

beper

- FRIGGITRICE - MANUALE DI ISTRUZIONI
- DEEP FRYER - USE INSTRUCTIONS
- FRITEUSE - MANUEL D'INSTRUCTIONS
- FRITTEUSE - BETRIEBSANLEITUNG
- FREIDORA - MANUAL DE INSTRUCCIONES

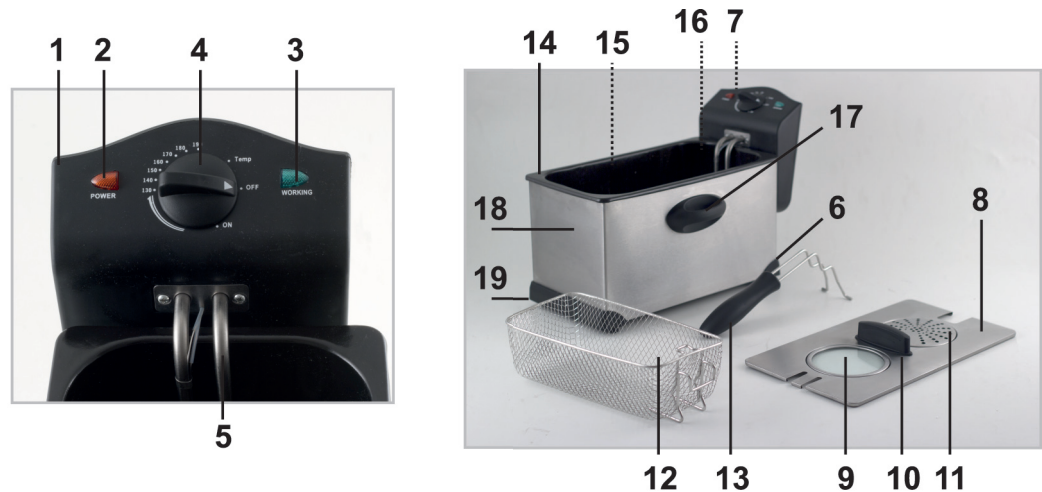


Cod.: 90.495N

ITALIANO		pag. 4
ENGLISH		pag. 12
FRANÇAIS		pag. 19
DEUTSCH		pag.
ESPAÑOL		pag.

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

Fig.1



AVVERTENZE GENERALI

LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DI USARE L'APPARECCHIO.

Prima e durante l'uso dell'apparecchio è necessario seguire alcune precauzioni elementari.

Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto potenziali fonti di pericolo.

Si raccomanda di non gettare nei rifiuti domestici i materiali costituenti l'imballaggio, ma consegnarli negli appositi centri di raccolta o smaltimento dei rifiuti, chiedendo eventualmente informazioni al gestore della nettezza urbana del proprio comune di residenza.

Assicurarsi sempre che la tensione di rete elettrica sia uguale a quella indicata nell'etichetta dati tecnici e che l'impianto sia compatibile con la potenza dell'apparecchio.

In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio fare sostituire la presa con una altra di tipo adatto da personale professionalmente qualificato. Quest'ultimo, in particolare, dovrà anche accertare che la sezione dei cavi della presa sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio.

Prima di ogni utilizzo accertarsi dell'integrità dell'apparecchio e collegare il cavo di alimentazione alla presa di corrente solo dopo aver verificato che i dati di targa siano compatibili a quelli della distribuzione elettrica. Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone o cose derivanti dalla mancata osservazione di questa norma.

Non tirare mai il cavo per scollegarlo dalla presa di corrente elettrica.

Assicurarsi che il cavo non sia in contatto con superfici calde o taglienti.

Non utilizzare l'apparecchio con il cavo danneggiato.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal Costruttore o dal suo Servizio Assistenza Tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.

Collegare l'apparecchio esclusivamente ad una presa di corrente elettrica alternata.

In generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare solamente adattatori e prolunghe conformi alle vigenti norme di sicurezza.

In caso di guasto e/o cattivo funzionamento dell'apparecchio, non utilizzarlo, spegnerlo e non manometterlo. Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro autorizzato dal costruttore e richiedere l'utilizzo di ricambi originali. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio, nonché far decadere la garanzia.

Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso, nonché far decadere la garanzia. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivati da usi impropri, erronei ed irragionevoli.

L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

Per evitare surriscaldamenti pericolosi si raccomanda di svolgere in tutta la sua lunghezza il cavo di alimentazione e di staccare la spina dalla rete di alimentazione elettrica quando l'apparecchio non è utilizzato.

Non appoggiare nulla sul cavo di alimentazione e non utilizzare l'apparecchio con il cavo di alimentazione avvolto.

Non lasciare il cavo di alimentazione inutilmente inserito nella presa di corrente elettrica quando non si utilizza l'apparecchio. Non afferrare mai il cavo per staccare la spina.

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

Non immergere mai l'apparecchio in acqua o in altri liquidi. Proteggere l'apparecchio da spruzzi di liquidi.

Non toccare l'apparecchio con mani e/o piedi bagnati o umidi.

Non usare l'apparecchio a piedi nudi.

Non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, etc.).

Non tenere l'apparecchio vicino a fonti di calore (es. termosifone).

Non utilizzare l'apparecchio in presenza di esplosivi, sostanze fortemente infiammabili, gas o fiamme accese.

Non sottoporre l'apparecchio ad urti.

Conservare in luoghi asciutti e puliti.

Mantenere una adeguata distanza da pareti, oggetti, ecc.

Non utilizzare l'apparecchio per nessun altro scopo diverso dalla preparazione dei cibi.

L'apparecchio deve essere sempre sorvegliato.

Non utilizzare per nessun motivo accessori non previsti nella confezione, potrebbero creare pericolo.

Solo per uso domestico.

Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte; da persone che manchino di esperienza e conoscenza dell'apparecchio, a meno che siano attentamente sorvegliate o ben istruite relativamente all'utilizzo dell'apparecchio stesso da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.

Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.

Allorché si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.

AVVERTENZE DI SICUREZZA E D'USO

Questo apparecchio è stato progettato per friggere cibi e per uso esclusivamente domestico, non deve essere utilizzato per altri scopi e non deve essere modificato o manomesso in alcun modo.

Non avviare la friggitrice se danneggiata; rivolgersi al costruttore o ad un centro di assistenza autorizzato dal costruttore.

Collegare la friggitrice solo a prese di corrente dotate di una efficiente messa a terra.

Prima dell'utilizzo verificare che la tensione della rete corrisponda a quella della targa dati della friggitrice.

Non staccare la spina tirando il cavo di alimentazione.

Il cavo di alimentazione non deve essere vicino o toccare le parti calde della friggitrice, sorgenti di calore o spigoli taglienti.

Non posizionare la friggitrice vicino a sorgenti di calore o a possibile presenza di acqua.

Non lasciare che il cavo penda dal bordo della superficie su cui è appoggiata la friggitrice, dove potrebbe essere agevolmente a portata di mano di un bambino o essere d'impiccio durante l'uso.

Prima dell'uso, pulire accuratamente le varie parti della friggitrice. Assicurarsi che siano completamente asciutte prima di riempire il recipiente con olio o grasso.

Durante il funzionamento la friggitrice è calda, usare solamente le apposite maniglie e manopole. Non trasportare la friggitrice quando l'olio è caldo perché si rischiano gravi scottature. La friggitrice deve essere spostata solamente quando è fredda, utilizzando sempre le apposite maniglie.

Non lasciare la friggitrice alla portata dei bambini.

La friggitrice deve essere messa in funzione solo dopo averla correttamente riempita con olio o grasso sciolto. Utilizzare solo oli o grassi adatti ad essere utilizzati nella friggitrice (questa informazione è riportata sulle relative confezioni).

Rispettare sempre i livelli di MIN e MAX indicati all'interno del recipiente rimovibile.

L'olio o il grasso sono infiammabili, se prendono fuoco, scollegare immediatamente la friggitrice dalla presa di corrente elettrica.

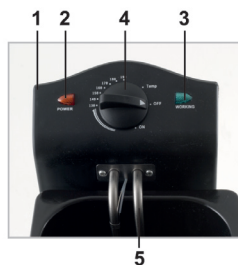
Il recipiente rimovibile deve essere tolto quando l'olio o il grasso sono completamente freddi.

Scollegare la friggitrice dalla presa di corrente elettrica durante le operazioni di pulizia e quando non è in uso.

Non immergere mai il pannello di controllo e il cavo di alimentazione nell'acqua o in altri liquidi.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Fig.1

- 1 – Pannello di controllo
- 2 – Spia luminosa di funzionamento (colore rosso)
- 3 – Spia luminosa temperatura olio (colore verde)
- 4 – Manopola regolazione della temperatura
- 5 – Resistenza elettrica
- 6 – Cavo di alimentazione
- 7 – Tasto reset del dispositivo termico di sicurezza
- 8 – Coperchio
- 9 – Oblò controllo cottura
- 10 – Maniglia del coperchio
- 11 – Filtro
- 12 – Cestello
- 13 – Manico estraibile del cestello
- 14 – Recipiente rimovibile
- 15 – Indicazione del livello MIN e MAX di olio
- 16 – Sede per il fissaggio del pannello di controllo
- 17 – Maniglia per il trasporto
- 18 – Corpo della friggitrice
- 19 – Piedini antiscivolo



DISPOSITIVO TERMICO DI SICUREZZA

La friggitrice è dotata di un dispositivo termico di sicurezza che interrompe il riscaldamento in caso di errato utilizzo o di funzionamento anomalo.

Dopo che la friggitrice si è raffreddata, con l'aiuto di uno stuzzicadenti o qualcosa di simile, premere delicatamente il tasto reset (7). **Fig.2**

Se la friggitrice non dovesse funzionare è necessario consultare il produttore o un centro di assistenza autorizzato dal produttore.

ISTRUZIONI PER L'USO

Prima di utilizzare la friggitrice per la prima volta, pulire bene, con acqua calda e detergente per stoviglie il cestello (12), il recipiente rimovibile (14) e il coperchio (8). Il pannello di controllo (1) e la resistenza elettrica (5) possono essere puliti con un panno umido. Assicurarsi che non sia penetrata acqua nel pannello di controllo e che non vi siano residui nel fondo del recipiente rimovibile (14). Asciugare accuratamente tutte le parti.

