Pirms pirmās lietošanas

Pirms pirmās lietošanas noņemiet visus iepakojuma materiālus. Noņemiet no sastāvdaļām aizsargplēvi (ja tāda ir).

Noskalojiet un nosusiniet visus piederumus, notīriet ierīces ārējās un iekšējās daļas ar siltā ūdenī samitrinātu drānu un uzkaršējiet ierīci dažas minūtes, lai nodedzinātu visas atliekas.

Pārliecinieties, vai abi gatavošanas grozi ir pareizi novietoti un aizvērti pareizi, pretējā gadījumā ierīce nedarbosies.

⚠ Uzmanību: Nepieskarieties karstajiem gatavošanas groziem lietošanas laikā vai pēc tam. Turiet tos tikai aiz rokturiem.

Pirmajā lietošanas reizē ieteicams 10 minūtes ierīci darbināt tukšā veidā.

Ierīce pirmajā ieslēgšanas reizē var izdalīt dūmus un vieglu smaku. Tas nav defekts, dūmiem un smakai vajadzētu pazust pēc dažām lietošanas reizēm. Ja dūmi un smaka turpinās izdalīties arī pēc dažām lietošanas reizēm, izslēdziet ierīci un sazinieties ar Beper klientu apkalpošanas dienestu.

Produkta apraksts - Fig. A

1. Galvenais bloks
2. Digitālais vadības panelis
3. Kreisais un labais ēdiena gatavošanas grozs
4. Strāvas vads
5. Labā gaisa izplūdes atvere
6. Kreisā gaisa izplūdes atvere
7. Gatavošanas grozs
8. Noņemama paplāte
9. Rokturis

Digitālais vadības panelis - Fig. B

1. Barošanas poga (ieslēgts/izslēgts)
2. Poga Sākt/Pauze
3. Atliktās palaišanas taimeris
4. Iepriekš iestatītās programmas izvēlne (a-g)
5. Kreisā groza vadības poga
6. Priekšsildīšanas poga
7. Taimera palielināšanas poga
8. Taimera samazināšanas poga
9. Digitālais displejs
10. Temperatūras palielināšanas poga
11. Temperatūras samazināšanas poga
12. SMART FINISH
13. Labā groza vadības poga

Iepriekš iestatīto programmu izvēlne Fig. C

a - dārzeņi, b - zivs, c – garšaugi, d - ribiņas, e - vistu spārniņi, f - pica, g – čipsi

Lietošana

Pievienojiet ierīci atbilstošai strāvas padevei.

Lai ieslēgtu ierīci, nospiediet . Lai to izslēgtu, nospiediet un turiet  3 sekundes.

Kad ierīce ir ieslēgta, iedegas digitālais vadības displejs, un pēc noklusējuma mirgo 3 ikonas: , **SMART FINISH** un .

• Lai lietotu tikai vienu no diviem gatavošanas groziem

Nospiediet ① vai ② un pārejiet uz vienu no iepriekš iestatītajām programmām no a līdz g, kā parādīts vadības panelī, un nospiediet . Pirms darbības un tās laikā gatavošanas laiku var noregulēt no 1 līdz 60 minūtēm, nospiežot  vai  un temperatūru var noregulēt no 80°C līdz 200°C, nospiežot  vai . Ātri pieskaroties pie  vai  tiks palielināts vai samazināts laiks par 1 minūti, un pie  vai  tiks paaugstināta vai pazemināta temperatūra par 5°C, savukārt ilgstoša šo pogu nospiešana palīdzēs ātrāk iestatīt vēlamo laiku un temperatūru.

• **Lai vienlaicīgi izmantotu abus gatavošanas grozus ar vienu un to pašu gatavošanas programmu**

Nospiediet **SMART FINISH**, izvēlieties kādu no iepriekš iestatītajām programmām no a līdz g, kā parādīts vadības panelī, un pēc tam nospiediet ►II. Izmantojot šo funkciju, nav iespējams pielāgot laiku un temperatūru pirms gatavošanas un tās laikā.

• **Lai vienlaicīgi izmantotu abus gatavošanas grozus ar divām dažādām gatavošanas programmām**

Nospiediet **SMART FINISH**

Nospiediet ①

Izvēlieties kādu no iepriekš iestatītajām programmām no a līdz g un/vai pielāgojiet laiku un/vai temperatūru pēc vajadzības

Nospiediet **SMART FINISH**

Nospiediet ②

Izvēlieties kādu no iepriekš iestatītajām programmām no a līdz g un/vai pielāgojiet laiku un/vai temperatūru pēc vajadzības

Nospiediet **SMART FINISH**

Nospiediet ►II

Ierīce sāks darboties, un digitālais displejs pārmaiņus rādīs abu gatavošanas grozu temperatūru un laiku. Izmantojot šo funkciju, pēc nospiešanas nav iespējams pielāgot laiku un temperatūru ►II.

Ieteicams sastāvdaļas sakratīt un apgriezt, kad gatavošanas laiks būs pusē, lai optimizētu rezultātu un izvairītos no nevienmērīgas sastāvdaļu pagatavošanas.

Jūs jebkurā laikā varat apturēt gatavošanu divos veidos: atveriet grozus vai nospiediet ►II. Lai turpinātu, aizveriet grozu un nospiediet vēlreiz ►II.

Lai atceltu iepriekš iestatītās programmas, nospiediet 0.

Katra gatavošanas cikla beigās atskanēs pīkstiens, un ventilators turpinās darboties vēl 20 sekundes, lai atdzesētu ierīci. Nepārtrauciet šo procesu.

Priekšsildīšanas funkcija

Ja pirms iedarbināšanas nepieciešams uzsildīt ierīci, nospiediet , digitālais displejs parādīs 90°C temperatūru un 5 minūtes. Nospiediet ►II.

Atliktās palaišanas funkcija

Pēc gatavošanas programmas iestatīšanas nospiediet . Iepriekš iestatītais atliktais laiks ir 1 stunda, taču ir iespējams noregulēt atlikto laiku no 10 minūtēm līdz 12 stundām, nospiežot ▲ vai ▼.

Gaidstāves funkcija

Šādos gadījumos ierīce pēc 20 sekundēm pārslēgsies gaidstāves režīmā, un visi gaismas indikatori izslēgsies:

A. Nekādas darbības pēc pirmās ieslēgšanas.

B. Gatavošanas programmas ir pabeigtas.

Orientējoši gatavošanas norādījumi

Šī tabula palīdzēs jums izvēlēties sastāvdaļu pamata iestatījumus. Ņemiet vērā, ka šie iestatījumi ir orientējošas norādes. Tā kā sastāvdaļas atšķiras pēc izcelsmes, izmēra, formas, kā arī zīmola, mēs nevaram garantēt labāko iestatījumu jūsu sastāvdaļām.

