

Deep Fryer

User Manual



FRY518Y

EN | DE | FR | RO | IT | PL | TR

01M-8810073200-4617-01



Please read this user manual first!

Dear Valued Customer,

Thank you for preferring this Beko appliance. We hope that you get the best results from your appliance which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. Therefore, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the appliance and keep it as a reference for future use. If you handover the appliance to someone else, give the user manual as well. Observe all the warnings and information given in the user manual.

Meanings of the symbols

Following symbols are used in the various sections of this manual:

	Important information and useful hints about usage.
	WARNING: Warnings against dangerous situations concerning the security of life and property.
	Warning for hot surfaces.
	Suitable for contact with food.
	Do not immerse the appliance in water.



This product has been produced in environmentally-friendly, modern facilities without harming the nature.

CONTENT

ENGLISH	4-11
DEUTSCH	12-21
FRANÇAIS	22-30
ROMANIAN	31-41
ITALIANO	42-52
POLSKI	53-65
TÜRKÇE	66-74

1 Important safety and environmental instructions

- Make sure that the voltage indicated on the appliance is the same as the mains voltage in your house.
- This appliance is intended only for household use and cooking; it is not suitable for professional use.
- This appliance cannot be used by children between whose ages are between 0-8. It can be use by children aged from 8 years and above only if they have been given continuous supervision. This appliance can be used by people who have reduced physical, sensory or mental skills or by people who lack experience and information about the appliance as long as they are supervised or informed about the safe use of the appliance and the dangers involved. Keep the product and its power cable so that they are inaccessible by children under 8 years old. Cleaning and user maintenance should not be performed by children.
- Cleaning and maintenance should not be performed by children unless they are older than 8 years old and supervised.
- Keep the appliance and its power cable so that they are inaccessible by children under 8 years old.
- Position the handles (if any) of cooking appliances so that hot liquids are prevented from being poured, and place them at a stable place.
- Use the appliance with a grounded outlet only.
- Do not use the appliance with an extension cable.
- Do not place the appliance on or near heat sources such as ovens and hobs.
- Prevent damage to the power cable by not squeezing, bending, or rubbing it on sharp edges.
- Do not pull the power cable when unplugging the appliance.
- Do not immerse the appliance or its power cable in water.
- Do not leave the appliance unattended while it is plugged in.
- Do not attempt to dismantle the appliance.
- Only use the original parts or parts recommended by the manufacturer.
- Unplug the appliance before cleaning and let it completely dry after cleaning.
- Please see the details given in the "Cleaning and Care" section.

1 Important safety and environmental instructions

- Do not place big food parts into the appliance to prevent risk of fire.
- Do not touch the plug of the appliance with damp or wet hands.
- Do not immerse the appliance or its power cable in water.
- Do not use the appliance in humid environments.
- Do not use the appliance with an extension cable.
- Do not move the appliance when it is in use or when the oil inside it is hot.
- Do not leave the appliance unattended while it is plugged in.
- Never use the appliance in or near places where combustible or inflammable ambience or places are present.
- Do not touch hot surfaces to avoid risk of burning.
- Only use the original parts or parts recommended by the manufacturer.
- Let the appliance cool down at a safe place inaccessible by children.
- Do not lean over the appliance when it is in use. Hot air will come out from the appliance during operation!
- The appliance gets hot while using. Do not touch hot surfaces to avoid risk of burning.
- Make sure that the room is well ventilated when using the appliance.
- In case of fire, unplug the appliance.
- Do not pour water on the appliance to prevent risk of electric shock.
- The appliance should not be operated with an external clock timer or separate remote control system.
- The level of the oil inside the appliance must be somewhere between the maximum and minimum levels indicated.
- Only use metal kitchenware with insulated handles together with the appliance.
- If you keep the packaging materials, store them out of the reach of children.

1 Important safety and environmental instructions

1.1 Compliance with WEEE Directive and Disposal of the Waste Appliance



This product does not include harmful or prohibited materials specified in the "Regulation for Supervision of the Waste Electric and Electronic Appliances" issued by the Ministry of Environment and Urbanisation.

This appliance conforms to the WEEE regulation. This appliance was manufactured from high quality parts and materials which are recyclable and re-usable. For this reason, do not dispose of this appliance with the domestic or other types of wastes at the end of its service life. Take it to a collection point which is dedicated to recycling of electric and electronic appliances. Ask the local authority in your area for these collection points. Contribute to the preservation of environment and natural sources by taking the used products to the recycling points.

1.2 Packaging information



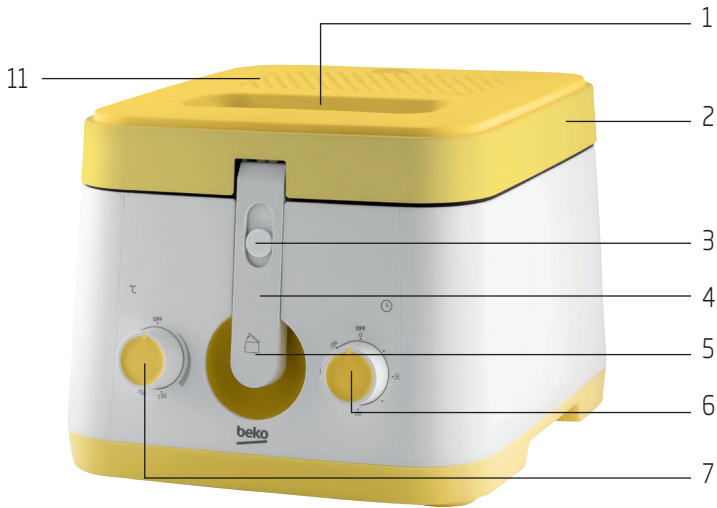
Package of the product is made of recyclable materials in accordance with our national legislation. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

1.3 Compliance with RoHS Directive

The appliance you have purchased is in compliance with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain dangerous or prohibited materials specified by the directive.

2 Your Deep Fryer

2.1 Overview



The markings on the appliance and the values indicated on the other documents provided with the appliance have been obtained under laboratory conditions in accordance with the relevant standards. These values may vary depending on the use of the appliance and environmental conditions. Power values have been tested at 230 V.

2 Your Deep Fryer

1. Glass view window
2. Cover
3. Handle slide
4. Basket handle
5. Cover opening switch
6. Timer
7. Thermostat and On/Off button
8. Steam outlet
9. Basket
10. Removable inner container
11. Filter (inside)

2.2 Technical data

Power supply	220-240 V~, 50-60 Hz
Power consumption	1800 W
Oil capacity	2.5 L
Adjustable oil temperature	130°C-190°C

3 Operation

3.1 Initial use



Adjust the cooking duration according to the chart. Pre-cooked foods require higher temperatures and shorter cooking durations.

- Remove the packaging of the appliance and clean the parts (see 4.1).

3.2 Operation

1. Place the appliance on a flat and stable surface.
2. Slightly press the cover opening switch (5) to open the cover (2) of the appliance.
3. Raise the handle (4).
 - Make sure it is fully raised. A click will be heard.
4. Raising from the handle (4), remove the basket (9) from the inner container.
5. Pour about 2-2.5 liters of water into the inner container and make sure that the oil level remains between the minimum and maximum levels.



Do not use the appliance when the cooking container is not in place or when there is no oil in the cooking container.



Only use good quality oil. It is not recommended to use butter, margarine, olive oil or animal oil/fat.

6. Plug in the appliance.
7. Set the Thermostat and On/Off button (7) to the desired temperature.



Adjust the cooking duration according to the chart. Pre-cooked foods require higher temperatures and shorter cooking durations.

- Once the thermostat's white light has gone off, start frying.

8. Place dry food into the basket (9).



Do not overload the basket (9).



Do not put water or wet food into the basket (9).

9. Place the basket (9) into the appliance and close the cover (2). Pull down the slide on the basket handle (4).
 - Immerse the basket in the oil.
10. When the frying process is over, open the cover (2) of the appliance by slightly pressing the opening switch (5).
11. Hold the handle (4) and raise the basket.
12. Remove the basket from the inner container by pulling up the handle (4).

3.3 Setting the timer

Turn the knob to set the timer (6) to the desired value (30 minutes maximum).

- The appliance will turn off when the set time has elapsed.



Reset the timer (6) for the next use.

3 Operation

3.4 Cooking recommendations

- When frying more than one type of food, fry the food that requires a lower level of temperature first, and then fry the food that requires a higher temperature.
- When frying the same type of food for more than one time, the time difference between the first frying process and the second one must be 3 to 5 minutes. The white indicator will go off when the temperature has been reached again.
- If the food you are frying is pre-cooked, you need to use higher temperatures. Plus, pre-cooked foods require shorter cooking durations compared to completely raw food.

- When frying potatoes, especially when frying fresh or frozen potatoes (these contain more water), lower the auto-raising basket slowly. Otherwise oil may overflow.
- Never fill the auto-raising basket up to 1/2 of the food (best ratio is 1/4 to 1/2). Otherwise, temperature of the oil will drop below the frying temperature and the food will not be as light or crispy as it should be.



Do not mix different types of oil for frying.

- Use only good quality oil for frying; e.g. pure maize oil or light olive oil. We do not recommend to use oils/fats that can spoil quickly, e.g. sunflower seed oil, lard oil or distilled oil.

3.5 Cooking guide

- Frying durations given in this chart are only a guide and must be adapted to the amount of the food to be fried.

Food	Oil temperature °C	Weight (in grams)	Approximate cooking dura- tion (In minutes)
Prawn	130	300	3 ~ 5
Onions	140	200	3 ~ 4
Mushrooms	140	250	6 ~ 8
Fish fillet	150	350	5 ~ 6
Breaded fish fillet	150	350	6 ~ 8
Fish cakes or fish balls	150	350	6 ~ 8
Meat slices	170	350	7 ~ 10
Steak	170	350	7 ~ 10
Chicken strips	180	500	7 ~ 10
Thin-cut French fries	190	600	8 ~ 10
Thick-cut French fries	190	700	10 ~ 12

4 Cleaning and care

4.1 Cleaning



Never use gasoline, solvent, abrasive cleaning agents, metal objects or hard brushes to clean the appliance.

1. Turn off and unplug the appliance.
2. Wait for the appliance to cool completely.
3. Use the opening button (5) to open the cover (2) of the appliance.
4. Hold the handle (4) to raise the basket and remove the basket from the inner container.



It is recommended to replace the oil after every 5-6 use or after the oil has been in the container for 2 weeks.

5. Remove the cooking container and dispose the oil in it.



Filter the oil after every use.

6. Clean the inner container and the basket with lukewarm water and soap. Then dry them off completely.
7. Remove the filter (11) by slightly pushing forward the opening latch and take out the filter. You can wash it in the dishwasher.
8. Use a damp cloth to clean the outer surface of the appliance. Dry off the outer surface thoroughly.



Always keep the base of the cooking container and the heating plate to prevent accumulation of foreign materials. Otherwise, efficiency of the fryer will decrease and its service life will shorten.

9. When in the ON position, slight pull up the cover (2) of the appliance and remove it.
10. Clean with lukewarm water and some dishwashing liquid and rinse it.
11. Place the cover (2) into its slots to install it.

4.2 Storage

- If you do not intend to use the appliance for a long time, store it carefully.
- Unplug the appliance and let it cool down before storing it.
- Store the appliance in a cool and dry place.
- Keep the appliance and cable out of the reach of children.

4.3 Handling and transportation

- During handling and transportation, carry the appliance in its original packaging. The packaging of the appliance protects it against physical damages.
- Do not place heavy loads on the appliance or on the packaging. The appliance may get damaged.
- Dropping the appliance may render it non-operational or cause permanent damage.

Bitte lesen Sie zunächst diese Anleitung!

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
Vielen Dank dafür, dass Sie sich für dieses Gerät der Marke Beko entschieden haben. Wir sind zuversichtlich, dass Sie mit diesem Gerät, das mit den höchsten Qualitätsanforderungen und der modernsten Technologie hergestellt wurde, beste Ergebnisse erzielen werden. Bitte lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung und alle anderen Begleitdokumente aufmerksam, bevor Sie das Gerät verwenden; bewahren Sie sie zum künftigen Nachschlagen sicher auf. Wenn Sie das Gerät an einen Dritten weitergeben, händigen Sie bitte auch diese Anleitung aus. Beachten Sie alle Warnhinweise und Informationen in dieser Anleitung.

Bedeutung der Symbole

Folgende Symbole werden in den verschiedenen Abschnitten dieser Anleitung verwendet:

	Wichtige Informationen und nützliche Tipps zur Verwendung.
	WARNUNG: Warnhinweise zu gefährlichen Situationen im Hinblick auf die Sicherheit von Leib, Leben und Eigentum.
	Warnung vor heißen Flächen.
	Geeignet für den Kontakt mit Lebensmitteln.
	Gerät nicht in Wasser tauchen.



Dieses Gerät wurde in umweltfreundlichen, modernen Anlagen hergestellt, ohne die Natur zu schädigen.

1 Wichtige Hinweise zu Sicherheit und Umwelt

- Prüfen Sie, ob die am Typenschild angegebene Spannung mit der Spannung der Steckdose, die Sie verwenden möchten, übereinstimmt.
- Dieses Gerät ist nur für den Einsatz und das Garen in Privathaushalten vorgesehen; es eignet sich nicht für den professionellen Einsatz.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern zwischen 0 und 8 Jahren benutzt werden. Es kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden, sofern eine lückenlose Beaufsichtigung gewährleistet ist. Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder ohne spezielles Wissen oder Erfahrung verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder ausreichend in den sicheren Umgang mit dem Produkt und die damit verbundenen Gefahren eingewiesen wurden. Bewahren Sie Produkt und Netzkabel so auf, dass Kinder unter 8 Jahren nicht darauf zugreifen können. Reinigung und Nutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern ausgeführt werden, sofern diese nicht älter als 8 Jahre sind und beaufsichtigt werden.
- Bewahren Sie Gerät und Netzkabel so auf, dass Kinder unter 8 Jahren nicht darauf zugreifen können.
- Positionieren Sie die Griffe (falls vorhanden) von Gargeräten so, dass kein heißer Inhalt durch Stoßen daran ausgeschüttet werden kann. Stellen Sie sie immer nur auf einen stabilen Untergrund.
- Verwenden Sie das Gerät nur mit einer geerdeten Steckdose.
- Das Gerät nicht mit einem Verlängerungskabel verwenden.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von Wärmequellen, wie Öfen und Kochfeldern.
- Schäden am Netzkabel vermeiden, dieses nicht quetschen, knicken oder über scharfe Kanten ziehen.
- Beim Trennen des Gerätes nicht am Netzkabel selbst ziehen.
- Tauchen Sie weder das Gerät noch sein Netzkabel in Wasser.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es angeschlossen ist.

1 Wichtige Hinweise zu Sicherheit und Umwelt

- Nicht versuchen, das Gerät zu demontieren.
- Verwenden Sie nur Originalteile und vom Hersteller empfohlene Teile.
- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker und lassen Sie das Gerät nach der Reinigung vollständig trocknen.
- Bitte beachten Sie die Einzelheiten im Abschnitt „Reinigung und Pflege“.
- Geben Sie keine großen Lebensmittel in das Gerät. Andernfalls besteht Brandgefahr.
- Berühren Sie Stecker und Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen.
- Tauchen Sie weder das Gerät noch sein Netzkabel in Wasser.
- Gerät nicht in feuchter Umgebung benutzen.
- Das Gerät nicht mit einem Verlängerungskabel verwenden.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es im Betrieb oder das Öl im Inneren noch heiß ist.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es angeschlossen ist.
- Gerät niemals an oder in der Nähe von Stellen benutzen, an denen sich leicht brennbare oder gar explosive Materialien befinden.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Andernfalls können Verbrennungen auftreten.
- Verwenden Sie nur Originalteile und vom Hersteller empfohlene Teile.
- Das Gerät an einem sicheren Ort außerhalb der Reichweite von Kindern abkühlen lassen.
- Beim Einsatz nicht über das Gerät beugen. Während des Betriebs kommt heiße Luft aus dem Gerät!
- Das Gerät wird im Betrieb heiß. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Andernfalls können Verbrennungen auftreten.
- Achten Sie darauf, dass der Raum bei Benutzung des Gerätes gut belüftet ist.
- Ziehen Sie im Brandfall den Netzstecker.
- Gießen Sie kein Wasser auf das Gerät. Andernfalls besteht Stromschlaggefahr.
- Das Gerät sollte nicht mit Zeitschaltuhren oder separaten Fernsteuerungssystemen betrieben werden.

