

beper

- FRIGGITRICE - MANUALE DI ISTRUZIONI
 - DEEP FRYER - USE INSTRUCTIONS
 - FRITEUSE - MANUEL D'INSTRUCTIONS
 - FRITTEUSE - BETRIEBSANLEITUNG
- FREIDORA - MANUAL DE INSTRUCCIONES
 - ΦΡΙΤΕΖΑ - ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ
 - FRITEUZĂ- MANUAL DE INTRUCȚIUNI



Class I   

Cod.: BC.352

ITALIANO	pag. 4
ENGLISH	pag. 9
FRANÇAIS	pag. 14
DEUTSCH	pag. 20
ESPAÑOL	pag. 26
ΕΛΛΗΝΙΚΗ	pag. 32
ROMÂNĂ	pag. 38

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

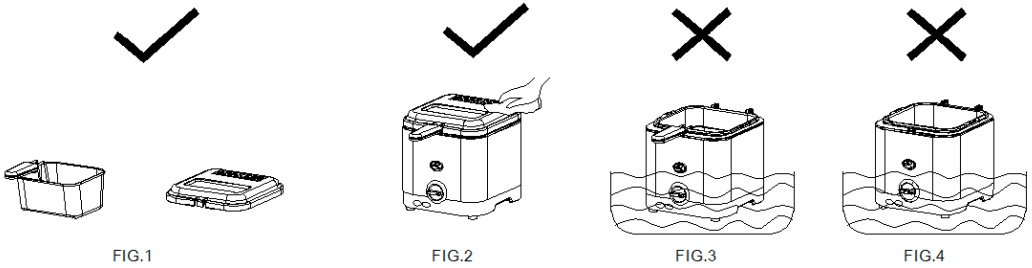
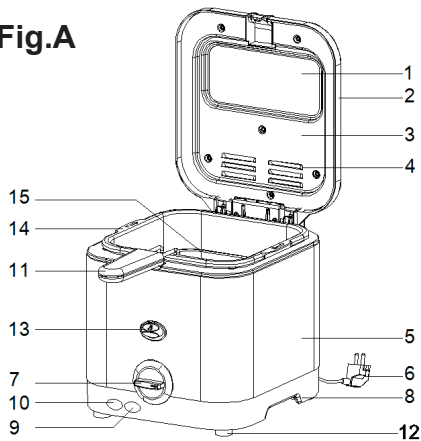


Fig.A



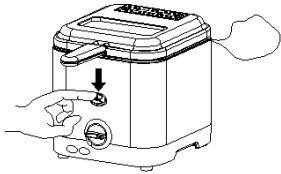


FIG.5

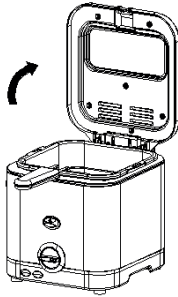


FIG.6

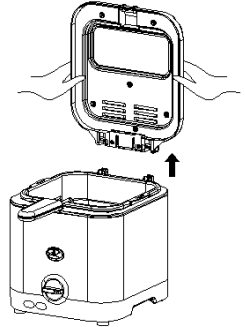


FIG.7



FIG.8

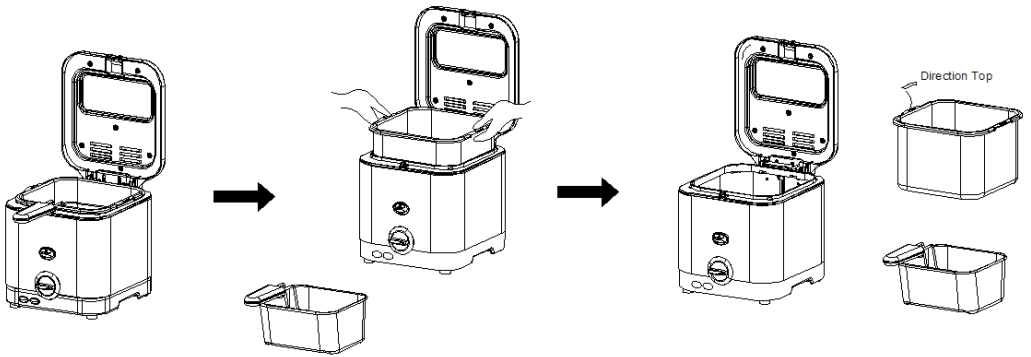


FIG.9

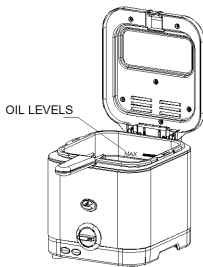


FIG.10

AVVERTENZE GENERALI LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DI USARE L'APPARECCHIO.

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

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

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

Non tirare mai il cavo per scollegarlo dalla presa di corrente elettrica. Assicurarsi che il cavo non sia in contatto con superfici calde o taglienti.

Non utilizzare l'apparecchio con il cavo danneggiato.

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

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

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

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

Per evitare surriscaldamenti pericolosi si raccomanda di svolgere in tutta la sua lunghezza il cavo di alimentazione.

Prima di effettuare qualsiasi operazione di cambio degli accessori o di pulizia disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

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

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

Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.

Allorché si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante.

SI RACCOMANDA INOLTRE DI RENDERE INNOCUE QUELLE PARTI DELL'APPARECCHIO SUSCETTIBILI DI COSTITUIRE UN PERICOLO, SPECIALMENTE PER I BAMBINI CHE POTREBBERO SERVIRSI DELL'APPARECCHIO PER I PROPRI GIOCHI.

ALCUNE AVVERTENZE Fig.1-2-3-4

Posizionare il prodotto su una superficie stabile e piana affinché l'olio bollente non possa fuoriuscire. Il prodotto può diventare molto caldo durante l'uso si raccomanda quindi di porre attenzione.

Prima di usare il prodotto la prima volta si raccomanda di pulire bene il prodotto e lavarle le componenti come indicato nel paragrafo pulizia.

Non usare il prodotto senza olio.

Il prodotto è dotato di un sistema di sicurezza che prevede lo spegnimento automatico in caso di surriscaldamento.

Descrizione: Fig.A

1. Oblò per il controllo delle cottura
2. Coperchio
3. Rivestimento interno
4. Filtro
5. Corpo della friggitrice
6. Cavo di alimentazione
7. Manopola per la regolazione della temperatura
8. Base
9. Spia " Pronto all'uso"
10. Spia di funzionamento
11. Manico del cestello
12. Piedini gommati
13. Pulsante apertura coperchio
14. Recipiente olio
15. Cestello

PULSANTE DI APERTURA DEL COPERCHIO: Fig.5-6-7

Premendo il pulsante, il coperchio si aprirà automaticamente. (fig.5) Dalla friggitrice fuoriuscirà del vapore fare attenzione a non scottarsi le dita.

Per staccare il coperchio, collocarlo in posizione verticale e tirarlo verso l'alto (FIG 7).

SISTEMA DI FILTRAGGIO: Fig.8

Il coperchio è dotato di un sistema di filtraggio. Ricordarsi sempre di rimuoverlo quando si procede con la pulizia dell'apparecchio. (FIG 8)

ASSEMBLAGGIO DEL RECIPIENTE (FIG.9):

1:Estrarre il cestello

2:Estrarre il recipiente e versare l'olio al suo interno

3:Riposizionare il recipiente all'interno del suo alloggiamento rispettando la dicitura presente sullo stesso (R) for right (destra) e (L) for left (sinistra)

TERMOSTATO E SPIE DI FUNZIONAMENTO:

A seconda dei tipi di alimenti è possibile regolare la temperatura della friggitrice (150°-170°,and 190°C).

SPIA DI "PRONTO ALL'USO": questa luce si accenderà automaticamente nel momento in cui la temperatura impostata è stata raggiunta.

SPIA DI ACCENSIONE: questa luce si accenderà quando l'apparecchio è in funzione.

USO DELLA FRIGGITRICE: Fig.10

1. Rimuovere il cestello con il manico dall'apposito alloggiamento.

2.Versare tra i 1 e 1,5 L di olio all'interno della friggitrice. Il livello dell'olio deve rispettare i livelli di MAX & MIN presenti all'interno del recipiente della friggitrice (vedi fig.10).

Utilizzare solo olio adatto per la frittura degli alimenti. Burro, margarina olio d'oliva o grasso vegetale non sono adatti a quest'apparecchio.

3. Per evitare la formazione di condensa sull'oblò di controllo cottura, passare della carta da cucina leggermente imbevuta di olio sulla parte interna del vetro.

4. Collegare l'apparecchio alla presa ed impostare la temperatura desiderata a seconda del tipo di alimento scelto

5.Aggiungere gli alimenti all'interno del cestello

-Non sovraccaricare il cestello

-Inserire alimenti uniformi/della stessa grandezza per facilitare la frittura

-Assicurarsi di aver asciugato accuratamente tutti gli alimenti prima di procedere con la frittura

6.Posizionare il cestello all'interno della friggitrice e richiudere il coperchio. Il cestello contenete gli alimenti deve essere completamente immerso nell'olio.

Non aggiungere acqua o altri alimenti bagnati nell'olio per evitare eventuali schizzi.

7.Dopo aver cucinato, sollevare il cestello e scolare accuratamente l'olio.

FRITTURA DEGLI ALIMENTI

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

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

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.