Mazākām sastāvdaļām parasti nepieciešams nedaudz īsāks sagatavošanas laiks nekā lielākām sastāvdaļām.

Lielākam sastāvdaļu daudzumam tikai nepieciešams nedaudz ilgāks pagatavošanas laiks, mazākam sastāvdaļu daudzumam - nedaudz īsāks pagatavošanas laiks.

Mazāku sastāvdaļu sakratīšana gatavošanas laika vidū optimizē rezultātu un var palīdzēt novērst nevienmērīgu sastāvdaļu apcepšanos. Negatavojiet šajā ierīcē ļoti taukainas sastāvdaļas.

Ierīci var izmantot arī sastāvdaļu uzsildīšanai, iestatot temperatūru uz 150°C līdz 10 minūtēm.

Pārtikas produkts	Min.-maks. daudzums (g)	Laiks (min.)	Temperatūra (°C)	Apgriešana	Papildus informācija
Plāni saldēti frī kartupeļi	200-700	12-28	200	ap griešana	
Biezi saldēti frī kartupeļi	200-700	12-28	200	ap griešana	
NESALDĒTI frī kartupeļi (8*8mm)	200-700	12-28	200	ap griešana	Gatavošanas laikā pievieno ½ karotes eļļas
NESALDĒTI frī kartupeļi	200-600	18-25	180	ap griešana	Gatavošanas laikā pievieno ½ karotes eļļas
Sviesta kartupeļi	600	18-25	180		
Liellopa gaļas steiks	100-500	8-20	180	ap griešana	
Cūkgaļas karbonādes	100-500	10-18	180	ap griešana	
Hamburgers	100-500	7-14	180	ap griešana	Gatavošanas laikā pievieno ½ karotes eļļas
Hotdogs	100-500	13-15	200	ap griešana	Gatavošanas laikā pievieno ½ karotes eļļas
Vistas stilbiņi	100-500	18-25	180	ap griešana	Gatavošanas laikā pievieno ½ karotes eļļas
Vistas krūtiņa	100-500	10-15	180		
Tīteņi	100-300	8-15	200	ap griešana	Gatavošanas laikā pievieno ½ karotes eļļas

Pārtikas produkts	Min.-maks. daudzums (g)	Laiks (min.)	Temperatūra (°C)	Apgriešana	Papildus informācija
Saldēti vistas nageti	100-500	6-15	200	apgriešana	Gatavošanas laikā pievieno ½ karotes eļļas
Saldēti zivju pirkstiņi	100-500	6-15	200		Gatavošanas laikā pievieno ½ karotes eļļas
Saldēta maize ar drupačām siera uzkodas	100-500	8-18	200		Gatavošanas laikā pievieno ½ karotes eļļas
Pildīti dārzeņi	100-500	18	180		

Piezīme: Pievienojiet 3 minūtes gatavošanas laikam, kad sākat cept, kamēr karstā gaisa fritieris vēl ir auksts.

Piezīme: Frī kartupeļus var iegūt vai nu izmantojot saldētus kartupeļus (ieteicamā izvēle), vai arī šādi pagatavojot svaigus kartupeļus:

Kartupeļus nomizo, sagriež mazos gabaliņos, pārlej ar ūdeni, 20-30 minūtes atstāj, pilnībā apsegtus ar ūdeni, nolej kartupeļu ūdeni un nosusina ar virtuves papīru, traukā ielej pustējkaroti eļļas un pievieno kartupeļus, samaisa līdz eļļa ir vienmērīgi sadalīta starp kartupeļiem, turpina gatavot.

Tīrīšana un apkope

Izņemiet kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas un ļaujiet ierīcei pilnībā atdzist.

Tīriet ierīci pēc katras lietošanas reizes.

Ierīces un tās piederumu tīrīšanai neizmantojiet metāla virtuves instrumentus vai abrazīvus tīrīšanas rīkus.

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

Notīriet grozus un paplātes ar trauku mazgāšanas līdzekli un labi noskalojiet ar lielu daudzumu ūdens.

Var izmantot attaukošanas šķīdumus, lai noņemtu pārtikas atliekas, pēc tam kārtīgi izskalojiet ar lielu daudzumu ūdens.

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

Problēmu novēršana

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Ierīce nedarbojas.	Ierīce nav pievienota elektrotīklam.	Ievietojiet strāvas kontaktdakšu iezemētā sienas kontaktligzdā.
	Jūs neesat nospiedis strāvas padeves pogu.	Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, lai ieslēgtu ierīci.
Sastāvdaļas nav pilnībā izceptas.	Pārtikas produktu daudzums grozā ir pārmērīgs.	Lieciet grozos mazākas sastāvdaļu partijas. Mazākas partijas tiek ceptas vienmērīgāk.
	Temperatūra ir pārāk zema vai laika nepietiek.	Palieliniet temperatūru vai gatavošanas laiku.
Sastāvdaļas cepas nevienmērīgi.	Gatavošanas laikā, iespējams, vajag sakratīt dažādu veidu ēdienus.	Kad gatavošanas laiks ir pusē, ēdiens ir jāsakrata.
Ceptās uzkodas nav kraukšķīgas	Jūs izmantojāt tāda veida uzkodas, kuras vajadzētu pagatavot tradicionālajā fritierī.	Izmantojiet cepeškrāsns uzkodas vai viegli ieziediet uzkodas ar eļļu, lai rezultāts būtu kraukšķīgāks.
No ierīces izplūst balti dūmi.	Sastāvdaļas ir pārāk taukainas, pievienots pārāk daudz eļļas vai tauku.	Cepot treknas sastāvdaļas, tauki noplūdis grozā. Tauki izdala baltus dūmus, un grozi var uzkarst. Tas neietekmē gatavošanas rezultātu.
	Grozā joprojām ir tauku atlikumi no iepriekšējās lietošanas.	Kārtīgi iztīriet grozus pēc un pirms katras lietošanas.
Svaigie frī kartupeļi tiek cepti nevienmērīgi.	Jūs neesat izmantojis pareizo kartupeļu veidu.	Izmantojiet kartupeļus, kas paredzēti frī.
	Jūs neesat izmērcējis kartupeļu nūjiņas un pirms cepšanas tās kārtīgi nožāvējis.	Kārtīgi izmērcējiet kartupeļu nūjiņas, lai no tām dabūtu ārā cieti, un pirms cepšanas tās labi nosusiniet.
Svaigie kartupeļi frī nav kraukšķīgi.	Kartupeļu kraukšķīgums ir atkarīgs no eļļas un ūdens daudzuma kartupeļos	Pirms eļļas pievienošanas pārbaudiet, vai kartupeļu nūjiņas ir kārtīgi izžāvētas.
		Lai iegūtu kraukšķīgāku rezultātu, sagrieziet kartupeļu nūjiņas mazākos gabaliņos.
		Lai iegūtu kraukšķīgāku rezultātu, pievienojiet nedaudz vairāk eļļas.