Inserire il recipiente rimovibile (14) all'interno del vano nel corpo (18) della friggitrice.

Fig.3

Fissare il pannello di controllo (1) sulla sede (16) posta nel corpo della friggitrice.

Fig.4

Posizionare la friggitrice su un piano orizzontale e stabile.

RIEMPIMENTO DELL'OLIO O GRASSO

Se si utilizza l'olio, versarlo nel recipiente (14) fino a raggiungere il livello massimo (15) indicato all'interno del recipiente stesso. Non superare mai questo limite, si rischia la fuoriuscita di olio dal recipiente.

Il livello dell'olio deve sempre trovarsi tra il minimo e il massimo (15).

Se invece si utilizzano dei pani di grasso, tagliarli a pezzetti e farli fondere in un altro recipiente e poi versare, facendo molta attenzione, il grasso liquefatto nel recipiente (14) della friggitrice. Non fondere mai il grasso nel recipiente (14) o sulla resistenza elettrica (5) della friggitrice.

PRERISCALDAMENTO

Inserire il cavo di alimentazione (6) nella presa di corrente elettrica.

Posizionare il tasto di accensione/spengimento (2) su I (si accende la luce rossa), la spia luminosa di temperatura (3) si accende (luce verde). Posizionare la manopola di regolazione della temperatura (4) sulla temperatura desiderata.

Al raggiungimento della temperatura, la spia luminosa di temperatura (3) si spegne.

FRITTURA

Mettere il cibo da friggere nel cestello (12), assicurarsi che il manico del cestello (13) sia ben posizionato sul cestello stesso. **Fig.5**

Immergere il cestello (12) nell'olio, abbassandolo molto lentamente per evitare schizzi o fuoriuscita d'olio caldo.

L'olio deve sempre coprire tutto il cibo che si sta per friggere.

E' normale che fuoriesca una notevole quantità di vapore.

Mettere il coperchio (8).

Quando il cibo è pronto, si può controllare la cottura attraverso l'oblò (9) del coperchio, alzare il coperchio (8) facendo attenzione all'uscita di vapore molto caldo e sollevare il cestello (12) in modo da farlo sgocciolare e appoggiarlo sul bordo del corpo (18) della friggitrice utilizzando l'apposito supporto. **Fig.6**

Se necessario, è possibile anche scuotere con cautela il cestello sopra il recipiente per fare cadere l'olio in eccesso.

Per continuare a friggere svuotare il cestello (12) e ripetere le operazioni sopra indicate tenendo conto che i tempi di cottura potrebbero risultare inferiori, rispetto alla prima cottura, in quando l'olio è già caldo. Attendere sempre che la spia luminosa di temperatura (3) si spenga (così l'olio ha raggiunto la temperatura impostata).

Al termine della cottura spegnere la friggitrice portare la manopola di regolazione della temperatura (4) su MIN e posizionare il tasto di accensione/spegnimento (2) su 0. Togliere la spina dalla presa di corrente elettrica.

Attendere che l'olio si sia raffreddato adeguatamente prima di spostare la friggitrice e/o di procedere alla pulizia.

FRITTURA DEGLI ALIMENTI

Non sovraccaricare il cestello, ciò provocherebbe un abbassamento della temperatura dell'olio e quindi una frittura troppo grassa e non uniforme.

Gli alimenti surgelati sono sovente ricoperti da numerosi cristalli di ghiaccio che bisogna cercare di eliminare prima della cottura; immergere poi il cestello nell'olio di frittura molto lentamente per evitare ribollimenti dell'olio.

Controllare che gli alimenti siano sottili e di uguale spessore, in quanto gli alimenti troppo spessi cuociono male all'interno, mentre quelli di spessore uniforme raggiungono contemporaneamente la cottura ideale.

Asciugare perfettamente gli alimenti prima di immergerli nell'olio/grasso per evitare spruzzi; inoltre gli alimenti umidi risultano molli dopo la cottura. E' consigliato impanare o infarinare gli alimenti ricchi di acqua (pesce, carne, verdure), avendo cura di eliminare il pane o la farina in eccesso prima di immergerli nell'olio/grasso.

Consultare la seguente tabella tenendo presente che i tempi e le temperature di cottura sono approssimativi, devono essere regolati in funzione delle quantità e del gusto personale.

Alimento	Temperatura °C	Tempi di cottura (minuti)
Patatine precotte surgelate	170°	6-9
Patatine fresche	190°	13-15
Filetti di pesce	160°	6-8
Filetti di merluzzo	180°	6-8
Gamberi	160°	6-8
Sardine	170°	8-12
Porzioni di pollo	180°	5-6
Cotolette di vitello	170°	8-10
Bracirole di maiale	170°	8-10
Funghi	170°	6-8
Cipolla	150°	3-4
Frittelle di verdure	180°	6-8
Frittelle di mele	170°	4-6

SUGGERIMENTI D'USO

Sostituire spesso l'olio o il grasso per friggere. Non aggiungere mai olio/grasso nuovo ad olio/grasso usato.

La durata dell'olio/grasso dipende da cosa si frigge. L'impanatura, per esempio, sporca l'olio più della frittura semplice. L'olio se riscaldato più volte si deteriora. Pertanto si consiglia di sostituire l'olio completamente con una certa frequenza.

E' sconsigliato tenere l'olio nel recipiente della friggitrice per lunghi periodi.

Pulire spesso la friggitrice con una carta assorbente.

MANUTENZIONE E PULIZIA DELLA FRIGGITRICE

Prima di procedere alla pulizia scollegare il cavo di alimentazione (6) dalla presa di corrente elettrica ed attendere che l'olio si sia raffreddato per evitare il rischio di ustioni.

Togliere il pannello di controllo (1) e svuotare l'olio. Rimuovere il deposito di olio dal recipiente (14) con l'aiuto di una spugna o con carta assorbente.

Pulire il pannello di controllo (1) e la resistenza elettrica (5) con un panno umido.

Lavare il cestello (12), il recipiente rimovibile (14) e il coperchio con acqua calda e detergente per stoviglie.

Asciugare tutte le parti con molta cura.

Non utilizzare spugne abrasive in modo da non rovinare la friggitrice.

Non immergere mai la friggitrice nell'acqua e non metterla sotto il getto del rubinetto.

DATI TECNICI

Potenza: 2000W

Alimentazione: 220-240V ~ 50/60Hz

In un ottica di miglioramento continuo Beper si riserva la facoltà di apportare modifiche e migliorie al prodotto in oggetto senza previo preavviso.



Il simbolo del cestino barrato riportato sull'apparecchio indica che il prodotto, alla fine della propria vita utile, dovendo essere trattato separatamente dai rifiuti domestici, deve essere conferito in un centro di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche oppure riconsegnato al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il recupero dei materiali di cui è composto.

L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate strutture di raccolta. Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti, o al negozio dove è stato effettuato l'acquisto.

Chiunque abbandona o cestina questo apparecchio e non lo riporta in un centro di raccolta differenziata per rifiuti elettrici-elettronici è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria prevista dalla normativa vigente in materia di smaltimento abusivo di rifiuti

CERTIFICATO DI GARANZIA

Questo apparecchio è stato controllato in fabbrica. La garanzia di applicazione è valida 24 mesi dalla data di acquisto per difetti di materiale o di fabbricazione. Lo scontrino di acquisto e il certificato di garanzia si devono presentare assieme nel caso di reclami.

Se l'apparecchio dovesse richiedere assistenza tecnica rivolgersi al venditore o presso la nostra sede. Questo per conservare inalterata l'efficienza del vostro apparecchio e per NON invalidare la garanzia. Eventuali manomissioni dell'apparecchio da parte di personale non autorizzato invalideranno automaticamente la garanzia.

Condizioni di garanzia

Se ci sono guasti a causa di difetti di materiale e/o fabbricazione durante il periodo di garanzia, garantiamo la riparazione del prodotto gratuitamente, a patto che:

- l'apparecchio sia stato usato in modo corretto ed ai fini per cui è stato costruito;
- l'apparecchio sia stato riparato da esperti, cioè da persone incaricate dal fornitore;
- venga presentato lo scontrino;
- non rientrano in garanzia le parti che dimostrano un normale logoramento.

Sono quindi escluse tutte le parti che hanno subito rotture accidentali o che sono soggette ad usura (tra le quali lampade, batterie, resistenze) e difetti derivanti da un utilizzo non domestico dell'apparecchio, negligenza nell'uso o nella manutenzione, danni da trasporto e tutti quei danni non imputabili direttamente al produttore.

Se entro il periodo di garanzia emerge un difetto che non può essere riparato, l'apparecchio viene cambiato gratuitamente.

Assistenza tecnica

Anche dopo il periodo di garanzia prestiamo molta attenzione alle riparazioni.

Per l'assistenza tecnica e/o riparazioni fuori dal periodo di garanzia ci si può rivolgere direttamente all'indirizzo sottostante.

BEPER SRL

Via Salieri, 30

37050 - Vallese di Oppeano - Verona

Tel. 045/7134674 – Fax 045/6984019

e-mail: assistenza@beper.com

SAFETY RECOMMENDATIONS

Please read the instructions for use carefully before using your fryer for the first time.

Never leave the fryer (whether or not it is in use) within reach of children without supervision. Never allow children to use the fryer on their own. The use of this appliance by disabled persons must be made under supervision.

Check that the voltage rating of your fryer corresponds to that of your electrical system, and that your electricity supply can support at least 10 amps.

Any connection error will render the guarantee null and void.

It is essential that your fryer is connected by means of an earthed plug. Non compliance with this obligation can cause an electric shock and may lead to serious injury. It is vital for your own safety that the earth plug corresponds to the electrical installation standards in force in your country. If your wiring system does not include an earthed socket, it is vital that you call in a qualified electrician before plugging in the appliance, in order to bring your electrical system up to standard.

Never use your fryer if it is not working properly, or if it has been damaged.

Any intervention other than cleaning intended exclusively for domestic use and within the home.

Unplug your fryer once you have stopped using it and when you are cleaning it.

Never put the fryer, the power cable or the plug into water or any other liquid.

Never allow the power cable to hang down within reach of children. Always keep the fryer well away from children.

