

Veillez d'abord lire ce manuel !

Cher/Chère client(e),

Merci d'avoir choisi un produit Beko. Nous aimerions que vous obteniez une efficacité optimale de ce produit de haute qualité qui a été fabriqué avec une technologie de pointe. Veillez à lire et à comprendre entièrement ce guide et la documentation supplémentaire avant toute utilisation et conservez-les comme référence. Joignez ce guide au produit si vous le remettez à quelqu'un d'autre. Respectez tous les avertissements et informations contenues dans le présent document et suivez les instructions.

Symboles et leurs significations

Ces symboles sont utilisés tout au long de ce guide :



Informations et recommandations importantes concernant l'utilisation de l'appareil.



AVERTISSEMENT : Avertissements sur les dommages corporels ou matériels.



Convient pour le contact avec les aliments.



Ne plongez jamais l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans de l'eau ou dans tout autre liquide.



Indice de protection contre les chocs électriques



FR

Cet appareil
et ses accessoires
se recyclent

À DÉPOSER
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



FR

ÉLÉMENTS
PAPIER



PAPIER RECYCLÉ ET
RECYCLABLE

Cette section contient des instructions de sécurité visant à prévenir les dangers qui peuvent entraîner des blessures ou des dommages matériels.

Toute garantie est nulle si ces instructions ne sont pas suivies.

1.1 Sécurité générale

- Cet appareil est conforme aux normes internationales de sécurité.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé dans les maisons et des endroits similaires tels que :
 - - les espaces de cuisine dans les boutiques, bureaux et autres environnements de travail,
 - - maisons de campagne ;
 - - cuisines pour clients dans les hôtels, motels et autres lieux d'habitation ;
 - - les gîtes touristiques.
- Si l'utilisation de l'appareil est limitée à moins que ce qui précède, cela doit être clairement indiqué dans les instructions.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil sans surveillance
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et comprennent les dangers impliqués.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout risque.
- Le nettoyage et l'entretien par les utilisateurs ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et s'ils sont surveillés.
- Gardez le produit et le câble du produit hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Positionnez les poignées des appareils de cuisson (s'il y en a) de manière à ce que les liquides chauds ne se répandent pas et placez-les de manière sûre.

1 Instructions importantes en matière de sécurité et d'environnement

- Assurez-vous que la tension indiquée sur l'appareil est la même que celle du réseau électrique de votre domicile.
- Utilisez l'appareil dans une prise de terre.
- N'utilisez pas l'appareil avec une rallonge.
- Ne placez pas votre appareil sur ou près de sources de chaleur telles que les fours et les cuisinières.
- Pour éviter d'endommager le cordon d'alimentation, évitez qu'il soit pincé, serti ou frotté contre des arêtes vives.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon.
- N'immergez pas l'appareil ou son cordon d'alimentation dans l'eau.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- Ne démontez pas l'appareil.
- Utilisez uniquement les pièces d'origine ou celles recommandées par le fabricant.
- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer et séchez complètement toutes les pièces après le nettoyage.
- Nettoyez l'appareil conformément aux instructions de la section Nettoyage et entretien.
- Ne mettez pas de gros morceaux d'aliments dans l'appareil car cela pourrait provoquer un incendie.
- Ne touchez pas la fiche de l'appareil lorsque vos mains sont humides ou mouillées.
- N'utilisez pas l'appareil dans des environnements humides.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en service et que l'huile à l'intérieur est chaude.
- N'utilisez pas l'appareil dans ou à proximité d'environnements et de substances explosives ou inflammables.
- Pour éviter tout risque de brûlure, ne touchez pas les surfaces chaudes.
- Laissez l'appareil refroidir dans un endroit sûr, hors de portée des enfants.
- Ne bloquez pas les ouvertures d'entrée et de sortie d'air pendant que l'appareil fonctionne.