ALIMENTI	TEMPERATURA(°C)	MINUTI
FUNGHI	170°	3-5
BOCCONCINI DI POLLO IMPANATI	190°	10-14
GAMBERI	170°	3-5
PESCE	170°	3-5
BOCCONCINI DI CARNE	170°	5
CIPOLLE	190°	2-4
PATATINE FRITTE	190°	8-12
PATATE	190°	12-18

MANUTENZIONE E PULIZIA DELLA FRIGGITRICE:

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

Svuotare l'olio dal recipiente antiaderente; rimuovere il deposito di olio con l'aiuto di una spugna o con carta assorbente.

Versare acqua calda e detersivo nel recipiente e lasciare agire per almeno 30 minuti; lavare il recipiente con una spatola apposita per materiali antiaderenti o con una spugnetta morbida. Svuotare il recipiente e sciacquare con molta cura (abbondante acqua).

Lavare il cestello con acqua calda e detergente per stoviglie.

Pulire il corpo e il coperchio con un panno morbido inumidito.

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 900W

Alimentazione 220-240V ~ 50/60Hz

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



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

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

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

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

CERTIFICATO DI GARANZIA

La garanzia di applicazione è valida 24 mesi dalla data di acquisto per difetti di materiale o di fabbricazione.

La garanzia è valida unicamente presentando il certificato di garanzia e il documento di acquisto (scontrino fiscale) che certifichi la data di acquisto e il nome del modello dell'apparecchio acquistato.

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

Condizioni di garanzia

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

Non sono coperte dalla garanzia tutte le parti che dovessero risultare difettose a causa di:

- a. Danni da trasporto o da cadute accidentali,
- b. Errata installazione o inadeguatezza impianto elettrico,
- c. Riparazioni o modifiche operate da personale non autorizzato,
- d. Mancata o non corretta manutenzione e pulizia,
- e. Prodotto e/o parti di prodotto soggette a usura e/o consumabili (es.: lampade, batterie, lame)
- f. Mancata osservanza delle istruzioni per il funzionamento dell'apparecchio, negligenza o trascuratezza nell'uso.

L'elenco di cui sopra è a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, in quanto la presente garanzia è comunque esclusa per tutte quelle circostanze che non possono farsi risalire a difetti di fabbricazione dell'apparecchio.

La garanzia è inoltre esclusa in tutti i casi di uso improprio dell'apparecchio ed in caso di uso professionale. Beper Srl declina ogni responsabilità per eventuali danni che possano direttamente o indirettamente derivare a persone, cose ed animali domestici in conseguenza della mancata osservanza di tutte le prescrizioni indicate nell'apposito "Libretto Istruzioni ed avvertenze" in tema di installazione, uso e manutenzione dell'apparecchio.

BEPER SRL

Via Salleri, 30

37050 - Vallese di Oppeano - Verona

Tel. 045/7134674 – Fax 045/6984019

e-mail: assistenza@beper.com

GENERAL SAFETY ADVICE

READ THE OPERATING INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE FIRST USE OF THE APPLIANCE.

Read the following instructions carefully, since they give you useful safety information about installation, use and maintenance and help you avoid mishaps and possible accidents.

Remove the packing and make sure that the appliance is intact, with special attention to the supply cable. The elements of the packing (plastic bags, polystyrene, etc) do not have to be accessible to the children, in order to preserve them from danger sources.

It is recommended not to throw these packing material in the domestic waste, but to deliver them to the appropriate station of collection or destruction refusals, asking eventually information to the manager of the Sanitation Department of your own municipality.

Before connecting the appliance make sure that the mains voltage corresponds to the data specified on the label.

If the plug does not suit the socket, let it be replaced with another suitable plug by qualified personnel only, which shall also ensure that the section of the socket cables is suitable for your appliance power absorption.

Never pull the supply cord to unplug the appliance.

Make sure that the supply cord never comes into contact with hot or cutting surfaces

Do not use this appliance if the supply cord is damaged. In case of damage, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Only connect this appliance on alternating current

Generally, the use adaptors multiple plugs and/or extensions is not recommended; should they be necessary, please use only simple or multiple adaptors and extensions in compliance with the safety rules in force, making sure that the capacity absorption limit marked on the simple adaptors and the extensions and the maximum power limit marked on the multiple adaptor are not exceeded.

This appliance is to be destined to its special purpose only.

Any other use is to be considered as improper and thus dangerous. The manufacturer cannot be responsible for any damages deriving from improper, wrong or incautious use.

To avoid any heating risk, it is recommended to unroll completely the supply cord and to unplug the appliance, when not used.

Before cleaning, always unplug the appliance.

To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or any parts of the appliance into water or other fluids.

Do not hold the appliance with wet hands or feet.

Do not hold the appliance with naked feet.

Do not expose the appliance to atmospheric agents such as rain, wind, snow, hail.

Do not use the appliance near explosives, highly flammable materials, gases, burning flames, heaters.

Do not allow children, disabled people or every people without experience or technical ability to use the appliance if they are not properly watched over. Close supervision is necessary when any appliance used by or near children.

Make sure that children do not play with this appliance.

If you decide not to use the appliance any longer, make it unserviceable by simply cutting the supply cable after disconnecting the plug from the socket.

ALSO MAKE ANY DANGEROUS PARTS UNSERVICEABLE, ESPECIALLY FOR CHILDREN WHO COULD PLAY WITH THE APPLIANCE.

SOME WARNINGS:

- Place the product on a stable and flat surface so that the hot oil can't overflow.
- The product can become very hot during use so it is recommended to pay attention.
- Before using the product the first time it is recommended to clean the product well and wash the components as indicated in the cleaning section.
- Do not use the product without oil.
- The product is equipped with a safety system that provides for automatic shutdown in case of overheating.

Description: Fig.A

- | | |
|--------------------|---------------------|
| 1. Viewing window | 10. Power light |
| 2. Lid | 11. Basket handle |
| 3. Internal cover | 12. Rubber feet |
| 4. Filter system | 13. Lid open button |
| 5. Housing | 14. Oil pot |
| 6. Power cord | 15. Basket |
| 7. Thermostat knob | |
| 8. Base | |
| 9. Ready light | |

LID-OPEN BUTTON:

Push the button, and fry lid will release automatically. Thus steam will escape from the deep fryer when fried to avoid scalding the fingers. (FIG.5)

To remove the lid, lift the lid to a vertical position and pull it upwards. (FIG.7)

FILTER SYSTEM:

The lid is fitted with a draw-out filter system, when cleaning the filter draw it out. (FIG.8)

ASSEMBLING OF THE POT (FIG.9)

1: Take out fryer basket

2: Take out pot and pour off oil

3: Place the pot in its own housing respecting the directions indicated on it (R for right and L for left).

THERMOSTAT AND PILOT LIGHT:

The thermostat is calibrated in steps marked, 150°-170°, and 190°C, which offers you the best temperature to suit the food to be fried.

READY LIGHT will light automatically when the set temperature is reached.

POWER LIGHT will light automatically when the appliance is plugged.

DEEP FRYER USAGE:

1. Remove the basket with the handle from the bracket.

2. Pour between 1-1.5 litres of oil into the fryer. The level of oil must be between the MAX and MIN level marked on the surface of the pot. (FIG.10)

Use only good quality vegetable oil or all purpose shortening for deep frying. Butter, margarine, olive oil or animal fat is not recommended due to its lower smoking temperatures.

3. Smear the viewing window with absorbent paper oil soaked.

4. Plug in the mains and set thermostat to the required temperature (see the reference menu).

5. Add food (as dry as possible) into the basket first.

- Do not overload basket.

- Place food of uniform size into the basket so that cook evenly.

- Be sure to dry all food before frying.

6. Place the basket back into the fryer. Remove the handle and close the lid. The basket and food must be totally immersed in the oil.

Do not add water or wet stuff to the cooking oil, even small amounts of water will cause oil to spatter.

7. After cooking, lift the basket out of the oil to drain.

FRYING:

Do not overfill the basket, this will cause the oil temperature dropping and make the food greasy.

The oil must always cover the food.

If necessary, remove ice from frozen food before frying; then lower slowly the basket into boiled oil to avoid splashes.

Cut pieces of food of equal dimension in order to fry them correctly. The food must be perfectly dry before low then into oil/fat to avoid splashes. Before frying food that contains "water" (fish, meat, vegetables...) it is recommended to put them into bread or flour.

Check the next table for cooking temperature that could be approximate, it depends of quantity and taste.

FOOD TYPE:	TEMPERATURE(°C)	MINUTES:
MUSHROOMS	170°	3-5
CRUMBED CHICKEN	190°	10-14
WHOLE SHIMP	170°	3-5
FISH CAKES	170°	3-5
FILLETS	170°	5
ONIONS	190°	2-4
FRENCH FRIES	190°	8-12
POTATO CHIPS	190°	12-18

CARE AND CLEANING:

Before cleaning the fryer unplug the cord from the socket and wait until oil is completely cooled to prevent from burns.

Empty the oil from the non-stick container ; remove residue with a sponge or absorbing paper of kitchen.

Pour some hot water and wash liquid into the container and let work for 30 minutes ; wash the container with spatula used for non-stick surfaces or a soft sponge. Empty the tank and rinse it carefully with water.

Wash the basket with hot water and wash liquid.