The power cable must never be close to or touching the hot parts of the appliance, near a source of heat or rest on a sharp edge.

If the power cable or the plug are damaged, do not use the fryer. To avoid any risk, these must be replaced by an approved service centre.

Install your fryer on a worktop well away from any source of heat and from any risk of water splashes. A safety cut-out switch prevents the fryer from working if the removable tank, the external casing or the control panel are not in place.

Never operate your fryer without putting in the removable tank filled with oil.

Check that the oil level is above the "min" indicated in the tank.

Oil and fat are flammable products. If the oil or fat catches fire, unplug the fryer, cover it with its own lid or a plate to stifle the flame, but never use water.

The fryer is protected by a thermostat and an overheating safety appliance which automatically cuts off the electrical power in the event of accidental over-heating. However, if the appliance is used incorrectly (no oil, or insufficient oil, or failure to comply with the instructions for melting fat), it is possible to reset the safety switch. If the safety switch cuts off the power for other reasons, it is vital that you consult your retailer or an approved service centre.

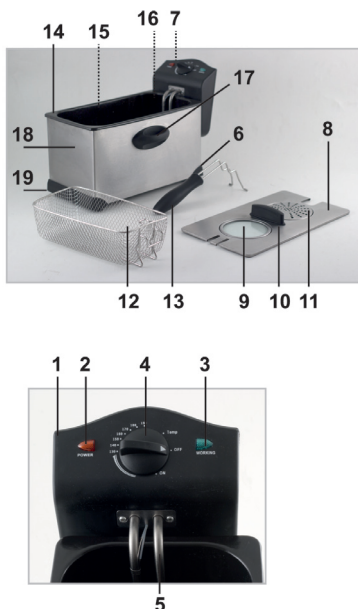
Always observe the mini/maxi levels indicated inside the removable tank.

Never move your fryer while it is in use or while the oil is still hot. Hot oil can cause very serious burns.

It is essential that you wait until the oil has cooled down before removing the tank.

DESCRIPTION OF PRODUCT Fig.1

- 1 - Control Panel
- 2 - Power indicator light (red)
- 3 - Oil temperature indicator light (green)
- 4 - Temperature control knob
- 5 - Electrical resistance
- 6 - Power Cord
- 7 - Key reset thermal safety device
- 8 - Cover
- 9 - Window for cooking
- 10 - Handle of the lid
- 11 - Filter
- 12 - Basket
- 13 - Pull handle of the basket
- 14 - Removable container
- 15 - Indication of the level of oil MIN and MAX
- 16 - See for attaching the control panel
- 17 - Carrying handles
- 18 - Body of the fryer
- 19 - Non-slip feet

**THERMAL SAFETY SWITCH**

A thermal safety switch automatically cuts off the electrical power to the appliance in case of accidental overheating as the result of incorrect use of the appliance (no oil, or insufficient oil or failure to comply with the instructions for melting fat), or as the result of some kind of functional failure of the appliance (for example: defective thermostat).

If the appliance is used incorrectly, and after allowing the appliance to cool down, using a toothpick or similar object, all you need to do is press gently on the reset button behind the control panel.

BEFORE FIRST USE

Unpack your fryer and read the instructions for use carefully.

Open the lid

Fold down the handle until it locks.

1-Remove the basket by lifting the handle

2-Remove the control panel and the removable bowl by lifting them vertically.

Wash the oil container and the basket with hot water and washing up liquid, rinse and dry carefully.

Replace the oil container

USING THE FRYER

1. Adding oil or fat

Open the lid

Remove the basket by raising the handle. If you are using oil, pour the oil into the removable oil container up to the «Maxi» level never exceed the «Maxi» level indicated in the removable bowl, as you run the risk of the oil overflowing during frying.

If you are using blocks of fat, cut them into pieces, melt them in a container and pour the melted fat into the container. Never melt the blocks of fat in the basket or on the element.

Now you can start cooking.

Note: When the level of fat in its solid state falls below the “mini” level, add 250 g.

2. Frying food

Set the thermostat to the required setting, then set the timer to the required setting. The control light comes on. When the oil has reached the required temperature, the control light goes out.

Open the lid by lifting it with the handle.

Place the food in the basket.

Slowly lower the basket into the oil from the draining position.

Close the lid

When the cooking is finished, open the lid, raise the basket and place it in the draining position.

Do not forget to turn off your fryer.

Notes:

If you need to fry several batches of food in succession, wait each time until the indicator light has gone out before putting food into the oil.

PRACTICAL TIPS

1. Oil or fat

Never operate your fryer without oil.

Always use an oil which can withstand high temperatures.

Do not mix oils of different qualities.

Change the oil when it becomes brown after cooking (after 10 to 20 uses, depending on the type of cooking done).

Important: Before each use, make holes in the solid fat with a non metallic spatula to the bottom of the tank, in order to allow any water trapped under the fat to escape in the form of steam.

In order to preserve your oil or fat for longer, the small particles of food will fall into a cool zone which is located at the bottom of the tank beneath the heating element.

Preparing foods for frying

No matter what the recipe, food must be perfectly dry to prevent overflowing and to extend the life of the oil.

1-When dishes include raw potatoes (chips, crisps and potato straws), wash them in cold water to get rid of the starch after chopping them. Dry them carefully, and this will prevent them from sticking together.

2-When preparing frozen foods, remove any ice crystals before cooking by shaking the basket over the sink.

Cooking

Do not overfill the basket, or you will cause the temperature in the fryer to drop, and this will make the food too greasy. The safety capacity of your fryer (provided that you slowly lower the basket into the oil to prevent any risk of overflowing) and the optimum cooking capacity are limited to:

For fresh or frozen chips Do not leave your fryer heating unnecessarily: your oil will last longer. Set the temperature selector to the “low” setting while waiting between two batches of frying. Do not leave your fried preparations in the basket in the draining position for too long, as the steam may soften them and take away their crispness.

COOKING CHARTS

Cooking times are given by way of indication.

You can adjust them according to your own tastes and the quantities.

Setting of temperature selector	Foods	Time (min)
150	Onions	3-4
170	Mushrooms	6-8
180	Vegetable fritters	6-8
180	Cod fillets	6-8
170	Fried smelt	6-8
160	Prawns	6-8
170	Fish balls	6-8
170	Breaded pork chops	8-10
170	Veal cutlets	8-10
160	Fish fillets	6-8
170	Sardines	8-12
170	Apple fritters	4-6
170	Chips-1st immersion	6-9

190	Chips-2nd immersion	2-4
190	Chips-one immersion	13-15
180	Chicken portions	5-6

Please note: When cooking chips, lower the basket slowly to prevent overflowing. This risk is increased if you are using new potatoes, pre-cooked chips available from the chill cabinet or defrosted chips (see preparation of food for frying). For frozen foods, set the thermostat & the timer.

Weight and cooking times frozen products

FOOD	OPTIMUM WEIGHT (g)	TIME (min)
Chips (pre-cooked)	900	11-15
Mini potato croquettes	800	8-12
Potato pancakes	300	6-8
Cod in breadcrumbs	400	4-6
Hake in breadadcumbs	400	4-6
Fried smelt	400	4-6
Fish fillets in batter	400	4-6
Scampi	500	4-6
Squid rings	500	4-6
Apple fritters	300	5-7
Breaded chicken escalopes	400	8-10
Breaded pork chops	400	8-10
Breaded veal chops	400	8-10

CLEANING

Unplug your fryer and allow it to cool down.

Clean the exterior of the fryer with a damp cloth. Do not use an abrasive pad or alcohol.

Never immerse the fryer in water and never wash it under running water.

1- To clean the inside of the lid, use a damp sponge with washing up liquid, rinse and dry. Do not use abrasive pads as you will risk damaging it.

2- To clean the basket, remove it. Wash the basket in hot water with washing up liquid, rinse and dry.

3- The basket must not be put into the dishwasher.

When you change the oil, take the opportunity to clean the removable bowl in the dishwasher or in hot water with washing up liquid. Rinse and dry.

TECHNICAL DATA

Power: 2000W

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

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



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

GUARANTEE CERTIFICATE

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

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

Guarantee conditions

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

- The appliance has been used properly and for the purpose for which it has been intended.
- Repairs are professionally carried out by qualified persons who are appointed by the supplier.
- The purchase receipt shall be presented.
- The appliance showing a fair wear and tear shall not be covered by this guarantee.

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

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

Technical assistance

Even after the guarantee period we will always pay attention to repairs for defected appliances. For technical assistance and/or repairs after the guarantee period you can directly contact the below address:

CONTACT YOUR DISTRIBUTOR IN YOUR COUNTRY OR AFTER SALES DEPARTMENT
BEPER. E-MAIL **assistenza@beper.com**
WHICH WILL FORWARD YOUR ENQUIRIES TO YOUR DISTRIBUTOR.