1 Instructions importantes en matière de sécurité et d'environnement

- Ne vous penchez pas pendant l'utilisation de l'appareil. De l'air chaud s'élève de l'appareil pendant son utilisation !
- L'appareil devient chaud pendant son utilisation. Pour éviter tout risque de brûlure, ne touchez pas les surfaces chaudes.
- Veillez à ce que la pièce soit suffisamment ventilée pendant l'utilisation.
- En cas d'incendie, débranchez l'appareil.
- Ne versez pas d'eau sur l'appareil, car cela pourrait provoquer un risque de choc électrique.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
- Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine en métal avec des poignées isolées avec l'appareil.
- Ne posez rien sur l'appareil lorsqu'il est en marche ou chaud.
- Pour débrancher l'appareil, mettez la minuterie et la température en position d'arrêt. Ensuite, débranchez l'appareil.
- Si vous conservez les matériaux d'emballage, gardez-les hors de portée des enfants.

1.1 Conformité avec la directive WEEE et élimination des déchets :

Ce produit est conforme à la directive européenne WEEE (2012/19/EU). Ce produit porte un symbole de classification pour les déchets d'équipements électriques et électroniques (WEEE).



Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers à la fin de sa vie utile. Les appareils usagés doivent être retournés au point de collecte officiel pour le recyclage des dispositifs électriques et électroniques. Pour trouver ces systèmes de collecte, veuillez contacter les autorités locales ou le détaillant où le produit a été acheté. Chaque foyer joue un rôle important dans la récupération et le recyclage des vieux appareils. La mise au rebut appropriée des appareils usagés permet de prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine.

1.2 Conformité avec la Directive RoHS

Votre appareil est conforme à la directive RoHS de l'Union européenne (2011/65/UE). Il ne contient pas de matériaux nuisibles et interdits spécifiés dans la directive.

