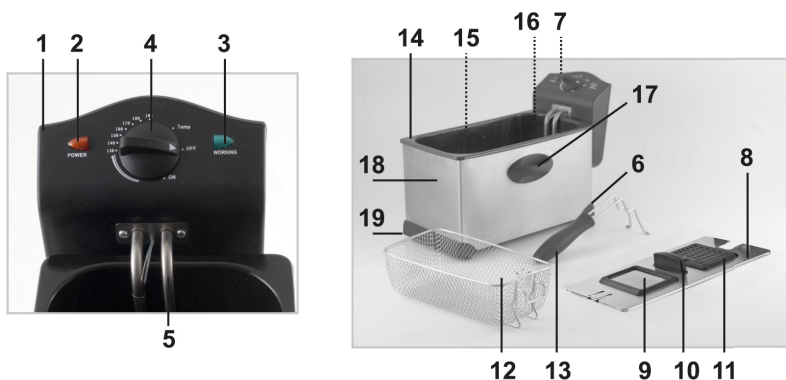


# beper

IT	FRIGGITRICE	pag. 2
EN	DEEP FRYER	pag. 8
FR	FRITEUSE	pag. 13
DE	FRITEUSE	pag. 19
ES	FREIDORA	pag. 25
GR	ΦΡΙΤΕΖΑ ΒΑΘΕΩΣ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ	pag. 31
RO	FRITEUZĂ	pag. 37
CZ	FRITÉZA	pag. 43
NL	FRITEUSE	pag. 49
LV	FRITIERIS	pag. 55

For further information and/or for instructions for use in other languages, please visit: [beper.com](http://beper.com)

Fig.A



Cod.: BC.353

Class I    

## **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 e di staccare la spina dalla rete di alimentazione elettrica quando l'apparecchio non è utilizzato.

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

Non immergere mai l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.

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

Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.

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

**Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo. Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere l'apparecchio ed il suo cavo fuori dalla portata dei bambini.**

### **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.A**

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

#### **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. Fig. B

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, il recipiente rimovibile e il coperchio. Il pannello di controllo e la resistenza elettrica 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.

Asciugare accuratamente tutte le parti.

Inserire il recipiente rimovibile all'interno del vano nel corpo della friggitrice. Fig. C

Fissare il pannello di controllo sulla sede posta nel corpo della friggitrice. Fig. D

Posizionare la friggitrice su un piano orizzontale e stabile.

**Riempimento dell'olio o grasso**

Se si utilizza l'olio, versarlo nel recipiente fino a raggiungere il livello massimo 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.

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 della friggitrice.

Non fondere mai il grasso nel recipiente o sulla resistenza elettrica della friggitrice.

**Preriscaldamento**

Inserire il cavo di alimentazione nella presa di corrente elettrica.

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

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

**Frittura**

Mettere il cibo da friggere nel cestello, assicurarsi che il manico del cestello sia ben posizionato sul cestello stesso. Fig. E

Immergere il cestello 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.

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

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 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 si spenga (così l'olio ha raggiunto la temperatura impostata).

Al termine della cottura spegnere la friggitrice portare la manopola di regolazione della temperatura su MIN e posizionare il tasto di accensione/spengimento 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 dalla presa di corrente elettrica ed attendere che l'olio si sia raffreddato per evitare il rischio di ustioni.

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

Pulire il pannello di controllo e la resistenza elettrica con un panno umido.

Lavare il cestello, il recipiente rimovibile 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.

Il prodotto è dotato di un filtro removibile, si consiglia di sostituirlo periodicamente al fine di mantenere inalterate le prestazioni del prodotto.

### 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**

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

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

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

### **CONDIZIONI DI GARANZIA**

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

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

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

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

La garanzia è inoltre esclusa in tutti i casi di uso improprio dell'apparecchio ed in caso di uso professionale.

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

Per assistenza e/o informazioni tecniche scrivere a:  
**assistenza@beper.com**

## **Precautions**

**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.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

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

The appliance can be damaged if the voltage is not correct.

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.

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.

Do not use the appliance if the cable or the plug shows any damages. Do not use the appliance after a possible irregular working. In this case, switch it off and do not break it open. Refer to an authorized Bepi after-sale service for repair and require original spare parts only. Failing to follow these instructions may impair the safety of your appliance.

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.



This appliance is for household use only.

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

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

**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.**

### **Use and safety instructions**

This appliance is specifically designed to fry food and for exclusive domestic use, it cannot be employed for other uses and it shall not be modified nor manipulated in any case.

Do not turn the deep fryer on if damaged; please contact the producer or after sales service center authorized by the manufacturer.

Only connect the deep fryer to wall plugs fitted with efficient earth connection.

Before using the appliance make sure that the mains voltage corresponds to the technical data indicated on the label affixed on the deep fryer.

Do not unplug the appliance by pulling the power chord.

The power cord must not be close or come into contact with hot surfaces of the deep fryer, other heat sources or sharp edges.

Do not place the deep fryer close to heat sources or to water sources.

Do not leave the power cable hanging from the table or surface on which the deep fryer is installed, where it could be easily grabbed by children or it could be in the way during use.

Before use, make sure to thoroughly clean the deep fryer. Make sure all components are completely dry before filling the tank with oil or fat. During use, the deep fryer can become very hot, make sure to only touch the handles and knobs.

Do not move the deep fryer when oil is hot, in order to avoid serious burnings. Move the deep fryer only when completely cooled off, always using its handles.

Keep the deep fryer out of the reach of children.

The deep fryer can only be turned on only when the tank has been correctly filled with oil or melted fat.

Only use oil or fat suitable for deep frying (this information is usually indicated on the oil or fat's package).

Always make sure that the oil or fat level is included in between the MIN and MAX levels marked inside the removable tank.

Oil and fat are inflammable, in case they catch fire, immediately unplug the deep fryer from wall socket.

The tank must only be removed when oil or fat have completely cooled off.

Unplug the deep fryer from wall socket before proceeding with cleaning and when not in use.

Never immerse the control panel and the power chord in water or other liquids.

#### **Description of product Fig.A**

- |  |                               |
|--|-------------------------------|
| 1. Control Panel                           | 11. Filter                    |
| 2. Power indicator light (red)             | 12. Basket                    |
| 3. Oil temperature indicator light (green) | 13. Extractable basket handle |
| 4. Temperature control knob                | 14. Removable tank            |
| 5. Electrical resistance                   | 15. MIN and MAX oil marks     |
| 6. Power Cord                              | 16. Control panel seat        |
| 7. Thermal safety device reset button      | 17. Carrying handles          |
| 8. Lid                                     | 18. Body case                 |
| 9. Window for cooking observation          | 19. Non-slip feet             |
| 10. Lid handle                             |                               |

#### **Thermal safety device**

This deep fryer is fitted with a thermal safety device, which automatically interrupts heating in case of misuse or malfunction of the appliance.

After the deep fryer has completely cooled down, using a toothpick or similar object, gently press on the reset button behind the control panel. Fig. B

If the deep fryer does not work, please contact the producer or after sales service centre authorized by the manufacturer.

#### **Use instructions**

Before first use, make sure to thoroughly clean basket, removable tank and lid with warm water and dish soap. The control panel and the electric resistance can be cleaned using a damp cloth. Make sure to avoid any spilling of water inside the control panel and to remove any residue at the bottom of the removable tank. Carefully dry all components.

Insert the removable tank inside the body case. Fig. C

Mount the control panel inside its seat on the body case. Fig. D

Place the deep fryer on a flat, stable surface.

#### **Adding oil or fat**

When using oil, pour it into the tank until MAX level indicated inside the tank is reached. Never exceed this level, to avoid spilling of oil outside the tank.

Always make sure that oil level is between the MIN and MAX level.

When using solid fat, cut it into pieces and melt it in another container; carefully pour the melted fat inside the tank. Never melt solid fat inside the tank or on the electric resistance.

**Preheating**

Plug the deep fryer to a wall socket.

Place the ON/OFF switch on I position (the red light turns on), and the oil temperature indicator light will turn on (green light). Place the temperature control knob on the desired temperature.

Once the set temperature has been reached, the temperature indicator light will turn off.

**Frying**

Place the food into the basket, making sure that the extractable handle will be well fix to the basket. Fig. E  
Immerse the basket in the oil, slowly lowering it to avoid hot oil splashes or spilling.

Make sure that the food to be fried will be completely covered of oil.

During frying, a lot of steam can escape from the fryer.

Place the lid on to the fryer.

When food is ready (it is possible to check cooking level from the window on the lid), carefully remove the lid paying attention to the hot steam that can escape, and lift the basket so that it drips; lay it on the side of the body case using the dedicated support. Fig. F

If necessary, gently shake the basket on top of the tank, to let extra oil drip out.

To continue frying, empty the basket and repeat the above detailed operations, keeping in count that cooking time may be reduced compared to first cooking process, because the oil is already hot. Make sure to wait until the oil temperature indicator light turns off (to make sure that oil has reached desired temperature).

When frying is over, turn the fryer off placing the temperature control knob on MIN position, and place the ON/OFF switch on 0. Unplug the fryer from the wall socket.

Wait until the oil or fat has completely cooled down before moving the fryer and/or proceeding with cleaning operations.

**Frying of food**

Do not overfill the basket, to avoid the drop of oil temperature in the fryer, which can result in not even cooking and too greasy food.

When preparing frozen foods, remove any ice crystals before cooking; then slowly immerse the basket in oil to avoid boiling.

Make sure that food is cut into even and thin pieces or slices, to grant even cooking.

Food must be perfectly dry to prevent overflowing and to extend the life of the oil; damp food can be soggy after frying. It is better to bread or flour food rich in water (such as fish, meat, vegetables), making sure to take away excess flour or bread before immersing them in oil or fat.

Check the following table for some cooking tips, taking note that cooking time and temperatures are approximate, and have to be set based on quantity and personal taste.