PRECAUTIONS GENERALES D'EMPLOI

1. Lire attentivement les précautions contenues dans cette notice car elles représentent des indications importantes au sujet de la sécurité de l'installation, de l'emploi et de l'entretien. Cette précaution vous aidera à éviter tous contretemps et tous accidents pouvant compromettre votre sécurité.
2. Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous de son intégrité, surtout au niveau du cordon d'alimentation.
3. Si le câble d'alimentation est endommagé, le même doit être remplacé par le fabricant ou par son station de service technique ou par personne avec similaire titre, afin de prévenir chaque risque.
4. Avant de brancher votre appareil, vérifiez que le voltage mentionné sur la plaquette correspond bien à celui dont vous disposez. Un voltage non approprié peut être préjudiciable au grille-pain.
5. Dans le cas d'incompatibilité entre la prise de courant et la fiche de l'appareil, demandez à un électricien spécialisé de remplacer la prise avec un modèle adéquat. L'électricien devra surtout s'assurer du fait que la section des câbles de la prise soit apte à la puissance absorbée par votre appareil.
6. En principe, il est vivement déconseillé d'employer d'adaptateurs, de prises multiples et/ou de rallonges, surtout dans les salles de bains ou les douches. Le cas échéant, n'utiliser que d'adaptateurs simples ou multiples et que de rallonges conformes aux normes de sécurité en vigueur. Veiller à ce que la limite de portée en valeur de courant, marquée sur l'adaptateur simple ou sur les rallonges, tout comme la limite de puissance maximum, marquée sur l'adaptateur multiple, ne soient pas dépassées.
7. Ne pas utiliser l'appareil lorsqu'il présente des dommages au niveau du cordon ou de la fiche.
8. Ne pas utiliser l'appareil après un éventuel fonctionnement anormal.
Le cas échéant, éteindre l'appareil sans le forcer. Pour la réparation, recourir à un service après-vente Beper autorisé et demander l'emploi de la pièces détachées originales.
- Le non respect des précautions ci-dessus indiquées pourrait bien compromettre la sécurité de votre appareil.
9. Cet appareil ne devra être utilisé que pour le but auquel il a été destiné.
Tout autre emploi doit être considéré responsable des dommages éventuels découlant de l'emploi inadéquat, erroné ou inattentif de l'appareil.
10. Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
11. Ne pas employer l'appareil en présence d'explosifs, de substances fortement inflammables, de gaz ou de feu.
12. Ne pas laisser que l'appareil soit employé par les enfants ou bien par des personnes qui ne seraient pas capables de l'utiliser sans surveillance.
13. Ne pas empoigner l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés.
14. Ne jamais utiliser d'accessoires non prévus par Beper. Cela pourrait comporter le risque de graves dangers.
15. Ne pas utiliser l'appareil en proximité du baignoire, de la douche, du lavabo et là-où la présence de l'eau puisse se révéler une source de danger.
16. Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation électrique ou sur l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant.
17. Ne pas laisser pendre le cordon.
18. Ne jamais exposer l'appareil à d'agents atmosphériques tels que la pluie, le vent, la neige, la grêle.

19. Débrancher toujours l'appareil lorsqu'on ne l'utilise pas et avant son nettoyage.
20. Au cas où on déciderait de n'employer jamais plus cet appareil, il serait vivement recommandé de le rendre complètement inopérant et d'en couper le cordon d'alimentation électrique, après avoir débranché la fiche de la prise de courant.
- Il est vivement conseillé de rendre inoffensives les parties susceptibles de constituer un danger potentiel, surtout pour les enfants qui pourraient utiliser l'appareil hors d'usage dans leurs jeux.
21. Débranchez toujours l'appareil lorsqu'on ne l'utilise pas et avant le nettoyage.
22. Faites lire ce mode d'emploi aux autres possibles utilisateurs de l'appareil.
23. Gardez ce mode d'emploi.

IMPORTANTES MESURES DE SAUVEGARDE

1. SVP, lire les instructions d'utilisation avant d'utiliser l'appareil pour la première fois et les garder comme références futures.
2. Ne branchez l'appareil qu'à une prise de courant munie d'un fil de terre fonctionnant.
3. N'immergez jamais l'unité dans l'eau.
4. Nettoyez à fond les parties variées avant l'utilisation de la friteuse pour la première fois. Assurez vous qu'elles soient entièrement sèches avant de remplir la poêle à frire avec de l'huile ou du gras fondu.
5. En général, nous suggérons d'utiliser de l'huile à frire ou du gras à frire liquide. Vous pouvez éventuellement utiliser aussi du gras solide, mais il faut prendre des précautions supplémentaires afin de prévenir les éclaboussures de gras pendant que le gras fond en provoquant des dangers sérieux .
6. N'allumez la friteuse qu'après avoir rempli la poêle avec l'huile ou le gras liquide.
7. Pour l'utilisation de nouveau gras (morceaux ou blocs), faites fondre le gras dans une poêle séparée et puis versez-le dans la friteuse avant de l'allumer.
8. N'utiliser que des huiles ou gras indiqués et recommandés pour être utilisé dans la friteuse. Vous pouvez trouver cette information sur les conditionnements de l'huile ou du gras.
9. l'huile doit être filtré avec régularité, puisque les particules des aliments qui restent dans l'huile pour long temps ils tendent à se brûler.
10. Dans le cas l'huile brûle, fermer tout de suite le couvercle.
11. IMPORTANT: n'utiliser jamais de l'eau pour éteindre l'huile qui brûle.
12. Remplissez toujours avec l'huile ou le gras jusqu'au niveau compris entre le minimum et le maximum indiqués sur la même poêle.
- Avant de commencer la friture, vérifiez toujours le niveau d'huile ou gras dans la poêle.
13. Si le panier est trop rempli, le gras/huile chaude peut déborder de la friteuse pendant l'utilisation en provoquant des sérieux dangers.
14. Ne déplacez pas l'appareil pendant l'utilisation ou tout de suite après l'utilisation.
15. Pendant le fonctionnement de l'appareil ne toucher pas la surface externe puisque, aussi si isolée, elle s'échauffera.
16. Ne poser jamais la main sur le filtre pendant le fonctionnement de l'appareil puisque les vapeurs de l'huile seront très chauds.
17. Pendant la friture , la vapeur sort de l'appareil, il faut donc garder vos mains et votre visage loin de la vapeur.
18. Faites attention à la vapeur qui s'échappe quand vous ouvrez le couvercle.
19. Gardez toujours la friteuse hors de portée des enfants, spécialement pendant l'utilisation.

20. Après l'utilisation positionner le sélecteur de température à la position plus basse (tourner le sélecteur de température vers la droite jusqu'à ce qu'il s'arrête) et éteignez l'appareil.

Débranchez la fiche de la prise principale et laissez l'huile ou le gras se refroidir. Ne déplacez l'appareil que lorsque l'huile ou le gras se sont suffisamment refroidis.

DESCRIPTION DU PRODUIT Fig. 1

- 1 – Panneau de contrôle
- 2 – Voyant lumineux de marche
- 3 – Voyant lumineux température huile
- 4 – Bouton réglage température
- 5 – Résistance électrique
- 6 – Câble d'alimentation
- 7 – Le bouton de réinitialisation de dispositif de sécurité thermique
- 8 – Couvercle
- 9 – Hublot contrôle cuisson
- 10 – Poignée du couvercle
- 11 – Filtre
- 12 – Panier
- 13 – Poignée d'extraction du panier
- 14 – Récipient anti-adhérent
- 15 – Indication niveau d'huile MIN et MAX
- 16 – Siège pour la fixation du panneau de commande
- 17 – Poignées de transport
- 18 – Corps ergonomique de la friteuse
- 19 – Pieds antidérapants



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Assurez vous que la fiche principale n'est pas dans la prise de courant et nettoyez cet appareil en profondeur.

GRANDE FRITURE

- Positionner la friteuse sur une surface horizontale, plane et stable.
 - Positionner l'appareil sur un porte-marmitte ou un hachoir, jamais directement sur le plan de travail. Le même se pourrait abîmer à cause des hautes températures.
 - Ouvrez le couvercle et assemblez la poignée au panier.
- Pour assembler correctement la poignée, insérez les pivots dans les correspondants trous du panier. Assurez vous que la poignée à etée bien assemblée au panier.

Pour frire avec l'huile

- Versez l'huile dans le panier jusqu'à joindre un niveau compris entre le MIN et le MAX signalés sur le même panier. Ne mélangez pas des types d'huile ou gras différents.

Pour frire avec gras solide

- faites fondre les pièces de gras solide dans une casserole à feu bas gras solide.
- Supervisionnez constamment et gardez hors d'atteinte des enfants.
- Coupez la source de chaleur aussitôt que le gras à fondu et versez le gras fondu dans la friteuse avec soin.
- Avant de réutiliser le gras solidifié dans la friteuse.
- N'utilisez que le méthode décrit ci-dessous!

Sinon il y a le risque que le gras chaud fondu jaillisse soudainement d'en dessous à travers la couche solide de gras qui s'est formée sur le dessus en provoquant des brûlures.

Après avoir éteinte la friteuse et débranchée la fiche de la prise, faites quelques trous dans le gras. Prenez soin de ne pas endommager la poêle.

- Fermez le couvercle de la friteuse pour prévenir les éclaboussures et ajustez le contrôle de la température à 160 degrés C.

Inserez la fiche dans la prise et glissez le sélecteur de la température à la température indiquée selon la nourriture à frire.

Le voyant s'allume, l'appareil est en fonctionnement.

Le voyant s'éteint lorsque la température sélectionnée est atteinte.

Extraire le panier à frire de la friteuse, déposez-y les aliments à frire (Ne le remplissez pas plus qu'au trois quarts).

Les aliments humides doivent être séchés avant de les frire.

Les aliments congelés doivent être privés des particules de glace.

Placez doucement le panier à frire dans la position à frire de la friteuse. Lorsque le panier vient plongé dans la friteuse, la nourriture refroidira l'huile et le voyant s'allumera. Tout cela est parfaitement normal, le voyant s'éteindra lorsque l'huile reviendra à la température établie.

L'huile doit toujours couvrir les aliments.

Rebaissez le couvercle pour éviter les émanations et les odeurs.

Une fois que les aliments sont frits, remontez le couvercle et soulevez le panier à frire.

Ajouter le sel et le poivre après avoir enlevé la nourriture de la friteuse.

CONSEILS PRATIQUES

- Remplacer régulièrement l'huile ou le gras pour frire. N'ajouter jamais de l'huile/du gras frais à de l'huile/du gras usé.

- En général, le gras/l'huile se consument plutôt rapidement lorsque la nourriture frite contient beaucoup de protéines (viande, poisson...). Quand l'huile/le gras est surtout utilisé pour la grande friture de pommes de terre et est filtré après chaque usage, l'huile/le gras peut être utilisé dix à douze fois. Toutefois, ne l'utilisez pas plus longtemps que six mois.

Ceux temps sont purement indicatifs et il changent selon l'huile utilisé. Veuillez toujours vous référer aux instructions données par le producteur de l'huile.

- Remplacez toujours tous les gras/huiles aussitôt qu'ils commencent à écumer quand ils sont chauffés, quand ils ont un odeur ou un goût rance, quand leur couleur est devenu foncé et/ou quand leur consistance devient comme celle du sirop.

- L'huile (après avoir refroidi) peut être versé dans une bouteille pour être réutilisé en suite le gras solide peut être enveloppé dans son papier.