Wash the body and the lid with a soft and wet cloth.

Well dry all the parts.

Do not use abrasive sponge in order to protect the fryer container.

Do never immerge the fryer into water or put it under water flow.

TECHNICAL DATA:

Power 900W

Power supply 220-240V ~ 50/60Hz

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



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

GUARANTEE CERTIFICATE

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

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

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

GUARANTEE CONDITIONS

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

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

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

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

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

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

PRECAUTIONS GENERALES

LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS SUIVANTES AVANT LA PREMIERE UTILISATION DE L'APPAREIL.

Avant et durant l'utilisation de cet appareil il est nécessaire de suivre précautions élémentaires suivantes.

Après avoir enlever l'emballage, s'assurer de l'intégrité de l'appareil. En cas de doute ne pas utiliser l'appareil et s'adresser à un professionnel qualifié. Les éléments d'emballage (sachets plastique, polystyrène, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants, car potentiellement dangereux.

Il est recommandé de ne pas jeter les éléments d'emballage dans les déchets ménagers, mais de les déposer dans les centres de traitement des déchets appropriés, en demandant éventuellement conseil au gérant du centre de sa commune de résidence.

Toujours s'assurer que la tension électrique soit la même que celle indiquée sur l'étiquette des données techniques et que le réseau électrique soit compatible avec la puissance de l'appareil.

En cas d'incompatibilité entre la prise électrique murale et celle de l'appareil faire changer la prise de l'appareil par un professionnel qualifié. Ce dernier devra s'assurer que la section des câbles de la prise soit adaptée à la puissance absorbée par l'appareil.

Ne jamais tirer sur le câble d'alimentation pour débrancher la prise électrique.

S'assurer que le câble n'entre pas en contact avec des superficies chaudes ou coupantes.

Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est abîmé.

Si le câble d'alimentation est endommagé, pour éviter tout risque, il devra être substitué par le constructeur, par son service d'assistance technique ou toute autre personne de même qualification.

Brancher l'appareil exclusivement sur une prise de courant alterné.

Il est en général déconseiller d'utiliser des adaptateurs, prises multiples et/ou rallonges. En cas de nécessité, utiliser seulement des adaptateurs ou rallonges conformes aux normes de sécurité en vigueur.

Cet appareil ne devra être utilisé que pour l'usage pour lequel il a été conçu.

Tout autre usage sera considéré comme inapproprié et donc dangereux, et engendrera l'annulation de la garantie.

Le constructeur ne peut être tenu pour responsable en cas de dommages causés par une utilisation incorrecte, inappropriée et déraisonnable.

Pour éviter tout risque d'échauffement il est recommandé de dérouler entièrement le câble d'alimentation et de débrancher l'appareil de la prise de courant en cas d'inutilisation.

Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou entretien, débrancher l'appareil de la prise de courant électrique.

Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.

Ne pas toucher l'appareil avec les mains et pieds mouillés ou humides.

Ne pas utiliser l'appareil si vous êtes pieds nus.

Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques comme la pluie, le soleil ...

Ne pas laisser l'appareil près d'une source de chaleur (ex. Radiateur)

Ne pas laisser les enfants, les personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience ou de connaissance technique, utiliser cet appareil sans surveillance

S'assurer que les enfants ne jouent pas avec cet appareil.

DÈS LORS QUE L'APPAREIL DOIT ÊTRE DÉTRUIT, IL EST RECOMMANDÉ DE COUPER LE CÂBLE D'ALIMENTATION, ET DE RETIRER TOUTES LES PARTIES SUSCEPTIBLES DE PRÉSENTER UN QUELCONQUE DANGER, EN PARTICULIER POUR LES ENFANTS QUI POURRAIENT UTILISER CET APPAREIL COMME UN JEU.

QUELQUES AVERTISSEMENTS

- Placez le produit sur une surface stable et de niveau afin que l'huile chaude ne puisse pas s'échapper.
- Le produit peut devenir très chaud pendant l'utilisation, il est donc recommandé de faire attention.
- Avant d'utiliser le produit la première fois, il est recommandé de bien nettoyer le produit et de laver les composants comme indiqué dans la section de nettoyage.
- N'utilisez pas le produit sans huile.
- Le produit est équipé d'un système de sécurité qui permet l'arrêt automatique en cas de surchauffe.

DESCRIPTION DU PRODUIT : Fig.A

1. fenêtre de contrôle de cuisson
2. couvercle
3. doublure interne
4. système de filtrage
5. corps de la friteuse
6. câble d'alimentation
7. pulsant pour la régularisation de la température
8. pulsant d'allumage/d'extinction
9. indicateur "prêt à l'emploi"
10. indicateur d'allumage
11. manche du panier
12. pieds en caoutchouc
13. pulsant d'ouverture du couvercle
14. récipient d'huile
15. panier

PULSANT D'OUVERTURE DU COUVERCLE :

En appuyant le pulsant, le couvercle s'ouvrira automatiquement (FIG. 5). De la friteuse sortira de la vapeur. Faire attention à ne pas se brûler les doigts.

Pour détacher le couvercle, le mettre dans une position verticale et le tirer vers le haut (FIG. 7).

SYSTÈME DE FILTRAGE :

Le couvercle est équipé d'un système de filtrage. Ne pas oublier de l'enlever quand on procède au nettoyage de l'appareil. (FIG 8)

ASSEMBLAGE DU RÉCIPIENT (FIG.9)

- 1: Extraire le panier
- 2: Extraire le récipient et verser l'huile à l'intérieur
- 3: Repositionner le récipient à l'intérieur de son compartiment en respectant l'indication présente (R) for right (droite) (L) for left (gauche)

HERMOSTAT ET INDICATEUR DE FONCTIONNEMENT:

En fonction de la qualité des aliments il est possible de régler la température de la friteuse (150°-170°, and 190° C).

INDICATEUR "prêt à l'emploi" : cette lumière s'allumera automatiquement au moment où la température augmentera et elle s'éteindra seulement une fois que la température imposée a été rejointe.

INDICATEUR d'allumage: cette lumière s'allumera quand l'appareil est en fonction.

FRITEUSE USAGE:

1. Enlever le panier avec le manche du compartiment approprié
2. Verser entre 1 e 1,5 L d'huile à l'intérieur de la friteuse. Le niveau d'huile doit respecter les niveaux MAX & MIN présents à l'intérieur du récipient de la friteuse (voir fig.10)
Utiliser seulement de l'huile appropriée pour la friture des aliments. Beurre, margarine huile d'olive ou gras végétal sont adaptés à cet appareil.
3. Pour éviter la formation de buée sur la fenêtre de contrôle cuisson, passer du papier de cuisine légèrement imbué d'huile sur la partie intérieure du verre.

4. Brancher l'appareil à la prise et imposer la température désirée selon le type d'aliment choisi
5. Ajouter les aliments à l'intérieur du panier
 - Ne pas surcharger le panier
 - Insérer des aliments uniformes/de la même grandeur pour faciliter la friture
 - S'assurer d'avoir séché correctement tous les aliments avant de procéder avec la friture.
6. Positionner le panier à l'intérieur de la friteuse et refermer que ce soit le manche pliable que le couvercle. Le panier qui contient les aliments doit être complètement recouvert d'huile. Ne pas ajouter de l'eau ou d'autres aliments mouillés d'huile pour éviter des éventuels éclaboussements.
7. Après avoir cuisiné, soulever le panier et égoutter soigneusement l'huile.

FRITURE DES ALIMENTS

Ne pas surcharger le panier, cela provoquerait un abaissement de la température d'huile et donc une friture trop grasse et non uniforme.

L'huile doit couvrir tous les aliments qui sont en train de cuire.

Les aliments surgelés sont souvent recouverts de nombreux cristaux de glace qu'il faut chercher d'éliminer avant la cuisson; plonger ensuite le panier dans l'huile de friture très lentement pour éviter des bouillonnements de l'huile.

Contrôler que les aliments soient très fins et de la même épaisseur, car les aliments trop épais cuisent mal à l'intérieur, alors que ceux avec une épaisseur uniforme rejoignent en même temps la cuisson idéale.

Sécher parfaitement les aliments avant de les plonger dans de l'huile/gras pour éviter des éclaboussements; en outre les aliments humides résultent trop mous après la cuisson. Il est conseillé de paner ou d'enfariner les aliments riches d'eau (poisson, viande, légume), en ayant soin d'éliminer le pain ou la farine en excès avant les plonger dans de l'huile/gras.

Consulter le tableau suivant en tenant présent que le temps et les températures de cuisson sont approximatifs, ils doivent être réglés en fonction de la qualité et du goût personnel.

ALIMENT:	TEMPÉRATURE (°C)	MINUTES:
CHAMPIGNONS	170°	3-5
PETITS MORCEAUX DE POULET PANÉ	190°	10-14
ÉCREVISSSES	170°	3-5
POISSON	170°	3-5
PETITS MORCEAUX DE VIANDE	170°	5
OIGNONS	190°	2-4
POMMES DE TERRE FRITES	190°	8-12
POMMES DE TERRE	190°	12-18

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE LA FRITEUSE:

Avant de procéder au nettoyage débrancher le câble d'alimentation à la prise de courant électrique et attendre que l'huile soit refroidie pour éviter le risque de brûlures.