Tehiskie dati

Jauda: 1700W

Barošana: 220-240V~, 50-60Hz

Uzlabojumu dēļ Beper patur tiesības modificēt vai uzlabot produktu bez brīdinājuma.

Eiropas direktīvā 2011/65 / ES par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (WEEE) noteikts, ka vecās sadzīves elektriskās ierīces nedrīkst izmest parastā nešķīrotā sadzīves atkritumu plūsmā. Vecās ierīces jāvēc atsevišķi, lai optimizētu tajās esošo materiālu reģenerāciju un pārstrādi un samazinātu ietekmi uz cilvēku veselību un vidi. Izsvītrotais simbols "atkritumu ratiņi uz riteņiem" uz izstrādājuma atgādina jums par jūsu pienākumu, ka, utilizējot ierīci, tā ir jāvēc atsevišķi.

GARANTIJAS SERTIFIKĀTS

Šī ierīce ir pārbaudīta rūpnīcā. Sākot no sākotnējā pirkuma, materiāla un ražošanas defektiem tiek piemērota 24 mēnešu garantija. Pirkuma kvīts un garantijas sertifikāts jāiesniedz kopā, ja tiek pieprasīta garantija.

Garantija ir derīga tikai ar garantijas sertifikātu un pirkuma apliecinājumu (fiskālo kvīti), kurā norādīts pirkuma datums un ierīces modelis

Lai saņemtu tehnisko palīdzību, lūdzu, tieši sazinieties ar pārdevēju vai mūsu galveno biroju, lai saglabātu ierīces efektivitāti un NEVAJADZĒTU anulēt garantiju. Jebkura neatļautu personu iekļaušanās šajā ierīcē automātiski anulē garantiju.

GARANTIJAS NOSACĪJUMI

Ja garantijas laikā ierīcei ir defekti kļūdaina materiāla un / vai ražošanas rezultātā, mēs garantējam remontu bez maksas ar nosacījumu, ka:

- Ierīce ir izmantota pareizi un tam paredzētajam mērķim.
- Ierīce nav sagrozīta, pretējā gadījumā to nevar uzturēt.
- jāuzrāda pirkuma kvīts.
- Šī garantija neattiecas uz ierīci, kurai ir pienācīgs nodilums.

Tāpēc visām detaļām, kuras var nejauši saplīst vai kurām ir redzamas lietošanas pazīmes patērējamiem izstrādājumiem (piemēram, lampām, akumulatoriem, sildelementiem...), estētiskās daļas tiek izslēgtas no garantijas, un visiem defektiem, kas rodas noteikumu neievērošanas dēļ par lietošanu, neuzmanīgu ierīces lietošanu un / vai apkopi, neuzmanību, nepareizu vai nepareizu uzstādīšanu, bojājumiem pārvadāšanas laikā un citiem bojājumiem, kas nav saistīti ar piegādātāju.

Par katru defektu, kuru garantijas laikā nevar izlabot, ierīci nomainīs bez maksas.

Jebkurā gadījumā, ja detaļa, kas jāmaina defekta, salūšanas vai nepareizas darbības dēļ, ir papildierīce un / vai noņemama izstrādājuma daļa, Beper patur tiesības nomainīt tikai konkrēto daļu, nevis visu izstrādājumu.

Sazinieties ar pārdevēju jūsu valstī vai pārdošanas departamenta Beperi.

E-pasts **assistenza@beper.com** kuri pārsūtīs jūsu iesniegumu jūsu izplatītājam.

Splošna opozorila

Pred uporabo naprave preberite naslednja navodila.

Pred uporabo naprave in med njo je treba upoštevati nekaj osnovnih previdnostnih ukrepov.

Ko odstranite vse embalažne materiale, preverite celovitost aparata. V primeru kakršnega koli dvoma naprave ne uporabljajte in se obrnite na strokovno usposobljeno osebje. Embalažni materiali (plastične vrečke, stiropor itd.) morajo biti vedno shranjeni izven dosega otrok, saj lahko povzročijo nevarnost.

Vedno se prepričajte, da je omrežna napetost enaka napetosti, navedeni na nalepki s tehničnimi podatki, in da je električni sistem združljiv z močjo aparata.

Naprave nikoli ne izključite iz vtičnice tako, da potegnete za napajalni kabel.

Poskrbite, da kabel nikoli ne pride v stik z vročimi ali ostrimi površinami.

Naprave ne uporabljajte, če je napajalni kabel poškodovan.

Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec ali njegova tehnična poprodajna služba ali usposobljena oseba, da bi se izognili morebitnemu tveganju.

Napravo priključite samo na vtičnico za izmenični tok.

Uporaba adapterjev, več vtičnic in/ali podaljškov kabla na splošno ni priporočljiva.

Če je njihova uporaba nujna, uporabljajte samo adapterje in podaljške kabla, ki so skladni z veljavnimi varnostnimi predpisi.

Ta aparat se sme uporabljati samo za delovanje, za katero je bil izrecno zasnovan. Vsako drugo uporabo je treba obravnavati kot nepravilno in s tem nevarno, zaradi česar preneha veljati garancija. Proizvajalec ne more biti odgovoren za morebitno škodo, nastalo zaradi nepravilne, neprimerne in nerazumne uporabe.

Da bi se izognili nevarnemu pregrevanju, popolnoma odvijte napajalni kabel in izvlecite vtičnico iz električne vtičnice, ko naprave ne uporabljate.

Pred izvajanjem kakršnih koli postopkov čiščenja ali vzdrževanja izvlecite vtičnico iz električne vtičnice.

Naprave ne potapljajte v vodo ali druge tekočine.

Nikoli se ne dotikajte gibljivih delov naprave.

Napravo hranite stran od virov ogrevanja (npr. radiatorja).

Tega aparata ne smejo uporabljati osebe (vključno z otroki) z omejenimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi, osebe, ki nimajo izkušenj in znanja o aparatu, razen če jih oseba, odgovorna za njihovo varnost, pozorno opazuje ali jih dobro pouči o uporabi aparata. Otroci se z napravo ne smejo igrati. Kadar je treba aparat odstraniti, je priporočljivo, da ga onemogočite.

Prav tako je priporočljivo, da se onesposobijo tisti deli naprave, ki bi lahko predstavljali nevarnost.

Te naprave ne smejo uporabljati otroci. Otroci se z napravo ne smejo igrati. Napravo in njen kabel hranite stran od otrok, mlajših od 8 let.

Ta aparat lahko uporabljajo otroci, stari 8 let ali več, in osebe z omejenimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali osebe, ki nimajo izkušenj in znanja o aparatu, če so jim bila dana popolna navodila za varno uporabo aparata in če razumejo s tem povezana tveganja.