Food	Oil temperature	Time (min)
Chips (pre-cooked)	170°	6-9
Fresh potatoes	190°	13-15
Fish fillets	160°	6-8
Cod fillets	180°	6-8
Shrimps	160°	6-8
Sardines	170°	8-12
Chicken chops	180°	5-6
Breaded veal cutlets	170°	8-10
Pork chops	170°	8-10
Mushrooms	170°	6-8
Onions	150°	3-4
Vegetables pancakes	180°	6-8
Apple pancakes	170°	4-6

### Use tips

Often change oil or fat. Never add new oil or fat to used oil/fat.

Life of oil or fat depends on the food that is fried. Breading, for instance, causes the oil to get dirty quicker than simple frying. Oil deteriorates if heated several times; it is thus advisable to change oil often.

Make sure not to keep oil or fat in the fryer tank for long time.

Often clean the fryer with blotting paper.

### Cleaning and maintenance

Before cleaning, unplug the fryer and wait until the oil/fat has completely cooled down to avoid risk of burning.

Remove the control panel and empty out the oil/fat. Remove oil residue from the tank using a sponge or blotting paper. Clean the control panel and the electric resistance with a damp cloth.

Wash the basket, the removable tank and the lid with warm water and dish soap.

Thoroughly dry all components.

Never use abrasive sponges, to avoid damaging the fryer.

Never immerse the fryer in water and do not rinse it under tap water.

The product is equipped with a removable filter, it is suggested to replace it periodically in order to maintain the performances of the product unaltered.

### 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.

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

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

### GUARANTEE CONDITIONS

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

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

Therefore, any part that could be accidentally broken or having visible signs of use in consumable products (such as lamps, batteries, heating elements ...) the aesthetic parts are excluded from the guarantee, and any defect whatsoever resulting from non-respect of the rules for use, negligence in usage and/or maintenance of the appliance, carelessness, wrong or improper installation, damage during transport and any other damage not attributable the supplier. For every defect that could not be repaired within the guarantee period, the appliance will be replaced free of charge. In any case, if the part to be replaced for defect, breakage or malfunction is an accessory and/or a detachable part of the product, Beper reserves the right to replace only the very part in question and not the entire product. Contact your distributor in your country or after sales department Beper.

E-mail [assistenza@beper.com](mailto:assistenza@beper.com) which will forward your enquiries to your distributor.

## **Lire attentivement les instructions suivantes avant la première 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 surfaces 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.**

### **Consignes d'utilisation et de sécurité**

Cet appareil est spécialement conçu pour faire frire les aliments et pour un usage domestique exclusif. Il ne peut pas être utilisé pour d'autres usages et ne doit en aucun cas être modifié ni manipulé.

N'allumez pas l'appareil si est endommagée. veuillez contacter le fabricant ou le centre de service après-vente agréé par le fabricant.

Ne branchez l'appareil qu'à une prise de courant munie d'un fil de terre fonctionnant.

Avant d'utiliser l'appareil, assurez-vous que la tension du secteur correspond aux données techniques indiquées sur l'étiquette collée sur la friteuse.

Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation.

Le cordon d'alimentation ne doit pas être proche ni entrer en contact avec les surfaces chaudes de la friteuse, d'autres sources de chaleur ou des arêtes vives.

Ne placez pas la friteuse à proximité de sources de chaleur ou d'eau.

Ne laissez pas le câble d'alimentation suspendu de la table ou de la surface sur laquelle la friteuse est installée, où il pourrait être facilement attrapé par les enfants ou gênant pendant l'utilisation.

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.

Pendant l'utilisation, la friteuse peut devenir très chaude, assurez-vous de ne toucher que les poignées et les boutons.

Ne déplacez pas la friteuse lorsque l'huile est chaude afin d'éviter de graves brûlures. Ne déplacez la friteuse que lorsqu'elle est complètement refroidie, en utilisant toujours ses poignées.

Gardez la friteuse hors de la portée des enfants.

La friteuse ne peut être allumée que lorsque le réservoir a été correctement rempli d'huile ou de graisse fondue.

Utilisez uniquement de l'huile ou de la graisse adaptée à la friture (cette information est généralement indiquée sur l'emballage de l'huile ou de la graisse).

Assurez-vous toujours que le niveau d'huile ou de graisse est compris entre les niveaux MIN et MAX indiqués à l'intérieur du réservoir amovible.

L'huile et la graisse sont inflammables. En cas d'incendie, débranchez immédiatement la friteuse de la prise murale.

Le réservoir ne doit être retiré que lorsque l'huile ou la graisse sont complètement refroidies.

Débranchez la friteuse de la prise murale avant de procéder au nettoyage et lorsqu'elle n'est pas utilisée.

Ne plongez jamais le panneau de commande et la corde d'alimentation dans de l'eau ou d'autres liquides.

#### **Description du produit fig. A**

- |   |   |
|---|---|
| 1. Panneau de commande  | 11. Filtre  |
| 2. Voyant d'alimentation (rouge)                                  | 12. Panier  |
| 3. Voyant de température d'huile (vert)                           | 13. Poignée d'extraction du panier                |
| 4. Bouton réglage température                                     | 14. Réservoir amovible                            |
| 5. Résistance électrique  | 15. Indication niveau d'huile MIN et MAX          |
| 6. Câble d'alimentation   | 16. Siège pour la fixation du panneau de commande |
| 7. Bouton de réinitialisation du dispositif de sécurité thermique | 17. Poignées de transport                         |
| 8. Couvercle  | 18. Boitier                                       |
| 9. Hublot contrôle cuisson  | 19. Pieds antidérapants                           |
| 10. Poignée du couvercle  |   |

### **Dispositif de sécurité thermique**

Cette friteuse est équipée d'un dispositif de sécurité thermique qui interrompt automatiquement le chauffage en cas de mauvaise utilisation ou de dysfonctionnement de l'appareil.

Lorsque la friteuse est complètement refroidie, à l'aide d'un cure-dent ou d'un objet similaire, appuyez doucement sur le bouton de réinitialisation situé derrière le panneau de commande. Fig. B

Si la friteuse ne fonctionne pas, veuillez contacter le fabricant ou le centre de service après-vente agréé par le fabricant.

### **Instructions d'utilisation**

Avant la première utilisation, assurez-vous de bien nettoyer le panier, le réservoir amovible et le couvercle avec de l'eau chaude et du savon à vaisselle.

Le panneau de commande et la résistance électrique peuvent être nettoyés à l'aide d'un chiffon humide.

Veillez à ne pas renverser d'eau à l'intérieur du panneau de commande et à éliminer tout résidu au fond du réservoir amovible.

Sécher soigneusement tous les composants.

Insérez le réservoir amovible dans le boîtier. Fig. C

Montez le panneau de commande à l'intérieur de son siège sur le boîtier. Fig. D.

Positionner la friteuse sur une surface horizontale, plane et stable.

### **Ajout d'huile ou de graisse**

Lorsque vous utilisez de l'huile, versez-la dans le réservoir jusqu'à ce qu'elle atteigne le niveau MAX indiqué à l'intérieur du réservoir. Ne dépassez jamais ce niveau pour éviter de renverser de l'huile en dehors du réservoir. Assurez-vous toujours que le niveau d'huile soit compris entre les niveaux MIN et MAX.

Lorsque vous utilisez de la graisse solide, coupez-la en morceaux et faites-la fondre dans un autre récipient; verser soigneusement la graisse fondue à l'intérieur du réservoir. Ne faites jamais fondre de graisse solide dans le réservoir ou sur la résistance électrique.

### **Préchauffage**

Branchez la friteuse à une prise murale.

Placez l'interrupteur ON / OFF en position I (le voyant rouge s'allume), et le voyant de température d'huile s'allume (voyant vert). Placez le bouton de réglage température sur la température désirée.

Une fois que la température réglée est atteinte, le voyant de température s'éteint.

### **Friture**

Placez les aliments dans le panier en vous assurant que la poignée d'extraction est bien fixée au panier. Fig. E. Plongez le panier dans l'huile en l'abaissant doucement pour éviter les éclaboussures d'huile chaude.

Assurez-vous que les aliments à frire sont complètement recouverts d'huile.

Pendant la friture, beaucoup de vapeur peut s'échapper de la friteuse.

Placez le couvercle sur la friteuse.

Lorsque les aliments sont prêts (il est possible de vérifier le niveau de cuisson de l'hublot de contrôle), retirez soigneusement le couvercle en faisant attention à la vapeur chaude qui peut s'échapper et soulevez le panier pour qu'il s'égoutte; déposez-le sur le côté du corps à l'aide du support prévu à cet effet. Fig. F

Si nécessaire, secouez doucement le panier au-dessus du réservoir pour laisser s'écouler de l'huile supplémentaire. Pour continuer la friture, videz le panier et répétez les opérations détaillées ci-dessus, en tenant compte du fait que le temps de cuisson peut être réduit par rapport à la première cuisson, car l'huile est déjà chaude. Assurez-vous d'attendre que le voyant de température d'huile s'éteigne (pour vous assurer que l'huile a atteint la température souhaitée).

Lorsque la friture est terminée, éteignez la friteuse en plaçant le bouton réglage température sur la position MIN et placez l'interrupteur ON / OFF sur 0. Débranchez la friteuse de la prise murale.

Attendez que l'huile ou la graisse soit complètement refroidie avant de déplacer la friteuse et / ou de procéder aux opérations de nettoyage.

### **Friture de nourriture**

Ne remplissez pas trop le panier pour éviter la baisse de température de l'huile dans la friteuse, ce qui peut empêcher la cuisson et rendre les aliments trop gras.

Lorsque vous préparez des aliments congelés, enlevez les cristaux de glace avant la cuisson; puis plongez lentement le panier dans l'huile pour éviter de faire bouillir.

Assurez-vous



Les aliments doivent être parfaitement secs pour éviter les débordements et prolonger la durée de vie de l'huile. La nourriture humide peut être détrempée après la friture.

Il est préférable de faire cuire les aliments riches en eau (tels que du poisson, de la viande, des légumes) dans du pain ou de la farine, en veillant à éliminer l'excès de farine ou de pain avant de les plonger dans l'huile ou la graisse.