Vider l'huile du récipient anti-adhérent; enlever le dépôt d'huile avec l'aide d'une éponge ou avec un papier absorbent.

Verser de l'eau chaude et du savon dans le récipient et laisser agir au moins pour 30 minutes; laver le récipient avec une spatule spéciale pour matériaux anti-adhérents ou avec une éponge souple. Vider le récipient et laver avec beaucoup de soins (eau abondante).

Laver le panier avec de l'eau chaude et du savon pour lave-vaisselle.

Nettoyer le corps et le couvercle avec un chiffon souple mouillé.

Sécher toutes les parties avec beaucoup de soin.

Ne pas utiliser d'éponges abrasives de façon à ne pas abimer la friteuse.

Ne jamais plonger la friteuse dans de l'eau et ne pas la mettre au-dessous du jet du robinet

DONNÉES TECHNIQUES:

Puissance 900 W

Alimentation 220-240V ~ 50/60Hz

Dans un soucis 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

La garantie d'application est valable pour 24 mois à partir de la date d'achat pour des défauts de matériel ou de fabrication.

La garantie est valable uniquement en présentant le certificat de garantie et le document d'achat (ticket de caisse) qui certifie la date d'achat et le nom du modèle de l'appareil acheté

Si l'appareil devrait demander l'assistance technique s'adresser au vendeur ou auprès de notre siège. Ceci pour conserver inaltérée l'efficacité de votre appareil et pour NON invalider la garantie. Des éventuelles manipulations de l'appareil de la part du personnel non autorisé invalident automatiquement la garantie.

CONDITIONS DE GARANTIE

S'il y a des pannes à cause des défauts de matériel et/ou de fabrication pendant la période de garantie, nous garantissons la réparation du produit gratuitement.

Elles ne sont pas couvertes de la garantie toutes les parties qui devraient résulter défectueuses à cause de :

- a. Dommages de transport ou de chutes accidentelles,
- b. Installation erronée ou inadaptation de l'installation électrique,
- c. Réparations ou modifications effectuées par un personnel non autorisé,
- d. Manque ou incorrect entretien et nettoyage,
- e. Produit et/ou parties du produit relevant de l'usure et/ou consommables (ex : lampes piles, lames)
- f. Manque d'observation des instructions pour le fonctionnement de l'appareil, négligence dans l'utilisation

La liste indiquée ci-dessus est à titre purement exemplaire et non exhaustif, car la présente garantie est donc exclue pour toutes les circonstances qui ne peuvent pas dériver des défauts de fabrication de l'appareil.

En outre la garantie est exclue dans tous les cas d'usage impropre de l'appareil et en cas d'usage professionnel.

Beper S.R.L. décline chaque responsabilité pour des éventuels dommages qui peuvent directement ou indirectement dériver à des personnes, des choses et des animaux domestiques, en conséquence au non-respect de toutes les prescriptions indiquées dans le « livret des instructions et des précautions » approprié, en thème d'installation, d'utilisation et d'entretien de l'appareil.

LE SERVICE APRÈS-VENTE EST EFFECTUÉ PAR VOTRE REVENDEUR OU PAR L'IMPORTATEUR/DISTRIBUTEUR DES PRODUITS BEPER.

ÉCRIVEZ UN E-MAIL AU assistenza@beper.com POUR CONNAITRE LE CENTRE SERVICE AGRÉÉ 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 Duschaum. 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 Duschaum 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, Hagel 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.

Einige Warnungen

- Stellen Sie das Produkt auf eine stabile und ebene Oberfläche, damit das heiße Öl nicht austreten kann.
- Das Produkt kann während des Gebrauchs sehr heiß werden, daher wird empfohlen, darauf zu achten.
- Bevor Sie das Produkt zum ersten Mal verwenden, sollten Sie das Produkt gut reinigen und die Komponenten wie im Abschnitt Reinigung beschrieben reinigen.
- Verwenden Sie das Produkt nicht ohne Öl.
- Das Produkt ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet, das eine automatische Abschaltung im Falle einer Überhitzung ermöglicht.

PRODUKTBESCHREIBUNG: Fig.A

1. Sichtfenster
2. Deckel
3. Innenfutter
4. Filtersystem
5. Fritteusenbehälter
6. Stromkabel
7. Temperaturschalter
8. Basis
9. Licht "gebrauchsfertiges"
10. Betriebslampe
11. Griff des Korbes
12. Gummifüße
13. Öffnungstaste des Deckels
14. Ölbehälter
15. Korb

ÖFFNUNGSTASTE DES DECKELS:

Durch Drücken der Taste wird der Deckel automatisch geöffnet. (Fig.5) Der Dampf wird aus der Fritteuse entweichen. Achten Sie darauf, sich nicht die Finger zu verbrennen.

Um den Deckel zu entfernen, klappen Sie ihn in einer aufrechten Position und ziehen Sie ihn nach oben (Fig. 7).

FILTERSYSTEM:

Der Deckel ist mit einem Filtersystem ausgestattet. Denken Sie immer daran, es bei der Reinigung des Gerätes zu entfernen. (FIG. 8)

ZUSAMMENSETZUNG DER FRITTEUSE (FIG.9):

- 1: Nehmen Sie den Korb heraus.
- 2: Entfernen Sie den Behälter und gießen Sie das Öl in seinem Inneren.
- 3: Setzen Sie den Behälter wieder in seinem Gehäuse so ein, dass die Positionierungsanweisung auf dem Selbigen eingehalten werden (R) für Rechts (L) für Links.

THERMOSTAT UND FUNKTIONSLICHTER:

Je nach Art des Lebensmittels kann man die Temperatur der Fritteuse einstellen (150 °, 170 ° und 190 ° C).

LICHT "gebrauchsfertiges" : das Licht schaltet sich automatisch ein, wenn die Temperatur erreicht ist.

BETRIEBSLICHT: das Licht leuchtet auf, wenn das Gerät in Betrieb ist.

BETRIEB DES FRITTEUSES:

1. Nehmen Sie den Korb mit den Griff aus dem Behälter

2. Giessen Sie 1 bis 1,5 l Öl in die Fritteuse. Der Ölstand muss innerhalb der MAX & MIN Spanne im Inneren des Behälters der Fritteuse bleiben (siehe FIG.10)

Verwenden Sie nur Öl zum Braten von Lebensmitteln geeignet. Butter, Margarine, Olivenöl oder Pflanzenfett sind für dieses Gerät nicht geeignet.

3. Um die Bildung von Kondenswasser auf der Sichtfenster zu vermeiden, fahren Sie mit Küchenpapier leicht mit Öl getränkt auf die Innenseite des Glases.

4. Schließen Sie das Gerät an die Steckdose an und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein, je nach Art des gewählten Lebensmittels

5. Geben Sie die Lebensmittel in den Korb

-Überfüllen Sie nicht den Korb

-Geben Sie gleich große Lebensmittel hinein für ein besseres Ergebnis

-Stellen Sie sicher, dass alle Lebensmittel vor dem Frittieren gründlich abgetrocknet wurden

6. Legen Sie den Korb in der Fritteuse, setzen Sie den Deckel darauf. Der Korb mit den Lebensmittel muss vollständig in Öl eingetaucht werden.

Kein Wasser oder andere nasse Nahrungsmittel in Öl hinzufügen um Spritzer zu vermeiden.

7. Wenn fertig, heben Sie den Korb und lassen Sie das Öl sorgfältig abtropfen.

RITTIERVORGÄNGE

Überfüllen Sie nicht den Korb, da dies eine Senkung der Öltemperatur bedeuten könnte und damit fettigere und weniger einheitlich frittierte Lebensmittel.

Das Öl sollte immer alle Lebensmittel, die Sie frittieren werden, decken.

Gefrorene Nahrungsmittel sind oft mit Eiskristalle versehen, die vor dem Kochen entfernt werden sollten; tauchen Sie dann sehr langsam den Korb in das Öl, um das Überkochen zu verhindern.

Die Lebensmittel sollten dünn geschnitten sein und eine gleichmäßige Dicke aufweisen, da zu dicke Nahrungsteile oft innen gar bleiben, während die mit einer gleichmäßigen Dicke idealerweise gleichzeitig fertig werden.

Trocknen Sie die Lebensmittel gründlich ab, bevor Sie sie in das Öl bzw. Fett eintauchen, um Spritzer zu vermeiden; außerdem bleibt nasse Nahrung matschig nach dem Frittieren. Es wird empfohlen, wasserreiche Lebensmittel (Fisch, Fleisch, Gemüse), davor mit Brot oder Mehl zu panieren, wobei darauf geachtet werden soll, dass überschüssiges Brot oder Mehl entfernt werden, bevor sie in das Öl / Fett eingetaucht werden.

Beachten Sie folgende Tabelle. Garzeiten und Temperaturen stellen ungefähre Werte dar und müssen je nach Menge und persönlichem Geschmack angepasst werden.

LEBENSMITTEL:	TEMPERATUR (° C)	MINUTEN
PILZE	170°	3-5
PANIERTE HÄHNCHENHAPPEN	190°	10-14
SHRIMPS	170°	3-5
FISCH	170°	3-5
FLEISCHHAPPEN	170°	5
ZWIEBELN	190°	2-4
POMMES	190°	8-12
KARTOFFELN	190°	12-18

WARTUNG UND REINIGUNG DER FRITTEUSE:

Vor der Reinigung trennen Sie das Netzkabel aus der Steckdose und warten Sie, bis das Öl abgekühlt ist, um das Risiko von Verbrennungen zu vermeiden.