1 Wichtige Hinweise zu Sicherheit und Umwelt

- Der Ölstand im Gerät muss zwischen Minimum und Maximum liegen.
- Verwenden Sie mit diesem Gerät nur metallische Küchenutensilien mit isolierten Griffen.
- Falls Sie die Verpackungsmaterialien aufheben möchten, bewahren Sie sie außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

1.1 Konformität mit der WEEE-Richtlinie und Entsorgung von Altgeräten



Dieses Produkt enthält keine der in der vom Ministerium für Umwelt und Städteplanung ausgestellten „Regulierung zur Überwachung von elektrischen und elektronischen Altgeräten“ angegebenen gefährlichen oder verbotenen Materialien.

Dieses Gerät erfüllt die WEEE-Richtlinie. Dieses Gerät wurde aus hochwertigen Teilen und Materialien hergestellt, die recyclingfähig und wiederverwendbar sind. Aus diesem Grund darf dieses Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht über den Hausmüll oder andere Abfälle entsorgt werden. Geben Sie es bei einer Sammelstelle zum Recycling von elektrischen und elektronischen Altgeräten ab. Erkundigen Sie sich bei der örtlichen Behörde in Ihrer Region nach solchen Sammelstellen. Leisten Sie Ihren Beitrag zur Schonung von Umwelt und natürlichen Rohstoffen, indem Sie Altprodukte zu entsprechenden Recyclingstellen bringen.

1.2 Informationen zur Verpackung



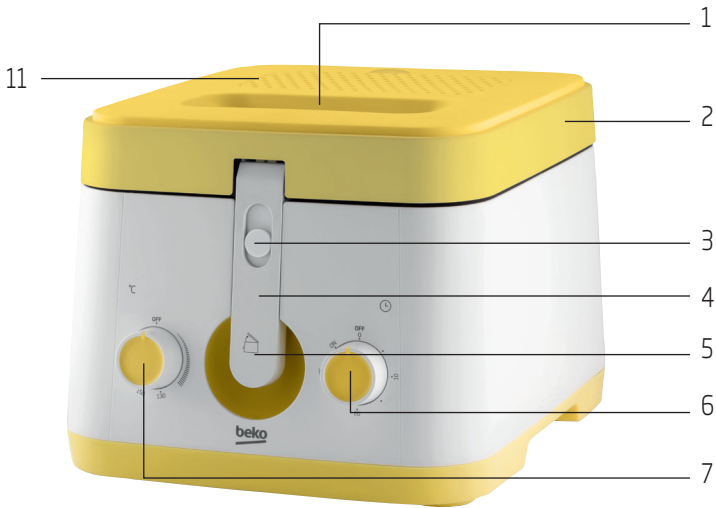
Die Verpackung des Produkts wurde gemäß unserer nationalen Gesetzgebung aus recyclingfähigen Materialien hergestellt. Entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien nicht mit dem Hausmüll oder anderem Müll. Bringen Sie sie zu einer von der Stadtverwaltung bereitgestellten Sammelstelle für Verpackungsmaterial.

1.3 Konformität mit der RoHS-Richtlinie

Das von Ihnen erworbene Gerät erfüllt die europäische RoHS-Richtlinie (2011/65/EU). Es enthält keine in der Richtlinie angegebenen gefährlichen und verbotenen Materialien.

2 Ihre Fritteuse

2.1 Übersicht



Die Werte am Gerät und die Werte in anderen mit dem Gerät bereitgestellten Dokumenten wurden unter Laborbedingungen in Erfüllung relevanter Standards ermittelt. Diese Werte können je nach Gerätenutzung und Umgebungsbedingungen variieren. Die Leistungswerte wurden bei 230 V getestet.

2 Ihre Fritteuse

1. Glassichtfenster
2. Abdeckung
3. Griffschieber
4. Korbgriff
5. Verriegelung der Abdeckung
6. Timer
7. Thermostat und Ein-/Austaste
8. Dampfaustritt
9. Korb
10. Herausnehmbarer Innenbehälter
11. Filter (innen)

2.2 Technische Daten

Spannungsversorgung	220 bis 240 V Wechselspannung, 50 bis 60 Hz
Stromverbrauch	1800 W
Ölkapazität	2,5 l
Einstellbare Öltemperatur	130 bis 190 °C

3 Bedienung

3.1 Erste Inbetriebnahme



Passen Sie die Garzeit entsprechend dem Diagramm an. Vorgegarte Lebensmittel erfordern höhere Temperaturen und kürzere Garzeiten.

- Entfernen Sie die Verpackung des Gerätes und reinigen Sie die Teile (siehe 4.1).

3.2 Bedienung

1. Gerät auf einem flachen und stabilen Untergrund aufstellen.
2. Verriegelung der Abdeckung (5) zum Öffnen der Geräteabdeckung (2) leicht drücken.
3. Griff (4) anheben.
 - Vergewissern Sie sich, dass er vollständig angehoben ist. Er rastet hörbar ein.
4. Korb (9) durch Anheben am Griff (4) aus dem Innenbehälter entfernen.
5. Etwa 2 bis 2,5 Liter Wasser in den Innenbehälter geben und sicherstellen, dass der Ölstand zwischen Minimum und Maximum bleibt.



Verwenden Sie das Gerät nicht ohne Garbehälter bzw. ohne Öl im Garbehälter.



Verwenden Sie nur hochwertiges Öl. Der Einsatz von Butter, Margarine, Olivenöl oder Tieröl/-fett wird nicht empfohlen.

6. Schließen Sie das Netzkabel an.
7. Stellen Sie Thermostat und Ein-/Austaste (7) auf die gewünschte Temperatur ein.



Passen Sie die Garzeit entsprechend dem Diagramm an. Vorgegarte Lebensmittel erfordern höhere Temperaturen und kürzere Garzeiten.

- Beginnen Sie mit dem Frittieren erst, wenn die weiße Leuchte des Thermostats erlischt.

8. Geben Sie nur trockene Lebensmittel in den Korb (9).



Überladen Sie den Korb (9) nicht.



Geben Sie weder Wasser noch feuchte Lebensmittel in den Korb (9).

9. Setzen Sie den Korb (9) in das Gerät ein, schließen Sie die Abdeckung (2). Ziehen Sie den Schieber am Korbgriff (4) nach unten.
 - Tauchen Sie den Korb in das Öl.
10. Öffnen Sie nach Abschluss des Frittierens die Abdeckung (2) des Gerätes, indem Sie die Verriegelung (5) leicht drücken.
11. Halten Sie den Griff (4) und heben Sie den Korb an.
12. Entfernen Sie den Korb aus dem Innenbehälter, indem sie den Griff (4) nach oben ziehen.

3.3 Timer einstellen

Stellen Sie den Timer (6) am Knopf auf den gewünschten Wert ein (maximal 30 Minuten).

- Das Gerät schaltet sich ab, sobald die eingestellte Zeit verstrichen ist.



Setzen Sie den Timer (6) für die nächste Benutzung zurück.

3.4 Garempfehlungen

- Wenn Sie mehr als eine Lebensmittelart frittieren, beginnen Sie mit den Lebensmitteln, die eine geringere Temperaturstufe benötigen, und fahren Sie dann mit den Lebensmitteln fort, die eine höhere Temperatur erfordern.
- Wenn Sie die gleiche Lebensmittelart mehr als einmal frittieren, sollte die Zeitdifferenz zwischen dem ersten und zweiten Frittiervorgang

3 Bedienung

3 bis 5 Minuten betragen. Die weiße Anzeige erlischt, sobald die Temperatur wieder erreicht wurde.

- Falls die Lebensmittel, die Sie frittieren, vorgegart sind, müssen Sie höhere Temperaturen verwenden. Außerdem erfordern vorgegarte Lebensmittel kürzere Garzeiten im Vergleich zu vollständig rohen Lebensmitteln.
- Beim Frittieren von Kartoffeln, insbesondere frischer oder gefrorener Kartoffeln (diese enthalten mehr Wasser), sollten Sie den sich automatisch anhebenden Korb vorsichtig wieder senken. Andernfalls könnte Öl überlaufen.
- Füllen Sie den sich automatisch anhebenden Korb bis maximal zur Hälfte mit Lebensmitteln

(ein optimales Verhältnis ist 1/4 bis 1/2). Andernfalls sinkt die Temperatur des Öls schnell unter die zum Frittieren erforderliche Temperatur und die Lebensmittel werden nicht so leicht und knusprig wie es sein sollte.



Kombinieren Sie beim Frittieren keine verschiedenen Ölsorten.

- Verwenden Sie beim Frittieren nur hochwertiges Öl, z. B. reines Maisöl oder leichtes Olivenöl. Verwenden Sie keine Öle/Fette, die schnell verderben, wie Sonnenblumenöl, Lardöl oder destilliertes Öl.

3.5 Garanleitung

- Die Frittierzeiten in diesem Diagramm sind lediglich Richtwerte und müssen an die Menge der frittierten Lebensmittel angepasst werden.

Lebensmittel	Öltemperatur °C	Gewicht (in Gramm)	Ungefähre Garzeit (in Minuten)
Garnelen	130	300	3 bis 5
Zwiebeln	140	200	3 bis 4
Pilze	140	250	6 bis 8
Fischfilets	150	350	5 bis 6
Paniertes Fischfilet	150	350	6 bis 8
Fischfrikadellen	150	350	6 bis 8
Fleischscheiben	170	350	7 bis 10
Steak	170	350	7 bis 10
Hähnchenstreifen	180	500	7 bis 10
Dünn geschnittene Pommes frites	190	600	8 bis 10
Dick geschnittene Pommes frites	190	700	10 bis 12

4 Reinigung und Pflege

4.1 Reinigung



Reinigen Sie das Gerät niemals mit Benzin, Lösungsmitteln, Scheuermitteln, Metallgegenständen, harten Bürsten oder ähnlichen Mitteln.

1. Vor der Reinigung Gerät abschalten und Netzstecker ziehen.
2. Warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.
3. Öffnen Sie die Geräteabdeckung (2) mit der Freigabetaste (5).
4. Halten Sie den Griff (4) zum Anheben des Korbs und entfernen Sie den Korb aus dem Innenbehälter.



Sie sollten das Öl alle 5 bis 6 Einsätze oder nach 2 Wochen im Behälter ersetzen.

5. Entfernen Sie den Garbehälter und entsorgen Sie das darin enthaltene Öl ordnungsgemäß.



Filtern Sie das Öl nach jeder Benutzung.

6. Reinigen Sie Innenbehälter und Korb mit lauwarmem Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie sie dann vollständig.
7. Entfernen Sie den Filter (11), indem Sie den Freigaberiegel leicht nach vorne drücken und den Filter herausnehmen. Sie können ihn im Geschirrspüler reinigen.
8. Reinigen Sie die Außenseite des Gerätes mit einem angefeuchteten Tuch. Trocknen Sie die Außenflächen gründlich ab.



Halten Sie die Basis des Garbehälters und die Heizplatte immer sauber. Andernfalls kann die Effizienz der Fritteuse nachlassen und ihre Lebensdauer verkürzt werden.

9. Ziehen Sie die Geräteabdeckung (2) in Ein-Position leicht nach oben und entfernen Sie sie.
10. Reinigen Sie sie mit lauwarmem Wasser und etwas Spülmittel. Anschließend gründlich abspülen.
11. Platzieren Sie die Abdeckung (2) zur Installation in ihre Schlitze.

4.2 Aufbewahrung

- Verstauen Sie das Gerät sorgfältig, falls Sie es längere Zeit nicht benutzen sollten.
- Ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie, bis sich das Gerät vollständig abgekühlt hat, bevor Sie es lagern.
- Lagern Sie das Gerät an einem kühlen, trockenen Ort.
- Halten Sie Gerät und Kabel von Kindern fern.

4.3 Handhabung und Transport

- Transportieren Sie das Gerät in seiner Originalverpackung. Die Verpackung schützt das Gerät vor Beschädigungen.
- Legen Sie keine schweren Gegenstände auf dem Gerät oder der Verpackung ab. Andernfalls könnte das Gerät beschädigt werden.
- Falls das Gerät herunterfällt, ist es möglicherweise nicht mehr funktionsfähig oder weist dauerhafte Schäden auf.

Vertriebsniederlassung Österreich für Beko Kleingeräte:

Elektra Bregenz AG
Pfarrgasse 77
A-1230, Wien

<http://at.beko.com/>



Sehr geehrter Kunde!

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Qualitätsprodukt von Beko entschieden haben!

Unsere Geräte werden nach den neuesten technischen Erkenntnissen entwickelt, produziert und geprüft.

Sollte trotzdem eine Störung auftreten, so bitten wir Sie, sich mit Ihrem **Fachhändler** bzw. mit der Verkaufsstelle in Verbindung zu setzen.

Gewährleistungsansprüche können **nicht direkt bei Beko** geltend gemacht werden! Behalten Sie deshalb immer Ihre Verkaufsquittung als Beleg.

Wir danken Ihnen, für Ihr Vertrauen und wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Produkt!

Avant toute chose, veuillez lire ce manuel d'utilisation !

Chère cliente, cher client,

Merci d'avoir choisi cet appareil Beko. Nous espérons que votre appareil, fabriqué grâce à des matériaux de qualité supérieure et une technologie de pointe, vous offrira des résultats optimaux. C'est pourquoi nous vous recommandons, avant d'utiliser l'appareil, de lire attentivement et complètement ce manuel d'utilisation ainsi que tous les autres documents fournis et de les conserver soigneusement pour utilisation future. Si vous cédez l'appareil à quelqu'un d'autre, remettez-lui également le manuel d'utilisation. Veuillez à bien respecter les consignes et les instructions figurant dans le manuel d'utilisation.

Signification des symboles

Les symboles suivants sont repris tout au long de ce manuel :

	Informations importantes et conseils utiles concernant l'utilisation de l'appareil.
--	---

	AVERTISSEMENT : Avertissement sur les situations dangereuses concernant la sécurité des biens et des personnes.
--	---

	Avertissement en cas de contact avec une surface brûlante.
--	--

	Adapté au contact avec des aliments.
---	--------------------------------------

	Ne plongez pas l'appareil dans l'eau.
--	---------------------------------------



Ce produit a été assemblé dans des usines écologiques et modernes, sans menace pour l'environnement.

1 Instructions importantes en matière de sécurité et d'environnement

- Assurez-vous que la tension indiquée sur l'appareil est identique à la tension secteur de votre maison.
- Cet appareil a été conçu pour une utilisation exclusivement domestique ; il ne convient pas à un usage professionnel.
- Cet appareil ne peut pas être utilisé par les enfants de moins de 8 ans. Les enfants de plus de 8 ans peuvent utiliser cet appareil à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance permanente. Cet appareil peut être utilisé par les personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances concernant l'appareil, à condition qu'elles soient supervisées ou qu'elles aient reçu des instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil et assimilé les risques encourus. Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation de sorte qu'ils soient inaccessibles aux enfants âgés de moins de 8 ans. Assurez-vous que le nettoyage et l'entretien ne sont pas effectués par des enfants.
- Assurez-vous que le nettoyage et l'entretien ne sont pas effectués par des enfants, à moins que ces derniers soient âgés de plus de 8 ans et sous surveillance.
- Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation de sorte qu'ils soient hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- Positionnez les poignées (s'il en existe) des appareils de cuisson de façon à éviter le déversement des liquides chauds, et placez-les dans un endroit stable.
- Utilisez l'appareil uniquement avec une prise de terre.
- N'utilisez pas l'appareil avec une rallonge.
- Évitez de placer l'appareil au-dessus ou à proximité des sources de chaleur comme les fours et les tables de cuisson.
- Pour éviter d'endommager le câble d'alimentation, évitez de l'aplatir, de le plier ou même de le frotter contre des bords coupants.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation de l'appareil pour le débrancher.