Opozorila

Naprave ne uporabljajte, dokler natančno ne preberete teh navodil za uporabo in se v celoti seznanite z delovanjem te naprave in ustreznimi varnostnimi ukrepi za uporabo.

Naprave nikoli ne potopite v vodo. Ne spirajte ga pod tekočo vodo.

V notranjost glavne enote, ki vsebuje električne sestavne dele, ne vlijte nobene tekočine.

Na noben način ne poskušajte posegati v vtič.

Napravo vedno uporabljajte na vodoravni in stabilni površini.

Naprave ne uporabljajte nad gorljivimi materiali, kot so namizni prti in zavese, ali v njihovi bližini.

Naprave ne uporabljajte, če je postavljena ob steno ali poleg drugih naprav. Okoli naprave pustite vsaj 10 cm prostega prostora. Na napravo ne postavljajte nobenih predmetov.

Če aparat oddaja črn dim, ga takoj izključite iz električnega omrežja in počakajte, da preneha oddajati dim, preden odstranite dodatno opremo.

Ta aparat se lahko uporablja samo za kuhanje užitnih sestavin. Da bi se izognili požaru ali nevarnostim, ne vnašajte prevelikih kosov hrane ali kovinskih predmetov.

V košaro za kuhanje ne vnašajte materialov, kot so papir, plastika, tkanina in/ali drugi vnetljivi predmeti.

Da živila ne bi prišla v stik z grelnimi elementi, ne napolnite preveč košar za kuhanje.

Nikoli ne prekrivajte dovodov in odvodov zraka, saj s tem preprečite enakomerno kuhanje in lahko poškodujete aparat ali povzročite njegovo pregrevanje.

V kuhalno komoro ne dodajte več kot eno čajno žličko olja ali maščobe. Ne kuhajte mastnega mesa, ki bi lahko sprostito preveč maščobe. Med kuhanjem je temperatura v notranjosti aparata zelo visoka. V notranjost aparata ne polagajte rok ali katerega koli drugega dela telesa, dokler se aparat popolnoma ne ohladi.

Med delovanjem se zrak sprošča skozi odprtine za dovod zraka. Svoj obraz in roke imejte na varni razdalji od njega. Med kuhanjem in pri izvleku košar bodite pozorni na vroč zrak, ki prihaja iz aparata. Pri rokovanju z vročimi sestavnimi deli in/ali dodatno opremo vedno nosite zaščitne rokavice. Zunanje površine aparata lahko med uporabo postanejo vroče. Košare in pladnji bodo zelo vroči tudi po izklopu aparata.

Med kuhanjem nikoli ne pokrivajte zgornjega dela aparata.

Zlaganje dodatkov na zgornji del aparata ga lahko poškoduje.

Ko je aparat izklopljen, ga pred čiščenjem ali shranjevanjem pustite približno 30 minut, da se ohladi.

Pred prvo uporabo

Pred prvo uporabo odstranite vso embalažo. S sestavnih delov odstranite zaščitno folijo (če je prisotna). Izperite in posušite vse dodatke, očistite zunanji in notranji del aparata z vlažno toplo krpo in aparat nekaj minut segrevajte, da se izžgejo morebitni ostanki.

Prepričajte se, da sta košari za kuhanje pravilno nameščeni in pravilno zaprti, sicer aparat ne bo deloval.

⚠ Opozorilo: Med uporabo ali po njej se ne dotikajte vročih kuhalnih košar. Držite ju le za ročaja.

Pri prvi uporabi je priporočljivo, da aparat 10 minut deluje prazen.

Ob prvem vklopu lahko aparat oddaja dim in rahel vonj. To ni napaka, dim in vonj bi morala izginiti po več uporabah. Če se dim in vonj po prvi uporabi nadaljujeta, napravo izklopite in se obrnite na center za pomoč uporabnikom Beper s.r.l.

Opisi proizvodnje - Slika A

1. Glavna enota
2. Digitalna nadzorna plošča
3. Leva in desna kuhalna košara
4. Napajalni kabel
5. Desni izhod za zrak
6. Levi izhod za zrak
7. Košara za kuhanje
8. Odstranljiv pladenj
9. Ročaj

Digitalna nadzorna plošča - slika B

1. Gumb za vklop (vklop/izklop)
2. Gumb za zagon/pauzo
3. Časomer za zakasnitev zagona
4. Meni prednastavljenih programov (a-g)
5. Gumb za upravljanje leve košare
6. Gumb za segrevanje
7. Gumb za povečanje časovnika
8. Gumb za zmanjšanje časovnika
9. Digitalni zaslon
10. Gumb za povečanje temperature
11. Gumb za znižanje temperature
12. SMART FINISH
13. Gumb za upravljanje desne košare

Prednastavljeni programski meni Slika C

a - zelenjava, b - ribe, c - kozice, d - rebra, e - piščančja krila, f - pica, g - čips

Uporaba

Napravo priključite na ustrezno električno omrežje.

Za vklop naprave pritisnite . Za izklop pritisnite in 3 sekunde držite .

Ko je aparat vklopljen, se prižge digitalni nadzorni zaslon, na katerem privzeto utripajo 3 ikone:

, **SMART FINISH** in .

• Če želite uporabljati samo eno od dveh kuhalnih košar

Pritisnite ① ali ② in izberite enega od prednastavljenih programov od a do g, kot je prikazano na nadzorni plošči, ter pritisnite . Pred in med delovanjem lahko čas kuhanja prilagodite od 1 do 60 minut s pritiskom na  ali  in temperaturo od 80 °C do 200 °C s pritiskom na  ali . S hitrim pritiskom na  ali  se čas poveča ali zmanjša za 1 minuto, s pritiskom na  ali  pa se temperatura poveča ali zmanjša za 5 °C, z daljšim pritiskom na te gumbе pa lahko hitreje nastavite zeleni čas in temperaturo.

● **Če želite z istim programom kuhanja hkrati uporabljati obe posodi za kuhanje**

Pritisnite **SMART FINISH**, izberite enega od prednastavljenih programov od a do g, kot je prikazano na nadzorni plošči, in nato pritisnite ►II. S to funkcijo ni mogoče nastaviti časa in temperature pred in med kuhanjem.

● **Za hkratno uporabo obeh kuhalnih košar z dvema različnima programoma kuhanja**

Pritisnite **SMART FINISH**.

Pritisnite ①.

Izberite enega od prednastavljenih programov od a do g in/ali po želji prilagodite čas in/ali temperaturo.

Pritisnite **SMART FINISH**.

Pritisnite ②

Izberite enega od prednastavljenih programov od a do g in/ali po želji prilagodite čas in/ali temperaturo

Pritisnite **SMART FINISH**.

Pritisnite ►II

Naprava bo začela delovati, na digitalnem zaslonu pa se bosta izmenično prikazovala temperatura in čas obeh kuhalnih košar. Pri tej funkciji ni mogoče nastaviti časa in temperature po pritisku na gumb 2. Slika B.