Nehmen Sie das Öl aus der Antihaft-Pfanne ; entfernen Sie den Ölrest mit Hilfe von einem Schwamm oder saugfähigem Papier.

Gießen Sie warmes Seifenwasser in den Behälter und lassen Sie mindestens 30 Minuten lang einwirken; waschen Sie den Behälter mit einem speziellen Spachtel für Antihaft-Material oder mit einem weichen Schwamm. Leeren Sie den Behälter aus und spülen Sie ihn sorgfältig (viel Wasser) ab.

Waschen Sie den Korb mit warmem Wasser und Spülmittel.

Reinigen Sie das Gehäuse und den Deckel mit einem feuchten, weichen Tuch.

Trocknen Sie alle Teile sorgfältig ab.

Verwenden Sie keine Scheuerschwämme, um die Fritteuse nicht zu beschädigen.

Tauchen Sie die Fritteuse nicht ins Wasser und halten Sie sie nicht unter fließendem Wasser.

TECHNISCHE DATEN:

Leistung 900W

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.

GARANTIESCHEIN

Die Gewährleistung gilt 24 Monate ab Kaufdatum für Material- und Herstellungsfehler.

Die Garantie gilt nur wenn der Garantieschein vom Kaufbeleg (Quittung), mit Kaufdatum und Name des gekauften Gerätemodells, begleitet wird.

Sollte das Gerät einmal technische Unterstützung benötigen, wenden Sie sich bitte an dem Verkäufer oder an unserem Firmensitz. Dies um die Effizienz des Gerätes aufrechtzuerhalten und damit die Garantie NICHT erlischt. Bei eventuellen Beschädigungen des Gerätes durch nicht autorisierte Personen, erlischt die Garantie automatisch.

GARANTIEBEDINGUNGEN

Sollte es zu Funktionsstörungen aufgrund von Fehlern in Material und / oder Verarbeitung während der Garantiezeit kommen, garantieren wir die Reparatur des Produkts kostenlos.

Alle Teile die nicht durch Garantie gedeckt sind, sind die, die sich als defekt erweisen aufgrund von:

- a. Transportschäden oder Stürze,
- b. Falscher Installation oder ungeeigneter elektrischer Anlage,
- c. Reparaturen oder Änderungen durch nicht autorisierte Personen,
- d. Fehlender oder falscher Wartung und Reinigung,
- e. Produkt und / oder Teile des Produkts, die dem Verschleiß unterliegen und / oder Verbrauchsmaterial (z. B.: Lampen, Batterien, Klängen) darstellen
- f. Nicht befolgen der Gebrauchsanweisungen des Gerätes, Fahrlässigkeit oder unvorsichtigem Gebrauch.

Die obige Liste ist beispielhaft und nicht erschöpfend, da diese Garantie für all jene Situationen ausgeschlossen ist, den keinem Produktionsfehler zuzuweisen sind.

Die Garantie ist auch in allen Fällen von missbräuchlichen Verwendung des Gerätes und im Falle vom beruflichen Einsatz ausgeschlossen.

Beper Srl übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die direkt oder indirekt Personen, Gegenstände und Haustieren betreffen könnten, als Folge der Nicht-Einhaltung aller in der Broschüre „Gebrauchsanweisungen und Warnungen“ enthaltenen Anweisungen in Bezug auf Installation, Bedienung und Wartung.

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

ADVERTENCIAS GENERALES

LEER ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL APARATO

Antes y durante el uso del artículo es necesario seguir algunas precauciones básicas.

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 junto con los residuos domésticos los materiales presentes en el embalaje sino depositarlos en centros de recogida de residuos, solicitando información adicional al gestor del punto de recogida urbano del propio 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.

No tirar nunca el cable para desenchufarlo de la corriente eléctrica.

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

No utilizar el aparato con el cable dañado.

Conectar el aparato exclusivamente a una presa de corriente alterna.

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

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.

Para evitar sobrecalentamientos peligrosos, se recomienda estirar totalmente el cable de alimentación y de desenchufar el enchufe de la red de alimentación eléctrica cuando el aparato no esté siendo utilizado.

Para evitar calentamientos peligrosos, se recomienda estirar completamente el cable de alimentación y desenchufarlo de la red eléctrica cuando no esté siendo utilizado.

No introducir nunca el aparato en agua u otros líquidos.

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 fuente de calor (ej. radiador)

Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluido niños) con capacidad física, sensorial o mental reducida o personas con falta de experiencia y conocimiento del aparato salvo que estén controladas o bien instruidas respecto al uso del propio aparato por parte de la persona responsable de su seguridad.

Asegurarse de que no niños no jueguen con el aparato.

Cuando se decida tirar a la basura este aparato, se recomienda convertirlo en inoperante previamente cortando el cable de alimentación.

SE, RECOMIENDA ADEMÁS CONVERTIR EN INÓCUAS LAS PARTES DEL APARATO SUSCEPTIBLES DE CONSTITUIR UN PROBLEMA, ESPECIALMENTE PARA LOS NIÑOS QUE PODRÍAN UTILIZAR EL APARATO PARA JUGAR.

ALGUNAS ADVERTENCIAS

- Coloque el producto en una superficie estable y nivelada para que el aceite caliente no pueda escapar.
- El producto puede calentarse mucho durante el uso, por lo que se recomienda prestar atención.
- Antes de usar el producto la primera vez, se recomienda limpiar bien el producto y lavar los componentes como se indica en la sección de limpieza.
- No use el producto sin aceite.
- El producto está equipado con un sistema de seguridad que permite el apagado automático en caso de sobrecalentamiento.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO: Fig.A

1. Ventana para el control de la cocción
2. Tapa
3. Revestimiento interior
4. Sistema de filtración
5. Cuerpo de la freidora
6. Cable de alimentación
7. Mando para la regulación de la temperatura
8. Base
9. Piloto de “ Listo para usar”
10. Piloto de funcionamiento
11. Mango de la cesta
12. Pies de goma
13. Botón de abertura de la tapa
14. Recipiente del aceite
15. Cesta

BOTÓN DE ABERTURA DEL MANGO:

Pulsando el botón, la tapa se abre automáticamente (FIG.5). De la friadora sale del vapor. Haga atención a no quemarse los dedos.

Para desenganchar la tapa, la coloque en posición vertical y la tire hacia el alto. (FIG 7)

SISTEMA DE FILTRACIÓN:

La tapa está equipada con un sistema de filtración. Se acuerde siempre de quitarlo cuando actúa la limpieza del aparato. (FIG 8)

Ensamblaje del recipiente (FIG.9):

- 1: extraiga la cesta
- 2: extraiga el recipiente y eche dentro el aceite
- 3: recoloque el recipiente en su sitio respetando la indicación referida en el mismo R (derecha) – L (izquierda)

TERMOSTATO Y PILOTOS DE FUNCIONAMIENTO:

Según las clases de alimentos es posible regular la temperatura de la freidora (150°, 170° y 190° C).

Piloto de “ Listo para usar” : esta luz se enciende automáticamente en el momento que se alcanza la temperatura seleccionada.

Piloto de encendido: esta luz se enciende cuando el aparato está en función.

USO DE LA FREIDORA:

1. Saque la cesta con el mango de su sitio
2. Eche entre 1 y 1,5 L de aceite dentro la freidora. El nivel de aceite tiene que respetar los de MAX y MIN puestos dentro del recipiente de la freidora (vea fig 10).
Emplee sólo aceite apto para la fritura de los alimentos. Mantequilla, margarina, aceite de oliva o grasa vegetal no son adecuados para este aparato.
3. Para evitar la formación del agua de condensación en la ventana para el control de la cocción, pase del papel para la cocina ligeramente embebido de aceite en la parte interna del cristal.

4. Conecte el aparato a la toma de alimentación y seleccione la temperatura deseada según la clase del alimento elegido.

5. Añada los alimentos dentro la cesta.

No sobrecargue la cesta.

Introduzca alimentos del mismo tamaño para facilitar la fritura.

Se asegure de haber secado atentamente todos los alimentos antes de seguir con la fritura.

6. Coloque la cesta dentro la freidora y vuelva a cerrar sea el mango plegable que la tapa. La cesta con los alimentos tiene que ser completamente sumergida en el aceite.

No añada agua u otros alimentos mojados en el aceite para evitar eventuales salpicaduras.

7. Después haber cocinado, levante la cesta y escurra atentamente el aceite.

FRITURA DE LOS ALIMENTOS

No sobrecargue la cesta, esto puede provocar una bajada de la temperatura del aceite y por lo tanto una fritura muy grasa y poco uniforme.

El aceite tiene siempre que cubrir toda la comida que quiere freir.

Los alimentos congelados están a veces cubiertos con numerosos cristales de hielo que es necesario eliminar antes de la cocción; luego sumerja la cesta en el aceite para la fritura muy lentamente para evitar burbujas del aceite.

Controle que los alimentos sean finos y de igual espesor, porque los alimentos muy espesos no cuecen bien dentro, mientras que los de espesor uniforme alcanzan al mismo tiempo la cocción ideal.