Consultez le tableau suivant pour obtenir des conseils de cuisson, en notant que la durée et les températures de cuisson sont approximatives et doivent être réglées en fonction de la quantité et de vos goûts personnels.

Aliments	Température de l'huile	Temps (min)
Chips (pré-cuit)	170°	6-9
Pommes de terre fraîches	190°	13-15
Filets de poisson	160°	6-8
Filets de morue	180°	6-8
Crevettes	160°	6-8
Sardines	170°	8-12
Côtelettes de poulet	180°	5-6
Côtelettes de veau panées	170°	8-10
Côtes de porc	170°	8-10
Champignons	170°	6-8
Oignons	150°	3-4
Crêpes de légumes	180°	6-8
Pancakes aux pommes	170°	4-6

### Conseils d'utilisation

Changer souvent d'huile ou de graisse. Ne jamais ajouter d'huile ou de graisse neuve à l'huile / graisse usée. La durée de vie de l'huile ou de la graisse dépend de la nourriture frite. Le panage, par exemple, permet à l'huile de se salir plus rapidement que la simple friture. L'huile se détériore si elle est chauffée plusieurs fois. Il est donc conseillé de changer l'huile souvent.

Veillez à ne pas conserver d'huile ou de graisse dans le réservoir de la friteuse pendant de longues périodes. Nettoyez souvent la friteuse avec du papier buvard.

### Nettoyage et entretien

Avant de procéder au nettoyage, débrancher toujours la fiche de la prise et attendez que l'huile / la graisse soit complètement refroidie pour éviter tout risque de brûlure.

Retirez le panneau de commande et videz l'huile / la graisse. Enlevez les résidus d'huile du réservoir à l'aide d'une éponge ou d'un papier buvard. Nettoyez le panneau de commande et la résistance électrique avec un chiffon humide.

Lavez le panier, le réservoir amovible et le couvercle avec de l'eau chaude et du savon à vaisselle.

Bien séchez tous les composants.

N'utilisez jamais d'éponges abrasives pour éviter d'endommager la friteuse.

N'immergez jamais la friteuse dans l'eau et ne la rincez pas sous l'eau du robinet.

Le produit est équipé d'un filtre amovible, il est suggéré de le remplacer périodiquement afin de maintenir les performances du produit inchangées.

### Données 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**

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](mailto:assistenza@beper.com) pour connaître le centre service agréé beper le plus proche de chez vous.

## **Allgemeine warnhinweise**

### **Lesen sie diese anleitung, bevor sie das gerät in betrieb nehmen.**

Vor und während des Gebrauchs des Gerätes ist es notwendig, einige grundlegende Vorsichtsmaßnahmen zu beachten. Vergewissern Sie sich nach dem Entfernen der Verpackung, dass das Gerät intakt ist. Verwenden Sie das Gerät im Zweifelsfall nicht und wenden Sie sich an fachlich qualifiziertes Personal. Verpackungselemente (Plastiktüten, Polystyrol, etc.) dürfen nicht in Reichweite von Kindern bleiben, da sie potenzielle Gefahrenquellen darstellen.

Vergewissern Sie sich immer, dass die Netzspannung mit der auf dem technischen Datenschild angegebenen übereinstimmt und dass das System mit der Leistung des Geräts kompatibel ist.

Ziehen Sie niemals am Kabel, um es von der Steckdose zu trennen. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit heißen oder scharfen Oberflächen in Berührung kommt.

Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel beschädigt ist.

Bei Beschädigung des Netzkabels muss dieses durch den Hersteller oder seinen Technischen Kundendienst oder in jedem Fall durch eine Person mit ähnlicher Qualifikation ersetzt werden, um ein Risiko zu vermeiden.

Schließen Sie das Gerät nur an eine Wechselstrom- Steckdose an. Im Allgemeinen wird die Verwendung von Adaptern, Mehrfachsteckdosen und/oder Verlängerungskabeln nicht empfohlen. Wenn ihre Verwendung unerlässlich wird, verwenden Sie nur Adapter und Verlängerungskabel, die den geltenden Sicherheitsnormen entsprechen.

Dieses Gerät darf nur für den Zweck verwendet werden, für den es ausdrücklich konzipiert wurde. Jede andere Verwendung ist als unsachgemäß und damit gefährlich anzusehen und führt zum Erlöschen der Garantie. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen, fehlerhaften oder ungeeigneten Gebrauch entstehen. Um eine gefährliche Überhitzung zu vermeiden, wird empfohlen, das Netzkabel über die gesamte Länge abzuwickeln.

Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie das Zubehör wechseln oder reinigen.

Lassen Sie das Gerät nicht Witterungseinflüssen (Regen, Sonne, etc.) ausgesetzt.

Halten Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen (z.B. Heizkörpern).

Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten verwendet werden; von Personen, denen die Erfahrung und Kenntnisse über das Gerät fehlen, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person sorgfältig überwacht oder gut in die Bedienung des Geräts eingewiesen.

Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.

Wenn Sie sich entscheiden, dieses Gerät als Abfall zu entsorgen, wird empfohlen, es außer Betrieb zu setzen.

**Es wird auch empfohlen, teile des gerätes, die eine gefahr darstellen können, sicher zu entsorgen. Dieses gerät darf nicht von kindern benutzt werden. Bewahren sie das gerät ausserhalb der reichweite von kindern auf.**

### **Sicherheitshinweis**

Dieses Gerät wurde speziell zum Braten von Lebensmitteln entwickelt und ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt. Es kann nicht für andere Zwecke verwendet werden und darf auf keinen Fall modifiziert oder manipuliert werden.

Schalten Sie die Fritteuse nicht ein, wenn sie beschädigt ist. Bitte wenden Sie sich an den Hersteller oder an ein vom Hersteller autorisiertes Kundendienstzentrum.

Schließen Sie die Fritteuse nur an Wandsteckdosen an, die über eine wirksame Erdungsverbindung verfügen.

Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch des Geräts, dass die Netzspannung den technischen Daten auf dem Etikett auf der Fritteuse entspricht.

Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Netzkabel.

Das Netzkabel darf nicht in der Nähe von oder in Kontakt mit heißen Oberflächen der Fritteuse, anderen Wärmequellen oder scharfen Kanten kommen.

Stellen Sie die Fritteuse nicht in der Nähe von Wärmequellen oder Wasserquellen auf.

Lassen Sie das Netzkabel nicht an dem Tisch oder der Oberfläche hängen, auf der die Fritteuse installiert ist, wo es von Kindern leicht ergriffen werden kann oder während des Gebrauchs im Weg ist.

Reinigen Sie die Fritteuse vor dem Gebrauch gründlich.

Stellen Sie sicher, dass alle Komponenten vollständig trocken sind, bevor Sie den Tank mit Öl oder Fett füllen.

Während des Gebrauchs kann die Fritteuse sehr heiß werden. Achten Sie darauf, nur die Griffe und Knöpfe zu berühren.

Bewegen Sie die Fritteuse nicht, wenn das Öl heiß ist, um schwere Verbrennungen zu vermeiden. Bewegen Sie die Fritteuse nur, wenn sie vollständig abgekühlt ist, und benutzen Sie immer die Griffe.

Bewahren Sie die Fritteuse außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Die Fritteuse kann nur eingeschaltet werden, wenn der Tank ordnungsgemäß mit Öl oder geschmolzenem Fett gefüllt wurde. Verwenden Sie nur zum Frittieren geeignetes Öl oder Fett (diese Informationen finden Sie normalerweise auf der Verpackung des Öls oder Fettes).

Stellen Sie immer sicher, dass der Öl- oder Fettstand zwischen dem im herausnehmbaren Tank angegebenen MIN- und MAX-Stand liegt. Öl und Fett sind entflammbar. Falls sie sich entzünden, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose.

Der Tank darf nur entfernt werden, wenn Öl oder Fett vollständig abgekühlt sind.

Ziehen Sie den Stecker der Fritteuse aus der Steckdose, bevor Sie mit der Reinigung fortfahren und wenn Sie sie nicht benutzen.

Tauchen Sie das Bedienfeld und das Stromkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

#### Produktbeschreibung Fig.A

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

#### Thermische Sicherheitsvorrichtung

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. Fig. B 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, den abnehmbaren Behälter und den Deckel mit lauwarmen Wasser und Spülmittel. Die Schaltfläche und der Widerstand 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.

Abnehmbaren Behälter in dem Gehäuse des Geräts hineinstecken. Fig. C  
Schaltfläche an dem geeigneten Fach in dem Gehäuse befestigen. Fig. D

### **Füllen mit Öl und Fett**

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

Die Ölmenge soll immer zwischen MIN und MAX 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 der Fritteuse hinein.

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

### **Aufheizung**

Stromkabel an der Steckdose anschließen.

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

Wenn die ausgewählte Temperatur erreicht wird, erlischt die Temperaturkontrollleuchte.

### **Frittieren**

Frittiergut langsam in den Frittierkorb absenken. Vergewissern Sie, dass der Handgriff richtig auf dem Frittierkorb gestellt ist. Fig. E

Frittierkorb 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 setzen.

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

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

Zum weiteren Frittieren Frittierkorb 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 erlischt (damit das Öl die eingestellte Temperatur erreicht hat).

Nach dem Frittieren schalten Sie die Fritteuse aus. Stellen Sie den Temperaturregler auf MIN und den ON/OFF-Schalter 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 von Lebensmitteln**

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

Tiefgekühlte Lebensmittel, 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 Frittiergut empfohlen. Frittieren Sie je nach der Menge und nach eigenem Belieben.

Frittiergut	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 zu frittierenden Lebensmitteln verwendet werden. Z. B. Die Panade verschmutzt mehr als 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 aus der Steckdose und lassen Sie das Öl komplett abkühlen, um eventuelle Verbrennungen zu vermeiden.

Schaltfläche entfernen und Ölbehälter entleeren. Ölrückstände vom Behälter mit einem Schwamm oder mit Küchenpapier entfernen.

Schaltfläche und den Widerstand mit einem angefeuchteten Tuch reinigen.

Frittierkorb, Ölbehälter 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.