- Si vous n'utilisez pas la friteuse fréquemment, il est mieux de conserver l'huile dans des bouteilles de verre bien fermées, préférablement dans le réfrigérateur. À la même manière conservez le gras dans des récipients bien fermés.

- Il n'est pas conseillé de garder le gras/huile dans la friteuse pour longtemps.
- Le gras solide à l'intérieur de la poêle peut être facilement enlevé en le chauffant pour quelques secondes à 160 °C jusqu'à ce qu'il fonde.
- Assurez-vous que la nourriture à frire est sèche avant de la mettre dans le gras/l'huile chaude.
- Nettoyez souvent la friteuse avec du papier essuie-tout, n'oubliez pas de nettoyer aussi les parois internes.
- Pour faire disparaître le goût de nourriture frite de l'huile usé, chauffez l'huile /le gras à 160°C ensuite faites frire quelques minces tranches de pain. (5-6 mm). Attendez jusqu'à ce que toutes les bulles d'air aient disparues et que le pain soit bruni. Enlevez le pain de la friteuse et jetez-le. Maintenant, l'huile/le gras a retrouvé un goût neutre comme neuf. Eventuellement répéter cette opération plusieurs fois.

APRES AVOIR FRIT

- Après chaque utilisation, éteindre la friteuse en tournant le bouton de réglage température complètement (vers la température plus basse).
- Seulement à ce point débrancher la fiche de la prise.
- Attendre que l'huile se soit refroidi suffisamment avant de procéder au nettoyage et maintenance.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débrancher toujours la fiche de la prise avant de procéder au nettoyage.
- Après le nettoyage essuyez bien tous les composants de la friteuse.

CORP EXTERIEUR ET UNITE' DE CONTRÔLE

- Nettoyez le corps extérieur de la friteuse et l'unité de contrôle avec un chiffon humide.

POÊLE À FRIRE ET PANIER À FRIRE

- Transvaser l'huile de la poêle à frire.
- Enlever le résidu de gras/huile de l'intérieur de la poêle à frire avec une spatule et du papier essuie-tout.
- Versez de l'eau chaude avec un détergent dans la poêle à frire et laissez agir pour au moins 30 minutes.
- Lavez la poêle à frire avec une brosse et/ou un tampon en nylon.
- Videz la poêle à frire et rincez-la avec de l'eau chaude.
- Ne plonger jamais la friteuse dans l'eau.
- Lavez le panier à frire dans l'eau chaude avec du détergent et rincez-le bien.

COUVERCLE ET FILTRE

- Remplacer le filtre par intervalles réguliers (selon l'usage de la friteuse).

Le filtre est vendu en feuilles (à découper) chez les magasins spécialisés.

- Ouvrir le couvercle.

- Plonger le couvercle dans l'eau savonneuse chaude avec détergent et laissez-le tremper pour 5/10 minutes.

- Rincez le couvercle avec autre eau chaude, Secouer le couvercle pour en faire sortir l'eau et laissez-le sécher.

DONNEES TECHNIQUES

Puissance 2000W

Alimentation 220-240V ~ 50/60Hz

Dans un souci d'amélioration permanent Beper se réserve le droit d'apporter des modifications et améliorations au produit sans aucun préavis.



Le produit en fin de vie doit être détruit selon les normes en vigueur relatives à l'élimination des déchets et ne peut être traité comme simple déchet ménagé.

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

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

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

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

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

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

CERTIFICAT DE GARANTIE

Cet appareil a été contrôlé en usine. La garantie est valable 24 mois à partir de la date d'achat pour tout défaut de matériel ou de fabrication. En cas de réclamation, le ticket de caisse et la garantie devront être présentés ensemble.

En cas de besoin et pour toute assistance technique, veuillez contacter votre revendeur ou vous adresser à notre siège. Cela vous permettra de conserver votre appareil dans de meilleures conditions et de NE PAS invalider la garantie. Toute manipulation de l'appareil par une personne non autorisée ou non qualifiée annulera automatiquement la garantie.

Conditions de garantie

Pendant la durée de garantie, si des pannes provenant d'un défaut de matériel et/ou de fabrication apparaissent, nous assurons gratuitement la réparation aux conditions énoncées ci-dessous :

- l'appareil a été correctement utilisé et ce uniquement à l'usage pour lequel il a été fabriqué ;
- l'appareil a été réparé par des experts, c'est-à-dire par des personnes mandatées par le fournisseur ;
- la présentation du ticket de caisse est obligatoire;
- les pièces présentant les signes évidents d'usure ne sont pas pris en compte dans la garantie.

En conséquence, sont exclus de la garantie toutes les pièces qui auraient subi des dommages accidentels ou présentant des signes d'usure normale (parmi lesquelles, ampoules, batteries, piles, résistances), toutes les pièces comportant des défauts dus à la non utilisation domestique, la négligence dans la manipulation et l'entretien, les dommages lors du transport et tous les dommages non imputables directement au producteur.

Si un défaut survient lors de la période de garantie et ne peut être réparé, l'appareil sera remplacé gratuitement.

Assistance technique

Même après la fin de la garantie, nous accordons toujours une grande importance à la réparation. Pour toute assistance technique et/ou réparations en dehors de la garantie, veuillez vous adresser directement à l'adresse ci-dessous :

LE SERVICE APRÈS-VENTE EST EFFECTUÉ PAR VOTRE REVENDEUR OU PAR
L'IMPORTATEUR/DISTRIBUTEUR DES PRODUITS BEPER.
ÉCRIVEZ UN E-MAIL AU assistenza@beper.com POUR CONNAÎTRE LE CENTRE SERVICE
AGRÉE BEPER LE PLUS PROCHE DE CHEZ VOUS.

ALLGEMEINE ANLEITUNGEN

1. Diese Anleitungen aufmerksam lesen, denn sie geben wichtige Hinweise zu Ihrer eigenen Sicherheit bei Installation, Benutzung und Service. Sie können dadurch Störungen und Unfälle vermeiden, die u.U. Ihre Sicherheit beeinträchtigen können.
2. Beim Auspacken überprüfen, ob das Gerät unversehrt ist, insbesondere Anschlußkabel.
3. Im Falls der Kabel ist zerstört, die Reparatur oder die Ersetzung dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden oder sie können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
4. Vor Geräteanschluß überprüfen, ob der Netzstrom und die Schildwerte übereinstimmen. Das Gerät kann Schäden erleiden, wenn einer nicht geeigneten Spannung unterliegt.
5. Bei Nichtübereinstimmung von Gerätestecker und Steckdose lassen Sie die Steckdose durch einen geeigneten Typ von qualifiziertem Fachpersonal ersetzen, das auch überprüfen soll, ob der Durchschnitt der Steckerkabel der vom Gerät aufgenommenen Leistung entspricht.
6. Die Benutzung von Paßstücken, Vielfrachsteckdosen und/oder Verlängerungskabel ist in der Regel nicht ratsam, insbesondere in Badezimmer oder Duschraum. Müssen diese Teile unbedingt verwendet werden, so benutzen Sie nur Einfach-oder Vielfrachpaßstücke bzw. Verlängerungskabel, die den geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechen.
Darauf achten, daß die auf dem Einfachpaßstück bzw. Verlängerungskabel angegebene Stromleistungsgrenze und die auf dem Vielfachpaßstück angegebene Höchstleistungsgrenze nicht überschritten werden.
7. Gerät bei beschädigtem Anschlußkabel oder Stecker nicht benutzen.
8. Bei Störung und/oder Fehlbetrieb Gerät ausschalten und nicht eingreifen. Zur eventuellen Reparatur das Gerät nur zu einer Beper Vertragsservicestelle bringen und nur den Einsatz von Originalersatzteilen verlangen. Die Nichtbeachtung dieser Anleitungen kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen.
9. Gerät nur für der vorgesehenen Zweck, einsetzen. Jede andersartige Benutzung ist ungeeignet und deswegen gefährlich. Für Schaden, die durch unsachgemäße und unvernünftige Handhabung verursacht werden, wird nicht gehaftet.
10. Gerät keinesfalls ins Wasser bzw. in andere Flüssigkeiten tauchen.
11. Gerät nicht in der Nähe von Sprengstoffen, stark brennbaren Materialien, Gasen oder Flammen bedienen.
12. Gerät nicht von Kindern oder Ungeschickten unbewacht bedienen lassen.
13. Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen und Füßen berühren.
14. Für absolute Betriebssicherheit nur vorgesehene Zubehörteile verwenden..
15. Gerät nicht im Duschraum und bei Badewanne oder beim Waschbecken benutzen: die Anwesenheit von Wasser könnte lebensgefährlich sein.
16. Stecker niemals an der Leitung bzw. an dem Gerät aus der Steckdose ziehen.
17. Das Kabel nicht herabhängen lassen.
18. Gerät nicht den Witterungseinflüssen (Regen, Wind, Schnee, Hagen usw.) aussetzen.
19. Bei Nicht benutzen bzw. Reinigen den Gerätestecker aus der Steckdose ziehen.

20. Falls Sie entscheiden, das Gerät nicht mehr zu verwenden, dann ist es empfehlenswert, das Gerät durch Abschneiden des Anschlußkabel außer Betrieb zu setzen, nachdem der Stecker aus der Steckdose gezogen wurde. Es wird ferner empfohlen, die Geräteteile, die lebensgefährlich sein können, außer Betrieb zu setzen, besonders für die Kinder, die mit dem Gerät außer Gebrauch spielen können.
21. Beim Nichtgebrauch, vor dem Einfügen oder Entnehmen seiner Bestandteile und vor dem Durchführung von Reinigungsarbeiten muß das Gerät vom Strom abgeschaltet werden.
22. Es wird empfohlen das Gerät sauber zu halten um die o.g. Funktionsstörungen und Feuer -Gefahr zu vermeiden.
23. Achten Sie darauf, dass alle die das Gerät benutzen, diese Anleitungen lesen.
24. Diese Anleitungen aufbewahren.

SICHERHEITSHINWEIS

Dieses Gerät ist zum Frittieren von Lebensmitteln und ausschließlich für den Hausgebrauch vorgesehen. Verwenden Sie das Gerät niemals zweckentfremdet!

Fritteuse bei Beschädigungen und Fehlstörungen niemals betreiben. Wenden Sie sich an den Hersteller oder an von ihm genehmigten Fachkräften.