Seque perfectamente los alimentos antes de sumergirlos en el aceite/grasa para evitar salpicaduras: además los alimentos húmedos se hacen blandos después de la cocción. Se aconseja de rebozar o enharinar los alimentos ricos en agua (pescado, carne, verduras), teniendo cuidado de eliminar el pan o la harina en exceso, antes de sumergirlos en el aceite/grasa.

Consulte la siguiente tabla teniendo en cuenta que los tiempos y las temperaturas de cocción son aproximativos, tienen que ser determinatos en función de las cantidades y de su gusto.

ALIMENTO	TEMPERATURA (° C)	MINUTOS
SETAS	170°	3-5
TACOS DE POLLO REBOZADOS	190°	10-14
GAMBAS	170°	3-5
PESCADOS	170°	3-5
TACOS DE CARNE	170°	5
CEBOLLA	190°	2-4
PATAS FRITAS	190°	8-12
PATATAS	190°	12-18

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LA FREIDORA:

Antes de proceder con la limpieza desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente y atienda que el aceite se enfrie para evitar el riesgo de quemaduras.

Vacíe el aceite del recipiente antiadherente; saque el depósito de aceite con la ayuda de una esponja o con del papel absorbente.

Eche agua caliente y detergente dentro el recipiente y deje obrar por lo menos 30 minutos; lave el recipiente con una espátula apropiada para materiales antiadherentes o con una esponja suave.

Vacíe el recipiente y enjuague con mucha atención (mucha agua).

Lave la cesta con agua caliente y detergente para la vajilla.

Limpie el cuerpo y la tapa con un paño suave humedecido.

Seque todos los elementos atentamente.

No emplee esponjas abrasivas de tal manera que no se arruine la freidora.

No sumerja nunca la freidora en agua y no la coloque bajo el chorro del grifo.

DATOS TÉCNICOS:

Potencia 900W

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

Una eliminación no correcta de este producto podría conllevar sanciones.

CERTIFICADO DE GARANTÍA

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

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

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

CONDICIONES DE GARANTÍA

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

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

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

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

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

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

CONTACTE CON EL DISTRIBUIDOR DE SU PAIS O EL DEPARTAMENTO DE POST VENTA DE BEPER. ENVIE UN E-MAIL A asssitenza@beper.com Y LE ENVIAREMOS DATOS DE SU SERVICIO TECNICO EN SU PAIS.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Πριν χρησιμοποιήσετε την συσκευή διαβάστε προσεκτικά τις παρακάτω οδηγίες χρήσεως και φυλάξτε τις για μελλοντική χρήση.

Διαβάστε προσεκτικά τις παρακάτω οδηγίες, δεδομένου ότι θα σας δώσουν χρήσιμες πληροφορίες για την ασφάλεια σχετικά με την εγκατάσταση, τη χρήση και τη συντήρηση και θα σας βοηθήσουν να αποφύγετε ατυχίες και πιθανά ατυχήματα.

Αφαιρέστε τη συσκευασία και βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι άθικτη με ιδιαίτερη προσοχή στο καλώδιο τροφοδοσίας. Τα στοιχεία της συσκευασίας (πλαστικές σακούλες κλπ.) δεν πρέπει να είναι προσβάσιμα στα παιδιά, προκειμένου να προφυλαχθούν από τις πηγές κινδύνου. Συνιστάται να μην ρίξετε τα στοιχεία της συσκευασίας σε οικιακά απορρίμματα, αλλά να τα τοποθετήσετε στο κατάλληλο σημείο συλλογής ή καταστροφής των απορριμμάτων του τμήματος καθαριότητας του Δήμου σας.

Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο ή από εξίσου ειδικευμένα άτομα προς αποφυγή κινδύνου.

Πριν συνδέσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι η τάση του δικτύου αντιστοιχεί στα στοιχεία που αναγράφονται στην ετικέτα. Η συσκευή μπορεί να καταστραφεί αν η τάση δεν είναι σωστή.

Αν το φις δεν ταιριάζει στην πρίζα απευθυνθείτε σε ειδικευμένο άτομο προκειμένου να αντικαταστήσει το βύσμα με το κατάλληλο και να διασφαλίσει ότι το τμήμα καλωδίων της πρίζας είναι κατάλληλο για την απορρόφηση της ενέργειας της συσκευής σας.

Γενικά, η χρήση προσαρμογέα πολλαπλών βυσμάτων και / ή επεκτάσεων δεν συνιστάται. Αν είναι απαραίτητο, χρησιμοποιείτε μόνο απλό ή πολλαπλό προσαρμογέα και επέκταση σύμφωνα με τους κανόνες ασφαλείας που ισχύουν, διασφαλίστε ότι τα όρια ισχύος τα οποία είναι σημειωμένα στον απλό προσαρμογέα και στις επεκτάσεις και η μέγιστη ισχύς που είναι σημειωμένη στον πολλαπλό προσαρμογέα δεν υπερβαίνονται.

Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή αν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά.

Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή μετά από μια μη σωστή λειτουργία. Σε αυτή την περίπτωση, απενεργοποιήστε την για μην ανοίξει και σπάσει και επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κατάστημα για την επισκευή της συσκευής γιατί απαιτούνται γνήσια ανταλλακτικά. Η μη σωστή τήρηση των οδηγιών μπορεί να επηρεάσει την ασφάλεια της συσκευής σας.

Αυτή η συσκευή πρέπει να προορίζεται για την χρήση για την οποία κατασκευάστηκε.

Κάθε άλλη χρήση πρέπει να θεωρείται ως ακατάλληλη και κατά συνέπεια επικίνδυνη.

Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για τυχόν ζημιές που οφείλονται σε ακατάλληλη, λανθασμένη ή απερισκεπτη χρήση. Η συσκευή αυτή προορίζεται **ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ**.

Για την προστασία από ηλεκτροπληξία, μη βυθίζετε το καλώδιο, το βύσμα ή οποιοδήποτε άλλο μέρος της συσκευής σε νερό ή άλλο υγρό. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε εκρηκτικές ύλες, εύφλεκτα υλικά, αέρια και φλόγες.

Μην αφήνετε τα παιδιά, τα άτομα με αναπηρία ή ανθρώπους χωρίς εμπειρία ή τεχνική ικανότητα να χρησιμοποιούν τη συσκευή, εάν δεν έχουν σωστή επίβλεψη. Η στενή επίβλεψη είναι απαραίτητη όταν οποιαδήποτε συσκευή χρησιμοποιείται από ή κοντά σε παιδιά. Βεβαιωθείτε ότι τα παιδιά δεν παίζουν με την συσκευή.

Μη κρατάτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή πόδια. Μη κρατάτε τη συσκευή με γυμνά πόδια.

Ποτέ μην χρησιμοποιείτε άλλα εξαρτήματα εκτός από εκείνα που προβλέπονται από Berer. Η χρήση εξαρτημάτων που δεν συνιστώνται από τον κατασκευαστή της συσκευής μπορεί να προκαλέσουν κίνδυνο ή τραυματισμό.

Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή στον άμεσο περιβάλλοντα χώρο του μπάνιου, του ντους ή της πισίνας.

Ποτέ μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε την συσκευή.

Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο δεν κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή από τον πάγκο της κουζίνας και δεν έρχεται σε επαφή με θερμές επιφάνειες

ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ:

Τοποθετήστε τη συσκευή σε σταθερή και επίπεδη επιφάνεια για να μην υπερχειλίσει το καυτό λάδι. Η συσκευή μπορεί να γίνει πολύ καυτή κατά τη διάρκεια λειτουργίας της, οπότε συνιστάται να προσέχετε.

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά συνιστάται να την καθαρίσετε καλά και να πλύνετε όλα τα μέρη σύμφωνα με τις οδηγίες στο κεφάλαιο “καθαρισμός”.

Μη χρησιμοποιήσετε τη συσκευή χωρίς λάδι.

Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με σύστημα ασφαλείας που την απενεργοποιεί αυτόματα σε περίπτωση υπερθέρμανσης.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ Fig.A

1. Παράθυρο ελέγχου
2. Καπάκι
3. Εσωτερικό κάλυμμα
4. Φίλτρο
5. Περίβλημα
6. Καλώδιο
7. Θερμοστάτης
8. Βάση
- 9.. Λυχνία ετοιμότητας
10. Λυχνία λειτουργίας
11. Λαβή καλαθιού
12. Αντιολισθητικά πόδια
13. Κουμπί ανοίγματος καπακιού
14. Δοχείο λαδιού
15. Καλάθι

ΚΟΥΜΠΙ ΑΝΟΙΓΜΑΤΟΣ ΚΑΠΑΚΙΟΥ

Πατήστε το κουμπί και το καπάκι θα ανοίξει αυτόματα. Ατμός θα απελευθερωθεί από τη φριτζά, προφυλάσσοντας από εγκαύματα (Σχήμα 5).

ΓΙΑ ΝΑ ΑΦΑΙΡΕΣΕΤΕ ΤΟ ΚΑΠΑΚΙ

Σηκώστε το καπάκι σε κάθετη θέση και τραβήξτε προς τα πάνω(Σχήμα 7).

ΣΥΣΤΗΜΑ ΦΙΛΤΡΟΥ

Το καπάκι έχει σύστημα φίλτρου. Για να το καθαρίσετε τραβήξτε το έξω. (Σχήμα 8).