Das Produkt ist mit einem herausnehmbaren Filter ausgestattet, es ist ratsam, es regelmäßig zu ersetzen, um die Produktleistung unverändert zu erhalten.

### Technische Daten

Leistung: 2000W

Stromversorgung: 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, Klingen) darstellen
- f. Nicht befolgen der Gebrauchsanweisungen des Gerätes, Fahrlässigkeit oder unvorsichtigem Gebrauch.

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

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

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

Treten sie bitte in verbindung mit ihren händler in ihrem land oder post sales abteilung von fa. Beper.

E-mail [assistenza@beper.com](mailto: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.**

### **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

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. A

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

#### Dispositivo térmico de seguridad

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 . Fig. B

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

#### Instrucciones de uso

Antes de utilizar la freidora por primera vez, limpiar bien, con agua caliente y detergente para lavavajillas el cesto, el recipiente removible y la tapa. El panel de control y la resistencia eléctrica 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.

Secar bien todas las partes.

Introducir el recipiente removible en el interior del cuerpo de la freidora. Fig. C

Colocar el panel de control en la sede del cuerpo de la freidora. Fig. D

Colocar la freidora en posición horizontal y estable.

### **Rellenarla de aceite y grasa**

Si se utiliza aceite, echarlo en el recipiente hasta llegar al nivel máximo 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.

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

No fundir nunca la grasa en el recipiente o sobre la resistencia eléctrica de la freidora.

### **Pre calentamiento**

Introducir el cable en la corriente eléctrica.

Colocar el botón encendido/apagado en I (se enciende la luz roja), la espia luminosa de temperatura se enciende (luce verde). Colocar la manopla de regulación de temperatura con la temperatura deseada.

Al alcanzar temperatura, la espia luminosa de temperatura se apaga.

### **Freir**

Meter los alimentos en el cesto, asegurarse de que el mango del cesto esté bien colocado. Fig. E

Sumergir el cesto en el aceite, bajándolo 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.

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

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

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

Al terminar la cocción, apagar la freidora y llevar la manopla de regulación de la temperatura a MIN y colocar el botón de encendido/apagado a 0. Quitar el enchufe de la presa de corriente.

Esperar a que el aceite se enfrie correctamente 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 estan 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.

Ademas los alimentos humedos son dificiles 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.

Alimento	Temperatura °C	Tiempos de coccion (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
Sardinias	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 freir. 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 de la toma de corriente eléctrica y esperar a que el aceite esté frío para evitar riesgo de quemaduras.

Quitar el panel de control 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 y la resistencia eléctrica con un paño húmedo.

Lavar el cesto, el recipiente removible 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.

El producto está equipado con un filtro extraíble, se recomienda reemplazarlo periódicamente para mantener inalterado el rendimiento del producto.

### Datos técnicos

Potencia: 2000W

Alimentación: 220-240V ~ 50/60Hz

**Por cualquier motivo de mejora, Beper se reserva el derecho de modificar o mejorar el 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.

### **CERTIFICADO DE GARANTÍA**

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

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

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

### **CONDICIONES DE GARANTÍA**

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

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

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

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

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

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

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

ÛEnvíe un e-mail a [asistencia@beper.com](mailto:asistencia@beper.com) y le enviaremos datos de su servicio tecnico en su país.

## Σημαντικές προειδοποιήσεις ασφαλείας

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.**

### **Οδηγίες χρήσης και ασφάλειας**

Αυτή η συσκευή είναι ειδικά σχεδιασμένη για τηγάνισμα τροφίμων και για αποκλειστική οικιακή χρήση, δεν προορίζεται για άλλες χρήσεις και δεν πρέπει να τροποποιηθεί σε καμία περίπτωση.

Μην ενεργοποιείτε τη φριτέζα εάν είναι κατεστραμμένη. Παρακαλούμε επικοινωνήστε με τον κατασκευαστή ή με το εξουσιοδοτημένο κέντρο εξυπηρέτησης πελατών μετά την πώληση.



Συνδέστε μόνο τη φριτέζα σε βύσματα τοίχου με αποτελεσματική σύνδεση γείωσης.

Πριν από τη χρήση της συσκευής βεβαιωθείτε ότι η τάση δικτύου αντιστοιχεί στα τεχνικά δεδομένα που αναγράφονται στην ετικέτα που έχει τοποθετηθεί στη φριτέζα.

Μην αποσυνδέετε τη συσκευή τραβώντας το καλώδιο τροφοδοσίας. Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν πρέπει να είναι κοντά ή να έρχεται σε επαφή με τις θερμές επιφάνειες της φριτέζας, άλλες πηγές θερμότητας ή αιχμηρές άκρες.

Μην τοποθετείτε τη φριτέζα κοντά σε πηγές θερμότητας ή σε πηγές νερού.

Μην αφήνετε το καλώδιο τροφοδοσίας να κρέμεται από το τραπέζι ή την επιφάνεια στην οποία είναι τοποθετημένη η φριτέζα.

Πριν από τη χρήση, βεβαιωθείτε ότι έχετε καθαρίσει προσεκτικά τη φριτέζα. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα είναι εντελώς στεγνά πριν γεμίσετε τη δεξαμενή με λάδι ή λίπος.

Κατά τη χρήση, η φριτέζα μπορεί να γίνει πολύ ζεστή, βεβαιωθείτε ότι έχετε αγγίξει μόνο τις λαβές και τα κουμπιά.

Μην μετακινείτε τη φριτέζα όταν το λάδι είναι ζεστό, για να αποφύγετε σοβαρά εγκαύματα. Μετακινήστε τη φριτέζα μόνο όταν κρυώσει πλήρως, χρησιμοποιώντας πάντα τις λαβές της.

Κρατήστε τη φριτέζα μακριά από τα παιδιά.

Η φριτέζα μπορεί να ενεργοποιηθεί μόνο όταν η δεξαμενή έχει γεμίσει σωστά με λάδι ή λιωμένο λίπος. Χρησιμοποιείτε μόνο λάδι ή λίπος κατάλληλο για βαθύ τηγάνισμα (οι πληροφορίες αυτές αναφέρονται συνήθως στη συσκευασία του λαδιού ή του λίπους).

Πάντα βεβαιωθείτε ότι το επίπεδο λαδιού ή λίπους περιλαμβάνεται μεταξύ των επιπέδων MIN και MAX που επισημαίνονται στο εσωτερικό της αφαιρούμενης δεξαμενής.

Το λάδι και το λίπος είναι εύφλεκτα, σε περίπτωση που καίγονται, αποσυνδέστε αμέσως τη φριτέζα από την πρίζα.

Η δεξαμενή πρέπει να αφαιρείται μόνο όταν το λάδι ή το λίπος έχουν κρυώσει εντελώς.

Αποσυνδέστε τη φριτέζα από την πρίζα πριν πραγματοποιήσετε καθαρισμό και όταν δεν τη χρησιμοποιείτε.

Ποτέ μην βυθίζετε τον πίνακα ελέγχου και το καλώδιο τροφοδοσίας στο νερό ή σε άλλα υγρά.

### Περιγραφή του προϊόντος Εικ. Α

- |  |                                  |
|--|----------------------------------|
| 1. Πίνακας ελέγχου                               | 11. Φίλτρο                       |
| 2. Λυχνία ένδειξης λειτουργίας (κόκκινη)         | 12. Καλάθι                       |
| 3. Λυχνία ένδειξης θερμοκρασίας λαδιού (πράσινη) | 13. Αποσπώμενη λαβή καλαθιού     |
| 4. Κουμπί ελέγχου θερμοκρασίας                   | 14. Αφαιρούμενη δεξαμενή         |
| 5. Ηλεκτρική αντίσταση                           | 15. Σημάνσεις λαδιού MIN και MAX |
| 6. Καλώδιο τροφοδοσίας                           | 16. Κάθισμα πίνακα ελέγχου       |
| 7. Κουμπί επαναφοράς θερμικής ασφάλειας          | 17. Λαβές μεταφοράς              |
| 8. Καπάκι  | 18. Θήκη σώματος                 |
| 9. Παράθυρο παρακολούθησης μαγειρέματος          | 19. Αντιολισθητικά πόδια         |
| 10. Λαβή καπακιού                                |                                  |

### Συσκευή θερμικής ασφάλειας

Αυτή η φριτέζα είναι εξοπλισμένη με μια συσκευή θερμικής ασφάλειας, η οποία διακόπτει αυτόματα τη θέρμανση σε περίπτωση κακής χρήσης ή δυσλειτουργίας της συσκευής.

Αφού η φριτέζα κρυώσει, χρησιμοποιώντας μια οδοντογλυφίδα ή ένα παρόμοιο αντικείμενο, πιέστε απαλά το κουμπί επαναφοράς πίσω από τον πίνακα ελέγχου Εικ. Β

Εάν η φριτέζα δεν λειτουργεί, παρακαλούμε επικοινωνήστε με τον κατασκευαστή ή με το εξουσιοδοτημένο κέντρο εξυπηρέτησης πελατών μετά την πώληση.

### Οδηγίες χρήσης

Πριν από την πρώτη χρήση, βεβαιωθείτε ότι έχετε καθαρίσει καλά το καλάθι, την αφαιρούμενη δεξαμενή και το καπάκι με ζεστό νερό και σαπούνι πιάτων. Ο πίνακας ελέγχου και η ηλεκτρική αντίσταση μπορούν να καθαριστούν με ένα υγρό πανί. Βεβαιωθείτε ότι αποφεύγετε τυχόν διαρροή νερού μέσα στον πίνακα ελέγχου και αφαιρέστε τυχόν υπολείμματα στο κάτω μέρος της αφαιρούμενης δεξαμενής.

Στεγνώστε προσεκτικά όλα τα εξαρτήματα.

Τοποθετήστε το αφαιρούμενο δοχείο μέσα στην θήκη του σώματος Εικ. C

Τοποθετήστε τον πίνακα ελέγχου μέσα στο κάθισμα του στην θήκη του σώματος Εικ. D

Τοποθετήστε τη φριτέζα σε μια επίπεδη, σταθερή επιφάνεια.