Priporočljivo je, da sestavine stresete in obrnete na polovici časa kuhanja, da optimizirate rezultat in preprečite neenakomerno kuhanje sestavin.

Kuhanje lahko kadar koli prekinete na dva načina: odprite košare ali pritisnite ►II. Če želite nadaljevati, zaprite košare in znova pritisnite ►II.

Če želite preklicati predhodno nastavljene programe, pritisnite ❶.

Ob koncu vsakega cikla kuhanja se bo oglasil zvočni signal, ventilator pa bo deloval še 20 sekund, da se aparat ohladi. Tega postopka ne prekinajte.

Funkcija segrevanja

Če morate aparat pred zagonom segreti, pritisnite ❷, na digitalnem zaslonu se bo prikazala temperatura 90 °C in 5 minut. Pritisnite ►II.

Funkcija odloženega zagona

Po nastavitvi programa kuhanja pritisnite ❸. Prednastavljeni čas zakasnitve je 1 ura, vendar lahko čas zakasnitve prilagodite od 10 minut do 12 ur s pritiskom na ▲ ali ▼.

Funkcija pripravljenosti

V naslednjih primerih bo aparat po 20 sekundah prešel v način pripravljenosti in vse luči se bodo ugasnile:

A. Po prvem vklopu ni nobenega dejanja.

B. Programi kuhanja so se zaključili.

Okvirna navodila za kuhanje

Spodnja preglednica vam bo v pomoč pri izbiri osnovnih nastavitev za sestavine. Pri tem ne pozabite, da so te nastavitve zgolj okvirne. Ker se sestavine razlikujejo po izvoru, velikosti, obliki in tudi blagovni znamki, ne moremo zagotoviti najboljših nastavitve za vaše sestavine.

Manjše sestavine običajno zahtevajo nekoliko krajši čas priprave kot večje sestavine.

Večja količina sestavin zahteva le nekoliko daljši čas priprave, manjša količina sestavin pa le nekoliko krajši čas priprave.

Pretresanje manjših sestavin na polovici časa priprave optimizira rezultat in lahko pomaga preprečiti neenakomerno ocvrte sestavine.

V tem aparatu ne pripravljajte izjemno mastnih sestavin.

Napravo lahko uporabite tudi za segrevanje sestavin, tako da nastavite temperaturo na 150 °C za največ 10 minut.

Hrana	Min-max Teža(g)	Čas (min.)	Temperatura (°C)	Obračanje	Dodatne informacije
Tanek zamrznjen krompirček	200-700	12-28	200	obračanje	
Debeli zamrznjeni krompirček	200-700	12-28	200	obračanje	
NE zamrznjen krompirček (8*8 mm)	200-700	12-28	200	obračanje	Dodajanje ½ žlice olja med pripravo
NE zamrznjen krompirček	200-600	18-25	180	obračanje	Dodajanje ½ žlice olja med pripravo
Masleni krompir	600	18-25	180		
Beefsteak	100-500	8-20	180	obračanje	
Svinjski kotleti	100-500	10-18	180	obračanje	
Hamburger	100-500	7-14	180	obračanje	Dodajanje ½ žlice olja med pripravo
zvitke s klobaso	100-500	13-15	200	obračanje	Dodajanje ½ žlice olja med pripravo
Piščancje palčke	100-500	18-25	180	obračanje	Dodajanje ½ žlice olja med pripravo
Piščancje prsi	100-500	10-15	180		
Spomladanski zvitki	100-300	8-15	200	obračanje	Dodajanje ½ žlice olja med pripravo

Hrana	Min-max Teža(g)	Čas (min.)	Temperatura (°C)	Obračanje	Dodatne informacije
Zamrznjeni piščančji koščki	100-500	6-15	200	obračanje	Dodajanje ½ žlice olja med pripravo
Zamrznjeni ribji palčki	100-500	6-15	200		Dodajanje ½ žlice olja med pripravo
Zamrznjeni kruh v drobtinah	100-500	8-18	200		Dodajanje ½ žlice olja med pripravo
sirovi prigrizki	100-500	18	180		

Opomba: Če začnete cvreti, ko je vroče-zračni cvrtnik še hladen, času priprave dodajte 3 minute.

Opomba: Ocvrt krompirček lahko dobite z uporabo zamrznjenega krompirja (priporočljiva izbira) ali s pripravo svežega krompirja na ta način:

Krompir olupite, ga narežite na manjše kose, pustite, da se popolnoma prekrit z vodo namaka 20-30 minut, krompir odcedite in ga osušite s kuhinjskim papirjem, v posodo nalijte pol žlice olja in dodajte krompir, mešajte, dokler se olje enakomerno ne porazdeli med krompir, nadaljujte s kuhanjem.

Čiščenje in vzdrževanje

Vtič izvlecite iz stenske vtičnice in pustite, da se naprava popolnoma ohladi.

Napravo očistite po vsaki uporabi.

Za čiščenje aparata in njegove dodatne opreme ne uporabljajte kovinskih kuhinjskih orodij ali abrazivnih čistilnih pripomočkov.

Zunanost aparata očistite s toplo in vlažno krpo ter blagim čistilnim sredstvom.

Košare in pladnje očistite s tekočino za pomivanje posode in jih dobro sperite z obilico vode.

Za odstranjevanje ostankov hrane lahko uporabite tekočine za razmaščevanje, nato pa jih dobro sperite z obilico vode.

Pred shranjevanjem aparata se prepričajte, da so vsi sestavni deli čisti in suhi.

Odpravljanje težav

Problem	Možen vzrok	Rešitev
Naprava ne deluje.	Naprava ni priključena na električno omrežje.	Omrežni vtič vstavite v ozemljeno vtičnico.
	Niste pritisnili gumba za vklop.	Pritisnite gumb za vklop/izklop, da vklopite napravo.