1 Instructions importantes en matière de sécurité et d'environnement

- Évitez de plonger l'appareil ou son câble d'alimentation dans de l'eau.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance quand il est branché.
- N'essayez pas de démonter l'appareil.
- Utilisez uniquement des pièces d'origine ou des pièces recommandées par le fabricant.
- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer et laissez-le sécher complètement après le nettoyage.
- Reportez-vous aux informations fournies dans la section « Nettoyage et entretien ».
- Évitez de placer de gros morceaux d'aliments dans l'appareil afin d'éviter tout risque d'incendie.
- Ne touchez jamais à la fiche de l'appareil avec les mains humides ou mouillées.
- N'utilisez pas l'appareil dans des environnements humides.
- N'utilisez pas l'appareil avec une rallonge.
- Ne déplacez jamais l'appareil lorsqu'il est sous tension ou lorsque l'huile à l'intérieur est chaude.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance quand il est branché.
- N'utilisez jamais l'appareil à proximité de matériaux combustibles ou dans des endroits où ils sont stockés.
- Pour prévenir tout risque de brûlure, évitez de les toucher.
- Utilisez uniquement des pièces d'origine ou des pièces recommandées par le fabricant.
- Laissez l'appareil refroidir totalement dans un endroit sûr et inaccessible par les enfants.
- Ne vous penchez pas sur l'appareil pendant son utilisation. De l'air chaud s'évacue de l'appareil pendant son fonctionnement !
- L'appareil devient chaud lorsqu'il est en marche. Pour prévenir tout risque de brûlure, évitez de le toucher.
- Veillez à ce que la pièce dans laquelle est utilisé l'appareil est bien aérée.
- En cas d'incendie, débranchez l'appareil.
- Ne versez pas de l'eau sur l'appareil afin d'éviter tout risque d'électrocution.

1 Instructions importantes en matière de sécurité et d'environnement

- Cet appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie extérieure ou un système de télécommande séparé.
- Le niveau d'huile dans l'appareil doit être situé entre les niveaux maximum et minimum indiqués.
- Utilisez l'appareil uniquement avec des ustensiles de cuisine en métal dotés de poignées isolées.
- Si vous conservez les matériaux d'emballage, tenez-les hors de la portée des enfants.

1.1 Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des produits usagés



Cet appareil ne contient pas de substances dangereuses ou prohibées, telles que décrites dans la « Réglementation relative à la surveillance des déchets d'équipements électriques et électroniques » émanant du ministère de l'Environnement et de l'Urbanisation.

Cet appareil est conforme à la directive DEEE. Le présent produit a été fabriqué à partir de pièces et de matériaux de qualité supérieure susceptibles d'être réutilisés et recyclés. Pour cette raison, ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères ou d'autres types de déchets à la fin de sa durée de vie. Déposez-le dans un point de collecte dédié au recyclage du matériel électrique et électronique. Consultez les autorités locales de votre région pour connaître les points de recyclage. Contribuez à la préservation de l'environnement et des sources naturelles en déposant les produits usagés dans les points de recyclage.

1.2 Informations sur l'emballage



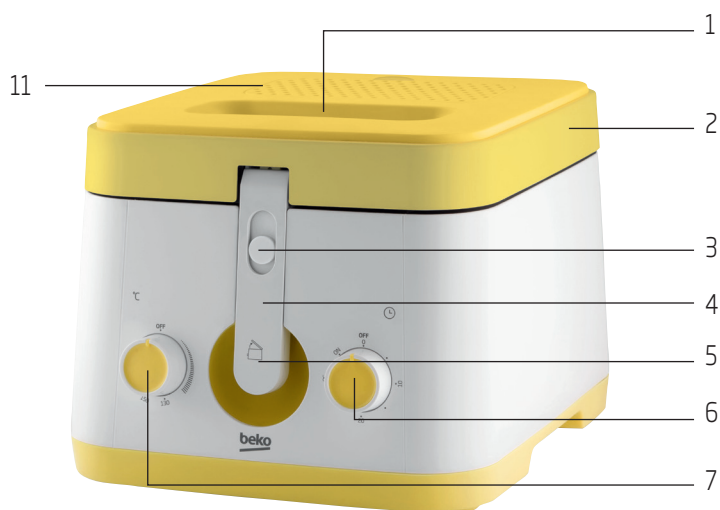
L'emballage du produit est fait à partir de matériaux recyclables, conformément à notre réglementation nationale. Ne jetez pas les matériaux d'emballage avec les déchets domestiques et autres déchets. Déposez-les dans l'un des points de collecte de matériaux d'emballage prévus par l'autorité locale.

1.3 Conformité avec la directive RoHS

L'appareil que vous avez acheté est conforme à la Directive RoHS de l'UE (2011/65/UE). Il ne contient pas de matières dangereuses et interdites spécifiées dans la Directive.

2 Votre friteuse

2.1 Vue d'ensemble



Les marquages sur l'appareil et les valeurs spécifiées dans d'autres documents fournis avec l'appareil ont fait l'objet de tests en laboratoire conformément aux normes en vigueur. Ces valeurs sont fonction de l'utilisation du produit et des conditions environnantes. Les valeurs d'alimentation électrique ont été testées à 230 V.

2 Votre friteuse

1. Hublot de contrôle en verre
2. Couverture
3. Bouton coulissant
4. Poignée du panier
5. Commande d'ouverture du couvercle
6. Minuteur
7. Thermostat et bouton Marche/Arrêt
8. Sortie de la vapeur
9. Panier
10. Cuve amovible
11. Filtre anti-graisse

2.2 Données techniques

Alimentation électrique	220-240 V~, 50-60 Hz
Consommation d'énergie	1 800 W
Capacité d'huile	2,5 L
Température d'huile réglable	130 °C - 190 °C

3 Fonctionnement

3.1 Première utilisation



Ajustez la durée de cuisson en fonction du graphique. Pour les aliments précuits, des températures plus élevées et des durées de cuisson plus courtes sont recommandées.

- Déballiez l'appareil et nettoyez les pièces (se reporter au paragraphe 4.1).

3.2 Utilisation

1. Posez l'appareil sur une surface plane et stable.
2. Appuyez légèrement sur la commande d'ouverture (5) pour ouvrir le couvercle (2) de l'appareil.
3. Relevez la poignée (4).
 - Assurez-vous qu'elle est entièrement relevée. Un clic retentit.
4. Après avoir relevé la poignée (4), retirez le panier (9) du récipient intérieur.
5. Versez environ 2 à 2,5 litres d'huile dans le récipient intérieur et assurez-vous que le niveau d'huile se stabilise entre les niveaux minimum et maximum.



N'utilisez pas l'appareil lorsque le récipient de cuisson n'est pas en place ou lorsqu'il n'y a pas d'huile dans le récipient.



Utilisez uniquement une huile de bonne qualité. Il n'est pas recommandé d'utiliser du beurre, de la margarine, de l'huile d'olive ou une huile ou graisse animale.

6. Branchez l'appareil.
7. Réglez le thermostat et le bouton Marche/Arrêt (7) à la température souhaitée.



Ajustez la durée de cuisson en fonction du graphique. Pour les aliments précuits, des températures plus élevées et des durées de cuisson plus courtes sont recommandées.

- Lorsque le voyant blanc du thermostat s'éteint, commencez la friture.

8. Disposez les aliments secs dans le panier (9).



Ne surchargez pas le panier (9).



Ne versez pas de l'eau ou ne mettez pas d'aliments humides dans le panier (9).

9. Placez le panier (9) dans l'appareil et fermez le couvercle (2). Glissez le bouton coulissant de la poignée du panier (4).
 - Plongez le panier dans l'huile.
10. À la fin du processus de friture, ouvrez le couvercle (2) de l'appareil en appuyant légèrement sur la commande d'ouverture du couvercle (5).
11. Attrapez la poignée (4) et soulevez le panier.
12. Retirez le panier du récipient intérieur après avoir relevé la poignée (4).

3.3 Réglage de la minuterie

Tournez le bouton pour régler le minuteur (6) à la valeur souhaitée (30 minutes maximum).

- L'appareil s'éteint lorsque le temps réglé s'est écoulé.



Réglez à nouveau le minuteur (6) pour la prochaine utilisation.

3.4 Conseils de préparation

- Si vous faites frire plus d'un type d'aliments, faites d'abord frire l'aliment qui nécessite une température plus basse, ensuite l'aliment qui nécessite une température plus élevée.

3 Fonctionnement

- Lorsque vous faites frire le même type d'aliments plus d'une fois, la différence de temps entre le premier processus de friture et le second doit être située entre 3 et 5 minutes. Le voyant blanche s'éteint lorsque la température a de nouveau été atteinte.
- Si les aliments à frire sont précuits, vous devez utiliser des températures plus élevées. De plus, les aliments précuits nécessitent des durées de cuisson moins longues par rapport aux aliments entièrement crus.
- Pendant la friture des frites, en particulier lors de la friture des pommes de terre fraîches ou congelées (celles-ci contiennent plus d'eau), abaissez le panier lentement. Autrement, l'huile peut déborder.
- Évitez de remplir plus de la moitié du panier avec des aliments (le meilleur ratio est de 1/4 à 1/2). Autrement, la température de l'huile diminue en deçà de la température de friture et les aliments ne seront pas aussi légers et croustillants qu'ils devraient être.



Évitez de mélanger différents types d'huile pour la friture.

- Utilisez seulement une huile de bonne qualité pour la friture ; par exemple l'huile de maïs pure ou l'huile d'olive légère. Nous ne conseillons pas d'utiliser des huiles ou graisses qui s'altèrent rapidement, par exemple l'huile de tournesol, l'huile de saindoux ou l'huile distillée.

3.5 Guide de cuisson

- Les durées de friture mentionnées dans ce graphique sont seulement indicatives et doivent être adaptées à la quantité d'aliments à frire.

Aliments	Température d'huile °C	Poids (en grammes)	Durée de cuisson approximative (En minutes)
Crevettes	130	300	3 ~ 5
Oignons	140	200	3 ~ 4
Champignons	140	250	6 ~ 8
Filets de poisson	150	350	5 ~ 6
Filets de poisson panés	150	350	6 ~ 8
Fricadelles de poisson ou boulettes de poisson	150	350	6 ~ 8
Tranches de viande	170	350	7 ~ 10
Steak	170	350	7 ~ 10
Lanières de poulet	180	500	7 ~ 10
Frites finement découpées	190	600	8 ~ 10
Frites découpées en morceaux épais	190	700	10 ~ 12

4 Nettoyage et entretien

4.1 Nettoyage



N'utilisez jamais d'essence, de solvants ou de nettoyeurs abrasifs, d'objets métalliques ou de brosses dures pour nettoyer l'appareil.

1. Mettez l'appareil hors tension et débranchez-le.
2. Patientez jusqu'au refroidissement complet de l'appareil.
3. Utilisez le bouton d'ouverture (5) pour ouvrir le couvercle (2) de l'appareil.
4. Tenez la poignée (4) pour soulever le panier et enlevez-le du récipient interne.



Il est recommandé de changer l'huile toutes les 5 à 6 utilisations ou si l'huile est restée dans le récipient pendant 2 semaines.

5. Enlevez la cuve et versez l'huile qui s'y trouve.



Filtrez l'huile après chaque utilisation.

6. Nettoyez le récipient intérieur et le panier avec de l'eau tiède et du savon. Laissez-les sécher complètement.
7. Démontez le filtre (11) en poussant légèrement vers l'avant le verrou d'ouverture et retirez-le. Il est recommandé de le laver au lave-vaisselle.
8. Utilisez un chiffon humide pour nettoyer la surface extérieure de l'appareil. Séchez correctement la surface externe.



Maintenez toujours la base de la cuve et la plaque chauffante propre pour éviter l'accumulation des corps étrangers. Autrement, l'efficacité de la friteuse diminue et sa durée de vie se réduit.

9. Lorsque la friteuse est en position ON (Marche), tirez le couvercle de l'appareil (2) légèrement vers le haut et enlevez-le.

10. Nettoyez avec de l'eau tiède et un peu de liquide vaisselle, et rincez-la.

11. Insérez le couvercle (2) dans ses fentes pour l'installer.

4.2 Rangement

- Si vous ne comptez pas utiliser votre appareil pendant une période prolongée, veuillez le ranger soigneusement.
- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le ranger.
- Conservez l'appareil dans un endroit frais et sec.
- Maintenez l'appareil et le câble hors de la portée des enfants.

4.3 Manipulation et transport

- Pendant la manipulation et le transport, portez toujours l'appareil dans son emballage d'origine. L'emballage de l'appareil le protège des dommages physiques.
- Ne placez pas de charges lourdes sur l'appareil ou sur l'emballage. Cela pourrait endommager l'appareil.
- Toute chute de l'appareil peut le rendre non opérationnel ou l'endommager de façon permanente.

Vă rugăm să citiți mai întâi acest manual de utilizare!

Stimate client,

Vă mulțumim pentru că ați ales un produs Beko. Sperăm să obțineți cele mai bune rezultate de la produsul dumneavoastră, care a fost fabricat la o calitate înaltă și cu tehnologii avansate. În acest scop, vă rugăm să citiți cu grijă și în întregime acest manual de utilizare și toate celelalte documente însoțitoare înainte de a utiliza aparatul și să le păstrați pentru consultări ulterioare. Dacă transmiteți produsul altei persoane, oferiți-i și manualul de utilizare. Respectați toate avertismentele și informațiile din manualul de utilizare.

Semnificația simbolurilor

Următoarele simboluri sunt utilizate în diverse părți ale acestui manual de utilizare:

	Informații importante și sugestii utile cu privire la utilizare.
	AVERTISMENT: Avertismente pentru situații periculoase referitoare la siguranța vieții și bunurilor.
	Avertisment pentru suprafețe fierbinți.
	Potrivit pentru contactul cu alimentele.
	Nu imersați produsul în apă.



Acest produs a fost produs în unități moderne, prietenoase cu mediul înconjurător și nedăunătoare naturii.

1 Instrucțiuni importante referitoare la siguranță și mediu înconjurător

- Asigurați-vă că tensiunea indicată pe aparat este aceeași cu tensiunea de alimentare din casa dvs.
- Acest produs este destinat doar uzului casnic și pentru gătit; nu este potrivit pentru utilizare profesională.
- Acest produs nu poate fi utilizat de către copii cu vârsta între 0-8 ani. Poate fi utilizat de copii de 8 ani sau mai mult numai sub supraveghere continuă. Acest produs poate fi utilizat de către persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de către persoanele lipsite de experiență sau informații despre produs, dacă acestea sunt supravegheate sau informate cu privire la utilizarea în siguranță a produsului și la pericolele pe care le prezintă. Țineți produsul și cablul său de alimentare în locuri inaccesibile pentru copiii cu vârsta sub 8 ani. Curățarea și întreținerea de către utilizator nu trebuie să fie efectuate de copii.
- Curățarea și întreținerea nu trebuie să fie efectuate de copii decât dacă aceștia au vârsta peste 8 ani și sunt supravegheați.
- Țineți produsul și cablul său de alimentare în locuri inaccesibile pentru copiii cu vârsta sub 8 ani.
- Poziționați mânerul aparatelor de gătit (dacă există) astfel încât să nu se verse lichid fierbinte și plasați aparatul pe o suprafață stabilă.
- Utilizați produsul doar cu o priză cu împământare.
- Nu utilizați produsul cu un prelungitor.
- Nu plasați produsul în apropierea unei surse de căldură, cum ar fi sobe sau aragaze.
- Preveniți avarierea cablului de alimentare prin comprimare, deformare sau frecarea de margini tăioase.
- În momentul când scoateți fișa din priză, nu trageți de cablu.
- Nu imersați produsul sau cablul de alimentare în apă.
- Nu lăsați produsul nesupravegheat atunci când este conectat la priză.
- Nu încercați să demontați aparatul.
- Utilizați doar componentele originale sau componentele recomandate de către producător.
- Înainte de curățare, deconectați produsul și după curățare, lăsați produsul să se usuce complet.