### Προσθέντος λάδι ή λίπος

Όταν χρησιμοποιείτε λάδι, ρίξτε το μέσα στη δεξαμενή μέχρι να φτάσει στην ένδειξη MAX. Ποτέ μην υπερβαίνετε αυτό το επίπεδο, για να αποφύγετε τη διαρροή λαδιού έξω από τη δεξαμενή.

Πάντα βεβαιωθείτε ότι η στάθμη λαδιού είναι μεταξύ του επιπέδου MIN και MAX.

Όταν χρησιμοποιείτε στερεό λίπος, κόψτε το σε τεμάχια και λιώστε το σε άλλο δοχείο. προσεκτικά χύστε το λιωμένο λίπος μέσα στη δεξαμενή. Ποτέ μην λιώσετε το στερεό λίπος μέσα στη δεξαμενή ή στην ηλεκτρική αντίσταση.

### Προθέρμανση

Συνδέστε τη φριτέζα σε μια πρίζα τοίχου.

Τοποθετήστε το διακόπτη ON / OFF στη θέση I (η κόκκινη λυχνία ανάβει) και ανάβει η ενδεικτική λυχνία θερμοκρασίας λαδιού (πράσινη λυχνία). Τοποθετήστε το κουμπί ελέγχου θερμοκρασίας στην επιθυμητή θερμοκρασία.

Μόλις επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία, η ενδεικτική λυχνία θερμοκρασίας θα σβήσει.

### Τηγάνισμα

Τοποθετήστε το φαγητό στο καλάθι, βεβαιώνοντας ότι η αφαιρούμενη λαβή είναι καλά στερεωμένη στο καλάθι Εικ. E.

Βυθίστε το καλάθι στο λάδι, χαμηλώνοντας αργά για να αποφύγετε το πιτσιλίσματα από το καυτό λάδι ή τη διαρροή. Βεβαιωθείτε ότι τα τρόφιμα που πρόκειται να τηγανιστούν καλύπτονται πλήρως από λάδι.

Κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος, μπορεί να διαφύγει πολύ ατμός από τη φριτέζα.

Τοποθετήστε το καπάκι στη φριτέζα.

Όταν το φαγητό είναι έτοιμο (μπορείτε να ελέγξετε τη στάθμη μαγειρέματος από το παράθυρο στο καπάκι), αφαιρέστε προσεκτικά το καπάκι προσέχοντας τον καυτό ατμό που μπορεί να διαφύγει και ανασηκώστε το καλάθι για να στάξει. Τοποθετήστε το στην πλευρά της θήκης του σώματος χρησιμοποιώντας το ειδικό στήριγμα Εικ. F.

Εάν είναι απαραίτητο, ανακινείτε απαλά το καλάθι στην κορυφή της δεξαμενής, για να αφήσετε το επιπλέον λάδι να στάξει.

## Φριτέζα βαθέως τηγανίσματος Εγχειρίδιο οδηγιών

Για να συνεχίσετε το τηγάνισμα, αδειάστε το καλάθι και επαναλάβετε τις παραπάνω λεπτομερείς διαδικασίες, έχοντας υπόψη σας ότι ο χρόνος μαγειρέματος μπορεί να μειωθεί σε σύγκριση με την πρώτη διαδικασία μαγειρέματος, επειδή το λάδι είναι ήδη ζεστό. Βεβαιωθείτε ότι περιμένετε μέχρι να σβήσει η ενδεικτική λυχνία θερμοκρασίας λαδιού (για να βεβαιωθείτε ότι το λάδι έχει φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία).

Όταν το τηγάνισμα τελειώσει, απενεργοποιήστε τη φριτέζα τοποθετώντας το διακόπτη θερμοκρασίας στη θέση MIN και τοποθετήστε το διακόπτη ON / OFF στη θέση 0. Αποσυνδέστε τη φριτέζα από την πρίζα τούχου.

Περιμένετε μέχρι το λάδι ή το λίπος να κρυώσει εντελώς πριν μετακινήσετε τη φριτέζα και / ή προχωρήσετε σε εργασίες καθαρισμού.

### Τηγάνισμα φαγητού

Μη γεμίζετε υπερβολικά το καλάθι, για να αποφύγετε την πτώση της θερμοκρασίας λαδιού στη φριτέζα, η οποία μπορεί να οδηγήσει σε μη ομοιόμορφο μαγείρεμα και πολύ λιπαρά τρόφιμα.

Κατά την προετοιμασία των κατεψυγμένων τροφίμων, αφαιρέστε τους κρυστάλλους πάγου πριν το ψήσιμο. Στη συνέχεια βυθίζετε αργά το καλάθι με λάδι για να αποφύγετε το βρασμό.

Βεβαιωθείτε ότι τα τρόφιμα κόβονται σε ομοιόμορφα, λεπτά κομμάτια ή φέτες, για να επιτευχθεί ομοιόμορφο μαγείρεμα.

Τα τρόφιμα πρέπει να είναι απόλυτα στεγνά για να αποφευχθεί η υπερχειλίση και να παραταθεί η διάρκεια ζωής του λαδιού. Τα υγρά τρόφιμα μπορεί να είναι "λασπωμένα" μετά το τηγάνισμα. Καλό είναι να αλευρώνουμε τρόφιμα πλούσια σε νερό (όπως ψάρι, κρέας, λαχανικά), φροντίζοντας να αφαιρέσουμε το πλεόνασμα του αλεύρου ή του ψωμιού πριν τα βυθίσουμε σε λάδι ή λίπος.

Ελέγξτε τον παρακάτω πίνακα για μερικές συμβουλές μαγειρέματος, σημειώνοντας ότι ο χρόνος και οι θερμοκρασίες μαγειρέματος είναι ενδεικτικές και πρέπει να ρυθμιστούν με βάση την ποσότητα και την προσωπικό γούστο.

Φαγητό	Θερμοκρασία λαδιού	Χρονος (min)
Πατατάκια (προ-τηγανισμένα)	170°	6-9
Φρέσκες πατάτες	190°	13-15
Φιλέτα ψαριού	160°	6-8
Φιλέτα μπακαλιάρου	180°	6-8
Γαρίδες	160°	6-8
Σαρδέλες	170°	8-12
Παϊδάκια κοτόπουλου	180°	5-6
Παναρισμένες μοσχαρίσιες κοτολέτες	170°	8-10
Χοιρινά παϊδάκια	170°	8-10
Μανιτάρια	170°	6-8
Κρεμμύδια	150°	3-4
Pancakes λαχανικών	180°	6-8

### Χρήσιμες συμβουλές

Συχνά αλλάζετε λάδι ή λίπος. Ποτέ μην προσθέτετε νέο λάδι ή λίπος στο χρησιμοποιημένο λάδι / λίπος.

Η ζωή του λαδιού ή του λίπους εξαρτάται από τα τρόφιμα που τηγανίζονται. Το πανάρισμα, για παράδειγμα, κάνει το λάδι να λερωθεί γρηγορότερα από το απλό τηγάνισμα. Το λάδι αλλοιώνεται αν θερμαίνεται αρκετές φορές. Είναι επομένως σκόπιμο να αλλάζετε συχνά το λάδι.

Βεβαιωθείτε ότι δεν έχετε κρατήσει λάδι ή λίπος στη δεξαμενή τηγανίσματος για μεγάλες χρονικές περιόδους.

Συχνά καθαρίζετε τη φριτέζα με στυπόχαρτο.

### Καθαρισμός και συντήρηση

Πριν τον καθαρισμό, βγάλτε τη φριτέζα από την πρίζα και περιμένετε μέχρι να κρυώσει το λάδι / λίπος για να αποφύγετε τον κίνδυνο καύσης.

Αφαιρέστε τον πίνακα ελέγχου και αδειάστε το λάδι / λίπος. Αφαιρέστε τα υπολείμματα λαδιού από τη δεξαμενή χρησιμοποιώντας ένα σφουγγάρι ή ένα στυπόχαρτο.

Καθαρίστε τον πίνακα ελέγχου και την ηλεκτρική αντίσταση με ένα υγρό πανί.

Πλύνετε το καλάθι, την αφαιρούμενη δεξαμενή και το καπάκι με ζεστό νερό και σαπούνι πιάτων.

Στεγνώστε καλά όλα τα εξαρτήματα.

Ποτέ μην χρησιμοποιείτε λειαντικά σφουγγάρια, για να μην καταστρέψετε τη φριτζά.

Ποτέ μην βυθίζετε τη φριτζά στο νερό και μην την ξεπλύνετε με νερό της βρύσης.

Το προϊόν είναι εξοπλισμένο με αφαιρούμενο φίλτρο, προτείνεται να αντικαθίσταται περιοδικά, προκειμένου να διατηρούνται αμετάβλητες οι επιδόσεις του προϊόντος.

### Τεχνικά δεδομένα

Ισχύς: 2000W

Τροφοδοσία: 220-240V ~ 50 / 60Hz

**Για λόγους βελτίωσης, η Berper διατηρεί το δικαίωμα να τροποποιήσει ή να βελτιώσει το προϊόν χωρίς καμία προειδοποίηση.**



Η Ευρωπαϊκή Οδηγία 2011/65/EU σχετικά με τα απόβλητα ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού, προβλέπει ότι παλιές 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.

### ΟΡΟΙ 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 χρήση πριν να επικοινωνήσετε με το service μας.**

Τα προϊόντα καλύπτονται με εγγύηση έναντι οποιοδήποτε 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, παράμορφωσης, μη δυνατότητας ανάγνωσης ή αφαίρεσης του μοντέλου ή του σειριακού αριθμού από το προϊόν. Ζημίας που προκαλείται από επιδιορθώσεις ή ρυθμίσεις που έχουν πραγματοποιηθεί από μη εξουσιοδοτημένα άτομα ή εταιρείες service. Ελαττωμάτων σε οποιοδήποτε σύστημα με το οποίο έχει εννοποιηθεί ή χρησιμοποιείται το προϊόν.