Problem	Možen vzrok	Rešitev
Sestavine niso popolnoma ocvrte.	Količina hrane v košari je prevelika.	V košare vstavite manjše serije sestavin. Manjše serije se ocvrejo bolj enakomerno.
	Temperatura je prenizka ali čas ni dovolj dolg.	Povečajte temperaturo ali čas kuhanja.
Sestavine so ocvrte neenakomerno.	Različne vrste živil je morda treba med kuhanjem na pol pretresti.	Med kuhanjem hrano na pol pretresite.
Ocvrti prigrizki niso hrustljavi	Uporabili ste vrsto prigrizkov, ki jih je treba kuhati v klasičnem cvrtniku.	Uporabite prigrizke iz pečice ali jih rahlo premažite z oljem, da bodo bolj hrustljavi.
Iz aparata izhaja bel dim.	Sestavine so preveč mastne, dodana je prevelika količina olja ali maščobe.	Pri cvrtju mastnih sestavin bo olje uhajalo v košarico. Olje proizvaja bel dim, košare pa se lahko segrejejo. To ne vpliva na rezultat kuhanja.
	V košarici so še vedno ostanki maščobe od prejšnje uporabe.	Po vsaki uporabi in pred vsako uporabo košare ustrezno očistite.
Sveži ocvrti krompirčki so ocvrti neenakomerno.	Niste uporabili prave vrste krompirja.	Za krompirček uporabljajte krompir.
	Krompirjevih palčk niste namočili in jih pred cvrtjem ustrezno posušili.	Krompirjeve palčke ustrezno namočite, da iz njih odstranite škrob, in jih pred cvrtjem dobro osušite.
Sveži krompirček ni hrustljiv.	Hrustljivost krompirčka je odvisna od količine olja in vode v krompirčku.	Prepričajte se, da so krompirjeve paličice ustrezno posušene, preden dodate olje.
		Za bolj hrustljiv rezultat krompirjeve palčke narežite na manjše kose.
		Za bolj hrustljiv rezultat dodajte nekoliko več olja.

Tehnični podatki

Kapaciteta: 1700W

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

Zaradi kakršnih koli razlogov za izboljšanje si Beper pridržuje pravico, da izdelek spremeni ali izboljša brez kakršnega koli obvestila.



Evropska direktiva 2011/65 / EU o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO) zahteva, da starih gospodinjskih električnih naprav ne smete odvreči v običajni nesortirani tok komunalnih odpadkov. Stare naprave je treba zbirati ločeno, da se optimizira predelava in recikliranje materialov, ki jih vsebujejo, ter zmanjša vpliv na zdravje ljudi in okolje. Prečrtani simbol "koš za smeti" na izdelku vas opomni na vašo obveznost, da morate odpadke odstranjevati ločeno.

GARANCIJSKO IZJAVA

Ta naprava je bila preverjena v tovarni. Od datuma prvotnega nakupa velja 24-mesečna garancija za materialne in proizvodne napake. V primeru zahtevka za jamstvo je treba predložiti potrdilo o nakupu in potrdilo o garanciji.

Garancija velja samo z garancijskim potrdilom in dokazilom o nakupu (račun) z navedbo datuma nakupa in modela aparata

Za kakršno koli tehnično pomoč se obrnite neposredno na prodajalca ali na naš sedež, da boste ohranili učinkovitost naprave in ne da razveljavili garancijo. Vsak poseg nepooblaščenih oseb na to napravo samodejno razveljavi garancijo.

JAMSTVENI POGOJI

Če naprava v času garancije pokaže napake zaradi napačnega materiala in / ali izdelave, garantiramo brezplačno popravilo pod pogojem, da:

- Naprava je bila pravilno uporabljena in za namen, za katerega je bila namenjena.
- V napravo ni bilo posega, razen v primeru vzdrževati.
- Predložiti je treba račun kot potrdilo o nakupu.
- Garancija ne krije napak, v primerno obrablje.

Zato so vsi deli, ki bi se lahko nenamerno zlomili ali imajo vidne znake uporabe v potrošnih izdelkih (kot so svetilke, baterije, grelni elementi ...), estetski deli izključeni iz garancije in kakršna koli napaka, ki je posledica neupoštevanja pravil za uporabo, malomarnost pri uporabi in / ali vzdrževanju naprave, nepredvidnost, napačna ali nepravilna namestitve, škoda med prevozom in katera koli druga škoda, ki je ni mogoče pripisati dobavitelju.

Za vsako napako, ki je ni bilo mogoče odpraviti v garancijskem roku, aparat zamenjamo brezplačno. V vsakem primeru, če je del, ki ga je treba zamenjati zaradi okvare, dodatek in / ali snemljiv del izdelka, si Beper pridržuje pravico do zamenjave le tistega dela in ne celotnega izdelka.

Obrnite se na svojega distributerja v svoji državi ali na drugem prodajnem oddelku Beper.

E-pošta **assistenza@beper.com**, ki bo posredovala vaša vprašanja vašem distributerju.

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 juhtimest 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.

Ärge puudutage töötava seadme liikuvaid osi.

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.

Hoiatused

Ärge kasutage seadet enne käesoleva juhendi hoolikat läbilugemist, kindlustades, et seadme tööga on täielikult tutvunud ja vajalikud ettevaatusabinõud rakendatud.

Ärge kastke seadet vette. Ärge peske seadet voolava vee all.

Ärge kallake vedelikke seadme korpusse, milles võib sisalduda elektrilisi komponente.

Ärge tehke seadme pistikule mingeid omakäelisi modifikatsioone. Kasutage seadet vaid horisontaalsel ja kindlal aluspinnal.

Ärge kasutage seadet süttivate materjalide (laualinad, kardinad) ligiduses. Ärge kasutage seadet, mis asetseb vahetult seina vastas või puutub kokku ümbritsevate esemetega. Jätke seadme ümber vähemalt 10 cm vaba ruumi. Ärge pange mingeid esemeid seadme peale.

Kui seadmest hakkab eralduma suitsu, eemaldage seadme pistik kohe elektrikontaktist ja oodake seadme jahtumiseni enne, kui hakkate seadme tarvikuid eemaldama.

Seade on ette nähtud söödavate ainete kuumutamiseks. Tuleohu vältimiseks ärge kuumutage seadmega liiga suuri toiduhulki ega metallist esemeid.

Ärge pange seadme küpsetusanumatesse paberit, plastist, tekstiilist ega muust süttivast / sulavast ainest esemeid.

Vältimaks toidu kokkupuutumist küttekehadega, ärge täitke küpsetusanumaid üle. Kunagi ei tohi kinni katta seadmes asuvaid õhu sisenemis- ja väljumisavasid – see võib takistada toidu ühtlast küpsemist ja tekitada ülekuumenemise ohu.

Ärge lisage küpsetusanumatesse rohkem kui teelusikatäis õli. Ärge küpsetage väga rasvast liha, millest sulab välja suures koguses vedelat rasva. Küpsetamise ajal on seadme kambrite ja anumate temperatuur väga kõrge. Ärge pange oma kätt ega muud kehaosa seadme korpusesse enne, kui seade on täiesti jahtunud.

Küpsetamise käigus eraldub kuum õhk vastavate avade kaudu seadme korpuses. Hoidke töötavast seadmest ohutus kauguses nii nagu kui ka käed. Küpsetamise ajal ja küpsetusanumaid eemaldades olge ettevaatlik suures koguses eralduva kuuma auru tõttu. Kandke pajakindaid, kui käsitsete seadme kuumi osi. Seadme välispind kuumeneb seadme töötamise ajal samuti. Küpsetusanumad ja alused muutuvad väga tulisteks ja on kuumad ka mõnda aega pärast seadme väljalülitamist.

Ärge katke töötavat seadet millegagi kinni.