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΔΕΞΑΜΕΝΗΣ (Σχήμα 9)

1. Αφαιρέστε το καλάθι
- 2.. Αφαιρέστε τη δεξαμενή και αδειάστε το λάδι
3. Τοποθετήστε τη δεξαμενή προσέχοντας τις κατευθύνσεις (L αριστερά, R δεξιά)

ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗΣ ΚΑΙ ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΗ ΛΥΧΝΙΑ

Ο θερμοστάτης είναι ρυθμισμένος σε θέσεις 150-170°C και 190°C, που σας προσφέρουν την καλύτερη δυνατή θερμοκρασία για το μαγείρεμα των τροφίμων.

Η ΛΥΧΝΙΑ ΕΤΟΙΜΟΤΗΤΑΣ θα ανάψει αυτόματα όταν η προεπιλεγμένη θερμοκρασία έχει επιτευχθεί.

Η ΛΥΧΝΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ θα ανάψει αυτόματα όταν η συσκευή συνδεθεί στη πρίζα.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΦΡΙΤΕΖΑΣ

1. Αφαιρέστε το καλάθι από τη λαβή
2. Ρίξτε περίπου 1-1.5 λίτρα λαδιού στη φριτζά. Το επίπεδο του λαδιού πρέπει να είναι μεταξύ της ένδειξης MIN και MAX που είναι σημειωμένη στο δοχείο (Σχέδιο 10). Χρησιμοποιήστε μόνο καλής ποιότητας φυτικό λάδι ή μαγειρικό λίπος για φριτζά. Βούτυρο, μαργαρίνη, ελαιόλαδο ή ζωικά λίπη δε συνιστώνται εξαιτίας των χαμηλότερων θερμοκρασιών σημείων καπνού.
3. Επαλείψτε το παράθυρο ελέγχου με χαρτί ποτισμένο σε λάδι.
4. Συνδέστε το καλώδιο στην πρίζα και ρυθμίστε τον θερμοστάτη στη επιθυμητή θερμοκρασία (δείτε την παραπομπή).
5. Προσθέστε όσο το δυνατόν πιο στεγνά τρόφιμα στο καλάθι.
Μην υπερφορτώνετε το καλάθι
Βάλτε όμοια κομμένα τρόφιμα στο καλάθι ώστε να μαγειρευτούν ομοιόμορφα.
Στεγνώστε καλά τα τρόφιμα πριν τα τηγανίσετε.
6. Βάλτε το καλάθι μέσα στη φριτζά. Αφαιρέστε τη λαβή και κλείστε το καπάκι. Το καλάθι και το περιεχόμενό του θα πρέπει να είναι πλήρως βυθισμένα στο λάδι
Μη προσθέτετε νερό ή άλλα υγρά υλικά στο λάδι, ακόμη και μικρές ποσότητες νερού θα κάνουν το λάδι να πιτσιλάει.
7. Μετά το τηγάνισμα, βγάλτε το καλάθι έξω από το λάδι για να στραγγίξει.

ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ

Μην υπερφορτώνετε το καλάθι, αυτό θα προκαλέσει πτώση θερμοκρασίας και θα κάνει το φαγητό λιπαρό.

Το λάδι πρέπει να καλύπτει πάντα το φαγητό.

Αν είναι απαραίτητο, αφαιρέστε τον πάγο από τα κατεψυγμένα φαγητά πριν τηγανίσετε. Τοποθετείτε αργά το καλάθι στο λάδι που καίει για να αποφεύγετε πιτσιλιές.

Κόψτε κομμάτια φαγητού σε ίσες διαστάσεις ώστε να μαγειρευτούν ομοιόμορφα. ΤΟ φαγητό πρέπει να είναι τελείως στεγνό πριν τοποθετηθεί μέσα στο λάδι/λίπος ώστε να αποφευχθούν οι πιτσιλιές. Πριν τηγανίσετε φαγητό που περιέχει νερό (ψάρι, κρέας, λαχανικά) προτείνεται να τα επαλείψετε με αλεύρι ή φρυγανιά.

Συμβουλευτείτε τον παρακάτω πίνακα για θερμοκρασίες τηγανίσματος, ανάλογα με την ποσότητα και την προτίμηση.

ΤΥΠΟΣ ΦΑΓΗΤΟΥ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ	ΛΕΠΤΑ
ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ	170°	3-5
ΚΟΤΟΜΠΟΥΚΙΕΣ	190°	10-14
ΓΑΡΙΔΕΣ	170°	3-5
ΨΑΡΟΚΡΟΚΕΤΕΣ	170°	3-5
ΦΙΛΕΤΑ	170°	5
ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ	190°	2-4
ΠΑΤΑΤΕΣ	190°	8-12
ΤΣΙΠΣ	190°	12-18

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Πριν καθαρίσετε τη φριτέζα αφαιρέστε το καλώδιο από τη πρίζα και περιμένετε μέχρι το λάδι να κρυώσει τελείως για να αποφύγετε εγκαύματα και τραυματισμούς.

Αδειάστε το λάδι από το αντικολλητικό δοχείο. Αφαιρέστε τυχόν υπολείμματα με ένα σφουγγάρι ή απορροφητικό χαρτί κουζίνας.

Βάλτε ζεστό νερό και απορρυπαντικό πιάτων στο δοχείο και αφήστε το να μουλιάσει για 30 λεπτά. Καθαρίστε το δοχείο με σπάτουλα για αντικολλητικές επιφάνειες ή ένα μαλακό σφουγγάρι. Αδειάστε το δοχείο και ξεπλύνετε προσεκτικά με νερό.

Πλύντε το καλάθι με ζεστό νερό και απορρυπαντικό πιάτων.

Καθαρίστε το σώμα και το καπάκι με ένα μαλακό νωπό πανί.

Στεγνώστε καλά όλα τα μέρη.

Μη χρησιμοποιείτε σκληρά σφουγγάρια ώστε να μην φθαρεί το δοχείο.

Ποτέ μη βυθίζετε τη φριτέζα σε νερό. Ποτέ μην την βάζετε κάτω από τρεχούμενο νερό.

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Ισχύς: 900W

Τροφοδοσία: 220-240V~50/60 Hz

Για κάθε λόγο βελτίωσης, η Berer διατηρεί το δικαίωμα να τροποποιήσει ή να βελτιώσει το προϊόν χωρίς ειδοποίηση.



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

ΌΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

Αγαπητέ/ή πελάτη,

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

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

Τα προϊόντα καλύπτονται με εγγύηση έναντι οποιουδήποτε κατασκευαστικού ελαττώματος για 2 χρόνια από την ημερομηνία της αρχικής αγοράς. Εάν κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου το προϊόν αποδειχθεί ελαττωματικό λόγω ακαταλληλότητας υλικού ή ποιότητας εργασίας, το κεντρικό service θα επιδιορθώσει ή θα αντικαταστήσει (κατά την αποκλειστική του κρίση) το προϊόν βάσει των ορίων και συνθηκών που ορίζονται πιο κάτω, χωρίς χρέωση για την εργασία και τα ανταλλακτικά:

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

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

2. Η εγγύηση δεν θα ισχύσει σε περίπτωση :

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

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

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

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

INSTRUCȚIUNI GENERALE PRIVIND SIGURANȚA CITIȚI CU ATENȚIE INSTRUCȚIUNILE DE FOLOSIRE ÎNAINTE DE PRIMA FOLOSIRE A APARATULUI.

Citiți cu atenție următoarele instrucțiuni, deoarece ele vă oferă informații utile de siguranță în legătură cu instalarea, folosirea și întreținerea și vă ajută să evitați posibilele accidente.

Îndepărtați ambalajul și asigurați-vă, că aparatul este intact, acordând atenție specială cablului de curent. Ambalajul conține (pungi de plastic, polistiren, etc.) nu au voie să fie accesibile pentru copii, pentru a-i feri de sursele de pericol.

Se recomandă să nu aruncați aceste ambalaje în gunoiul menajer, însă ele se pot transporta la control de colectare din apropiere sau cerând informații la primărie.

Înainte de conectarea aparatului asigurați-vă că tensiunea rețelei corespunde cu cea trecută pe plăcuța aparatului.

În cazul în care ștecherul nu este potrivit pentru priză dvs, acesta trebuie înlocuit cu altul potrivit de un personal calificat autorizat specializat, care ar trebui să se asigure, că secțiunea ștecherului cablului este potrivit pentru tensiunea aparatului dvs.

Pentru a scoate ștecherul din priză nu trageți niciodată de cablu, doar de ștecher.

Trebuie să vă asigurați că niciodată nu intră cablul în contact cu suprafețe fierbinți sau ascuțite.

Nu folosiți aparatul dacă cablul de curent este deteriorat. În cazul unei deteriorări, acesta trebuie înlocuit de producător, de un agent service sau orice altă persoană asemănătoare calificată autorizată pentru evitarea unui pericol.

Doar conectați aparatul la curent alternativ.

În general nu este recomandată folosirea prizelor multiple și/sau prelungitoarelor; dacă totuși folosirea lor este necesară, folosiți vă rugăm adaptoare simple sau multiple în conformitate cu regulile de siguranță în vigoare și limita maximă de putere trecută pe adaptorul multiplu să nu fie depășită.

Acest aparat poate fi folosit numai pentru scopul pentru care a fost creat.