1 Instrucțiuni importante referitoare la siguranță și mediu înconjurător

- Vă rugăm să consultați detaliile prezentate în secțiunea „Curățare și întreținere”.
- Nu plasați în aparat bucăți mari de alimente, pentru a preveni pericolul de incendiu.
- Nu atingeți ștecărul produsului cu mâinile umede sau ude.
- Nu imersați produsul sau cablul de alimentare în apă.
- Nu utilizați produsul în mediu umed.
- Nu utilizați produsul cu un prelungitor.
- Nu mișcați produsul în timpul funcționării sau când uleiul din interior este încă fierbinte.
- Nu lăsați produsul nesupravegheat atunci când este conectat la priză.
- Nu utilizați niciodată produsul în locuri în care există materiale combustibile sau inflamabile sau în apropierea acestora.
- Pentru evitarea riscului de arsuri, nu atingeți suprafețele fierbinți.
- Utilizați doar componentele originale sau componentele recomandate de către producător.
- Lăsați produsul să se răcească complet într-un loc sigur, inaccessibil copiilor.
- Nu vă sprijiniți de aparat în timpul funcționării acestuia. În timpul funcționării, aparatul emite aer fierbinte!
- Aparatul se încălzește foarte mult în timpul funcționării. Pentru evitarea riscului de arsuri, nu atingeți suprafețele fierbinți.
- Asigurați-vă că în timpul funcționării aparatului încăperea este bine ventilată.
- În caz de incendiu, scoateți aparatul din priză.
- Nu turnați apă peste aparat, pentru a nu produce șoc electric.
- Acest produs nu trebuie utilizat cu un cronometru exterior sau un sistem separat de telecomandă.
- Nivelul uleiului din aparat trebuie să fie undeva între nivelul maxim și minim indicat.
- Nu utilizați în aparat decât unelte de bucătărie cu mânere izolate.
- Dacă păstrați materialele folosite pentru ambalare, nu le lăsați la îndemâna copiilor.

1 Instrucțiuni importante referitoare la siguranță și mediu înconjurător

1.1 Conformitatea cu Directiva DEEE și de Eliminare a Deșeurilor Electrocasnice



Acest produs nu conține materiale periculoase sau interzise specificate în „Regulamentul pentru Supervizarea Produselor Electrice și Electronice Uzate” emis de Ministerul Mediului și

Planificării Urbane.

Acest produs este conform cu regulamentul DEEE. Acest aparat a fost fabricat utilizând componente de înaltă calitate și materiale reciclabile și reutilizabile. De aceea, la sfârșitul perioadei de utilizare a produsului nu eliminați produsul împreună cu deșeurile menajere sau alte tipuri de deșeuri. Duceți produsul la un punct de colectare destinat reciclării produselor electrice și electronice. Cereți autorităților locale din zona dumneavoastră informații despre aceste puncte de colectare. Contribuiți la protecția mediului înconjurător și a surselor naturale prin transportarea produselor utilizate la punctele de reciclare.

1.2 Informații privind ambalajul



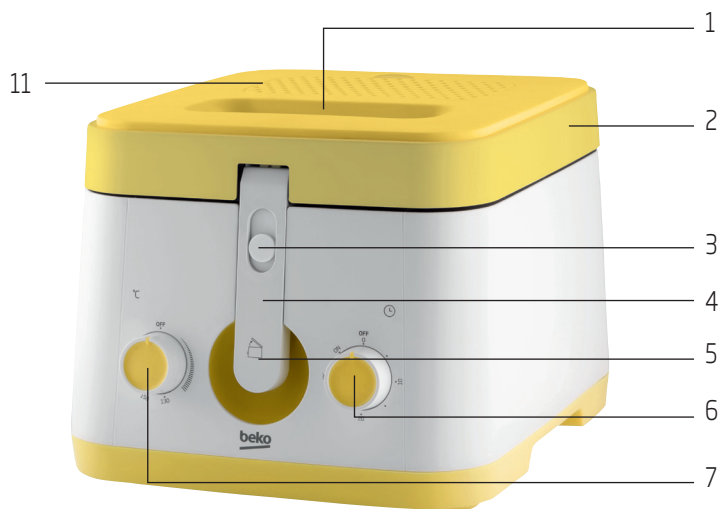
Ambalajul produsului este fabricat din materiale reciclabile conform legislației naționale. Nu eliminați materialele utilizate pentru ambalaj împreună cu deșeurile menajere sau alte tipuri de deșeuri. Transportați-le la punctele de colectare pentru ambalaje, amenajate de autoritățile locale.

1.3 Conformitatea cu Directiva RoHS

Aparatul pe care l-ați achiziționat este conform cu Directiva RoHS UE (2011/65/UE). El nu conține materialele periculoase sau interzise specificate în această directivă.

2 Friteuza achiziționată

2.1 Prezentare generală



Valorile marcate pe aparat și valorile indicate în celelalte documente primite împreună cu produsul au fost obținute în condiții de laborator, potrivit standardelor aplicabile. Aceste valori pot să varieze în funcție de utilizarea aparatului și de condițiile ambientale. Valorile de putere au fost testate la o tensiune de 230V.

2 Friteuza achiziționată

1. Fereastră de sticlă pentru observare
2. Capac
3. Piedică pentru mâner
4. Mânerul coșului
5. Buton pentru deschiderea capacului
6. Cronometru
7. Termostat și buton Pornit/Oprit
8. Supapă de aburi
9. Coș
10. Recipient intern detașabil
11. Filtru (intern)

2.2 Date tehnice

Alimentare electrică	220-240 V~, 50-60 Hz
Consum de electricitate	1800 W
Capacitate ulei	2,5 l
Temperatura reglabilă a uleiului	130 °C-190°C

3 Utilizare

3.1 Utilizare inițială



Reglați timpul de preparare conform graficului. Alimentele gata preparate necesită temperaturi mai înalte și timp de preparare mai scurt.

- Scoateți aparatul din ambalaj și curățați piesele (consultați 4.1).

3.2 Utilizarea

1. Puneți produsul pe o suprafață plată și stabilă.
2. Apăsăți ușor butonul de deschidere a capacului (5) pentru a deschide capacul aparatului (2).
3. Ridicați mânerul (4).
 - Aveți grijă să fie ridicat complet. Se va auzi un clic.
4. Ridicând de mâner (4), scoateți coșul (9) din recipientul interior.
5. Turnați cam 2-2,5 l de apă în recipientul interior și aveți grijă ca nivelul uleiului să rămână între nivelul minim și maxim.



Nu utilizați aparatul dacă recipientul de preparare nu este la locul lui sau dacă este ulei în recipientul de preparare.



Nu folosiți decât ulei de bună calitate. Nu este recomandabil să utilizați unt, margarină, ulei de măsline sau uleiuri/grăsimi animale.

6. Conectați aparatul la priza de alimentare.
7. Setati termostatul și buton Pornit/Oprit (7) la temperatura dorită.



Reglați timpul de preparare conform graficului. Alimentele gata preparate necesită temperaturi mai înalte și timp de preparare mai scurt.

- După ce s-a stins lumina alb a termostatalui, începeți să prăjiți.

8. Plasați în coș (9) alimente uscate.



Nu supraîncărcați coșul (9).



Nu turnați apă și nu plasați alimente umede în coș (9).

9. Puneți coșul (9) în aparat și închideți capacul (2). Trageți în jos piedica de pe mânerul coșului(4).
 - Scufundați coșul în ulei.
10. Când se termină procesul de preparare, deschideți capacul aparatului (2) apăsând ușor pe butonul de deschidere (5).
11. Apucați mânerul (4) și ridicați coșul.
12. Scoateți coșul din recipientul interior trăgând de mânerul (4).

3.3 Setarea cronometrului

Răsuciți butonul de setare a cronometrului (6) până la valoarea dorită (maxim 30 minute).

- Aparatul se oprește automat la sfârșitul perioadei setate.



Resetați cronometrul (6) pentru următoarea utilizare.

3.4 Recomandări pentru prepararea alimentelor

- Dacă prăjiți mai multe feluri de alimente, începeți cu cele care necesită o temperatură mai joasă și continuați cu cele care necesită temperaturi mai înalte.
- Dacă prăjiți același tip de alimente de mai multe ori, diferența de timp dintre prima prăjire și următoarea trebuie să fie de 3-5 minute. Indicatorul alb se va stinge când se atinge din nou aceeași temperatură.

3 Utilizare

- Dacă alimentele pe care le prăjiți sunt gata preparate, va trebui să setați o temperatură mai mare. În plus, alimentele gata preparate necesită un timp de prelucrare mai scurt comparativ cu cele complet crude.
- Dacă prăjiți cartofi, mai ales proaspeți sau congelați (aceștia conțin mai multă apă), scufundați mai lent coșul cu autoridicare. Altfel, uleiul poate ieși din vas.
- Nu umpleți niciodată coșul cu autoridicare cu alimente până la 1/2 (raportul optim este 1/4 la 1/2). Altfel, temperatura uleiului scade sub temperatura de preparare și alimentele nu vor fi la fel de ușoare și de crocante cum ar trebui.



Nu amestecați uleiuri diferite când prăjiți.

- Folosiți numai ulei de bună calitate; ex. ulei de porumb pur sau ulei de măsline light. Nu recomandăm utilizarea uleiurilor/grăsîmilor care se degradează ușor, ex. ulei de floarea soarelui, untură sau ulei distilat.

3.5 Ghid pentru prepararea alimentelor

- Timpul de prăjire indicat în acest grafic are numai valoare orientativă și trebuie adaptat la cantitatea de alimente pe care o prăjiți.

Alimente	Temperatura uleiului °C	Greutatea (în grame)	Durata aproximativă de preparare (În minute)
Creveți	130	300	3 ~ 5
Ceapă	140	200	3 ~ 4
Ciuperci	140	250	6 ~ 8
Fileu de pește	150	350	5 ~ 6
Fileu de pește pane	150	350	6 ~ 8
Crochete sau chiftele de pește	150	350	6 ~ 8
Fellii de carne	170	350	7 ~ 10
Cotlete	170	350	7 ~ 10
Bucăți de pui	180	500	7 ~ 10
Cartofi pai	190	600	8 ~ 10
Cartofi prăjiți	190	700	10 ~ 12

4 Curățarea și îngrijirea

4.1 Curățarea



Nu utilizați niciodată benzină, solvent, agenți de curățare abrazivi, obiecte metalice sau perii aspre pentru curățarea produsului.

1. Opriti aparatul și scoateți-l din priză.
2. Așteptați până când aparatul se răcește complet.
3. Folosiți butonul de deschidere (5) pentru a deschide capacul aparatului (2).
4. Apucați de mâner (4) pentru a ridica coșul și a-l scoate din recipientul interior.



Recomandăm înlocuirea uleiului după 5-6 utilizări sau după ce uleiul a stat în recipient timp de 2 săptămâni.

5. Scoateți recipientul de preparare și vărsați uleiul din el.



Filtrați uleiul după fiecare utilizare.

6. Curățați recipientul intern și coșul cu apă caldă și detergent. Apoi ștergeți și uscați complet.
7. Scoateți filtrul (11) împingând ușor înainte ivărul de deschidere și extrageți filtrul. El poate fi spălat în mașina de spălat vase.
8. Pentru curățarea exterioară a produsului, utilizați o cârpă umedă. Uscați bine suprafața exterioară.



Mentțineți întotdeauna curate baza recipientului de pregătire și placa încălzitorului pentru a nu se acumula materiale străine. Altfel scade eficiența friteuzei și se scurtează durata totală de utilizare.

9. În poziția Pornit, trageți încet capacul (2) și scoateți-l din aparat.
10. Curățați-l cu apă caldă și puțin lichid de spălat vase și clătiți.
11. Puneți capacul (2) în lăcaș și montați-l la loc.

4.2 Păstrarea

- Dacă nu intenționați să utilizați produsul o perioadă mai lungă de timp, depozitați-l cu grijă.
- Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească înainte de a-l depozita.
- Depozitați produsul într-o loc uscat și răcoros.
- Mențineți aparatul și cablul de alimentare inaccesibile copiilor.

4.3 Manevrarea și transportul

- În timpul manevrării și transportului, transportați produsul în ambalajul său original. Ambalajul protejează aparatul de deteriorări fizice.
- Nu așezați obiecte grele pe produs sau pe ambalaj. Produsul se poate deteriora.
- În cazul în care produsul cade pe sol, este posibil ca acesta să nu mai funcționeze sau să fie iremediabil deteriorat.



CERTIFICAT DE GARANȚIE

Tensiune de alimentare/frecvență: 230V/50Hz
Importator: ARCTIC S.A., Găești, Dâmbovița, str. 13 Decembrie nr. 210, email: office@arctic.ro

TIP: **Electrocasnice mici de bucătărie**

Model / Serie:

VĂNZĂTOR

Nr. factură: Data:

Semnătura și
Ștampila

Vânzător (firma, localitatea):

CUMPĂRĂTOR

Nume Localitatea

Str. Nr. Bloc Sc. Et. Ap.

Județ Telefon E-mail

S-a efectuat proba de funcționare a aparatului, s-a prezentat modul de folosire, s-au predat instrucțiunile de utilizare și toate accesoriile. Am primit aparatul în perfectă stare de funcționare.

Semnătura

CERTIFICATUL DE GARANȚIE DEVINE VALID DACĂ ESTE SEMNAT ȘI ȘTAMPILAT DE VĂNZĂTOR, ALTFEL APARATUL ÎȘI PIERDE GARANȚIA!

Stimați clienți,

La cumpărare vă recomandăm să solicitați efectuarea probei de funcționare și verificați existența instrucțiunilor de utilizare și a accesoriilor. Pentru a putea beneficia de toate avantajele produselor și serviciilor noastre vă rugăm:

- să citiți cu atenție și să respectați recomandările prezentate în "Instrucțiunile de utilizare".

- să păstrați cu grijă acest certificat pentru a-l putea prezenta (împreună cu factura sau chitanța fiscală), personalului SERVICE ARCTIC, la orice sesizare efectuată în perioada de garanție.

Vă mulțumim că ați optat pentru cumpărarea unui aparat Beko!

Durata medie de utilizare a produselor BEKO este de 5 ani!

Perioada de garanție legală de conformitate este de 2 ani de la intrarea produsului în posesia consumatorului.

Perioada de garanție comercială este de 3 ani de la intrarea produsului în posesia consumatorului.

Art. 22, alin. 3-6, din L449/2013, modificata de OG 9/2016:

- (3) Timpul de nefuncționare din cauza lipsei de conformitate apărute în cadrul termenului de garanție prelungeste termenul de garanție legală de conformitate și cel al garanției comerciale și curge, după caz, din momentul la care a fost adusă la cunoștința vânzătorului lipsa de conformitate a produsului sau din momentul prezentării produsului la vânzător/unitatea service până la aducerea produsului în stare de utilizare normală și, respectiv, al notificării în scris în vederea ridicării produsului sau predării efective a produsului către consumator.

- (4) Produsele de folosință îndelungată care înlocuiesc produsele defecte în cadrul termenului de garanție vor beneficia de un nou termen de garanție care curge de la data preschimbării produsului.

- (5) Produsele de folosință îndelungată defectate în termenul de garanție legală de conformitate, atunci când nu pot fi reparate sau când durata cumulată de nefuncționare din cauza deficiențelor apărute în termenul de garanție legală de conformitate depășește 10% din durata acestui termen, la cererea consumatorului, vor fi înlocuite de vânzător sau acesta va restitui consumatorului contravaloarea produsului respectiv.

- (6) Termenul de garanție curge de la data intrării bunului respectiv în posesia consumatorului, inclusiv pentru bunurile noi de folosință îndelungată, obținute prin tragere la sorți la tombola, câștigate la concursuri și similare sau acordate cu reducere de preț ori gratuit de către operatorii economici!"

Garanția oferită de producător nu exclude garanția de viciu ascuns, conform OG21/1992 (R2) privind protecția consumatorului și codul civil.

Service-ul acestui produs este asigurat de ARCTIC S.A. cu sediul în Găești, Dâmbovița, str. 13 Decembrie nr. 210.