1.3 Informations sur l'emballage

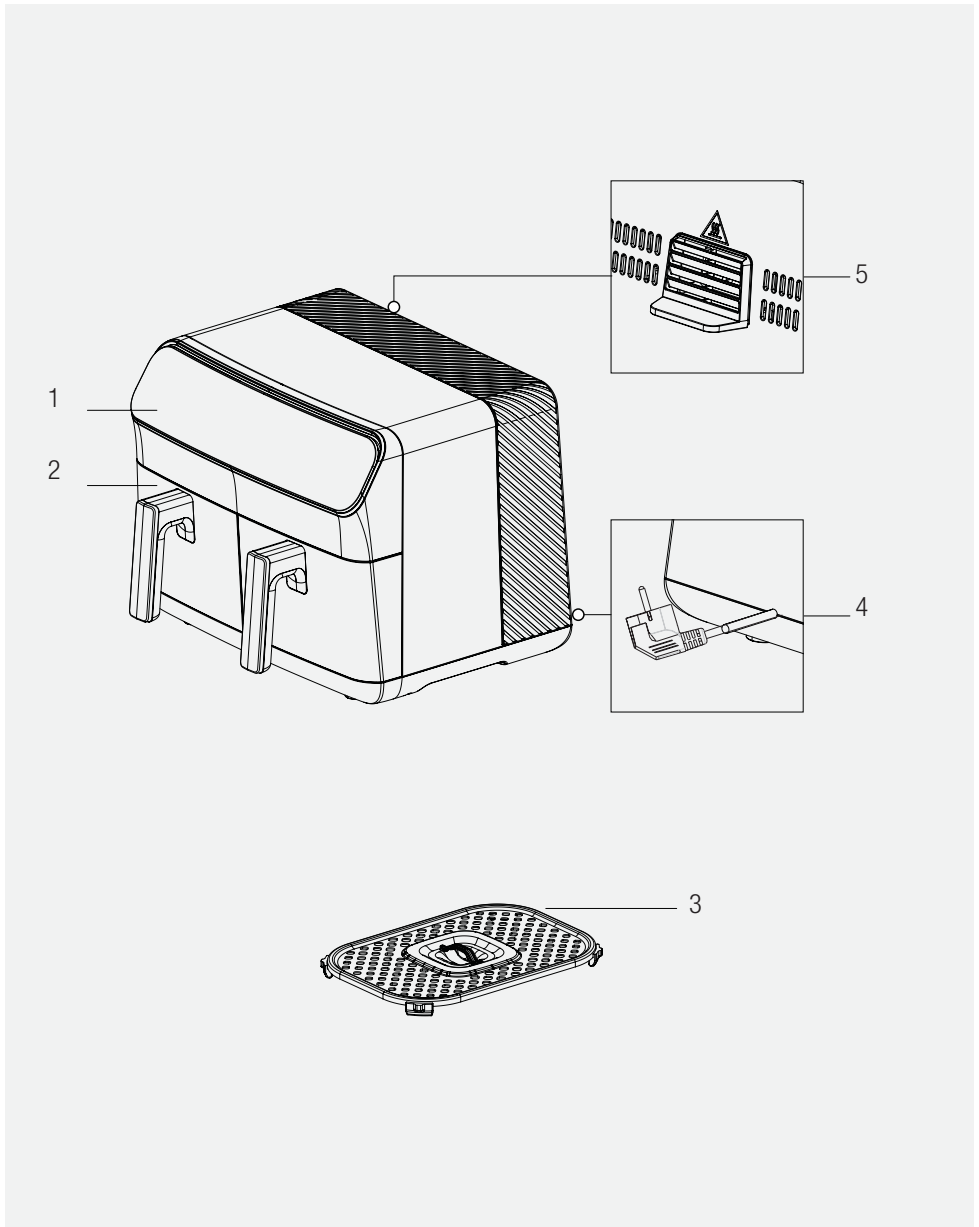


L'emballage du produit est constitué de matériaux recyclables, conformément à la Législation Nationale. Ne pas jeter les déchets d'emballage avec les déchets ménagers ou d'autres déchets, les déposer dans les zones de collecte des emballages spécifiées par les autorités locales.

1.4 Points importants pour économiser l'énergie

Respectez les temps recommandés par le manuel lors de l'utilisation de l'appareil. Débranchez l'appareil après chaque utilisation.

2 Friteuse sans huile



Les signes sur l'appareil et les valeurs spécifiées par les documents fournis avec l'appareil ont été obtenus dans des conditions de laboratoire, conformément aux normes correspondantes. Les valeurs peuvent varier en fonction de l'utilisation de l'appareil et des conditions ambiantes. Les valeurs de puissance ont été testées sous une tension de 230 V.

2 Friteuse sans huile

1. Panneau de commande numérique
2. Cuves amovibles
3. Grille de cuisson
4. Câble d'alimentation
5. Bouche de sortie d'air

Données techniques

Alimentation	220-240 V ~ 50-60 Hz
Consommation d'énergie	2000-2400W
Capacité des cuves	8,5 L (4,25 L + 4,25 L)

3 Utilisation

3.1 Utilisation prévue

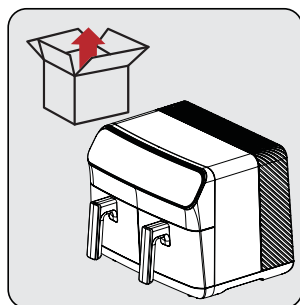
L'appareil est destiné à un usage domestique uniquement, et il n'est pas adapté à un usage professionnel.



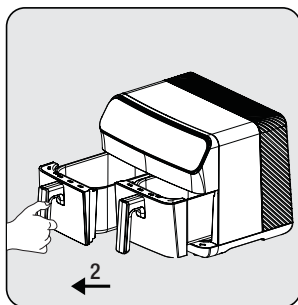
Lorsque vous utilisez l'appareil pour la première fois, il peut y avoir une légère émission de fumée. C'est normal.

3.2 Préparation de l'appareil pour son utilisation

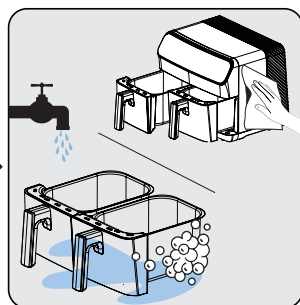
- Utilisez l'appareil en position verticale (sur une surface stable, de niveau, propre et non inclinée).