Επικοινωνήστε με τον επίσημο διανομέα της berper στην χώρα σας ή με το τμήμα υποστήριξης της Berper στο e-mail [assistenza@beper.com](mailto:assistenza@beper.com) Το οποίο θα προωθησει το αίτημα σας στον επίσημο διανομέα της berper της χώρας σας.

## **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 centrul 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.**

### **Instrucțiuni de folosire și siguranță**

Acest aparat este creat special pentru a prăji alimente și exclusiv pentru uz casnic, acesta nu poate fi folosit în alte scopuri, și nu poate fi modificat ori manipulat în niciun caz.

Nu porniți friteuza dacă este deteriorată; vă rugăm contactați producătorul sau centrul de service after sale autorizat de producător. Conectați friteuza doar la mufele de perete prevăzute cu conexiune eficientă la împământare.

Înainte de folosirea aparatului asigurați-vă că tensiunea rețelei corespunde cu datele tehnice trecute pe plăcuța friteuzei.

Nu deconectați aparatul prin tragerea cablului de alimentare.

Cablul de alimentare nu trebuie să fie aproape sau să intre în contact cu suprafețe fierbinți ale friteuzei, alte surse de căldură ori margini ascuțite.

Nu așezați friteuza aproape de surse de căldură ori surse de apă.

Nu lăsați cablul de alimentare să atârne de pe masă ori suprafețe pe care este instalată friteuza, deoarece aceasta ar putea fi trasă cu ușurință de copii, sau ar putea fi în drum în timpul utilizării.

Înainte de folosire, asigurați-vă că ați curățat temeinic friteuza. Asigurați-vă că toate componentele sunt complet uscate înainte de umplerea rezervorului cu ulei sau grăsime.

În timpul folosirii friteuza poate deveni fierbinte, asigurați-vă că atingeți doar mânerele și butoanele.

Nu mișcați friteuza când uleiul este fierbinte, pentru a evita arsurile serioase. Mișcați friteuza doar când este complet rece, folosind întotdeauna mânerele acesteia.

Țineți friteuza în afara ariei de acces al copiilor.

Friteuza poate fi pornită numai când rezervorul a fost umplut corect cu ulei sau grăsime topită. Folosiți numai ulei sau grăsime potrivită pentru friteuză (această informație este trecută de obicei pe ambalajul uleiului ori grăsimii).

Asigurați-vă întotdeauna că nivelul uleiului ori grăsimii este între nivelul MIN și MAX trecut în interiorul rezervorului detașabil.

Uleiul și grăsimea sunt inflamabile, în cazul în care iau foc, deconectați imediat friteuza de la priză.

Rezervorul trebuie îndepărtat numai când uleiul ori grăsimea s-a răcit complet.

Deconectați friteuza de la priză înainte de curățarea aparatului și când nu este pus în folosire.

Nu cufundați niciodată panoul de control și cablul de alimentare în apă sau alte lichide.

#### Descrierea produsului Fig.A

- |  |   |
|--|---|
| 1. Panou de control  | 11. Filtru  |
| 2. Indicator luminos de funcționare (roșu)                 | 12. Coș   |
| 3. Indicator luminos al temperaturii uleiului (verde)      | 13. Mâner pentru extragerea coșului                 |
| 4. Buton de control al temperaturii                        | 14. Rezervor detașabil                              |
| 5. Rezistență electrică                                    | 15. Marcaje pentru nivelul MIN și MAX al uleiului   |
| 6. Cablu de alimentare                                     | 16. Compartiment pentru fixarea panoului de control |
| 7. Buton de resetare a dispozitivului de siguranță termică | 17. Mânere pentru transport                         |
| 8. Capac   | 18. Carcasă   |
| 9. Gemuleț pentru observarea procesului de gătire          | 19. Piciorușe antialunecare                         |
| 10. Mâner capac  |   |

#### Dispozitiv de siguranță termică

Această friteuză este echipată cu un dispozitiv de siguranță termică, care întrerupe automat încălzirea în caz de utilizare greșită sau funcționarea eronată a aparatului.

După ce friteuza s-a răcit complet, folosind o scobitoare sau alt obiect similar, apăsați ușor butonul de resetare din spatele panoului de control Fig.B

Dacă friteuza nu funcționează vă rugăm luați legătura cu producătorul ori centrul de service after sale autorizat de producător.



### **Instrucțiuni de folosire**

Înainte de prima folosire, asigurați-vă să curățați temeinic coșul, rezervorul detașabil și capacul cu apă caldă și detergent de vase lichid. Panoul de control și rezistența electrică pot fi curățate folosind un prosop umed. Asigurați-vă că evitați vărsarea apei în interiorul panoului de control și îndepărtați orice reziduu de pe fundul rezervorului detașabil.

Uscați cu grijă toate componentele.

Inserați rezervorul detașabil în carcasă Fig. C

Montați panoul de control în interiorul compartimentului de pe carcasă Fig. D

Puneți friteuza pe o suprafață netedă, stabilă.

### **Adăugarea uleiului sau a grăsimii**

Când folosiți ulei, turnați-l în rezervor până se atinge nivelul MAX indicat în interiorul rezervorului. Nu depășiți niciodată acest nivel, pentru a evita vărsarea uleiului în afara rezervorului.

Asigurați-vă întotdeauna că nivelul uleiului este între nivelul MIN și MAX.

Când folosiți grăsime solidă, tăiați-o în bucăți și topiți-o într-un alt recipient; turnați cu grijă grăsimea topită în rezervor. Nu topiți niciodată grăsime solidă în interiorul rezervorului sau pe rezistența electrică.

### **Preîncălzire**

Conectați friteuza la o priză.

Așezați comutatorul de pornire/oprire în poziția I (se aprinde indicatorul luminos roșu), iar indicatorul luminos pentru temperatura uleiului se aprinde (lumină verde). Așezați butonul de control al temperaturii la temperatura dorită. Îndată ce se atinge temperatura setată, indicatorul luminos al temperaturii se va stinge.

### **Prăjire**

Așezați alimentele în coș, asigurându-vă că mânerul extractibil este fixat bine pe coș Fig. E

Cufundați coșul în ulei, coborându-l ușor pentru a evita stropirea ori vărsarea uleiului fierbinte.

Asigurați-vă că alimentele ce urmează a fi prăjite sunt acoperite complet cu ulei.

În timpul prăjirii, friteuza poate emana mulți aburi.

Puneți capacul pe friteuză.

Când alimentele sunt gata (e posibil să verificați nivelul de gătire prin gemulețul de pe capac), îndepărtați cu grijă capacul având grijă la aburii emanați de friteuză, și ridicați coșul astfel ca acesta să se scurgă; așezați-l pe partea carcasei folosind suportul dedicat Fig. F

Dacă este necesar, agitați ușor coșul în partea superioară a rezervorului, pentru a permite scurgerea excesului de ulei.

Pentru a continua prăjirea, goliți coșul și repetați operațiunile detaliate mai sus, ținând cont că timpul de gătire poate fi redus în comparație cu primul proces de gătire, deoarece uleiul este deja fierbinte. Asigurați-vă că așteptați până se stinge indicatorul luminos al temperaturii uleiului (pentru a vă asigura că uleiul a atins temperatura dorită).

La finalul prăjirii opriți friteuza așezând butonul de control al temperaturii în poziția MIN, și așezați comutatorul de pornire/oprire pe 0. Deconectați friteuza de la priză.

Așteptați până uleiul ori grăsimea s-a răcit complet înainte de mișcarea friteuzei și/sau continuând cu operațiunile de curățare.

### **Prăjirea alimentelor**

Nu depășiți nivelul de umplere al coșului, pentru a evita scăderea temperaturii uleiului din friteuză, ceea ce poate avea ca rezultat gătitul neuniform și mâncarea prea grasă.

Când preparați alimente congelate, îndepărtați orice cristale de gheață înainte de gătire; apoi cufundați încet coșul în ulei pentru a evita fierberea.

Asigurați-vă că alimentele sunt tăiate în bucăți sau felii uniforme și subțiri, pentru a asigura gătitul uniform.

Alimentele trebuie să fie perfect uscate pentru a preveni revărsarea și pentru a extinde durata de viață a uleiului; alimentele umede pot fi ude după prăjire. Este mai bine să înveliți în pesmet sau făină alimentele cu conținut bogat în apă (precum pește, carne, legume), asigurați-vă că îndepărtați excesul de pesmet ori făină înainte de a le cufunda în ulei ori grăsime.

Verificați următorul tabel pentru câteva sfaturi legate de gătit, ținând cont că timpul de gătit și temperaturile sunt aproximative, și trebuie setate în funcție de cantitatea și gustul personal.



Alimente	Temperatură ulei	Timp (min)
Chips (pre-gătite)	170°	6-9
Cartofi proaspeți	190°	13-15
File de pește	160°	6-8
File de cod	180°	6-8
Creveți	160°	6-8
Sardine	170°	8-12
Piept de pui	180°	5-6
Cotlet de vițel în pesmet	170°	8-10
Cotlet de porc	170°	8-10
Ciuperci	170°	6-8
Ceapă	150°	3-4
Pancake cu legume	180°	6-8
Pancake cu mere	170°	4-6

### Sfaturi legate de folosire

Schimbați des uleiul sau grăsimea. Nu adăugați niciodată ulei sau grăsime nouă la uleiul/grăsimea folosită. Durata de viață a uleiului sau a grăsimii depinde de alimentele ce se prăjesc. Pesmetul de exemplu cauzează murdărirea mai rapidă a uleiului decât în caz de prăjire simplă. Uleiul se deteriorează dacă este încălzit de mai multe ori; de aceea se recomandă schimbarea deasă a uleiului. Asigurați-vă că nu țineți uleiul sau grăsimea mult timp în rezervorul friteuzei. Curățați des friteuza cu șervețel de bucătărie.