*9010 • www.arctic.ro • e-mail: **service@arctic.ro** • Program: Luni - Vineri 08:00 - 20:00; Sâmbătă 09:00 - 17:00

ATENȚIE! Cupoanele vor fi desprinse de reprezentantul SERVICE ARCTIC la efectuarea reparației în garanție.



UNITĂȚILE SERVICE ALE ARCTIC S.A. EXECUTĂ REPARAȚII ÎN TERMENUL DE GARANȚIE ȘI ÎN AFARA ACESTUIA

Nr. crt.	Data Reclamației	Data primirii în reparație	Reparat			Reparația curentă și/sau componenta înlocuită	Prelungirea termenului de garanție	Efectuarea verificării	
			Programat	Data ridicării aparatului	Cauza întârzierii			SERVICE	CLIENT

CONDIȚIILE GARANȚIEI COMERCIALE

- Garanția se aplică numai dacă factura sau chitanța fiscală împieună cu acest certificat (cu talonul completat de către vânzător) sunt prezentate împreună cu aparatul reclamat. Pentru orice defecțiune apărută în perioada de garanție sau post garanție, apelați la magazinul de unde a fost achiziționat produsul sau direct la Call Center Arctic. Termenul de garanție se prelungește cu timpul scurt de la data semnării defectului și până la data repunerii aparatului în stare de funcționare. Prelungirea termenului de garanție se va înscris în certificatul de garanție de către unitatea SERVICE care a efectuat reparația.
- Garanția acoperă reparația și/sau înlocuirea pieselor constatate ca defecte (necauzate de consumator) de către tehnicienii Service Arctic.
- Înainte de cumpărare solicitați efectuarea probei de funcționare și verificați existența tuturor accesoriilor și a instrucțiunilor de utilizare. Aparatul trebuie să funcționeze corespunzător și să nu prezinte defecte vizibile ale pieselor și accesoriilor.
- Termenul de realizare a operațiilor de reparație, înlocuire sau întreținere este de 15 zile calendaristice de la data la care cumpărătorul a sesizat defecțiunea la magazinul de unde a achiziționat produsul sau direct la Call Center Arctic.

Reclamațiile ulterioare cumpărării referitoare la:

- lămpile de iluminare sau semnalizare;
- accesoriile care nu au defecte ascunse de material constatate de tehnicienii Service Arctic;
- piesele și accesoriile lipsă sau care prezintă lovitur, zgârieturi sau sparturi, se rezolvă numai contra cost.

APARATUL NU BENEFICIAZĂ DE GARANȚIE COMERCIALĂ ÎN URMĂTOARELE CAZURI:

- Nu au fost respectate instrucțiunile de transport, manipulare, instalare, utilizare și întreținere prescrite.
- Subansamblurile și accesoriile casabile care se deteriorează în timpul transportului vor fi înlocuite de vânzător (în cazul în care asigură transportul).
- Garanția nu se acordă subsansamblurilor și accesoriilor casabile ale produselor care suferă deteriorări din vina consumatorului.
- Tensiunea de alimentare are valori care nu se încadrează în limitele prevăzute de standarde de calitate (SREN 50160).
- Instalarea electrică a utilizatorului prezintă improvizații sau neconformități.
- Aparatul a fost folosit în alte scopuri decât cel pentru care a fost proiectat.
- Aparatul a suportat intervenții (reparații, modificări) din partea unor persoane neautorizate de producător.

Drepturile consumatorului sunt cele prevăzute în **Legea 449/2003 (R1)**, **OG 21/1992 (R2)** și **OG 9/2016**, cu modificările și completările în vigoare.

Si prega di leggere questo manuale prima dell'uso!

Gentile e stimato Cliente,

Grazie per aver scelto un prodotto Beko. Ci auguriamo che riesca ad ottenere i risultati migliori da questo prodotto, realizzato con tecnologia all'avanguardia e di alta qualità. Pertanto, prima di utilizzare il prodotto, La preghiamo di leggere con attenzione e per intero il presente manuale e ogni altro documento allegato, conservandoli come riferimento per impieghi futuri. Nel caso cedesse il prodotto ad altre persone, consegni loro anche queste istruzioni. Osservare tutte le avvertenze e le informazioni riportate nel manuale utente.

Significato dei simboli

I seguenti simboli sono utilizzati in diverse sezioni del presente manuale:

	Informazioni importanti e suggerimenti utili sull'utilizzo.
	AVVERTENZA: Avvisi in merito a situazioni pericolose per la sicurezza di persone e cose.
	Avvertenza di superfici calde.
	Adatto al contatto con alimenti.
	Non immergere il dispositivo in acqua.



Questo prodotto è stato realizzato in moderni impianti rispettosi dell'ambiente, che non danneggiano la natura.

1 Istruzioni importanti per la sicurezza e l'ambiente

- Assicurarsi che la tensione indicata sull'apparecchio sia uguale a quella della rete domestica.
- Questo apparecchio è concepito solo per uso domestico e cucina e non è adatto a scopi professionali.
- Questo apparecchio non può essere utilizzato da bambini di età compresa tra 0 e 8 anni. Può essere usato da bambini di età superiore agli 8 anni e solo se ricevono una supervisione continua. Questo apparecchio può essere utilizzato da persone che hanno capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o da persone prive di esperienza e delle informazioni sull'apparecchio purché ricevano supervisione o informazioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e sui danni implicati. Tenere prodotto e cavo di alimentazione in modo che siano inaccessibili ai bambini di età inferiore agli 8 anni. I bambini non devono pulire né effettuare operazioni di manutenzione.
- I bambini minori di 8 anni e privi di supervisione non devono pulire né effettuare operazioni di manutenzione.
- Tenere il dispositivo e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Posizionare i manici (se presenti) degli utensili per la cottura in modo che i liquidi caldi non possano essere versati e posizionarli in posizione stabile.
- Usare l'apparecchio solo con una presa con messa a terra.
- Non utilizzare il dispositivo con una prolunga.
- Non mettere l'apparecchio su fonti di calore, come forni e piani cottura, o vicino ad esse.
- Per evitare danni al cavo di alimentazione, evitare di schiacciarlo, piegarlo o strofinarlo su bordi taglienti.
- Non tirare il cavo di alimentazione quando si stacca l'apparecchio.
- Non immergere il dispositivo o il suo cavo in acqua.
- Non lasciare il dispositivo privo di supervisione quando è collegato alla rete.
- Non provare a smontare l'apparecchio.
- Usare solo parti originali o quelle consigliate dal produttore.
- Scollegare il dispositivo prima di effettuarne la pulizia e lasciarlo poi asciugare completamente.
- Vedere i dettagli presenti nella sezione "Pulizia e manutenzione".

1 Istruzioni importanti per la sicurezza e l'ambiente

- Non mettere pezzi grossi di cibo nell'apparecchio per evitare il rischio di incendio.
- Non toccare mai la spina dell'apparecchio con mani umide o bagnate.
- Non immergere il dispositivo o il suo cavo in acqua.
- Non utilizzare l'apparecchio in ambienti umidi.
- Non utilizzare il dispositivo con una prolunga.
- Non spostare l'apparecchio quando è in uso o quando l'olio al suo interno è caldo.
- Non lasciare il dispositivo privo di supervisione quando è collegato alla rete.
- Non utilizzare mai il dispositivo all'interno o nei pressi di luoghi dove sia presente del combustibile o altro materiale infiammabile.
- Non toccare superfici calde per evitare il rischio di ustione.
- Usare solo parti originali o quelle consigliate dal produttore.
- Lasciare che l'apparecchio si raffreddi in un luogo sicuro, non accessibile ai bambini.
- Non piegarsi sull'apparecchio quando è in uso. Fuoriesce aria calda dall'apparecchio durante il funzionamento!
- L'apparecchio diventa caldo durante l'uso. Non toccare superfici calde per evitare il rischio di ustione.
- Assicurarsi che l'ambiente sia ben ventilato quando si usa l'apparecchio.
- In caso di incendio, scollegare l'apparecchio.
- Non versare l'acqua sull'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche.
- Questo apparecchio non deve essere usato con timer esterno o sistema di controllo a distanza separato.
- Il livello di olio all'interno dell'apparecchio deve essere a un certo livello tra i livelli massimo e minimo indicati.
- Usare solo stoviglie in metallo con manici isolati assieme all'apparecchio.
- Se si desidera conservare i materiali di imballaggio, tenerli fuori dalla portata dei bambini.

1 Istruzioni importanti per la sicurezza e l'ambiente

1.1 Conformità alla direttiva RAEE e smaltimento rifiuti



Questo prodotto non contiene materiali dannosi e proibiti specificati nel "Regolamento per la supervisione dei rifiuti elettrici ed elettronici" emanato dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio.

L'apparecchio è conforme alla direttiva RAEE. Questa apparecchiatura è stata prodotta da parti e materiali di alta qualità riciclabili e riutilizzabili. Pertanto, non smaltire l'apparecchiatura fra i normali rifiuti domestici o altri tipi di rifiuti alla fine del suo ciclo di vita. Al termine del suo ciclo di vita, l'elettrodomestico va portato in un apposito punto di raccolta per lo smaltimento e il riciclo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Rivolgersi alle autorità locali per informazioni sui punti di raccolta presenti nella vostra zona. Contribuire alla tutela dell'ambiente e delle risorse naturali portando i prodotti usati nei punti di riciclaggio.

1.2 Informazioni sull'imballaggio



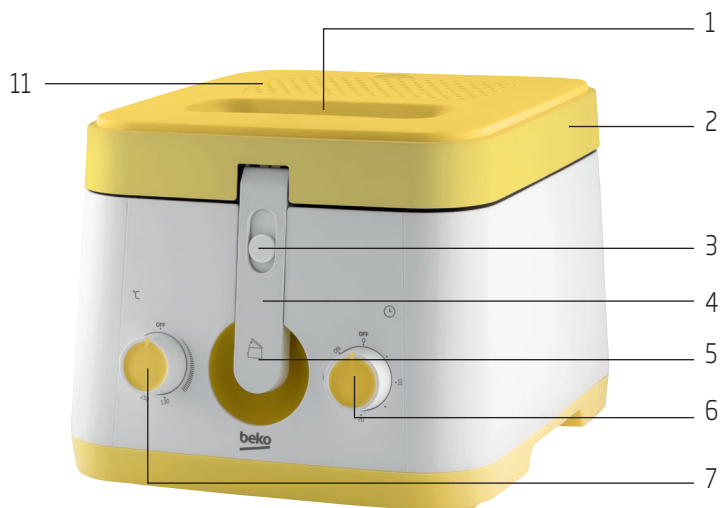
L'imballaggio del prodotto è realizzato in materiali riciclabili in accordo alla normativa statale. Non smaltire i materiali di imballaggio fra i rifiuti domestici o di altro tipo. Portarli ai punti di raccolta per materiali di imballaggio previsti dalle autorità locali.

1.3 Conformità alla direttiva RoHS

L'apparecchio acquistato è conforme alla direttiva UE RoHS (2011/65/UE). Non contiene materiali dannosi o vietati specificati dalla Direttiva.

2 La friggitrice

2.1 Panoramica



I contrassegni dell'apparecchio e i valori indicati sugli altri documenti in dotazione con l'apparecchio sono stati ottenuti in condizioni di laboratorio ai sensi delle norme pertinenti. Questi valori possono variare a seconda dell'uso dell'apparecchio e delle condizioni ambientali. Valori di potenza testati a 230 V.

2 La friggitrice

1. Sportello trasparente in vetro
2. Coperchio
3. cursore del manico
4. Manico cestello
5. Interruttore apertura coperchio
6. Timer
7. Termostato e pulsante di accensione/ spegnimento
8. Uscita vapore
9. Cestello
10. Contenitore interno rimuovibile
11. Filtro (interno)

2.2 Dati tecnici

Alimentazione	220-240 V~, 50-60 Hz
Consumo energetico	1800 W
Capienza olio	2,5 L
Temperatura olio regolabile	130°C-190°C

3 Funzionamento

3.1 Uso iniziale



Regolare la durata della cottura secondo la tabella. Gli alimenti precotti richiedono temperature superiori e durate di cottura più brevi.

- Togliere l'imballaggio dell'apparecchio e pulire le parti (vedere 4.1).

3.2 Funzionamento

1. Posizionare il dispositivo su una superficie piana e stabile.
2. Premere delicatamente l'interruttore di apertura del coperchio (5) per aprire il coperchio (2) dell'apparecchio.
3. Sollevare il manico (4).
 - Assicurarsi che sia completamente sollevato. Si sentirà un clic.
4. Partendo dal manico (4), togliere il cestello (9) dal contenitore interno.
5. Versare circa 2-2,5 litri di acqua nel contenitore interno e assicurarsi che il livello di olio resti tra il livello minimo e quello massimo.



Non utilizzare l'apparecchio quando il contenitore di cottura non è in posizione o quando non c'è olio nel contenitore.



Usare solo olio di buona qualità. Non si raccomanda l'uso di burro, margarina, olio di oliva o olio/grassi animali.

6. Collegare il cavo di alimentazione.
7. Impostare il termostato e pulsante di accensione/spegnimento (7) sulla temperatura desiderata.



Regolare la durata della cottura secondo la tabella. Gli alimenti precotti richiedono temperature superiori e durate di cottura più brevi.

- Quando la luce bianca del termostato si spegne, cominciare a friggere.

8. Mettere gli alimenti secchi nel cestello (9).



Non sovraccaricare il cestello (9).



Non versare acqua né porre alimenti bagnati nel cestello (9).

9. Mettere il cestello (9) nell'apparecchio e chiudere il coperchio (2). Tirare verso il basso il cursore del manico del cestello (4).
 - Immergere il cestello nell'olio.
10. Quando la frittura è terminata, aprire il coperchio (2) dell'apparecchio premendo delicatamente l'interruttore di apertura (5).
11. Tenere il manico (4) e sollevare il cestello.
12. Togliere il cestello dal contenitore interno tirando il manico verso l'alto (4).

3.3 Impostazione del timer

Ruotare la manopola per impostare il timer (6) sul valore desiderato (massimo 30 minuti).

- L'apparecchio si spegne quando è trascorso il tempo impostato.



Reimpostare il timer (6) per l'uso successivo.

3.4 Consigli per la cottura

- Quando si frigge più di un tipo di alimenti, friggere gli alimenti che richiedono un livello inferiore di temperatura per primi e poi friggere gli alimenti che richiedono una temperatura superiore.
- Quando si frigge lo stesso tipo di alimenti per più di una volta, la differenza di tempo tra il primo processo di frittura e il secondo deve essere da 3 a 5 minuti. L'indicatore bianco si spegne quando si raggiunge di nuovo la temperatura.

3 Funzionamento

- Se gli alimenti che si sta per friggere sono precotti, è necessario usare temperature superiori. Inoltre, gli alimenti precotti richiedono durate di cottura inferiori rispetto agli alimenti completamente crudi.
- Quando si friggono le patate, soprattutto patate fresche o congelate (che contengono più acqua), abbassare lentamente il cestello auto-sollevante. Altrimenti l'olio potrebbe traboccare.
- Non riempire mai il cestello auto-sollevante fino a metà degli alimenti (il rapporto migliore è 1/4 a 1/2). Altrimenti la temperatura dell'olio scende al di sotto della temperatura di frittura e gli alimenti non saranno leggeri o croccanti come dovrebbero essere.



Non mescolare tipi diversi di olio per la frittura.

- Usare solo olio di buona qualità per friggere, per es. olio di mais puro o olio di oliva delicato. Non raccomandiamo di utilizzare oli/grassi che possano rovinarsi velocemente, per es. olio di semi di girasole, olio di strutto o olio distillato.

3.5 Guida alla cottura

- La durata per la frittura presentata in questa tabella è solo una guida e deve essere adattata alla quantità di alimenti da friggere.