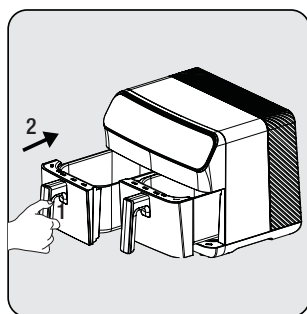
Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, retirez le matériel d'emballage et placez l'appareil sur une surface de travail plane et propre.



Pour ouvrir les bacs de cuisson amovibles (2), saisissez fermement les poignées ; puis tirez les bacs hors de leurs fentes.



Nettoyez les cuves amovibles (2) et la grille de cuisson (3) à l'eau chaude savonneuse.









Après avoir nettoyé toutes les pièces, réinsérez les cuves (2). L'appareil est prêt à être utilisé.

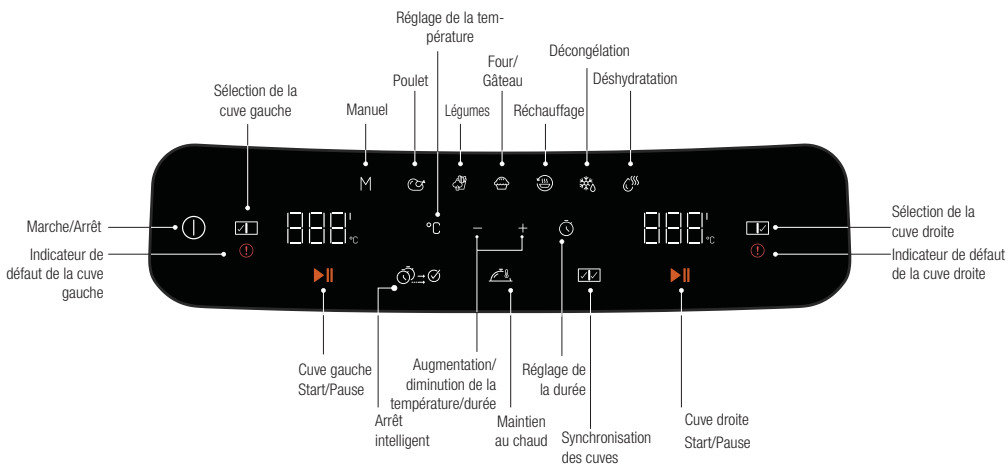


Pour la première utilisation, mettez l'appareil en mode "M", réglez-le sur la température la plus élevée et laissez-le fonctionner pendant 10 minutes sans ajouter d'ingrédients.

3 Utilisation

3.3 Panneau de commande et affichage à LED :

M	Manuel	Créé pour un usage général. Le programme manuel vous permet de préparer vos aliments en dehors des programmes définis.
	Poulet	Ce programme est spécialement conçu pour les volailles. Vous pouvez également cuisiner des fruits de mer à l'aide de ce programme.
	Légumes	Ce programme est spécialement conçu pour les légumes. Vous pouvez utiliser ce programme pour faire frire des pommes de terre et toutes sortes de légumes.
	Four/Gâteau	Ce programme est spécialement conçu pour les produits cuits au four comme les gâteaux ou le pain.
	Réchauffage	Ce programme est spécialement conçu pour le réchauffage.
	Décongélation	Ce programme est spécialement conçu pour la décongélation
	Déshydratation	Programme spécialement conçu pour la déshydratation des aliments. Il s'utilise avec les accessoires de déshydratation.

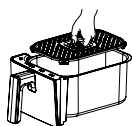


3 Utilisation

3.4 Avertissements avant la première utilisation



- Lorsque l'appareil est en marche et que la cuve amovible (2) est dans l'appareil, de la vapeur chaude s'échappe de la sortie d'air (6) et du haut du panier.
- Lorsque vous utilisez l'appareil à des températures élevées, veillez à éviter tout contact direct avec les cuves (2).



Le meilleur brunissement et la meilleure cuisson sont généralement obtenus sur la grille de cuisson. Il est recommandé d'utiliser la grille de cuisson pour toutes les recettes et les rôtis.