Fritteuse nur an Steckdosen anschließen, die über eine leistungsfähige Erdung verfügen. Bevor Sie das Gerät an die Stromversorgung anschließen, kontrollieren Sie, dass die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmt. Netzstecker nicht direkt am Stromkabel ziehen.

Stromkabel von heißen Teilen, Heizquellen oder scharfen Kanten fernhalten.

Fritteuse keinen Heizquellen aussetzen und möglicherweise vom Wasser fernhalten.

Lassen Sie das Stromkabel niemals aus der Arbeitsfläche hängen, auf der die Fritteuse steht. Das könnte für Kinder leicht erreichbar sein und während des Betriebs im Weg sein.

Vor der Inbetriebnahme reinigen Sie gründlich alle Teile der Fritteuse. Vergewissern Sie sich vor dem Füllen mit Öl bzw. Fett, dass alle Teile komplett trocken sind.

Während des Betriebs ist die Fritteuse heiß. Benutzen Sie immer die geeigneten Handgriffe.

Fritteuse beim heißen Öl keinesfalls umstellen. Verbrennungsgefahr! Stellen Sie die Fritteuse um, erst wenn das Gerät sich abgekühlt hat und mittels der geeigneten Tragegriffe.

Erst nach dem korrekten Füllen mit Öl bzw. geschmolzenen Fett Fritteuse betreiben. Verwenden Sie nur Öl- und Fettsorten, die zum Frittieren geeignet sind (entsprechende Informationen sind auf den Verpackungen auffindbar).

Halten Sie sich immer an die im abnehmbaren Behälter angezeigten MIN/MAX-Niveaus an.

Öl und Fett sind leicht entflammbar. Sollten Sie Feuer fangen, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose.

Nehmen Sie den Ölbehälter erst heraus, wenn Öl bzw. Fett sich komplett abgekühlt haben.

Vor der Reinigung und beim Nicht-Gebrauch ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose. Schaltfläche und Stromkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

PRODUKTBESCHREIBUNG Fig.1

- 1 – Schaltfläche
- 2 – Betriebsanzeige leuchte (rot Farbe)
- 3 – Temperaturkontrollleuchte (grüne Farbe)
- 4 – Temperaturregler
- 5 – Widerstand
- 6 – Stromkabel
- 7 – Reset-Taste thermische Sicherheitsvorrichtung
- 8 – Deckel
- 9 – Sichtfenster zur Kontrolle des Frittierfortschritts
- 10 – Deckelgriff
- 11 – Filter
- 12 – Frittierkorb
- 13 – abnehmbarer Handgriff vom Frittierkorb
- 14 – abnehmbarer Behälter
- 15 – Ölniveauanzeige MIN/MAX
- 16 – Fach zur Befestigung der Schaltfläche
- 17 – Tragegriffe
- 18 – Gehäuse
- 19 – rutschfeste Gummifuße



THERMISCHE SICHERHEITSVORRICHTUNG Fig.2

Die Fritteuse ist mit einer thermischen Sicherheitsvorrichtung ausgestattet, die die Erhitzung des Geräts im Fall vom fehlerhaften Gebrauch oder von Fehlstörungen unterbricht.

Lassen Sie die Fritteuse abkühlen und mithilfe eines Zahnstochers o.Ä. drücken Sie leicht die Reset-Taste (7).

Sollte die Fritteuse nicht funktionieren, wenden Sie sich an den Hersteller oder an von ihm genehmigten Fachkräften.

GEBRAUCHSANWEISUNGEN

Vor der ersten Inbetriebnahme reinigen Sie gründlich den Frittierkorb (12), den abnehmbaren Behälter (14) und den Deckel (8) mit lauwarmen Wasser und Spülmittel. Die Schaltfläche (1) und der Widerstand (5) können mit einem angefeuchteten Tuch gereinigt werden. Achten Sie auf das Eindringen von Wasser in der Schaltfläche sowie auf eventuelle Rückstände in dem abnehmbaren Ölbehälter.

Trocknen Sie alle Teile komplett ab.

Abnehmbarer Behälter (14) in dem Gehäuse (18) des Geräts hineinstecken. Fig.3

Schaltfläche (1) an dem geeigneten Fach (16) in dem Gehäuse befestigen. Fig.4

Fritteuse auf eine ebene und feste Arbeitsfläche aufstellen.

FÜLLEN MIT ÖL UND FETT

Sollten Sie Öl zum Frittieren verwenden, dann gießen Sie es im Behälter bis zum angezeigten MAX-Niveau (15) hinein. Übertreffen Sie niemals das MAX-Niveau, sonst wird das Öl aus dem Behälter auslaufen.

Die Ölmenge soll immer zwischen MIN und MAX (15) bleiben.

Sollten Sie Fett zum Frittieren verwenden, schneiden Sie es in Stückchen und lassen Sie sie in einem Topf schmelzen. Gießen Sie vorsichtig das geschmolzene Fett in dem Behälter (14) der Fritteuse hinein.

Lassen Sie keinesfalls das Fett direkt in dem Behälter (14) oder auf dem Widerstand des Geräts (5) schmelzen.

AUFHEIZUNG

Stromkabel (6) an der Steckdose anschließen.

ON/OFF-Schalter (2) auf I einstellen (das rote Licht leuchtet auf), die Temperaturkontrollleuchte (3) leuchtet auf (grünes Licht). Temperaturregler (4) auf die gewünschte Temperatur einstellen.

Wenn die ausgewählte Temperatur erreicht wird, erlischt die Temperaturkontrollleuchte.

FRITTIEREN Fig.5

Frittiergut langsam in den Frittierkorb (12) absenken. Vergewissern Sie, dass der Handgriff (13) richtig auf dem Frittierkorb gestellt ist.

Frittierkorb (12) im Behälter ganz langsam absenken, um Ölspritzer und Ölauslaufen zu vermeiden. Gießen Sie immer genug Öl hinein, damit das Frittiergut im Ganzen gedeckt wird.

Eine erhebliche Menge an Dampf wird ausgeströmt. Das gehört zum normalen Betrieb des Geräts. Deckel (8) setzen.

Vom Sichtfenster (9) kann man den Vorgang des Frittierens beobachten. Heben Sie den Deckel (8) unter Berücksichtigung des heißen Dampfausströmens und nehmen Sie den Frittierkorb (12) heraus, damit er abtropft. Legen Sie ihn auf der Seite des Gehäuses (18), indem Sie das geeignete Gestell benutzen.

Wenn nötig ist es möglich, den Frittierkorb auf den Behälter vorsichtig zu setzen, damit das übermäßige Öl abtropft

Zum weiteren Frittieren Frittierkorb (12) entleeren und den oben genannten Vorgang beachten. Denken Sie daran, dass die Frittierzeit kürzer im Vergleich zu dem ersten Frittieren sein könnte, weil das Öl schon heiß ist. Warten Sie, bis die Temperaturkontrollleuchte (3) erlischt (damit das Öl die eingestellte Temperatur erreicht hat).

Nach dem Frittieren schalten Sie die Fritteuse aus. Stellen Sie den Temperaturregler (4) auf MIN und den ON/OFF-Schalter (2) auf 0 ein. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Lassen Sie das Öl komplett abkühlen, bevor Sie das Gerät umstellen und/oder gemäß dieser Bedienungsanleitung reinigen.

FRITTIEREN Fig.6

Frittierkorb nicht überfüllen. Das könnte zu einer Senkung der Öltemperatur und damit zu einem fettreichen und nicht gleichmäßigen Frittieren führen.

Tiefgekühlte Lebensmitteln sind häufig von zahlreichen Eiskristallen bedeckt. Aus diesem Grund empfehlen wir ein Auftauen von tiefgefrorenen Lebensmitteln kurz vor dem Frittieren. Frittierkorb im Öl langsam absenken, damit das Öl nicht stark aufschäumt.

Prüfen Sie, dass die Lebensmittel nicht zu groß und gleichförmig sind. Wenn die Stücke zu dick sind, werden Sie innen nicht gut frittiert, wobei die gleichförmigen Stücke dieselbe Frittierzeit haben können.

Alle Lebensmittel vor dem Frittieren sorgfältig abtrocknen, um Ölspritzer zu vermeiden; hinzu kommt, dass feuchte Lebensmittel weich nach dem Frittieren sind.

Es ist empfehlenswert, wasserreiche Lebensmittel (Fisch, Fleisch und Gemüse) zu panieren bzw. in Mehl zu wenden. Vor dem Frittieren entfernen Sie übermäßiges Mehl bzw. Panierbrot.

Im Folgenden werden Richtwerte über die Temperatureinstellungen und Frittierzeiten je nach dem Frittiertgut empfohlen. Frittieren Sie je nach der Menge und nach eigenem Belieben.

Frittiertgut	Temperatur °C	Frittierzeit (Minuten)
tiefgefrorene Pommes	170°	6-9
frisch geschnittene Kartoffeln	190°	13-15
Fischfilet	160°	6-8
Kabeljaufilet	180°	6-8
Garnelen	160°	6-8
Sardinen	170°	8-12
Hähnchenportion	180°	5-6
Kalbschnitzel	170°	8-10
Schweineschnitzel	170°	8-10
Pilzen	170°	6-8
Zwiebeln	150°	3-4
Gemüse	180°	6-8
Apfelringe	170°	4-6

HINWEISE ZUM GEBRAUCH

Öl bzw. Fett zum Frittieren oft wechseln. Gießen Sie niemals neues Öl bzw. Fett in dem alten bzw. verschmutzten Öl hinein.

Öl bzw. Fett können mehrmals je nach den zum frittierenden Lebensmitteln verwendet werden. Z. B. Die Panade verschmutzt mehr als das einfache Frittieren. Das Öl wird verschmutzt, wenn Sie es mehrmals erhitzen. Aus diesem Grund ist es empfehlenswert, das Öl regelmäßig zu wechseln. Am Besten lassen Sie das Öl im Behälter nicht lange.

Reinigen Sie die Fritteuse regelmäßig mit Küchenpapier.

REINIGUNG UND PFLEGE

Vor der Reinigung ziehen Sie das Stromkabel (6) aus der Steckdose und lassen Sie das Öl komplett abkühlen, um eventuelle Verbrennungen zu vermeiden.