Esemete hoidmine seadme peal võib kahjustada seadme pinda. Väljalülitamise järel laske seadmel jahtuda poole tunni vältel enne, kui asute seadet puhastama või paigutama säilitamiseks kappi.

Enne esimest kasutamist

Enne kasutusele võtmist eemaldage seadme ümbert kõik pakendmaterjalid. Võtke seadme küljest ka kaitsekiled, kui need seal on.

Loputage ja kuivatage eemaldatavad tarvikud, pühkige niiske lapiga korpuse pind ja seadme sisemus. Kuumutage seadet tühjana mõne minuti vältel, et eemaldada tootmisest pärinevad ainejäägid küttekehadelt.

Kindlustage, et kaks küpsetusanumat oleks paigutatud korrektselt seadmesse ja suletud asendis. Vastasel juhul seade ei tööta.

⚠ Hoiatus: Ärge puudutage seadme küpsetusanumaid seadme töötamisel ja mõnd aega pärast seda. Hoidke anumaid vaid käepidemetest.

Uue seadme esmakordsel sisselülitamisel on soovitatav seadet lasta kuumeneda tühjana umbes 10 minuti vältel. Seade võib eraldada kerget suitsu ja põlemislõhna. See ei ole rikke ilming. Suits ja põlemislõhn kaovad ruumi tuulutamisel ja seadme edasisel kasutamisel. Kui pärast esimest kuumutamist sellegipoolest eraldub seadmest suitsu, lülitage seade välja ning pöörduge Beper s.r.l klienditeeninduse poole.

Seadme osad - joon. A

1. Põhikorpus
2. Digitaalne juhtpaneel
3. Vasak ja parem küpsetusanum
4. Toitejuhe
5. Parempoolne õhuava
6. Vasakpoolne õhuava
7. Küpsetusanum
8. Äravõetav alus
9. Käepide

Digitaalne juhtpaneel - joon. B

1. Sisselülitusnupp (On/Off)
2. Start/paus nupp
3. Viitkäivitustaimer
4. Eelvalitavate programmide menüü (a-g)
5. Vasaku anuma juhtnupp
6. Eelkuumutuse nupp
7. Taimeri aja lisamise nupp
8. Taimeri aja vähendamise nupp
9. Digitaalne ekraan
10. Temperatuuri lisamise nupp
11. Temperatuuri vähendamise nupp
12. SMART FINISH
13. Parempoolse anuma juhtnupp

Eelvalitavate programmide menüü joon. C

a - köögiviljad, b - kala, c – krevetid, d - liha, e - kana, f - pizza, g – friikartulid

Kasutamine

Ühendage seade sobivasse elektrikontakti.

Sisselülitamiseks vajutage . Väljalülitamiseks vajutage ja hoidke  vajutatuna 3 sekundi vältel.

Kui seade on sisse lülitatud, valgustub digitaalne ekraan, vaikimisi vilguvad need 3 märgutuld: ,

SMART FINISH ja .

• Et kasutada vaid ühte kahest küpsetusanumast

Vajutage ① või ② ja jätkake ühe eelseadistatud programmi valiku tegemisega, vahemikust a kuni g, vastavalt sellele nagu juhtpaneelil näha ning seejärel vajutage ►II. Enne alustamist ja küpsetamise ajalgi saab küpsetusaja pikkust reguleerida vahemikus 1 kuni 60 minutit, vajutades ▲ või ▼ ning temperatuur on reguleeritav vahemikus 80°C ... 200°C, vajutades ▲ või ▼. Lühikese puudutusega ▲ või ▼ saab aega lisada või vähendada 1 minuti haaval ning lühikesed ▲ või ▼ puudutused lisavad või vähendavad küpsetustemperatuuri 5°C haaval, samas kui pikad vajutused neile nuppudele võimaldavad seadistusi teha kiires tempos.

• Et kasutada mõlemat küpsetusanumat sama küpsetusprogrammiga

Vajutage **SMART FINISH**, valige üks eelseadistustega programmide vahemikus a kuni g, mis asuvad juhtpaneelil ja vajutage ►II. Selle funktsiooni valimisel ei ole võimalik küpsetusaega ja temperatuuri enne programmi ja selle ajal muuta.

• Et kasutada mõlemat küpsetusanumat samaaegselt, erineva küpsetusprogrammiga

Vajutage **SMART FINISH**

Vajutage ①

Valige üks eelseadistustega programmide vahemikus a kuni g ja/või reguleerige aeg ja temperatuur soovikohaselt

Vajutage **SMART FINISH**

Vajutage ②

Valige üks eelseadistustega programmide vahemikus a kuni g ja/või reguleerige aeg ja temperatuur soovikohaselt

Vajutage **SMART FINISH**

Vajutage ►II

Seade alustab tööd ja ekraan kuvab mõlema küpsetusanuma temperatuuri ja allesjäänud küpsetusaega vaheldumisi. Selle funktsiooniga ei ole aeg ja temperatuur enam seadistatavad pärast seda, kui olete vajutanud ►II.

Soovitav on küpsetatavat toitu anumast raputada või ümber pöörata poole küpsetamise aja pealt, et küpsetustulemus oleks optimaalne ja ühtlane.

Küpsetamise saab kahel moel pausile panna: kas tõmmates anuma seadmest välja või vajutades ►II. Jätkamiseks lükake anum tagasi seadmesse või vajutage taas ►II.

Eelnevalt valitud programmi tühistamiseks vajutage 0.

Iga küpsetamisel lõppedes kostab helisignaal (piiks) ja ventilaator jätkab tööd veel 20 sekundi vältel, et seadet jahutada. Ärge katkestage ventilaatori tööd.

Eelkuumutus

Kui seadet tuleb enne küpsetamist kuumutada, vajutage , ekraanile kuvatakse 90°C temperatuurinäit ja 5 minutit kuumutusaega. Vajutage ►II.

Viitkävitus

Küpsetusprogrammi valimise järel vajutage . Vaikimisi viitaeg on 1 tund, aga on võimalik seadista ka ajavahemik 10 minutist kuni 12 tunnini, vajutades ▲ või ▼.

Valmisolekurežiim

Järgnevatel juhtudel läheb seade valmisolekurežiimile 20 sekundi möödudes ning kõik märgutuled kustuvad ära:

- A. Pärast vooluvõrku ühendamist ei tehtud rohkem midagi
- B. Küpsetusprogrammid on lõppenud.

Ligikaudsed juhised küpsetamiseks

Tabel allpool aitab valida peamisi seadistusi erinevate toiduainete küpsetamiseks. Pidage meeles, et need on orienteeruvad juhised. Kuna toiduained erinevad oma koostiselt nii päritolu, suuruse, kuju, valmistaja jne poolest, ei saa tagada, et tabelis on tegemist parimate seadistustega antud toiduaine küpsetamiseks.