Cibo	Temperatura dell'olio °C	Peso (in grammi)	Durata approssimativa della cottura (In minuti)
Gamberi	130	300	3 ~ 5
Cipolle	140	200	3 ~ 4
Funghi	140	250	6 ~ 8
Filetto di pesce	150	350	5 ~ 6
Filetto di pesce impanato	150	350	6 ~ 8
Bastoncini o polpette di pesce	150	350	6 ~ 8
Fette di carne	170	350	7 ~ 10
Bistecca	170	350	7 ~ 10
Straccetti di pollo	180	500	7 ~ 10
Patatine tagliate sottili	190	600	8 ~ 10
Patatine tagliate doppie	190	700	10 ~ 12

4 Pulizia e manutenzione

4.1 Pulizia



Non utilizzare mai gasolio, solventi, agenti di pulizia abrasivi, oggetti metallici o spazzole dure per pulire l'apparecchio.

1. Spegner e staccare la spina dell'apparecchio.
2. Attendere il completo raffreddamento dell'apparecchio.
3. Usare il pulsante di apertura (5) per aprire il coperchio (2) dell'apparecchio.
4. Tenere il manico (4) per sollevare il cestello e rimuovere il cestello dal contenitore interno.



Si raccomanda di cambiare l'olio ogni 5-6 frittture o se l'olio è nel contenitore da 2 settimane.

5. Rimuovere il contenitore di cottura e smaltire l'olio.



Filtrare l'olio dopo ogni uso.

6. Pulire il contenitore interno e il cestello con acqua tiepida e sapone. Poi asciugarli bene.
7. Rimuovere il filtro (11) spingendo leggermente in avanti il lucchetto di apertura ed estrarre il filtro. È possibile il lavaggio in lavastoviglie.
8. Usare un panno umido per pulire la superficie esterna dell'apparecchio. Asciugare bene la superficie esterna.



Tenere sempre la base del contenitore di cottura e la piastra riscaldante per impedire l'accumulo di materiale estraneo. Altrimenti l'efficienza della friggitrice diminuisce e la sua vita di servizio si accorcia.

9. Quando si è in posizione ON, tirare leggermente verso l'alto il coperchio (2) dell'apparecchio e rimuoverlo.

10. Pulire con acqua tiepida e un po' di detersivo per lavastoviglie e sciacquare.

11. Mettere il coperchio (2) nelle sue aperture per installarlo.

4.2 Conservazione

- Se si pensa di non usare l'apparecchio per un lungo periodo, riporlo con attenzione.
- Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare prima di conservarlo.
- Conservare l'apparecchio in un luogo fresco e asciutto.
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.

4.3 Movimentazione e trasporto

- Per la movimentazione e il trasporto del dispositivo, riporlo all'interno del suo imballaggio originale. L'imballo lo proteggerà contro eventuali danni materiali.
- Non posizionare carichi pesanti sul dispositivo o il suo imballaggio. Potrebbe danneggiarsi.
- Un'eventuale caduta del dispositivo potrebbe renderlo non funzionante o provocare dei danni permanenti.



CERTIFICATO DI GARANZIA

La presente garanzia commerciale si intende aggiuntiva e non sostitutiva di ogni altro diritto di cui gode il consumatore, intendendo per consumatore esclusivamente colui che utilizza il bene per scopi estranei all'attività imprenditoriale o professionale eventualmente svolta e pertanto per uso domestico/privato, e in particolare non pregiudica in alcun modo i diritti del consumatore stabiliti dal Dlgs 206/05. BEKO Italy S.r.l. in conformità alla facoltà prevista dalla legge, offre al consumatore una garanzia commerciale aggiuntiva, nei termini e nei modi di seguito indicati.

Questo certificato non deve essere spedito per la convalida. E' valido e operante solo se conservato assieme alla ricevuta fiscale o altro documento reso fiscalmente obbligatorio.

Condizioni di Garanzia

1. BEKO Italy S.r.l. garantisce l'apparecchio per un periodo di 2 anni dalla data di acquisto (12 mesi se acquistato con fattura di vendita e non con scontrino fiscale).
2. La garanzia è valida esclusivamente sul territorio italiano compresa la Repubblica di San Marino e la città del Vaticano e deve essere comprovata da scontrino fiscale o fattura, che riporti il nominativo del Rivenditore, la data di acquisto dell'apparecchio nonché gli estremi identificativi dello stesso (tipo, modello).
3. Per garanzia s'intende la sostituzione o riparazione gratuita delle parti componenti l'apparecchio che sono risultate difettose all'origine, per vizi di fabbricazione.
4. L'utente decade dai dritti di garanzia se non denuncia il difetto di conformità entro 2 mesi dalla scoperta dello stesso.
5. Diritto di Chiamata: gratuita per i primi 12 mesi di garanzia, a pagamento per gli altri 12 mesi nel caso l'utente non sia in grado di provare che il difetto sia dovuto a vizio di conformità del prodotto.
6. Manodopera e ricambi gratuiti per i 24 mesi del periodo di garanzia.
7. L'intervento di riparazione viene effettuato presso il centro di assistenza reperibile presso il call centre e sul sito www.beko.it, fatto salvo i casi di impossibilità oggettiva o di forza maggiore.
8. La riparazione o sostituzione dei componenti o dell'apparecchio stesso, non estendono la durata della garanzia.
9. Tutte le parti asportabili e tutte le parti estetiche, non sono coperte da garanzia.
10. Tutti i materiali soggetti ad usura non sono coperti da garanzia a meno che venga dimostrata la difettosità risalente a vizio di fabbricazione delle stesse.
11. La BEKO Italy S.r.l. declina ogni responsabilità per eventuali danni che possano derivare, direttamente od indirettamente, a persone e cose come conseguenza del mancato rispetto delle istruzioni tutte, incluse nell'apposito Manuale per l'uso dell'apparecchio allegato a ciascuno apparecchio, da parte dell'utente ed in particolar modo per quanto concerne le avvertenze relative alla installazione, all'uso ed alla manutenzione dell'apparecchio stesso.
12. La garanzia non diventa operante e l'assistenza sarà effettuata totalmente a pagamento nei seguenti casi:

- a. Danni dovuti al trasporto o alla movimentazione delle merci.
- b. Interventi di installazione e montaggio, così come l'errata connessione o errata erogazione dalle reti di alimentazione, mancanza di allacciamento alla presa di terra.
- c. Installazione errata, imperfetta o incompleta, per incapacità d'uso da parte dell'Utente, se mancano gli spazi necessari ad operare attorno ai prodotti, per eccessiva o scarsa temperatura dell'ambiente,.
- d. Interventi nei quali non è stato riscontrato il difetto lamentato, o per generici problemi di funzionamento causati da errata impressione del cliente
- e. Danni causati da agenti atmosferici (fulmini, terremoti, incendi, alluvioni, ecc.)
- f. Se il numero di matricola risulta asportato, cancellato o manomesso.
- g. Riparazioni, modifiche o manomissioni effettuate da persone non autorizzate dal produttore o comunque per cause non dipendenti dal prodotto. Per guasti dovuti a mancanza di regolare manutenzione (pulizia e manutenzione del prodotto.).
- h. Mancanza dei documenti fiscali o se gli stessi risultano contraffatti o non inerenti al prodotto.
- i. L'uso improprio dell'apparecchio, non di tipo domestico o diverso da quanto stabilito dal produttore, fa decadere il dritto alla Garanzia.
- j. Per tutte le circostanze esterne che non siano riconducibili a difetti di fabbricazione dell'elettrodomestico.
- k. Si intendono a pagamento anche tutti gli eventuali trasporti necessari per lo svolgimento degli interventi legati ai casi citati.

Il Servizio Assistenza di BEKO Italy S.r.l. è l'unico autorizzato a riparare i prodotti a marchio BEKO. Per ogni controversia è competente il foro di Milano.

Durante e dopo il periodo di garanzia, vi consigliamo di rivolgervi sempre ai nostri centri di assistenza autorizzati. Per contattare il Centro di Assistenza Tecnica Autorizzato operante nella sua zona chiami il numero unico per l'Italia:

02.03.03

Prima di contattare l'assistenza tecnica, al fine di agevolare la gestione della chiamata, è necessario avere a portata di mano il modello del prodotto e il documento fiscale di acquisto.

Przed rozpoczęciem użytkowania należy zapoznać się z instrukcją obsługi!

Szanowny Kliencie,

dziękujemy za wybranie urządzenia marki Beko. Mamy nadzieję, że zakupione urządzenie, wyprodukowane z zapewnieniem wysokiej jakości przy użyciu najnowszych technologii, okaże się w pełni zadowalające. Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać całą instrukcję obsługi oraz towarzyszące jej dokumenty i zachować je do wglądu na przyszłość. Przekazując urządzenie innemu użytkownikowi, należy dołączyć również niniejszą instrukcję. Przestrzegać wszystkich ostrzeżeń i informacji zawartych w tej instrukcji obsługi.

Znaczenie symboli

W niniejszej instrukcji stosuje się następujące symbole:



Ważne informacje i przydatne wskazówki dotyczące użytkowania.



OSTRZEŻENIE: Ostrzeżenia przed niebezpiecznymi sytuacjami zagrażającymi życiu i mieniu.



Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.



Urządzenie przeznaczone do kontaktu z żywnością.



Nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie.



Urządzenie zostało wyprodukowane w nowoczesnych, bezpiecznych dla środowiska zakładach bez zanieczyszczania środowiska.

1 Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska

- Upewnić się, że napięcie wskazane na urządzeniu jest takie samo jak napięcie w domu.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i gotowania. Nie nadaje się do zastosowań profesjonalnych.
- Urządzenie nie powinno być obsługiwane przez dzieci w wieku 0-8 lat. Może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat tylko wtedy, gdy mają zapewnioną ciągłą opiekę. Urządzenie może być używane przez osoby niepełnosprawne fizycznie, psychicznie lub umysłowo, a także osoby bez doświadczenia lub wiedzy w zakresie obsługi urządzenia, o ile znajdują się one pod nadzorem lub zostały poinstruowane na temat bezpiecznego korzystania z urządzenia i związanych z nim zagrożeń. Produkt i kabel zasilający powinny znajdować się poza zasięgiem dzieci poniżej 8. roku życia. Dzieci nie powinny czyścić urządzenia ani przeprowadzać jego konserwacji.
- Dzieci nie powinny czyścić ani konserwować urządzenia, chyba że skończyły 8 lat i znajdują się pod nadzorem osoby dorosłej.
- Urządzenie i kabel zasilający powinny znajdować się poza zasięgiem dzieci poniżej 8. roku życia.
- Ustawić uchwyty (jeżeli są) urządzeń do gotowania tak, aby gorące płyny nie mogły wyciekać oraz ustawić je w stabilnym miejscu.
- Urządzenia można używać tylko wtedy, gdy jest podłączone do gniazda ściennego z uziemieniem.
- Z urządzeniem nie należy używać przedłużaczy.
- Nie należy ustawiać urządzenia na źródłach ciepła, takich jak kuchenki i płyty grzewcze, lub w ich pobliżu.
- Aby zapobiec uszkodzeniu przewodu zasilającego, nie wolno dopuścić do jego ściskania, zginania lub ocierania o ostre krawędzie.
- Nie należy wyjmować wtyczki z gniazdka, ciągnąc za przewód zasilający.
- Nie wolno zanurzać urządzenia ani przewodu zasilającego w wodzie.
- Nie należy pozostawiać urządzenia bez dozoru, jeśli jest włączone do gniazdk.
- Nie należy próbować rozkładać tego urządzenia na części.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne lub zalecane przez producenta części zamienne.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy odłączyć

1 Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska

- je od zasilania, a po wyczyszczeniu pozostawić do całkowitego wyschnięcia.
- Dokładne instrukcje podano w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.
 - Nie wkładać dużych kawałków żywności do urządzenia, aby nie dopuścić do pożaru.
 - Nie wolno dotykać wtyczki urządzenia mokrymi lub wilgotnymi dłońmi.
 - Nie wolno zanurzać urządzenia ani przewodu zasilającego w wodzie.
 - Nie używać w wilgotnym otoczeniu.
 - Z urządzeniem nie należy używać przedłużaczy.
 - Nie przestawiać urządzenia, kiedy jest użytkowane lub kiedy olej wewnątrz jest gorący.
 - Nie należy pozostawiać urządzenia bez dozoru, jeśli jest włączone do gniazdka.
 - Nigdy nie używać urządzenia w miejscach przechowywania materiałów wybuchowych lub łatwopalnych ani w ich pobliżu.
 - Aby uniknąć oparzeń, nie wolno dotykać gorących powierzchni.
 - Należy stosować wyłącznie oryginalne lub zalecane przez producenta części zamienne.
 - Pozostawić urządzenie do ostygnięcia w miejscu niedostępnym dla dzieci.
 - Nie wolno pochylać się nad urządzeniem w trakcie jego używania. W trakcie działania z urządzenia wydobywa się gorące powietrze!
 - Urządzenie nagrzewa się podczas użytkowania. Aby uniknąć oparzeń, nie wolno dotykać gorących powierzchni.
 - Upewnić się, że podczas używania urządzenia pomieszczenie jest dobrze wentylowane.
 - W razie pożaru należy odłączyć urządzenie od prądu.
 - Nie wylewać wody na urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia elektrycznego.
 - Urządzenia tego nie wolno używać razem z zewnętrznym zegarem lub osobnym systemem zdalnego sterowania.
 - Poziom oleju w urządzeniu musi mieścić się między wskaźnikiem poziomu maksymalnego i minimalnego.
 - Z urządzeniem należy stosować tylko metalowe naczynia kuchenne z izolowanymi rączkami.
 - Opakowanie urządzenia należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.

1 Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska

1.1 Zgodność z dyrektywą WEEE i utylizacja zużytego urządzenia



Wyrób ten nie zawiera materiałów szkodliwych ani zabronionych, które określono w Rozporządzeniu dot. nadzorowania odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych wydanym przez

Ministerstwo Środowiska i Urbanizacji.

Urządzenie jest zgodne z dyrektywą WEEE. Niniejsze urządzenie wyprodukowano z wysokiej jakości elementów i materiałów, które nadają się do recyklingu i ponownego wykorzystania. W związku z tym po zakończeniu użytkowania nie należy usuwać urządzenia razem z odpadami komunalnymi lub innymi odpadami. Należy przekazać je do punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Informacje o lokalizacji takich punktów zbiórki można uzyskać od władz lokalnych. Oddając zużyte wyroby do punktów zbiórki surowców wtórnych, przyczyniasz się do ochrony środowiska i zasobów naturalnych.

1.2 Informacje o opakowaniu



Opakowanie urządzenia wykonano z materiałów nadających się do recyklingu zgodnie z przepisami krajowymi. Nie należy wyrzucać materiałów

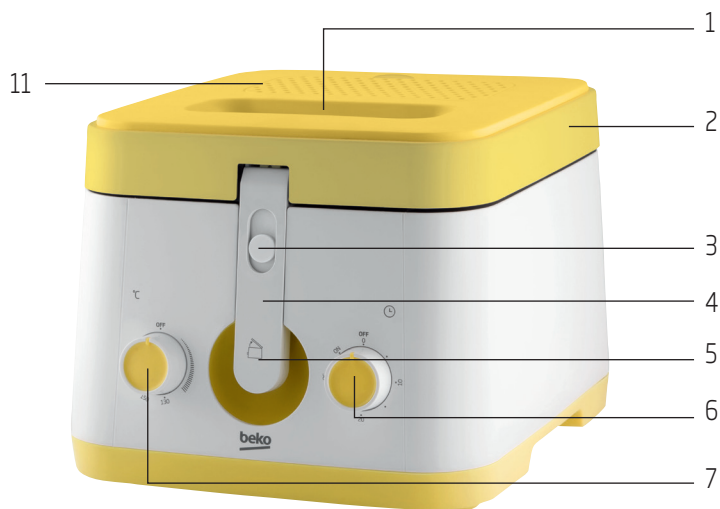
opakowaniowych do śmieci wraz z innymi odpadkami domowymi. Należy je oddać do jednego z wyznaczonych przez władze lokalne punktów zbiórki materiałów opakowaniowych.

1.3 Zgodność z dyrektywą RoHS

Zakupione urządzenie jest zgodne z dyrektywą RoHS UE (2011/65/UE). Nie zawiera niebezpiecznych ani zakazanych materiałów wyszczególnionych w tej dyrektywie.