3.5 Fonctionnement

3.5.1 Sélection et démarrage d'un programme

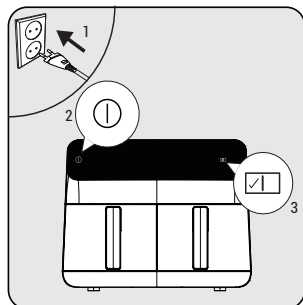


Si vous voulez passer à un autre programme après avoir mis l'appareil en marche, appuyez pendant 3 secondes sur la touche « Start/Pause » ou sur la touche « Sélection de la cuve ». Sélectionnez ensuite le programme souhaité en sélectionnant à nouveau la cuve.

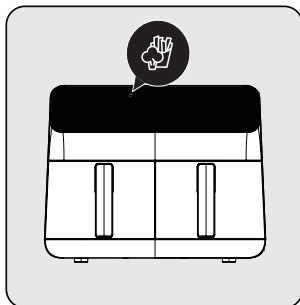
3 Utilisation



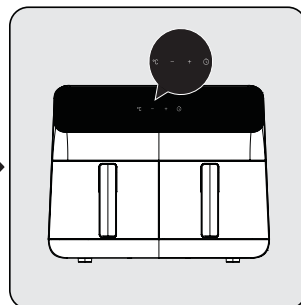
- L'écran affiche les températures et les temps réglés automatiquement en fonction des fonctions de cuisson sélectionnées. Vous pouvez modifier ces températures et ces durées à votre guise.
- Pour annuler le processus de cuisson, appuyez pendant 3 secondes sur la touche « Marche/Arrêt » ou sur la touche « Sélection de la cuve ». Le programme de cuisson que vous avez sélectionné est annulé.



Branchez l'appareil et appuyez sur le bouton marche/arrêt « ① ». Une fois les voyants allumés, sélectionnez la cuve souhaitée « ③ ». Après avoir choisi la cuve, sélectionnez le programme souhaité dans le menu Programmes en fonction de ce que vous souhaitez cuisiner.



Après avoir sélectionné le programme souhaité, le programme sélectionné s'allume en lumière vive. Si vous voulez changer de programme, vous pouvez sélectionner l'un des programmes à faible luminosité.



Après avoir sélectionné le programme, vous pouvez régler la température et le temps de cuisson en appuyant sur les icônes de température et de temps. Démarrez le processus de cuisson en appuyant sur l'icône start.. Si vous souhaitez cuisiner dans l'autre cuve, répétez le processus en sélectionnant l'autre cuve.

3.5.2 Réglage de la température et de l'heure

Appuyez sur le symbole °C ou ⌚ pour régler la température et la minuterie. Le symbole « - + » est activé. Réglez la température et la minuterie sur la valeur souhaitée à l'aide du symbole « - + ».

3.5.3 Paramètres des fonctions

3.5.3.1 Arrêt intelligent

La fonction « Arrêt intelligent » vous permet de commencer et de terminer simultanément deux plats différents à des températures, des temps de cuisson et des modes de cuisson différents.

1. Préparez les réglages de cuisson pour la cuve de gauche de l'appareil comme décrit au paragraphe 3.5.1.
2. Sélectionnez ensuite l'autre cuve et préparez les réglages de cuisson
3. Sélectionnez la fonction « Arrêt intelligent » sur l'appareil.

3 Utilisation

4. Démarrez le processus de cuisson en appuyant sur l'un des boutons de démarrage. L'appareil commencera le processus de cuisson pour terminer les deux cuves simultanément.



Pour sélectionner la fonction "Arrêt intelligent" , le processus de cuisson ne doit pas avoir commencé dans l'une des deux cuves. Si la cuisson a déjà commencé dans au moins une cuve, la fonction "Arrêt Intelligent" ne peut pas être sélectionnée.

3.5.3.2 Garder la chaleur

La fonction « Maintien au chaud » vous permet de garder vos aliments au chaud une fois la cuisson terminée.

1. Préparez la cuve souhaitée pour la cuisson comme décrit au point 3.5.1. Appuyez ensuite sur le bouton « Start » pour lancer la cuisson.
2. Une fois la cuisson commencée, appuyez sur l'icône « Maintien au chaud ». (Vous pouvez également appuyer sur l'icône « Maintien au chaud » avant de commencer la cuisson).
3. Une fois le processus de cuisson terminé, l'appareil maintient la température de vos aliments.