### Curățare și întreținere

Înainte de curățare, deconectați friteuza și așteptați până uleiul/grăsimea se răcește complet pentru a evita riscul de arsuri. Îndepărtați panoul de control și goliți uleiul/grăsimea. Îndepărtați reziduurile de ulei din rezervor folosind un burete sau șervețel de bucătărie. Curățați panoul de control și rezistența electrică cu un prosop umed. Spălați coșul, rezervorul detașabil și capacul cu apă caldă și detergent de vase lichid. Uscați temeinic toate componentele. Nu folosiți niciodată burete abraziv, pentru a evita deteriorarea friteuzei. Nu cufundați niciodată friteuza în apă și nu o clătiți sub jetul de apă de la robinet. Produsul este echipat cu un filtru detașabil, este sugerat să îl înlocuiți periodic pentru a menține performanțele produsului neschimbate.

### Date tehnice

Putere: 2000W

Alimentare: 220-240V ~ 50/60Hz

**Pentru orice îmbunătățire, Beper își rezervă dreptul de a modifica sau îmbunătăți produsul fără nicio notificare.**



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

### **CERTIFICAT DE GARANȚIE**

Acest aparat a fost verificat în fabrică. De la data achiziționării originale se aplică o garanție de 24 luni la material și defecte de producție. Bonul fiscal trebuie predat împreună cu certificatul de garanție în cazul unei reclamații. Garanția este valabilă numai cu un certificat de garanție și bon fiscal pe care apare data achiziționării și modelul aparatului.

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

### **CONDIȚII DE GARANȚIE**

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

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

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

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

Chiar și după expirarea garanției acordăm întotdeauna atenție reparațiilor aparatelor defectate. Pentru suport tehnic și/sau reparații după perioada de garanție ne puteți contacta direct la adresa de mai jos:

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

E-mail [assistenza@beper.com](mailto:assistenza@beper.com) care va trimite mai departe ancheta la distribuitorul dvs.

## **Všeobecné bezpečnostní informace**

### **Před prvním použitím zařízení si pozorně přečtěte tyto pokyny.**

Přečtěte si pečlivě následující pokyny, protože vám poskytují užitečné bezpečnostní informace o instalaci, používání a údržbě a pomohou vám vyhnout se chybám a možným nehodám.

Odstraňte ochranný obal a ujistěte se, že je spotřebič neporušený. Prvky balení (plastové sáčky, polystyren, atd.) by se neměli dostat k dětem, mohou být pro ně nebezpečné.

Obalový materiál odevzdejte ve sběrném dvoře nebo uložte na místo určené obcí pro sběr tříděného odpadu. Tímto místem jsou většinou sběrné kontejnery.

Před připojením zařízení se ujistěte, že napětí v zásuvce odpovídá napětí uvedenému na výrobku. Zařízení může být poškozeno, pokud si napětí neodpovídá.

Pokud zástrčka nepasuje do vaší zásuvky, nechte si ji vyměnit za jinou kvalifikovaným pracovníkem, který také zkontroluje, jestli jsou vaše zásuvky vhodné k napájení tohoto přístroje.

Neodpojujte spotřebič od zásuvky tahem za síťový kabel, hrozí nebezpečí poškození síťového kabelu či zásuvky. Kabel odpojujte od zásuvky tahem za vidlici síťového kabelu.

Nepokládejte síťový kabel spotřebiče v blízkosti horkých ploch, nebo přes ostré předměty.

Dbejte na to, aby síťový kabel nevisel přes okraj pracovní plochy, protože to může vést k nehodám, např. za něj mohou zatáhnout malé děti.

Nepoužívejte přístroj s poškozeným síťovým kabelem. Je-li přívodní vedení tohoto přístroje poškozeno, musí být vyměněno výrobcem, jeho servisem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo ohrožení.

Přístroj připojujte pouze na střídavý proud s napětím podle typového štítku.

V případě použití prodlužovacích kabelů musí být tyto kabely vhodné pro napájení zařízení, aby nedošlo k ohrožení obsluhy a byla zabezpečena bezpečnost prostředí, ve kterém je přístroj používán. Nevhodné prodlužovací kabely mohou způsobit provozní anomálie.

Tento přístroj je určen pouze pro jeho zvláštní účel. Jakékoliv jiné použití je považováno za nevhodné a tedy nebezpečné. Výrobce nemůže být zodpovědný za jakékoliv škody vyplývající z nesprávného, špatného či neopatrného použití. Toto zařízení je určeno pouze pro domácí potřebu.

Abyste předešli riziku vznícení, úplně rozmotejte přívodní šňůru a také vypojte spotřebič ze zásuvky, pokud jej nepoužíváte.

Po použití a před čištěním výrobek vždy vypojte ze zásuvky.

Pro ochranu proti úrazu elektrickým proudem nedávejte a nepokládajte kabel nebo jiné části přístroje do vody nebo jiných tekutin.

Nedotýkejte se přístroje mokřýma rukama nebo nohama.

Nevystavujte přístroj působení atmosférických vlivů jako např. déšť, vítr nebo sníh.

Nepoužívejte přístroj v blízkosti výbušnin, vysoce hořlavých materiálů, plynů, hořících plamenů nebo ohřivačů.

Tento spotřebič není určen pro osoby (včetně dětí) se sníženou fyzickou, smyslovou nebo mentální schopností nebo osobám s omezenými zkušenostmi a znalostmi, pokud nad nimi není veden odborný dohled nebo podány instrukce zahrnující použití tohoto spotřebiče osobou odpovědnou za jejich bezpečnost. Zvláštní dohled je vyžadován, pokud je přístroj používán v blízkosti dětí nebo přímo dítětem.

**Pokud se rozhodnete přístroj dále nevyužívat, odpojte jej od napětí a přerízněte napájecí kabel, aby se přístroj stal nefunkčním. Učiňte také nefunkčními nebezpečné části výrobku, zejména kvůli dětem, které si mohou s výrobkem hrát.**

### **Použití a bezpečnostní pokyny**

Tento spotřebič je speciálně navržen pro smažení potravin a pro použití v domácnosti, nemůže být použit k jiným účelům a nesmí být v žádném případě upravován ani manipulován.

Nezapínejte fritézu, pokud je poškozená; obraťte se na výrobce nebo na servisní středisko autorizované výrobcem.

Fritézu připojujte pouze k síťovým zásuvkám vybaveným účinným uzemněním.

Před použitím zařízení se ujistěte, že síťové napětí odpovídá technickým údajům uvedeným na štítku umístěném na fritéze.

Neodpojujte spotřebič tahem za kabel.

Napájecí kabel nesmí být v blízkosti ani se nesmí dostat do kontaktu s horkými povrchy fritézy, jinými zdroji tepla nebo ostrými hranami.

Neumísťujte fritézu v blízkosti zdrojů tepla nebo vody.

Nenechávejte napájecí kabel zavěšený na stole nebo na povrchu, na kterém je umístěna fritéza, kde by jej mohly děti snadno uchopit nebo by mohl překážet při použití.

Před použitím fritézu důkladně vyčistěte. Před naplněním nádrže olejem nebo tukem se ujistěte, že jsou všechny součásti zcela suché. Během používání může být fritéza velmi horká, ujistěte se, že se dotýkáte pouze držadel a knoflíků.

Pokud je olej horký, nepohybujte fritézou, aby nedošlo k vážnému popálení. Fritézu přemísťujte pouze pokud je zcela vychladlá, vždy pomocí držadel.

Udržujte fritézu mimo dosah dětí.

Fritézu lze zapnout, pouze pokud je nádrž správně naplněna olejem nebo roztaveným tukem. Používejte pouze olej nebo tuk vhodný pro smažení (tato informace je obvykle uvedena na obalu oleje nebo tuku).

Vždy se ujistěte, že hladina oleje nebo tuku je mezi úrovněmi MIN a MAX vyznačenými uvnitř vyjímatelné nádrže.

Olej a tuk jsou hořlavé látky, v případě vzplanutí okamžitě odpojte fritézu ze zásuvky.

Nádrž vyjměte pouze tehdy, když jsou olej nebo tuk zcela vychladlé. Před zahájením čištění a pokud se nepoužívá, odpojte fritézu ze síťové zásuvky.

Nikdy neponořujte ovládací panel a napájecí kabel do vody nebo jiných tekutin.

#### Popis produktu Obr. A

- |   |                                      |
|---|--------------------------------------|
| 1. Ovládací panel                       | 11. Filtr                            |
| 2. Kontrolka napájení (červená)         | 12. Košík                            |
| 3. Ukazatel teploty oleje (zelená)      | 13. Madlo koše                       |
| 4. Ovládací knoflík teploty             | 14. Vyjímatelná nádoba               |
| 5. Elektrický odpor                     | 15. Indikace hladiny oleje MIN a MAX |
| 6. Napájecí kabel                       | 16. Ovládací panel                   |
| 7. Tlačítko pro reset teplotní pojistky | 17. Držadla                          |
| 8. Kryt                                 | 18. Tělo fritézy                     |
| 9. Okno                                 | 19. Protiskluzové podložky           |
| 10. Madlo víka                          |                                      |

#### Teplotní pojistka

Tepelný bezpečnostní spínač automaticky vypíná elektrické napájení spotřebiče v případě náhodného přehřátí v důsledku nesprávného použití spotřebiče (žádný olej, nebo nedostatečné olejem nebo selhání v souladu s pokyny pro tavení tuku), nebo v důsledku nějakého druhu selhání funkcí spotřebiče (například: vadný termostat). Reset pojistky: pokud je přístroj používán správně a je-li přístroj vychladlý, stiskněte jemně pomocí párátko nebo podobného předmětu tlačítko Reset na ovládacím panelu Obr. B

Pokud fritéza nefunguje, kontaktujte výrobce nebo servisní středisko autorizované výrobcem.

### **Pokyny k použití**

Před prvním použitím nezapomeňte důkladně omýt koš, odnímatelnou nádrž a víko teplou vodou a mycím prostředkem na nádobí. Ovládací panel a elektrický odpor lze vyčistit vlhkým hadříkem. Dbejte na to, aby nedošlo k rozlití vody uvnitř ovládacího panelu a aby se odstranily zbytky na dně vyjímatelné nádrže.

Opatrně osušte všechny komponenty.

Vložte odnímatelnou nádrž do těla přístroje Obr. C

Namontujte ovládací panel do svého umístění v těle přístroje Obr. D

Umístěte fritézu na rovný a stabilní povrch.