Schaltfläche (1) entfernen und Ölbehälter entleeren. Ölrückstände vom Behälter (14) mit einem Schwamm oder mit Küchenpapier entfernen.

Schaltfläche (1) und den Widerstand (5) mit einem angefeuchteten Tuch reinigen.

Frittierkorb (12), Ölbehälter (14) und Deckel mit warmen Wasser und Spülmittel gründlich reinigen.

Trocknen Sie alle Teile sorgfältig ab.

Niemals Metallschwämmchen verwenden, um die Fritteuse nicht zu beschädigen.

Fritteuse niemals in Wasser tauchen und niemals unter dem Leitungswasser abspülen.

TECHNISCHE DATEN

Leistung: 2000W

Betrieisspannung: 220-240V ~ 50/60Hz

In Hinblick auf eine Verbesserungsperspektive behält sich Beper das Recht vor, das betreffende Produkt ohne Voranmeldung zu ändern bzw. umzubauen.



Die WEEE-Richtlinie (von engl.: Waste Electrical and Electronic Equipment; deutsch: (Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall) ist die EG-Richtlinie 2011/65/EU zur Reduktion der zunehmenden Menge an Elektronikschrott aus nicht mehr benutzten Elektro- und Elektronikgeräten. Ziel ist das Vermeiden, Verringern sowie umweltverträgliche Entsorgen der zunehmenden Mengen an Elektronikschrott durch eine erweiterte Herstellerverantwortung.

Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.

Bringen Sie das Gerät zur Entsorgung zu einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde.

Elektro- und Elektronikgeräte mit folgender Kennzeichnung versehen und dürfen nicht mehr über Restmüll, sondern nur noch über die öffentlichen Entsorgungsträger und anschließende Rückgabe an die Hersteller und Importeure entsorgt werden.

GARANTIE

Wir übernehmen für das von uns vertriebene Gerät eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum (Kassenbon).

Kaufbeleg und Garantieschein sind wesentlich für die Gültigkeit der Garantie. Ohne diesen Nachweis kann ein kostenloser Austausch oder eine kostenlose Reparatur nicht erfolgen.

Im Garantiefall geben Sie bitte das komplette Gerät in der Originalverpackung zusammen mit dem Kassenbon an Ihren Händler.

Die Garantie erlischt bei Fremdeingriff.

Garantiebedingungen

Innerhalb der Garantiezeit beseitigen wir unentgeltlich die Mängel des Gerätes oder des Zubehörs*, die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen, durch Reparatur oder, nach unserem Ermessen, durch Umtausch. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch beginnt dadurch ein Anspruch auf eine neue Garantie!

Kaufbeleg und Garantieschein sind wesentlich für die Gültigkeit der Garantie. Ohne diesen Nachweis kann ein kostenloser Austausch oder eine kostenlose Reparatur nicht erfolgen.

*Schäden an Zubehörteilen führen nicht automatisch zum kostenlosen Umtausch des kompletten Gerätes. Wenden Sie sich in diesem Fall bitte an unsere Rufnummer.

Sowohl Defekte an Verbrauchszubehör bzw. Verschleißteilen (z.B. Motorkohlen, Knehtaken, Antriebsriemen, Ersatzfernbedienung, Ersatzzahnbursten, Sägeblättern usw.), als auch Reinigung, Wartung oder der Austausch von Verschleißteilen, fallen nicht unter die Garantie und sind deshalb kostenpflichtig!

Nach der Garantie

Nach Ablauf der Garantiezeit können Reparaturen kostenpflichtig vom entsprechenden Fachhandel oder Reparaturservice ausgeführt werden.

TRETEN SIE BITTE IN VERBINDUNG MIT IHREN HÄNDLER IN IHREM LAND
ODER POST SALES ABTEILUNG
VON FA. BEPER. E-MAIL assistenza@beper.com DIE IHREN HÄNDLER NENNEN WIRD

ADVERTENCIAS GENERALES

LEER ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL APARATO

Leer con atención las advertencias contenidas en este folio dado que contienen importantes indicaciones relativas a la seguridad de instalación, uso y mantenimiento. Conservarlas con cuidado para futuras consultas..

Tras haber quitado el embalaje, asegurarse de la integridad del artículo. En caso de duda, no utilizar el artículo y dirigirse a personal profesionalmente cualificado.

Los elementos del embalaje (bolsas de plástico, poliestirolo, etc.) no deben dejarse cerca del alcance de los niños al representar un peligro para ellos.

Se recomienda no tirar el aparato a la basura doméstica los materiales del embalaje sino desecharlos en los centros de recogida de desechos, solicitando información al gestor del punto del ayuntamiento donde se resida.

Asegurarse siempre de que la tensión de la red eléctrica sea igual a la indicada en la etiqueta de los datos técnicos que y que la instalación sea compatible con la potencia del aparato.

En caso de incompatibilidad entre el enchufe del aparato y la toma de corriente, sustituir el enchufe por otro por una persona profesionalmente cualificada. En concreto, este último, deberá también corroborar que la sección de cables de presa sea la idónea a la potencia necesaria para el aparato. Antes de cada uso cerciorarnos de la integridad del aparato y antes de enchufarlo de que es compatible con la red de distribución eléctrica. El fabricante no asume la responsabilidad de los daños a personas derivados de la falta de respeto a esta norma.

No tirar del cable o del propio aparato para desenchufarlo.

Asegurarse de que el cable no esté en contacto con superficies calientes o cortantes.

No utilizar el aparato con el cable dañado.

Si el cable está dañado debe sustituirse por otro por parte del fabricante o el centro de asistencia técnica o una persona con cualificación similar.

Conectar el aparato solo a una toma de corriente alterna.

En general, se desaconseja el uso de adaptadores, presas múltiples y prolongadores. Si el uso fuera indispensable, es necesario utilizar sólo adaptadores y prolongadores de acuerdo a las normas vigentes de seguridad.

En caso de desgaste y/o mal funcionamiento del aparato apagarlo y no manipularlo. Para posibles reparaciones, ponerse en contacto sólo con un centro autorizado por el fabricante) y solicitar el uso de recambios originales. La falta de respeto a lo comentado anteriormente acerca de la seguridad del aparato podrá hacer perder la garantía.

Este aparato deberá destinarse sólo al uso para el que ha sido fabricado. Cualquier otro tipo de uso será considerado inapropiado y, por lo tanto, peligroso y hará perder la garantía del mismo. El fabricante no podrá ser considerado el responsable de los posibles daños derivados de usos inadecuados, erróneos e irracionales.

La instalación debe ser llevada a cabo según las instrucciones del fabricante. Una incorrecta instalación puede causar daños a personas, animales o cosas ante las que el fabricante no podrá ser considerado responsable.

Para evitar sobrecalentamientos peligrosos se recomienda estirar totalmente el cable y desenchufar el aparato cuando no esté siendo utilizado.

No apoyar nada sobre el cable y no dejarlo enchufado inutilmente.

No tirar nunca del cable para desenchufarlo.

Antes de llevar a cabo cualquier operación de limpieza, quitar el cable de red eléctrica.

No sumergir el aparato en agua u otros líquidos.

Proteger el aparato de pulverizaciones.

No tocar el aparato con las manos o pies mojados o húmedos.

No utilizar el aparato con los pies desnudos.

No dejar el aparato expuesto a los agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.)

No dejar el aparato cerca de fuentes de calor (ej. Radiador)

No utilizar el aparato en presencia de explosivos, sustancias inflamables, gas o llamas encendidas.

No poner en peligro al aparato a golpes.

Conservar en lugares secos y limpios.

Mantener a una adecuada distancia de paredes, objetos, etc.

No utilizar el aparato con otro objetivo que no sea preparar alimentos.

El aparato debe estar siempre controlado.

No utilizar accesorios no presentes en el paquete, podrían representar un peligro.

Solo para uso doméstico.

Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluido niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, de personas con falta de experiencia y conocimiento del aparato salvo que estén vigiladas o bien instruidas sobre el uso del producto por parte de una persona responsable de su seguridad.

Asegurarse de que los niños no jueguen con el aparato.

En el momento en el que se decida eliminar el aparato, se recomienda convertirlo en inoperante quitándole el cable de alimentación. Se recomienda también convertir en inócuas las partes del aparato susceptibles de presentar un problema, sobre todo para los niños, que podrían utilizarlo como un juguete.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD PARA EL USO

Este aparato ha sido creado para freir alimentos y exclusivo uso doméstico. No debe ser utilizado para otros usos y no debe ser modificado ni manipulado.

No encender la freidora si está dañada, ponerse en contacto con el centro de asistencia autorizado por el fabricante.

Conectar la freidora solo a tomas de corriente con la suficiente conexión a tierra.

Antes de usarla, verificar que la tensión de la red corresponde a la del aparato.

No desenchufar tirando del cable.

El cable de alimentación no debe estar cerca de las zonas calientes de la freidora, otras fuentes de calor o elementos cortantes.

No colocar la freidora cerca de fuentes de calor o presencia de agua.

No dejar que el cable cuelgue de la superficie donde esté apoyada la freidora.

Dejar fuera del alcance de los niños y evitar su uso.

Antes de usarla, limpiar todas las partes de la freidora. Asegurarse de que estén completamente secas antes de llenar el aparato de aceite o grasa.

Durante el funcionamiento de la freidora estará caliente, usarla solo con manoplas o ganchos.

No transportarla cuando el aceite esté caliente para evitar riesgos de quemaduras. La freidora debe moverse solo cuando esté fría, utilizando siempre las manillas.

No dejar la freidora a los niños

La freidora debe poner en funcionamiento solo cuando este lleba de aceite o grasa disuelta. Utilizar solo aceite o grasa adaptada a freidoras (estos datos están en las propias etiquetas).

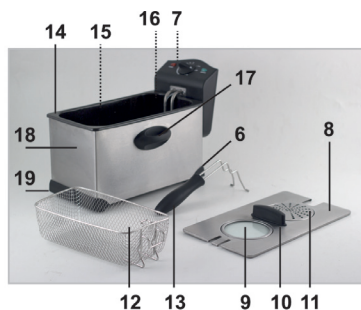
Respetar siempre los niveles MIN y MAX indicados en el interior del recipiente.