2 Frytkownica

2.1 Opis ogólny



Oznaczenia na urządzeniu oraz wartości wskazane w innych dokumentach dostarczonych z urządzeniem zostały uzyskane w warunkach laboratoryjnych zgodnie z właściwymi normami. Wartości te mogą różnić się w zależności od zastosowania urządzenia i warunków otoczenia. Wartości mocy zostały przetestowane przy 230 V.

2 Frytkownica

1. Wziernik
2. Pokrywa
3. Suwak na uchwycie
4. Uchwyt koszyka
5. Przełącznik otwierania pokrywy
6. Licznik czasu
7. Termostat i przycisk wł./wył.
8. Wylot pary
9. Koszyk
10. Wyjmowany pojemnik wewnętrzny
11. Filtr (wewnątrz)

2.2 Dane techniczne

Zasilanie	220-240 V~, 50-60 Hz
Zużycie energii	1800 W
Pojemność oleju	2,5 l
Regulowana temperatura oleju	130-190°C

3 Obsługa

3.1 Pierwsze użycie



Wyregulować czas gotowania zgodnie z tabelką. Żywność podgotowana wymaga wyższych temperatur i krótszego czasu gotowania.

- Usunąć opakowanie urządzenia i wyczyścić części (patrz 4.1).

3.2 Obsługa

1. Umieścić urządzenie na płaskiej i stabilnej powierzchni.
2. Delikatnie nacisnąć przełącznik otwarcia pokrywy (5), aby otworzyć pokrywę (2) urządzenia.
3. Podnieść uchwyt (4).
 - Upewnić się, że jest on całkowicie podniesiony. Rozlegnie się kliknięcie.
4. Rozpoczynając od uchwyty (4), wyjąć koszyk (9) z wewnętrznego pojemnika.
5. Wlać około 2-2,5 litra wody do wewnętrznego pojemnika i upewnić się, że poziom oleju znajduje się między wartością minimalną a maksymalną.



Nie używać urządzenia, jeżeli pojemnik do gotowania nie jest włożony lub jeżeli nie ma oleju w pojemniku do gotowania.



Używać tylko oleju dobrej jakości. Nie zaleca się stosowania masła, margaryny, oliwy z oliwek lub olejów/tłuszczów zwierzęcych.

6. Podłączyć urządzenie do zasilania.
7. Ustawić termostat i przycisk wł./wył. (7) na żądanej temperaturę.



Wyregulować czas gotowania zgodnie z tabelką. Żywność podgotowana wymaga wyższych temperatur i krótszego czasu gotowania.

- Kiedy zgaśnie biały światło termostatu, należy rozpocząć smażenie.

8. Włożyć suchą żywność do koszyka (9).



Nie obciążać nadmiernie koszyka (9).



Nie wlewać do koszyka (9) wody ani nie wkładać do niego wilgotnej żywności.

9. Włożyć koszyk (9) do urządzenia i zamknąć pokrywę (2). Przesunąć w dół suwak na uchwycie koszyka (4).
 - Zanurzyć koszyk w oleju.
10. Po zakończeniu smażenia należy otworzyć pokrywę (2) urządzenia, lekko naciskając przełącznik otwierający (5).
11. Przytrzymać uchwyt (4) i podnieść koszyk.
12. Wyjąć koszyk z pojemnika wewnętrznego, pociągając za uchwyt (4).

3.3 Ustawianie licznika czasu

Obrócić pokrętkę, aby ustawić licznik czasu (6) na żądaną wartość (maksymalnie 30 minut).

- Urządzenie wyłączy się, kiedy upłynie ustawiony czas.




Zresetować licznik czasu (6) przed następnym użyciem.

3.4 Zalecenia dotyczące gotowania

- W przypadku smażenia więcej niż jednego typu żywności należy najpierw smażyć żywność wymagającą niższego poziomu temperatury, a następnie usmażyć żywność wymagającą wyższej temperatury.
- W przypadku smażenia tego samego typu żywności więcej niż raz różnica czasu między pierwszym procesem smażenia a drugim musi wynosić od 3 do 5 minut. Biały wskaźnik zgaśnie po ponownym osiągnięciu temperatury.

3 Obsługa

- Jeżeli smażona żywność jest podgotowana, należy stosować wyższe temperatury. Ponadto podgotowana żywność wymaga krótszego czasu gotowania w porównaniu z żywnością całkowicie surową.
 - W przypadku smażenia ziemniaków, zwłaszcza świeżych lub zamrożonych (zawierających więcej wody), należy powoli obniżać automatycznie podnoszony koszyk. W przeciwnym razie olej może się wylać.
 - Nigdy nie napełniać automatycznie podnoszonego koszyka do 1/2 żywności (najlepsza wartość to zakres od 1/4 do 1/2). Inaczej temperatura oleju spadnie poniżej temperatury smażenia i żywność nie będzie tak lekka lub chrupiąca jak powinna być.
-  Nie mieszać różnych typów oleju do smażenia.
- Do smażenia należy używać tylko dobrej jakości oleju, np. czystego oleju kukurydzianego lub lekkiej oliwy z oliwek. Nie zalecamy stosowania olejów/tłuszczów, które mogą się szybko zepsuć, np. oleju z pestek słonecznika, oleju ze smalcu lub oleju rektyfikowanego.

3.5 Instrukcje gotowania

- Czas smażenia podany w tej tabeli jest tylko orientacyjny i należy go dostosowywać do ilości smażonej żywności.

Artykuły spożywcze	Temperatura oleju °C	Masa (w gramach)	Przybliżony czas gotowania (w minutach)
krewetki	130	300	3 ~ 5
cebula	140	200	3 ~ 4
grzyby	140	250	6 ~ 8
filet z ryby	150	350	5 ~ 6
panierowany filet z ryby	150	350	6 ~ 8
kotlety rybne lub kulki rybne	150	350	6 ~ 8
plastry mięsa	170	350	7 ~ 10
stek	170	350	7 ~ 10
kawałki kurczaka	180	500	7 ~ 10
frytki cienko krojone	190	600	8 ~ 10
frytki grubo krojone	190	700	10 ~ 12

4 Czyszczenie i konserwacja

4.1 Czyszczenie



Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać benzyny, rozpuszczalników, szorstkich środków czyszczących, przedmiotów metalowych ani twardych szczotek.

1. Wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
2. Zaczekać, aż urządzenie całkiem ostygnie.
3. Użyć przycisku otwierania (5), aby otworzyć pokrywę (2) urządzenia.
4. Przytrzymać uchwyt (4), aby podnieść koszyk i wyjąć go z pojemnika wewnętrznego.



Zaleca się wymianę oleju co 5-6 użyć lub kiedy olej znajduje się w pojemniku przez 2 tygodnie.

5. Zdjąć pojemnik do gotowania i wyłączyć z niego olej.



Przefiltrować olej po każdym użyciu.

6. Wyczyścić pojemnik wewnętrzny i koszyk letnią wodą z mydlinami. Następnie całkowicie je wysuszyć.
7. Zdjąć filtr (11), delikatnie przesuwając do przodu zaczep otwierający i wyjąć filtr. Można zmywać w zmywarce.
8. Wyczyścić zewnętrzne części urządzenia wilgotną szmatką. Dokładnie wytrzeć do sucha powierzchnie zewnętrzne.



Zawsze należy trzymać podstawę pojemnika do gotowania oraz płyty grzewczej, aby nie dopuścić do nagromadzenia materiałów obcych. W przeciwnym razie wydajność frytkownicy zmniejszy się oraz skróci się okres użytkowania.

9. W pozycji włączonej należy delikatnie podnieść pokrywę (2) urządzenia i zdjąć ją.
10. Wyczyścić letnią wodą, niewielką ilością płynu do zmywania naczyń i opłukać.
11. Włożyć pokrywę (2) w szczeliny i zamontować.

4.2 Przechowywanie

- Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, należy je bezpiecznie przechowywać.
- Przed rozpoczęciem przechowywania odłączyć urządzenie od prądu i poczekać, aż ostygnie.
- Przechowywać urządzenie w chłodnym i suchym miejscu.
- Urządzenie i przewód należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.

4.3 Przenoszenie i transport

- Urządzenie należy przenosić i transportować w oryginalnym opakowaniu. Zabezpiecza ono urządzenie przed fizycznymi uszkodzeniami.
- Nie wolno umieszczać ciężkich przedmiotów na urządzeniu lub opakowaniu. Może to spowodować uszkodzenie urządzenia.
- Upuszczenie urządzenia może spowodować jego awarię lub trwałe uszkodzenie.

Warunki gwarancji Beko S.A- (małe urządzenia AGD)

BEKO spółka akcyjna z siedzibą w Warszawie (02-819), przy ulicy Puławskiej 366, wpisana do rejestru przedsiębiorców prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla m.st. Warszawy w Warszawie, XIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego, pod numerem: 0000078147 (dalej: „BEKO”) udziela gwarancji jakości (dalej: „Gwarancja”) na wprowadzone przez BEKO do obrotu na terenie Polski produkty marki BEKO (dalej: „Urządzenia”) osobom, które nabyły te produkty („Użytkownik”) na następujących warunkach:

I. ZAKRES OCHRONY.

1. BEKO gwarantuje, że Urządzenie zakupione przez Użytkownika jest wolne od wad produkcyjnych lub materiałowych, powstałych z przyczyn tkwiących w tym Urządzeniu (dalej: „Wada”), które ujawnią się w ciągu terminu określonego w części II. niniejszych Warunków Gwarancji (dalej: „Okres Gwarancyjny”).
2. W razie ujawnienia się Wady Produktu w trakcie Okresu Gwarancyjnego, zostanie ona usunięta na koszt BEKO w sposób uzależniony od właściwości wady, na zasadach i w zakresie określonym w niniejszych Warunkach Gwarancji.
3. BEKO zobowiązuje się do usunięcia Wady poprzez dokonanie nieodpłatnej naprawy lub wymiany Urządzenia, bądź też reklamacja zgłoszona na podstawie niniejszych Warunków Gwarancji zostanie rozpoznana w inny sposób uzgodniony przez BEKO i Użytkownika.
4. Udzielona gwarancja jest ważna na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

II. CZAS TRWANIA GWARANCJI.

1. Okres Gwarancyjny wynosi 24 miesiące licząc od daty zakupu Urządzenia przez pierwszego Użytkownika, z zastrzeżeniem wynikającym z punktu 2 poniżej.
2. Udzielona gwarancja nie obejmuje Urządzeń zakupionych później niż 36 miesięcy licząc od daty produkcji Urządzenia zgodnie z numerem seryjnym znajdującym się na tabliczce znamionowej Urządzenia.

III. PROCEDURA ZGŁOSZENIA REKLAMACYJNEGO.

1. Wady Urządzenia ujawnione w Okresie Gwarancyjnym będą usuwane pod warunkiem przedstawienia przez Użytkownika dowodu zakupu tego Urządzenia zawierającego oznaczenia niezbędne do jego identyfikacji (model, datę zakupu).
2. Uprawnienia wynikające z niniejszych Warunków Gwarancji mogą być zrealizowane przez Użytkownika wyłącznie w Autoryzowanych Punktach Serwisowych BEKO (dalej: „Serwis”) po uprzednim dokonaniu zgłoszenia na Infolinii BEKO pod numerem telefonu: 62 766 77 70. Lista wszystkich lokalizacji Serwisu dostępna jest na stronie internetowej BEKO www.beko.pl
3. Urządzenie powinno być odpowiednio zapakowane i zabezpieczone przez Użytkownika na czas transportu do punktu serwisowego Beko.
4. Urządzenie do zabudowy meblowej powinno być udostępnione do naprawy przez Użytkownika lub Sprzedawcę w sposób umożliwiający przystąpienie do jego naprawy przez pracowników Serwisu Beko.
5. Wady Urządzenia będą usunięte w terminie 21 dni od daty zgłoszenia Wady na Infolinii BEKO.
6. Jeżeli część zamienna wymieniana w ramach uprawnień wynikających z niniejszych Warunków Gwarancji Urządzenia jest sprowadzana z zagranicy, termin naprawy, o którym mowa w punkcie 5 powyżej, może ulec wydłużeniu jednak, nie więcej niż do 30 dni licząc odpowiednio od daty zgłoszenia Wady na Infolinii BEKO. BEKO zastrzega, że w wyjątkowych przypadkach, gdy Wada nie wpływa na funkcjonowanie Urządzenia, dopuszczalne jest przekroczenie terminu 30 dni opisanego w zdaniu poprzedzającym. Informacje o spodziewanych terminach napraw dostępne są na Infolinii BEKO pod numerem 62 766 77 70.
7. Po usunięciu Wady, Urządzenie zostanie dostarczone Użytkownikowi na koszt BEKO.

IV. WYŁĄCZENIA.

1. Warunkiem skorzystania z niniejszych Warunków Gwarancji jest:
 - a. użytkowanie Urządzenia zgodnie z Instrukcją Obsługi dołączoną do tego Urządzenia i jego przeznaczeniem, jak również odpowiednie czyszczenie i konserwację Urządzenia;

- b. użytkowanie w warunkach indywidualnego gospodarstwa domowego. Urządzenie nie jest używane do celów prowadzenia działalności gospodarczej lub w zastosowaniach eksploatacji masowej, w szczególności w gastronomicznej działalności hoteli, restauracji i innych obiektów turystyczno-rekreacyjnych lub zbiorowego żywienia.
- c. stosowanie osprzętu zalecanego przez producenta;
- d. brak ingerencji w Urządzenie przez osoby do tego nieupoważnione;
- e. brak ingerencji w tabliczkę znamionową z numerem seryjnym Urządzenia.

2. Udzielona przez Beko Gwarancja nie obejmuje:

- a. wad powstałych z przyczyn innych niż tkwiące w Urządzeniu;
- b. czynności przewidzianych w Instrukcji Obsługi, do wykonania których zobowiązany jest Użytkownik Urządzenia we własnym zakresie i na swój koszt, w tym: instruktażu dotyczącego obsługi Urządzenia, instalacji oraz regulacji urządzenia.
- c. usterek powstałych w wyniku nieprawidłowego lub niewłaściwego użytkowania, niedbalstwa, przypadkowego uszkodzenia Urządzenia, nieodpowiedniego napięcia prądu lub dokonania jakichkolwiek zmian, które mają wpływ na niewłaściwe działanie Urządzenia, i które naprawiane były przez osoby nieupoważnione, używania instalacji niezgodnych z odpowiednimi Polskimi Normami i innych niż wymienione w Instrukcji Obsługi Urządzenia;
- d. uszkodzeń mechanicznych, termicznych, chemicznych, korozji, innych uszkodzeń spowodowanych działaniem lub zaniedbaniem Użytkownika lub powstałych na skutek działania sił zewnętrznych (do których zalicza się w szczególności wyładowania atmosferyczne, skoki napięcia, wszystkiego rodzaju awarie domowej instalacji wodno-kanalizacyjnej, itp.), a także powstałych na skutek przedostania się zanieczyszczeń lub ciał obcych do Urządzenia.
- e. zakamienienia (proces odkamieniania musi być przeprowadzany zgodnie z instrukcją obsługi z użyciem odpowiednich środków czyszczących)
- f. elementów ze szkła, plastiku oraz porcelany;
- g. odbarwień Urządzenia lub poszczególnych jego części;
- h. usterek powstałych w wyniku niewłaściwego montażu Urządzenia w zabudowie meblowej, niezgodnego z Instrukcją Obsługi Urządzenia lub innymi wytycznymi dotyczącymi montażu sprzętu w zabudowie meblowej określonymi przez Producenta;

- i. usterek powstałych na skutek przechowywania i użytkowania Urządzenia w warunkach, które są niezgodne z normalnymi warunkami domowymi określonymi wymaganiami powszechnie obowiązujących przepisów prawa i odpowiednich Polskich Norm.

V. POZOSTAŁE POSTANOWIENIA.

Niniejsze warunki gwarancji mają zastosowanie do Urządzeń zakupionych od dnia 25.12.2014 r. Gwarant oświadcza, że niniejsza Gwarancja jest udzielana Użytkownikowi dodatkowo i nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień Użytkownika wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej na podstawie Kodeksu cywilnego.






Lütfen önce bu kılavuzu okuyun!