Väikesemõõdulised toidutükid vajavad lühemaajalist küpsetamist kui suuremad toidutükid.

Korraka küpsetatav suurem kogus toiduainet võib vajada pikemaajalist küpsetamist, võrreldes väiksema kogusega.

Kui toiduaine on selleks sobiv, siis poole küpsetamise pealt raputamine / segamine võimaldab ühtlasemat läbiküpsemist.

Ärge küpsetage äärmiselt rasvaseid toite selles seadmes.

Seadme anumas saab toitusid ka soojendada, valides temperatuuritasemeks 150°C ja kuumutades 10 minutit.

Toit	Min-max kogus (g)	Aeg (min.)	Temperatuur (°C)	Pööramine	Lisamärkused
peened külmutatud friikartulid	200-700	12-28	200	pöörake	
Jämedad külmutatud friikartulid	200-700	12-28	200	pöörake	
Toored friikartulid (8*8mm)	200-700	12-28	200	pöörake	Lisage 1/2 lusikatäit õli küpsetamise ajaks
Toored friikartulid	200-600	18-25	180	pöörake	Lisage 1/2 lusikatäit õli küpsetamise ajaks
Võikartulid	600	18-25	180		
Biifsteek	100-500	8-20	180	pöörake	

Toit	Min-max kogus (g)	Aeg (min.)	Temperatuur (°C)	Pööramine	Lisamärkused
Sealihaõigud	100-500	10-18	180	pöörake	
Hamburger	100-500	7-14	180	pöörake	Lisage 1/2 lusikatäit õli küpsetamise ajaks
Vorstirõngas	100-500	13-15	200	pöörake	Lisage 1/2 lusikatäit õli küpsetamise ajaks
Kanakoivad	100-500	18-25	180	pöörake	Lisage 1/2 lusikatäit õli küpsetamise ajaks
Kanafilee	100-500	10-15	180		
Kevadrullid	100-300	8-15	200	pöörake	Lisage 1/2 lusikatäit õli küpsetamise ajaks
Külmutatud kanagitsad	100-500	6-15	200	pöörake	Lisage 1/2 lusikatäit õli küpsetamise ajaks
Külmutatud kalapulgad	100-500	6-15	200		Lisage 1/2 lusikatäit õli küpsetamise ajaks
Külmutatud, paneeringuga juustusnähid	100-500	8-18	200		Lisage 1/2 lusikatäit õli küpsetamise ajaks
Täidetud köögiviljad	100-500	18	180		

Märkus: lisage valmistusajale 3 minutit, kui aeg käivitub siis, kui seade on veel külm.

Märkus: friikartuleid on saada nii külmutatud kujul mitmes eri mõõdus, kuid neid võib teha ka toorest kartulitest järgnevalt:

Koorige kartulid, lõigake sobivateks tükkideks, jätke veega kaetuna ligunema umbes 20-30 minutiks, kurnake ja kuivatage majapidamispaberil. Kallake pool lusikatäit õli anumasse, lisage kartulid, segage hoolikalt ära ning küpsetage.

Puhastamine ja hooldamine

Eemaldage seadme pistik elektrikontaktist ja laske seadmel jahtuda.

Puhastage seadet pärast iga kasutamist.

Ärge kasutage seadme ega selle tarvikute puhastamiseks metallist puhastustarvikuid ega abraasiivseid vahendeid. Puhastage seadme pealispind sooja vees niisutatud lapi ja vähese nõudepesuainelahusega.

Peske küpsetusanumad sooja vee ja nõudepesuainega ning loputage hoolikalt.

Vajadusel kasutage rasvalahustavaid nõudepesuaineid anumate puhastamisel – loputage rohke veega. Kõik seadme osad peavad olema hoolikalt puhastatud ja kuivatatud enne, kui seade pannakse kappi hoiule.

Veaotsing

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Seade ei tööta.	Seade ei ole ühendatud vooluvõrku	Ühendage seade maandusega varustatud pistikupesasse.
	Sisselülitusnuppu ei ole vajutatud	Vajutage sisselülitusnupule.
Toiduaine pole korralikult läbi küpsenud.	Toidu hulk anumasse on liiga suur.	Pange toit anumasse väiksemate kogustena.
	Temperatuur on liiga madal või on määratud liiga lühike küpsetusaeg	Lisage küpsetusaega
Küpsetamise tulemus on ebaühtlane.	Mõned toidud tuleb poole küpsetamise pealt läbi raputada, segada või pöörata.	Segage, kui pool küpsetamisaega on läbi.
Frititud toit ei jää krõbe	Sellist tüüpi toit nõuaks tegelikult küpsetamist tavalises õliga fritüüris.	Kasutage ahjuvalmis tüüpi toite või pintseldage toidu pind krõbedama tulemuse jaoks kergelt toiduõliga.
Valge suitsu eraldumine küpsetamisel	Toit on liiga rasvane või lisati liigselt õli.	Õli võib sattuda küpsetusanumasse ja tekitada suitsemist – see ei mõjuta küpsetamise tulemust.
	Anumasse võis jääda rasva / õli eelmisest küpsetuskorrast.	Puhastage küpsetusanumaid pärast ja enne kasutamist hoolikalt.
Tooretest kartulitest tehtud friikate küpsemine on ebaühtlane	On kasutatud vale tüüpi kartuleid.	Kasutage kartulisorti, mis sobib friikartuliteks.
	Kartulitükke ei leotatud ega kuivatatud enne frittimist.	Leotage kartulitükke piisavalt, et eralduks tärklis ning kuivatage hoolsalt enne, kui hakkate küpsetama.
Tooretest kartulitest tehtud friikad ei jää krõbedad	Krõbedus oleneb kartulitel oleva õli ja vee sisaldusest.	Kindlasti leotage ja kuivatage kartulitükke enne, kui lisate õli.
		Lõigake kartulid õhukesteks pulkadeks, et saada krõbedam tulemus.
		Pisut rohkem õli aitab kartulitel krõbedamaks muutuda.

Tehniline teave

Võimsustarve: 1700W

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

Tootearenduse eesmärgil jätab Beper endale õiguse teha muudatusi toote omadustes ilma vastavasisulise etteteatamiseta.



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 inimestevisele. Läbikriipsutatud prügikonteineri kujutisega sümbol meenutab tarbijale kohustust seadme nõuetekohaseks käitlusele toimetamiseks seadme kasutusea lõppedes.

GARANTIITUNNISTUS

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

Garantii kehtib vaid garantiitunnistuse ja seadme marki/mudelit ning ostukuupäeva tõendava ostudokumendi (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, patarei, 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, valest 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 beperi müügijärgsesse hooldusettevõttesse; või e-postile assistenza@beper.com, kuhu saabuvad kirjalikud päringud edastatakse teie edasimüüjale.



BEPER SRL

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



CUSTOMER CARE BEPER