Orice altă folosire se consideră a fi improprie și de asemenea periculoasă. Producătorul nu poate fi responsabil pentru niciun fel de deteriorare a aparatului apărută în urma folosirii improprie, greșite sau neatență.

Pentru a evita orice risc de încălzire, se recomandă să derulați complet cablul de rețea și să scoateți ștecherul din priză când nu îl folosiți. Înainte de curățare scoateți ștecherul din priză.

Pentru protecție împotriva electrocutării, nu cufundați cablul, ștecherul sau orice altă parte a aparatului în apă sau alte lichide.

Nu țineți aparatul cu mâinile sau picioarele ude.

Nu țineți aparatul când sunteți în picioarele goale.

Nu expuneți aparatul fenomenelor naturii cum sunt ploaia, vântul, ninsoarea.

Nu folosiți aparatul lângă materiale explozive, inflamabile, gaze, flăcări, încălzitoare.

NU PERMITEȚI COPIILOR, PERSOANELOR CU DIZABILITĂȚI SAU ORICĂREI PERSOANE FĂRĂ EXPERIENȚĂ SAU ABILITATE TEHNICĂ SĂ FOLOSEASCĂ APARATUL DACĂ NU SUNT SUPRAVEGHEAȚI CORESPUNZĂTOR. ESTE NECESARĂ SUPRAVEGHEREA ATENTĂ CÂND APARATUL ESTE FOLOSIT LÂNGĂ SAU DE COPII.

ASIGURAȚI-VĂ, CĂ AL DVS COPIL NU SE JOACĂ CU APARATUL, ÎN CAZUL ÎN CARE DECIDEȚI SĂ NU MAI FOLOSIȚI VREODATĂ APARATUL, FACEȚI-L IREPARABIL TĂIND CABLUL DE CURENT DUPĂ SCOATEREA ȘTECHERULUI DIN PRIZĂ.

DECI TOATE PĂRȚILE PERICULOASE ALE APARATULUI TREBUIE SĂ FIE FĂCUTE IREPARABILE, ÎN SPECIAL PENTRU COPIII CARE S-AR PUTEA JUCA CU APARATUL.

CÂTEVA AVERTISMENTE:

- Puneți produsul pe o suprafață stabilă și netedă pentru ca uleiul să nu se poată revărsa.
- Produsul poate deveni fierbinte în timpul folosirii așa că este recomandat să fiți atent.
- Înainte de a folosi aparatul pentru prima dată este recomandat să curățați bine produsul și să spălați componentele conform indicațiilor.
- Nu folosiți produsul fără ulei.
- Aparatul este echipat cu un sistem de siguranță care asigură oprire automată la supraîncălzire.

Descriere: Fig.A

1. Gemuleț pentru verificare
2. Capac
3. Capac intern
4. Sistem de filtrare
5. Carcasă
6. Cablu de curent
7. Buton termostat
8. Bază
9. Indicator luminos „Pregătit”
10. Indicator luminos principal
11. Mâner coș
12. Piciorușe de cauciuc
13. Buton de deschidere al capacului
14. Recipient pentru ulei
15. Coș

BUTON DE DESCHIDERE AL CAPACULUI:

Apăsati butonul iar capacul se va deschide automat. Astfel când este folosit, aburul va ieși din friteuză pentru a evita opărirea degetelor. (FIG.5)

Pentru a îndepărta capacul, ridicați-l în poziție verticală și trageți-l în sus. (FIG.7)

SISTEM DE FILTRARE:

Capacul este potrivit cu un sistem de filtrare retractabil, la curățarea filtrului retractați-l. (FIG.8)

ASAMBLAREA RECIPIENTULUI (FIG.9)

- 1: Scoateți coșul friteuzei
- 2: Scoateți vasul și goliți-l de ulei
- 3: Așezați vasul în propria carcasă respectând direcțiile indicate (R pentru dreapta și L pentru stânga).

TERMOSTAT ȘI LUMINA DE FUNCȚIONARE:

Termostatul este calibrat în pași marcați 150°C, 170°C și 190°C, ceea ce vă oferă cea mai bună temperatură potrivită pentru mărirea prăjită.

INDICATORUL LUMINOS „PREGĂTIT” va lumina automat când temperatura setată este atinsă.

LUMINA DE PORNIRE va lumina automat când aparatul este conectat la rețeaua de curent.

FOLOSIREA FRITEUZEI:

1. Îndepărtați coșul cu mâner de pe suport
2. Turnați 1-1.5 litri de ulei în friteuză. Nivelul uleiului trebuie să fie între nivelurile MIN și MAX marcate pe suprafața recipientului. (FIG.10)
Folosiți numai ulei vegetal de bună calitate sau în caz contrar scurtați durata de viață a friteuzei. Untul, margarina, uleiul de măsline sau untura de origine animală nu este recomandată datorită temperaturii acesteia mai scăzute de fumegare.
3. Ungeți gemulețul cu hârtie îmbibată în ulei.
4. Conectați aparatul la rețeaua de curent și setați termostatul la temperatura dorită (vezi meniul de referință).

5. Adăugați mâncare în coș (cât mai uscată posibil).

- Nu supraîncărcați coșul.

- Așezați mâncarea de mărime asemănătoare în coș pentru a se prăji uniform.

- Asigurați-vă că ați uscat toată mâncarea înainte de a o prăji.

6. Așezați coșul înapoi în friteuză. Îndepărtați mânerul și închideți capacul. Coșul și alimentele trebuie să fie cufundate complet în ulei.

Nu adăugați apă sau materiale umede la uleiul de gătit, chiar și cantități mici de apă ar face uleiul să stropască.

7. După gătire ridicăți coșul din ulei și lăsați-l să se scurgă.

PRĂJIRE:

Nu supraîncărcați coșul, acesta va face să scadă temperatura și va face mâncarea să fie unsă.

Uleiul trebuie întotdeauna să acopere mâncarea.

Dacă este necesar, îndepărtați gheața de pe mâncarea înghețată înainte de prăjire: apoi coborâți încet coșul în ulei pentru a evita stropirile.

Tăiați mâncarea în bucăți asemănătoare pentru a le prăji corect. Mâncarea trebuie să fie complet uscată înainte de a o cufunda în ulei/untură pentru a evita stropirile. Înainte de prăjirea mâncării care conține "apă" (pește, carne, legume ...) se recomandă să le puneți în pâine sau făină.

Verificați următorul tabel pentru temperaturile de gătire care ar putea fi aproximative, acest lucru depinde de cantitate și gust.

Tipul mâncării:	Temperatură(°C)	Minute
Ciuperci	170°	3-5
Pui pane	190°	10-14
Creveți întregi	170°	3-5
Chiftele de pește	170°	3-5
File de pește	170°	5
Ceapă	190°	2-4
Cartofi prăjiți	190°	8-12
Chipsuri din cartofi	190°	12-18

CURĂȚARE ȘI ÎNGRIJIRE:

Înainte de curățarea friteuzei scoateți ștecherul din priză și așteptați până uleiul este complet rece pentru a vă proteja de arsuri.

Goliți uleiul din recipientul antilipire: îndepărtați reziduurile cu șervețel de bucătărie sau burete.

Turnați puțină apă fierbinte și detergent de vase și lăsați-l să lucreze 30 minute; Spălați recipientul cu spatula folosită pentru suprafețe nonaderente sau un burete moale. Goliți rezervorul și clătiți-l cu grijă cu apă. Spălați coșul cu apă fierbinte și detergent de vase.

Spălați carcasa și capacul cu un prosop moale și umed.

Uscați bine toate părțile.

Nu folosiți burete abraziv pentru a proteja recipientul friteuzei.

Nu cufundați friteuza niciodată în apă și nici nu îl puneți sub jetul de apă.

DATE TEHNICE:

Putere 900W

Tensiune 220-240V ~ 50/60Hz

În scopul îmbunătățirii perspectivei Beper își rezervă dreptul de a modifica produsul în cauză fără notificare sau reconstruire.



Directiva Europeană 2011/65/EU privind Deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE), pretinde ca electrocasnicele să nu pot fi scoase din uz prin deșeurile normale nesortate. Aparatele vechi trebuie colectate separat pentru a optimiza restabilirea și reciclarea materialelor pe care le conține și pentru a reduce impactul asupra sănătății umane și asupra mediului. Simbolul tomberonului cu roți barată de pe produs vă amintește de obligația dvs referitoare la scoaterea din uz a unui aparat, și anume că acesta trebuie colectat separat.

CERTIFICAT DE GARANȚIE

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

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

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

CONDIȚII DE GARANȚIE

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

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

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

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

ASISTENȚĂ TEHNICĂ

Chiar și după expirarea garanției acordăm întotdeauna atenție reparațiilor aparatelor defectate. Pentru suport tehnic și/sau reparații după perioada de garanție ne puteți contacta direct la adresa de mai jos: **CONTACTAȚI DISTRIBUTORUL DIN ȚARA DVS. SAU DEPARTAMENTUL DE VÂNZĂRI BEPER. E-MAIL asistenta@beper.com CARE VA TRIMITE MAI DEPARTE ANCHETA LA DISTRIBUTORUL DVS.**

BEPER SRL

Via Salieri, 30

37050 - Vallese di Oppeano - Verona

Tel. 045/7134674 – Fax 045/6984019

e-mail: assistenza@beper.com

beper.com