Değerli Müşterimiz,

Bir Beko ürünü tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz. Yüksek kalite ve teknoloji ile üretilmiş olan ürününüzün size en iyi verimi sunmasını istiyoruz. Bunun için, ürünü kullanmadan önce bu kılavuzun tamamını ve verilen diğer belgeleri dikkatlice okuyun ve ileride başvurmak üzere saklayın. Ürünü başka birisine verirsiniz, kullanım kılavuzunu da birlikte verin. Kullanım kılavuzunda yer alan tüm uyarıları ve bilgileri dikkate alın.

Sembollerin anlamları

Bu kullanım kılavuzunun çeşitli bölümlerinde aşağıdaki semboller kullanılmaktadır:

	Kullanımla ilgili önemli bilgiler ve yararlı ipuçları.
	UYARI: Can ve mal güvenliğiyle ilgili tehlikeli durumlara ilişkin uyarılar.
	Sıcak yüzeylerle ilgili uyarı.
	Gıdalara temas etmesi uygundur.
	Cihazı suya daldırmayın.



Bu ürün, çevre dostu modern tesislerde, doğaya hiçbir zarar vermeksizin üretilmiştir.

1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları

- Cihazın üzerinde belirtilen gerilimin, evinizdeki şebeke gerilimiyle aynı olduğundan emin olun.
- Bu cihaz sadece evde kullanılmak ve yiyecek hazırlamak için tasarlanmıştır, profesyonel kullanım için uygun değildir.
- Bu cihaz 0-8 yaş arası çocuklar tarafından kullanılamaz. Cihaz, yalnızca sürekli gözetim altında olmaları koşuluyla 8 ve üzeri yaşlardaki çocuklar tarafından kullanılabilir. Bu cihaz, denetim sağlanması veya cihazın güvenli bir şekilde kullanılması ve karşılaşılan tehlikelerin anlaşılması ile ilgili bilgi verilmesi durumunda, fiziksel, işitsel veya akli yetileri sınırlı veya tecrübe ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından kullanılabilir. Ürünü ve ürün kablosunu 8 yaşından küçük çocukların erişemeyeceği bir yerde saklayın. Temizleme ve kullanıcı bakımı çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Temizleme ve kullanıcı bakımı 8 yaşından büyük ve gözetim altında olmadıkça çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Cihaz ve kablosunu 8 yaşından küçük çocukların erişemeyeceği şekilde saklayın.
- Pişirme cihazları, (varsa) tutamaklarını sıcak sıvıların dökülmesini engelleyecek şekilde konumlandırın ve sabit olarak yerleştirin.
- Cihazı topraklı prizde kullanın.
- Cihazı uzatma kablosuyla kullanmayın.
- Cihazınızı fırın ve ocak gibi ısı kaynaklarının üzerine veya yakınına yerleştirmeyin.
- Elektrik kablosunun hasar görmesini önlemek için sıkışmasını, kıvrılmasını veya keskin kenarlara sürtünmesini engelleyin.
- Cihazın fişini çıkartırken kablosundan çekmeyin.
- Cihazı veya elektrik kablosunu suya daldırmayın.
- Cihazı elektrik fişine bağlıyken gözetimsiz bırakmayın.
- Cihazı parçalarına ayırmayın.
- Sadece orijinal parçaları veya üretici tarafından tavsiye edilen parçaları kullanın.
- Cihazı temizlemeden önce fişini prizden çekin ve temizlik sonrasında tüm parçalarını tamamen kurutun.
- Cihazı Temizlik ve Bakım bölümündeki talimatlara uygun olarak temizleyin.

1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları

- Yangın tehlikesinden dolayı cihaza büyük parçaları koymayın.
- Elleriniz nemli veya ıslakken, cihazın fişine dokunmayın.
- Cihazı veya elektrik kablosunu suya daldırmayın.
- Cihazı nemli ortamlarda kullanmayın.
- Cihazı uzatma kablosuyla kullanmayın.
- Cihazı, kullanımda ve içerisindeki yağ sıcakken hareket ettirmeyin.
- Cihazı elektrik fişine bağlıyken gözetimsiz bırakmayın.
- Cihazı patlayıcı veya yanıcı ortamların ve maddelerin bulunduğu yerde veya yakınında kullanmayın.
- Yanma riskini önlemek için sıcak yüzeylere temas etmeyin.
- Sadece orijinal parçaları veya üretici tarafından tavsiye edilen parçaları kullanın.
- Cihazı çocukların ulaşamayacağı güvenli bir yerde soğumaya bırakın.
- Cihaz kullanımdayken üzerine eğilmeyin. Kullanım sırasında cihazdan sıcak hava yükselir!
- Cihaz kullanım sırasında ısınır. Yanma riskini önlemek için sıcak yüzeylere temas etmeyin.
- Kullanım sırasında odanın yeterli havalandırıldığına emin olun.
- Yangın çıkması durumunda cihazın fişini prizden çekin.
- Elektrik çarpma tehlikesinden ötürü cihazın üzerine su dökmeyin.
- Cihazı harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemiyle çalıştırmayın.
- Doldurulan yağ seviyesi belirtilen maksimum ve minimum seviyeleri arasında olmalıdır.
- Cihaz ile birlikte sadece sapları yalıtımlı metal mutfak eşyaları kullanın.
- Ambalaj malzemelerini saklıyorsanız çocukların ulaşamayacağı bir yerde muhafaza edin.

1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları

1.1 AEEE Yönetmeliğine Uygunluk ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması



Bu ürün T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan "Atık elektrikli ve Elektronik eşyaların Kontrolü Yönetmeliği"nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez.

AEEE Yönetmeliğine uygundur. Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir. Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun. Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun.

1.2 Ambalaj bilgileri



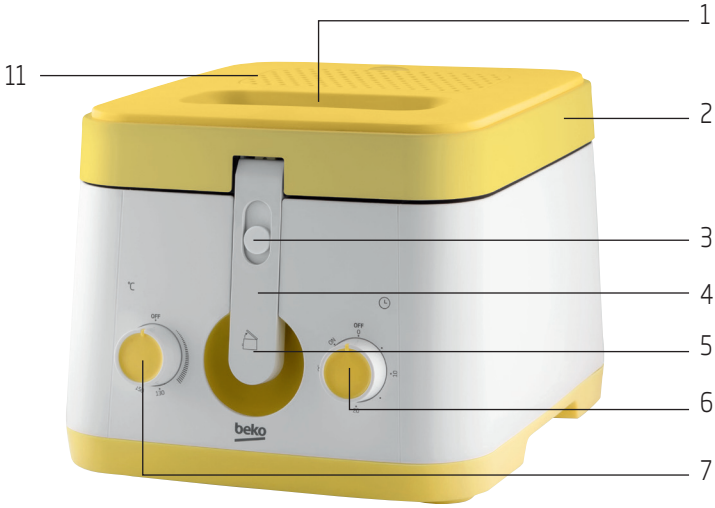
Ürünün ambalajı, Ulusal Mevzuatımız gereği geri dönüştürülebilir malzemelerden üretilmiştir. Ambalaj atığını evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın, yerel otoritenin belirttiği ambalaj toplama noktalarına atın.

1.3 RoHS Direktifine Uygunluk

Satın almış olduğunuz ürün, AB RoHS Yönergesine (2011/65/EU) uygundur. Yönergede belirtilen tehlikeli ve yasaklanmış malzemeleri içermez.

2 Fritözünüz

2.1 Genel Bakış



Cihazın üzerindeki işaretler veya ürünle birlikte verilen diğer belgelerde belirtilen değerler, ilgili standartlara uygun olarak laboratuvar koşullarında elde edilmiştir. Bu değerler, cihazın kullanımına ve ortam koşullarına göre değişiklik gösterebilir. Güç değerleri 230 V gerilimde test edilmiştir.

2 Fritözünüz

1. Cam görüş penceresi
2. Kapak
3. Tutamak sürgüsü
4. Sepet tutamağı
5. Kapak açma yeri
6. Zamanlayıcı
7. Termostat ve açma/kapama düğmesi
8. Buhar çıkış penceresi
9. Sepet
10. Çıkarılabilir iç kap
11. Filtre (içeride)

2.2 Teknik veriler

Güç kaynağı	220-240V~, 50-60 Hz
Güç tüketimi	1800 W
Yağ kapasitesi	2,5 l
Ayarlanabilir yağ sıcaklığı	130°C-190°C

3 Kullanım

3.1 İlk kullanım



Pişirme süresini bulunan çizelgeye göre ayarlayın. Önceden pişirilmiş yiyecekler için daha yüksek sıcaklık ve daha kısa pişirme süresi gereklidir.

- Cihazın ambalaj malzemeleri sökün ve parçalarını temizleyin (bkz.4.1).

3.2 Çalıştırma

1. Cihazı düz ve sabit bir yüzeye yerleştirin.
2. Kapak açma yerine (5) hafifçe bastırarak, cihazın kapağını (2) açın.
3. Cihazın tutamağını yukarı (4) doğru kaldırın.
 - Tam olarak kalktığına emin olun. Tık sesi duyulur.
4. Tutamağından (4) yukarı doğru kaldırarak kullanarak sepetini (9) iç kabından çıkartın.
5. İç kabın içerisine minimum ve maksimum seviye göstergeleri arasında kalacak şekilde, yaklaşık 2-2,5 l yağ doldurun.



Ürünü pişirme kabı yerinde değilken ve pişirme kabının içerisinde yağ yokken kullanmayın.



Yalnızca iyi kalitede sıvı yağ kullanın. Tereyağı, margarin, zeytinyağı veya hayvansal yağ kullanımı önerilmez.

6. Cihazın fişini prize takın.
7. Termostat ve açma/kapama düğmesini (7) istediğiniz sıcaklığa ayarlayın.



Pişirme süresini bulunan çizelgeye göre ayarlayın. Önceden pişirilmiş yiyecekler için daha yüksek sıcaklık ve daha kısa pişirme süresi gereklidir.

- Beyaz termostat ışığı söndüğünde kızartma işlemine başlayın.

8. Kuru yiyecekleri sepete (9) koyun.



Sepeti (9) çok fazla doldurmayın.



Sepete (9) su ya da ıslak yiyecek koymayın.

9. Sepeti (9) cihaza yerleştirin ve cihazın kapağını (2) kapatın. Sepet tutamağında (4) bulunan sürgüyü çekerek aşağı doğru indirin.
 - Sepet yağa daldırılır.
10. Kızartma işlemi tamamlandığında cihazın kapağını (2) açma yerine (5) hafifçe bastırarak açın.
11. Tutamağından (4) sepeti kaldırın.
12. Tutamaktan (4) yukarı doğru çekerek sepeti iç hazneden çıkartın.

3.3 Zamanlayıcının ayarlanması

- Düğmeyi çevirerek, zamanlayıcıyı (6) maksimum 30 dakika olmak üzere istediğiniz süreye ayarlayın.
- Ayarlanan süre dolduğunda cihaz kapanır.



Zamanlayıcıyı (6) kullanacağınız bir sonraki sefer için sıfırlayın.

3.4 Pişirme önerileri

- Birden fazla çeşit yiyecek kızartırken, öncelikle daha düşük sıcaklık gereken yiyeceği, ardından daha yüksek sıcaklık gerektiren yiyeceği kızartın.
- Birden fazla kez aynı çeşit yiyeceği kızartırken, ilk kızartma işlemiyle ikinci kızartma işlemi arasındaki süre 3-5 dakika olmalıdır. Sıcaklığa yeniden ulaşıldığında beyaz gösterge söner.

3 Çalıştırma

- Kızartmakta olduğunuz yiyecekler önceden pişirilmişse daha yüksek sıcaklık kullanmanız gerekir. Ayrıca, önceden pişirilmiş yiyecekler için, tamamen çiğ olan yiyeceklere kıyasla daha kısa pişirme süresi gerekir.
- Patates kızartması yaparken, özellikle de taze veya dondurulmuş patates (bunlarda daha fazla su bulunur) kullanıyorsanız otomatik kaldırmalı sepeti yavaşça indirin. Aksi takdirde yağ taşabilir.
- Otomatik kaldırmalı sepeti asla yemeğin 1/2'si kadar olacak şekilde doldurmayın (1/4 ile 1/2 arası en iyi orandır); aksi takdirde yağın sıcaklığı optimum kızartma sıcaklığının altına düşer ve yiyecekler olmaları gerektiği gibi hafif ya da çıtır olmaz.



Kızartma için farklı yağ türlerini karıştırmayın.

- Kızartma için yalnızca kaliteli sıvı yağ; saf mısır yağı veya hafif zeytinyağı kullanın. Ayçiçeği yağı, domuz yağı veya damıtma yağ gibi hızla bozulan yağları kullanmanızı tavsiye etmiyoruz.

3.5 Pişirme rehberi

- Bu çizelgede verilen kızartma süreleri yalnızca bir rehber niteliğindedir ve kızartılan yiyeceğin miktarına göre ayarlanmalıdır.

Yiyecek	Yağ sıcaklığı °C	Ağırlık (Gram cinsinden)	Yaklaşık pişirme süresi (Dakika cinsinden)
Karides	130	300	3 ~ 5
Soğan	140	200	3 ~ 4
Mantar	140	250	6 ~ 8
Balık Fileto	150	350	5 ~ 6
Paneli Balık Fileto	150	350	6 ~ 8
Balık köftesi veya balık topları	150	350	6 ~ 8
Et dilimleri	170	350	7 ~ 10
Biftek	170	350	7 ~ 10
Tavuk şeritleri	180	500	7 ~ 10
İnce dilim patates kızartması	190	600	8 ~ 10
Kalın dilim patates kızartması	190	700	10 ~ 12

4 Temizlik ve bakım

4.1 Temizlik



Cihazı temizlemek için kesinlikle benzin, solvent, aşındırıcı temizleyiciler, metal nesnelere veya sert fırçalar kullanmayın.

1. Cihazı kapalı (OFF) konumuna getirin ve fişini prizden çekin.
2. Cihazın tamamen soğumasını bekleyin.
3. Açma düğmesi (5) ile cihazın kapağını (2) açın.
4. Sepeti tutamağı (4) kaldırarak yukarıya doğru çekin ve iç kabından çıkartın.



Yağı her 5 - 6 kullanımdan sonra veya kabın içerisinde 2 hafta bekletildi ise değiştirmenizi öneririz.

5. Pişirme kabını çıkartın ve içindeki yağı dökün.



Cihazda kullandığınız yağı her kullandıktan sonra süzün.

6. İç kabı ve sepeti sabunlu ılık su ile temizleyin ve sonrasında tamamen kurutun.
7. Cihazın filtresini (11), üzerinde bulunan açma mandalını hafifçe ileriye doğru iterek açın ve içinden filtreyi çıkarın. Bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz.
8. Cihazın dış yüzeyini temizlemek için nemli bir bez kullanın. Cihazın dışını tamamen kurutun.



Yabancı maddelerin birikimini önlemek için pişirme kabının tabanını ve ısıtma plakasını daima temiz tutun. Aksi takdirde fritözün verimliliği düşer ve ömrü azalır.

9. Cihazın kapağını (2) (açık konumdayken) hafifçe yukarı doğru çekerek çıkartın.
10. Ilık su ve biraz bulaşık deterjanı ile yıkayıp, durulayın.
11. Kapağı (2) yukarıdan tekrar yuvalarına doğru yerleştirerek yerine takın.

4.2 Saklama

- Cihazı uzun süre kullanmayı düşünmüyorsanız, dikkatli bir şekilde saklayın.
- Cihazı kaldırmadan önce fişini çekin ve soğumaya bırakın.
- Cihazı serin ve kuru bir yerde saklayın.
- Cihazı ve kablolarını, çocukların ulaşamayacağı bir yerde muhafaza edin.

4.3 Taşıma ve nakliye

- Taşıma ve nakliye sırasında cihazı orijinal ambalajı ile birlikte taşıyın. Cihazın ambalajı, cihazı fiziksel hasarlara karşı koruyacaktır.
- Cihazın veya ambalajının üzerine ağır cisimler koymayın. Cihaz zarar görebilir.
- Cihazın düşürülmesi durumunda cihaz çalışmayabilir veya kalıcı hasar oluşabilir.