- La fonction de maintien au chaud reste activée pendant 15 minutes.
- Vous pouvez également sélectionner la fonction "Maintien au chaud" avant de commencer la cuisson.

3.5.3.3 Synchroniser la cuisson

Grâce à la fonction de synchronisation de la cuisson, vous pouvez facilement faire correspondre les cuves lorsque vous faites cuire le même aliment dans les deux plateaux.

1. Préparez la cuve droite ou gauche de l'appareil comme décrit au point 3.5.1.
2. Sélectionnez ensuite la cuve droite de l'appareil et appuyez sur l'icône « Synchroniser la cuisson ».
3. Toutes les températures et les temps de fonctionnement sont synchronisés dans les deux cuves.
4. Si vous appuyez sur l'icône « Start », vous pouvez effectuer la même cuisson dans les deux cuves.

3 Utilisation

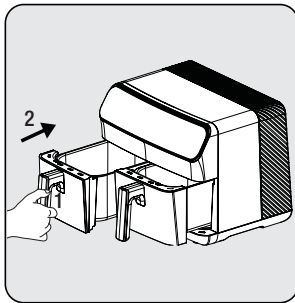
i Après avoir activé la fonction "Synchronisation de la cuisson", toutes les modifications effectuées dans une cuve sont transférées dans l'autre.

3.6 Cuisson

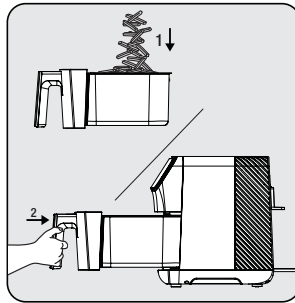
i Vous obtiendrez de meilleurs résultats si vous mélangez les aliments avec une cuillère à café d'huile ou si vous badigeonnez les aliments d'huile avant de les placer dans la cuve de cuisson.



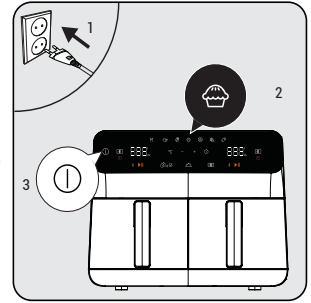
Ne touchez pas les cuves de cuisson amovibles lorsqu'elles sont chaudes, à l'exception des poignées.



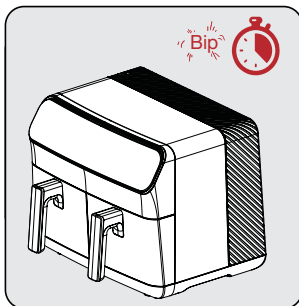
Retirez la cuve et posez-la sur une surface plane et propre.



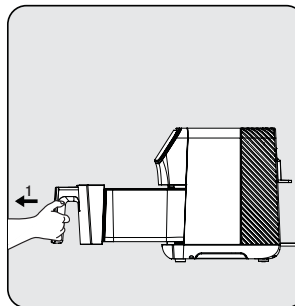
Placez les aliments dans la cuve puis insérez-la dans l'appareil et assurez-vous qu'elle est bien en place.



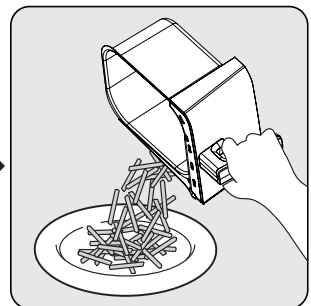
Branchez l'appareil et sélectionnez le programme de cuisson souhaité. Ensuite commencez la cuisson.



Lorsque le temps de cuisson sélectionné est écoulé, un signal sonore retentit et l'appareil arrête automatiquement la cuisson.

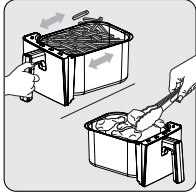


Retirez la cuve et vérifiez si les aliments sont entièrement cuits. Si une cuisson supplémentaire est nécessaire, vous pouvez prolonger un peu plus le temps de cuisson.