El aceite y la grasa son inflamables, pueden causar fuego, desenchufar inmediatamente la freidora de la corriente eléctrica.

El recipiente removible debe quitarse cuando el aceite y la garsa estén fríos. Desenchufar la freidora de la corriente mientras se limpia y cuando no se usa. No introducir nunca el panel de control o el cable en agua u otros líquidos.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Fig. 1

1. Panel de control
2. Espia luminosa de funcionamiento (color rojo)
3. Espia luminosa de temperatura del aceite (color verde)
4. Manopla reguladora de la temperatura
5. Resistencia eléctrica
6. Cable de alimentación
7. Botón reset del dispositivo térmico de seguridad
8. Tapa
9. Portilla de control de cocción
10. Manilla de la tapa
11. Filtro
12. Cesto
13. Mango de extracción del cesto
14. Recipiente removible
15. Indicación del nivel MIN y MAX del aceite
16. Sede para fijar el panel de control
17. Manillas para transportar
18. Cuerpo de la freidora
19. Pies antideslizantes



DISPOSITIVO TÉRMICO DE SEGURIDAD Fig. 2

La freidora está dotada de un dispositivo térmico de seguridad que interrumpe el calentamiento en el caso de incorrecto uso o funcionamiento anómalo.

Una vez que la freidora se ha enfriado, con la ayuda de un palillo o similar, presionar con cuidado el botón reset (7).

Si la freidora continúa sin funcionar será necesario consultar al fabricante o a un centro de asistencia autorizado por parte del fabricante.

ISTRUCCIONES DE USO Fig.3 - 4

Antes de utilizar la freidora por primera vez, limpiar bien, con agua caliente y detergente para lavavajillas el cesto (12), el recipiente removible (14) y la tapa (8). El panel de control (1) y la resistencia eléctrica (5) pueden lavarse con un paño húmedo. Asegurarse de que no penetre agua en el panel de control y que no haya residuos en el fondo del recipiente removible (14).

Secar bien todas las partes.

Introducir el recipiente removible (14) en el interior del cuerpo (18) de la freidora.

Colocar el panel de control (1) en la sede (16) del cuerpo de la freidora.

Colocar la freidora en posición horizontal y estable.

RELLENARLA DE ACEITE Y GRASA

Si se utiliza aceite, echarlo en el recipiente (14) hasta llegar al nivel máximo (15) indicado en el interior del propio recipiente. No superar nunca este límite o podrá salir el aceite fuera del recipiente. El nivel de aceite debe estar siempre entre el mínimo y el máximo (15).

Si se utiliza sin embargo grasa, trozearla e hacerla fundirse antes en otro recipiente y añadirlo con cuidado en el recipiente de la freidora (14).

No fundir nunca la grasa en el recipiente (14) o sobre la resistencia eléctrica (5) de la freidora.

PRECALENTAMIENTO

Introducir el cable (6) en la corriente eléctrica.

Colocar el boton encendido/apagado (2) en I (se enciende la luz roja), la espia luminosa de temperatura (3) se enciende (luce verde). Colocar la manopla de regulacion de temperatura

(4) con la temperatura deseada.

Al alcanzar temperatura, la espia luminosa de temperatura (3) se apaga.

FREIR

Meter los alimentos en el cesto (12), asegurarse de que el mango del cesto esté (13) bien colocado. Sumergir el cesto (12) en el aceite, bajandolo lentamente para evitar que el aceite salga o salte.

El aceite debe cubrir bien todos los alimentos.

Es normal que salga cierto vapor.

Meter la tapa (8)

Cuando los alimentos estén listos, se puede controlar la coccion a través de la portilla de la tapa, alzar la tapa (8) teniendo cuidado con la salida del vapor que esta muy caliente y levantar el cesto (12) de forma que se pueda escurrir sobre el borde del cuerpo (18) de la freidora usando el adecuado soporte.

Si es necesario se puede sacudir con cuidado el cesto sobre el recipiente para dejar caer el aceite en exceso.

Para contionuar friendo vaciar el cesto (12) y repetir las operaciones anteriormente indicadas teniendo en cuenta que el tiempo podria ser inferior a la anterior cocción dado que el aceite ya esta caliente. Esperar a que la espia luminosa de temperatura (3) se apague (así el aceite llega a la temperatura elegida).

Al terminar la cocción, apagar la freidora y llevar la manopla de regulación de la temperatura (4) a MIN y colocar el botón de encendido/apagado (2) a 0. Quitar el enchufe de la presa de corriente. Esperar a que el aceite se enfrie correctamenmte antes de mover la freidora y lavarla.

FREIR ALIMENTOS

No sobrecargar el cesto pues puede bajar la temperatura del aceite y que el frito quede con mucha grasa y poco uniforme.

Los alimentos congelados están recubiertos de cristales de hielo que es necesario eliminar antes, introducirlos en el cesto de aceite lentamente para evitar que el aceite salte.

Controlar que los alimentos sean finos y de similar espesor; los muy espesos se cocinan mal internamente y los de espesor uniforme alcanzan la cocción ideal sin problema.

Secar perfectamente los alimentos antes de sumergirlos en el aceite/grasa para evitar que salten. Además los alimentos húmedos son difíciles para cocinar. Se aconseja empanar los alimentos con mucha agua (pescado, carne, verdura) teniendo cuidado de eliminar el pan o la harina en exceso que haya quedado en el aceite/grasa.

Consultar la siguiente tabla teniendo en cuenta los tiempos son aproximados y que cambian según la cantidad y gustos personales.

Alimento	Temperatura °C	Tiempos de cocción (minuto)
Patatas precocinadas congeladas	170°	6-9
Patatas fritas	190°	13-15
Filetes de pescado	160°	6-8
Filetes de merluza	180°	6-8
Gambas	160°	6-8
Sardinas	170°	8-12
Porciones de pollo	180°	5-6
Carne de ternera	170°	8-10
Cerdo	170°	8-10
Setas	170°	6-8
Cebolla	150°	3-4
Fritos de verduras	180°	6-8
Fritos de manzana	170°	4-6

SUGERENCIAS DE USO

Sustituir a menudo el aceite y la grasa para freír. No añadir nunca el aceite/grasa al aceite/grasa usado.

La duración del aceite/grasa depende de que se fría. El empanado, por ejemplo, mancha más el aceite que un frito normal. El aceite que se caliente varias veces se deteriora. Por lo tanto, se aconseja sustituir el aceite totalmente con cierta frecuencia.

Se desaconseja tener el aceite durante mucho tiempo en el recipiente.

Limpiar a menudo la freidora con papel absorbente.

MANUTENCIÓN Y LIMPIEZA DE LA FREIDORA

Antes de limpiar el aparato desenchufar el cable (6) de la toma de corriente eléctrica y esperar a que el aceite esté frío para evitar riesgo de quemaduras.

Quitar el panel de control (1) y vaciar el aceite. Quitar el depósito de aceite del recipiente con la ayuda de una esponja o papel absorbente.

Limpiar el panel de control (1) y la resistencia eléctrica (5) con un paño húmedo.

Lavar el cesto (12), el recipiente removible (14) y la tapa con agua caliente y detergente para lavavajillas.

Secar todas las partes con mucho cuidado.

No utilizar esponjas abrasivas para evitar estropear la freidora.

No sumergir nunca la freidora en el agua ni meterla bajo el grifo.

DATOS TÉCNICOS

Potencia: 2000W

Alimentación: 220-240V ~ 50/60Hz

Con el objetivo de una mejora continua, Beper se reserva el derecho de añadir cambios y mejoras al producto sin previo aviso.



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

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

El símbolo indica que este producto respeta la normativa europea de medioambiente (2011/65/EU) y le recuerda que todos los productos electrónicos y eléctricos deben ser objeto de recogida por separado al finalizar su ciclo de vida. Para obtener información sobre el reciclaje de este producto y dónde encontrar puntos de recogida llame las supuestas autoridades locales.

Una eliminación no correcta de este producto podría conllevar sanciones.

CERTIFICADO DE GARANTÍA

Este aparato ha sido controlado en fábrica. La garantía es válida 24 meses a partir de la fecha de compra para todos los defectos de material o de fabricación. En caso de reclamación, tiene que presentar juntos el recibo fiscal y la garantía.

Para la asistencia técnica, es necesario contactar su revendedor o nuestra empresa. Eso le permitirá conservar su aparato en mejores condiciones y no invalidar la garantía. Toda manipulación del aparato por una persona no autorizada o no cualificada cancelará automáticamente la garantía.

Condiciones de garantía

Durante la garantía, si algunas averías aparecen a causa de un defecto de material y/o fabricación, garantizamos gratuitamente la reparación a las condiciones siguientes :

- el aparato ha sido utilizado correctamente y esto solamente al uso para el cual ha sido fabricado ;
- expertos repararon el aparato, es decir, personas designadas por el proveedor ;
- es obligatorio de presentar el recibo fiscal;
- las partes que presentan señales evidentes de desgaste no se tienen en cuenta en la garantía.

En consecuencia, todas las partes que habrían sufrido daños accidentales o que presentaban señales de uso normal se excluyen de la garantía (entre las cuales, bombillas, baterías, pilas, resistencias), todas las partes implicando defectos debidos a la no utilización doméstica, la negligencia en la manipulación y el mantenimiento, los daños en el transporte y todos los daños no imputables directamente al fabricante.

Si un defecto aparece durante la garantía y no puede estar reparado, el aparato se sustituirá gratuitamente.

Asistencia técnica

Después del final de la garantía, concedemos siempre una gran importancia a la reparación. Para la asistencia técnica y/o reparaciones fuera de la garantía, es necesario contactar directamente la dirección siguiente :

CONTACTE CON EL DISTRIBUIDOR DE SU PAIS O EL DEPARTAMENTO
DE POST VENTA DE BEPER .

ENVIE UN E-MAIL assistenza@beper.com Y LE ENVIAREMOS
DATOS DE SU SERVICIO TECNICO EN SU PAIS.

beper

BEPER SRL

Via Salieri, 30

37050 - Vallese di Oppeano - Verona

Tel. 045/7134674 – Fax 045/6984019

e-mail: assistenza@beper.com

www.beper.com