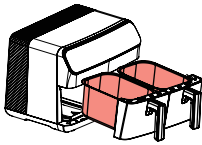


Lorsque le processus est terminé, transférez les aliments cuits dans un bol ou une assiette.

3 Utilisation



- Pour assurer une cuisson uniforme, retirez et secouez soigneusement la cuve à mi-cuisson, ou utilisez des pinces pour retourner les aliments sans rayer le plateau.
- Effectuez cette procédure plus souvent si vous effectuez un cycle de cuisson long ou si vous souhaitez obtenir des résultats plus croustillants.



Ne laissez pas le panier de cuisson toucher l'extérieur de l'appareil car la surface de la cuve de cuisson (2) sera chaude pendant et après la cuisson.



- Laissez les aliments reposer pendant 5 à 10 secondes avant de les sortir de la cuve amovible de cuisson amovible (2).
- Utilisez des pinces pour retirer les aliments les plus gros de la cuve sans endommager la surface intérieure de l'appareil.
- Lorsqu'une fournée est terminée, l'appareil est instantanément prêt pour une nouvelle fournée.



- Notez que le dispositif peut devenir très chaud pendant le processus de cuisson.
- Ne bloquez pas la sortie d'air de l'appareil et faites attention à ce qu'elle ne soit pas bloquée lorsque l'appareil est sur le plan de travail.
- Ne placez aucun objet sur l'appareil.

4 Temps de cuisson

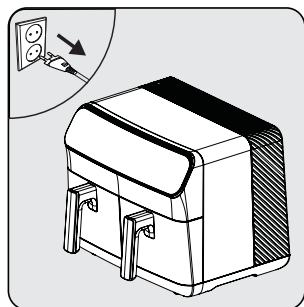
La température la minuterie par défaut des programmes de l'appareil sont réglées automatiquement. Le tableau suivant donne un aperçu des temps de cuisson de différents aliments. Les temps de cuisson dépendent de l'épaisseur, de la marque et de la consistance des aliments. Les durées et les quantités recommandées doivent être considérées comme approximatives.

Programme	Aliment	Température	Durée
Poulet	Pilon (4 pièces)	180°C	24 - 30 min
	Blanc de poulet (2*200 g)	180°C	24 - 30 min
	Chicken wings (8 pièces)	180°C	22 - 26 min
Légumes	Pomme de terre fraîche 200 g	200°C	20 - 25 min
	Pomme de terre fraîche 500 g	200°C	24 - 30 min
	Pommes de terre congelées 500 g	200°C	20 - 27 min
	Pommes de terre congelées 1000 g	200°C	42 - 48 min
	Cubes de pommes de terre et de carottes Suppress «Garniture»	190°C	15 - 20 min
	Onion Ring	190°C	10 - 15 min
	Courgettes et aubergines (coupées en rondelles - 1 pièce)	180°C	20 - 25 min
Four/gâteau	Muffins	160°C	15 - 19 min
Décongélation	Viande hachée, poulet, boulettes de viande, etc.	35- 50°C	15 - 30 min
Déshydratation	Tomate (2-3 mm d'épaisseur)	55°C	7- 9 heures
	Pomme (2-3 mm d'épaisseur)	55°C	7- 8 heures
	Banane (2-3 mm d'épaisseur)	60°C	7- 9 heures
	Aubergine (2-3 mm d'épaisseur)	55°C	7- 8 heures
	Champignon (3-4 mm d'épaisseur)	60°C	6- 8 heures
	Ananas (4-5 mm d'épaisseur)	60°C	6- 8 heures

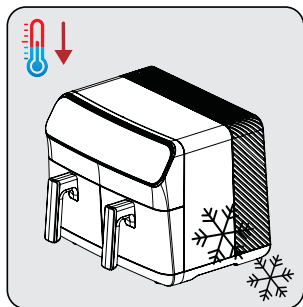
5 Nettoyage et entretien

5.1 Nettoyage

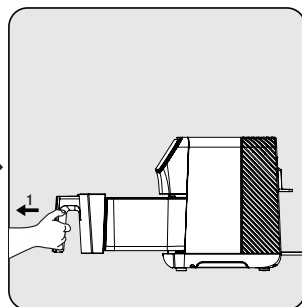
i N'utilisez jamais d'essence, de solvants, de nettoyeurs abrasifs, d'objets métalliques ou de brosses dures pour nettoyer l'appareil.



Éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation électrique.



Laissez l'appareil refroidir complètement.

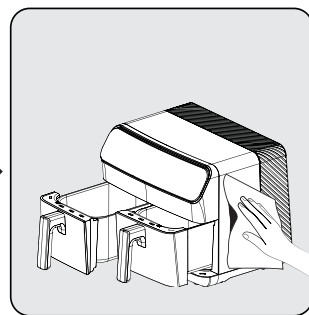


Sortez la cuve amovible (2) du tiroir.

i Retirez les grilles de cuisson de l'appareil pour permettre à l'appareil de refroidir plus rapidement.



Vous pouvez laver la cuve de cuisson à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.



Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide. Séchez complètement l'extérieur de l'appareil.

i Maintenez toujours le fond de la cuve de cuisson propre pour éviter l'accumulation de corps étrangers.

5.2 Stockage

- Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser l'appareil pendant une plus longue période, rangez-le soigneusement.
- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le ranger.
- Conservez l'appareil dans un endroit frais et sec.
- Gardez l'appareil et le câble d'alimentation hors de portée des enfants.

5.3 Transport et livraison

- Transportez l'appareil dans son emballage d'origine pendant la manutention et le transport. L'emballage le protège des dommages physiques.
- Ne posez pas d'objets lourds sur l'appareil ou son emballage. L'appareil peut être endommagé.
- Si l'appareil tombe, il peut s'arrêter de fonctionner ou subir des dommages permanents.

6 Dépannage

	Le problème	Cause	Solution
1	L'appareil ne fonctionne pas	Coupures de courant	Vérifiez l'alimentation électrique et assurez-vous qu'il y a du courant.
		Pas de courant ou mauvais contact sur la prise de courant	
		La tension d'alimentation du produit	
2	Les aliments ne sont pas suffisamment cuits/brûlés	Le temps de cuisson n'est pas correct	Combinez les recettes et votre expérience personnelle pour ajuster la préparation et le temps.
3	Fumée lors de la première utilisation	Huile antirouille sur la résistance du produit	Lors de la première utilisation, réglez la température au maximum et préchauffez pendant 10 à 15 minutes afin d'éliminer l'huile antirouille sur la résistance du produit.
4	Odeur étrange	Cuve de cuisson, tiroir de la cuve, corps étranger sur la résistance	Retirez le corps étranger
5	L'écran affiche E1 et le produit ne fonctionne plus.	NTC de la cuve gauche déconnecté	Envoyez-le à un service agréé pour réparation
6	L'écran affiche E2 et le produit ne fonctionne plus.	Le NTC de la cuve gauche ne fonctionne pas	
7	L'écran affiche E3 et le produit ne fonctionne plus.	NTC de la cuve droite déconnecté	
8	L'écran affiche E4 et le produit ne fonctionne plus.	Le NTC de la cuve droite ne fonctionne pas	
9	L'écran affiche E5 et le produit ne fonctionne plus.	Problème avec le PCB d'alimentation (NTC de la cuve gauche)	
10	L'écran affiche E6 et le produit ne fonctionne plus.	Problème avec le PCB d'alimentation (NTC de la cuve droite)	
11	L'écran affiche E7 et le produit ne fonctionne plus.	Problème avec le PCB d'alimentation (problème de connexion)	
12	L'écran affiche E8 et le produit ne fonctionne plus.	Problème avec le PCB d'alimentation (problème de connexion)	
13	L'écran affiche E9 et le produit ne fonctionne plus.	Problème avec le PCB d'alimentation	
14	L'écran affiche E10 et le produit ne fonctionne plus.	Problème avec le PCB d'alimentation (résistance de la cuve gauche)	
15	L'écran affiche E10 et le produit ne fonctionne plus.	Problème avec le PCB d'alimentation (résistance de la cuve droite)	