### **Přidání oleje nebo tuku**

Pokud používáte olej, nalijte jej do nádrže, dokud se nedosáhne úrovně MAX indikované uvnitř nádrže. Nikdy nepřekračujte tuto hladinu, abyste zabránili úniku oleje mimo nádrž.

Vždy se ujistěte, že je hladina oleje mezi MIN a MAX hladinou.

Pokud používáte pevný tuk, nakrájejte jej na kousky a roztavte jej v jiné nádobě; opatrně nalijte rozpuštěný tuk do nádrže. Nikdy neroztavujte pevný tuk uvnitř nádrže ani na elektrickém odporu.

### **Přehřívání**

Zapojte fritézu do síťové zásuvky.

Přepněte spínač ON / OFF do polohy I (červené světlo se rozsvítí) a rozsvítí se kontrolka teploty oleje (zelené světlo). Umístěte ovladač teploty na požadovanou teplotu.

Po dosažení nastavené teploty zhasne kontrolka teploty.

### **Smažení**

Vložte jídlo do košíku a ujistěte se, že držák košíku je správně umístěn na košíku Obr. E

Ponořte košík pomalu do oleje, abyste předešli vystříknutí horkého oleje.

Olej musí vždy pokrývat jídlo.

Je normální vidět nějaké vystupující páry.

Zavřete víko.

Když je jídlo hotové (je možné zkontrolovat úroveň vaření v okně na víku), opatrně sejměte víko a věnujte pozornost horké páře, která může uniknout. Zvedněte koš tak, aby okapal; položte jej na bok těla Obr. F

V případě potřeby jemně protřepejte koš, aby z něj mohl vytéct další olej.

Chcete-li pokračovat ve smažení, vyprázdněte koš a opakujte výše uvedený postup, přičemž je třeba počítat s tím, že doba vaření může být ve srovnání s prvním procesem vaření zkrácena, protože olej je již horký. Počkejte, až zhasne kontrolka teploty oleje (ujistěte se, že olej dosáhl požadované teploty).

Po skončení smažení vypněte fritézu, přepněte knoflík pro regulaci teploty do polohy MIN a přepněte spínač ON / OFF do polohy 0. Odpojte fritézu ze síťové zásuvky.

Před přemístěním fritézy a / nebo před čištěním vyčkejte, až olej nebo tuk zcela vychladne.

### **Smažení jídla**

Nepřepněte koš, abyste předešli poklesu teploty oleje ve fritéze, což může mít za následek příliš mastné jídlo.

Při přípravě zmrazených potravin odstraňte před vaření všechny ledové krystaly; poté košík pomalu ponořte do oleje, aby nedošlo k varu.

Ujistěte se, že jídlo je nakrájeno na rovnoměrné a tenké kousky nebo plátky, aby bylo zajištěno rovnoměrné vaření.

Jídlo musí být dokonale suché, aby se zabránilo přetékání a prodloužila životnost oleje; vlhké jídlo může být po smažení vlhké. Je lepší obalit potraviny bohaté na vodu v mouce (jako jsou ryby, maso, zelenina) a před ponořením do oleje nebo tuku odebrat přebytečnou mouku.

Podívejte se na následující tabulku, kde najdete několik tipů na vaření. Upozorňujeme, že doba a teploty vaření jsou přibližné a musí být nastaveny na základě množství a osobního vkusu.

Potravina	Teplota oleje	Čas (min)
Brambůrky (předvařené)	170°	6-9
Čerstvé brambory	190°	13-15
Rybí filé	160°	6-8
Filet z tresky	180°	6-8
Krevety	160°	6-8
Sardinky	170°	8-12
Kuřecí kotlety	180°	5-6
Obalované telecí kotlety	170°	8-10
Vepřové kotlety	170°	8-10
Houby	170°	6-8
Cibule	150°	3-4
Zelenina palačinky	180°	6-8
Jablečné palačinky	170°	4-6

### Doporučení

Často měňte olej nebo tuk. Nikdy nepoužívejte nový olej nebo tuk k použitému oleji / tuku.

Životnost oleje nebo tuku závisí na smaženém jídle. Například strouhánka způsobuje, že se olej zašpiní rychleji než jednoduché smažení. Pokud se olej několikrát zahřívá, zhoršuje se jeho kvalita; Proto je vhodné často měnit olej. Dbejte na to, aby olej nebo tuk nebyly v nádrži na fritézu uchovávané po dlouhou dobu.

Fritézu čistíte savým papírem.

### Čištění a údržba

Před čištěním fritézu odpojte a počkejte, až olej / tuk zcela vychladne, aby nedošlo k popálení.

Sundejte ovládací panel a vyprázdňte olej / tuk. Zbytky oleje odstraňte z nádrže pomocí houby nebo savého papíru. Očistěte ovládací panel a elektrický odpor vlhkým hadříkem.

Umyjte koš, odnímatelnou nádrž a víko teplou vodou a prostředkem na nádobí.

Všechny komponenty důkladně osušte.

Nikdy nepoužívejte abrazivní houby, aby nedošlo k poškození fritézy.

Nikdy neponořujte fritézu do vody a neoplachujte ji pod tekoucí vodou.

Výrobek je vybaven odnímatelným filtrem, doporučuje se jej pravidelně vyměňovat, aby se zachovala jeho výkonnost.

### Technická data

Výkon: 200W

Napájení: 220-240V ~ 50/60Hz

**V případě jakýchkoliv důvodů k zlepšení, Beper si vyhrazuje právo změnit nebo vylepšit produkt bez jakéhokoliv předchozího upozornění.**



Evropská směrnice 2011/65 / EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ), vyžaduje, aby staré domácí elektrické spotřebiče nebyly odkládány do běžného netříděného komunálního odpadu. Staré spotřebiče musí být shromažďovány odděleně za účelem optimalizace obnovy a recyklace materiálů, které obsahují, a snížení dopadu na lidské zdraví a životní prostředí. Symbol "Přeškrtnuté popelnice" na výrobku vás upozorňuje na povinnost, že při likvidaci spotřebiče musí být shromažďovány odděleně.

## OBECNÉ PODMÍNKY ZÁRUKY

Tento spotřebič byl zkontrolován v továrně. Od data původního nákupu se na materiálové a výrobní vady vztahuje záruka 24 měsíců. Záruční doba začíná běžet od data nabytí spotřebiče koupí, jak je uvedeno na záručním listu (popř. účtence) nebo faktuře a potvrzeném razítkem prodejce. Práva odpovědnosti za vady lze uplatňovat u prodejce, u kterého byl výrobek zakoupen.

Záruka je platná pouze se záručním listem nebo s dokladem o koupi (daňový doklad) s uvedením data nákupu a modelu spotřebiče. Pokud potřebujete technickou pomoc, obraťte se na prodejce nebo na naše ústředí, aby se zachovala efektivita zařízení a aby se záruka nezrušila. Jakékoli zásahy na tomto zařízení neoprávněnými osobami automaticky ruší záruku.

## ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Pokud se na zařízení během záruční doby projeví vady v důsledku vadného materiálu a / nebo výroby, garantujeme bezplatnou opravu za předpokladu, že:

- Spotřebič byl používán správně a pro účel, pro který byl určen.
- Zařízení nebylo poškozeno a bylo pravidelně a správně udržováno.
- Byl předložen doklad o koupi.

Záruka se nevztahuje na opotřebení věci (výrobku) způsobené jejím obvyklým používáním. (§ 619 odst. 2 Občanského zákoníku). Záruka se též nevztahuje na závady výrobku, způsobené jiným, než obvyklým používáním výrobku.

Za obvyklé používání v tomto smyslu firma BEPER považuje zejména, pokud výrobek:

Je používán pouze k účelu, ke kterému je určen a který je popsán v přiloženém návodu k použití. Pouze návod v českém jazyce vydaný firmou BEPER je pro spotřebitele závazný.

Je používán a správně udržován podle tohoto návodu, používán šetrně, pozorně a nepřetěžován.

Je používán v čistém, bezprašném a nezakouřeném prostředí, je chráněn pouzdem nebo krytkou, pokud je přiložena. Výrobek je určen výhradně pro jiný účel než pro podnikání s tímto výrobkem.

Je používán za pokojové teploty, dostatečného větrání a s nezakrytými větracími otvory.

Nebyl vystaven nepříznivému vnějšímu vlivu, např. slunečnímu a jinému záření či elektromagnetickému poli, vniknutí tekutiny, vniknutí předmětu, přepětí v síti, přepětí nebo zkratu na vstupech či výstupech, napětí vzniklému při elektrostatickém výboji (včetně blesku), chybnému napájecímu nebo vstupnímu napětí a nevhodnému vniknutí předmětu, přepětí v síti, přepětí nebo zkratu na vstupech či výstupech, napětí vzniklému při elektrostatickém výboji (včetně blesku), chybnému napájecímu nebo vstupnímu napětí a nevhodné polaritě tohoto napětí, vlivu chemických procesů např. použitých napájecích článků apod.

Nebyl udržován a čistěn nevhodnými způsoby nebo nesprávně použitými čistícími prostředky (např. chemický a mechanický vliv).

Nebyly kýmkoliv provedeny úpravy, modifikace, změny konstrukce nebo adaptace ke změně nebo rozšíření funkcí výrobku oproti zakoupenému provedení nebo pro možnost jeho provozu v jiné zemi, než pro kterou byl navržen, vyroben a schválen.

Je používán s doporučeným čistým neopotřebovaným příslušenstvím a je mu pravidelně vyměňováno příslušenství, podléhající rychlejšímu opotřebení (např. baterie). Firma BEPER nenese odpovědnost za nesprávný chod a případné vady výrobku vzniklé vlivem použitého příslušenství a náplní jiných výrobců, stejně jako použitím poškozeného, opotřebovaného a znečištěného příslušenství a náplní.

Není mechanicky, tepelně nebo chemicky poškozen; neměl sejmутý ochranný kryt, nemá odstraněny nebo smazány štítky, poškozeny plomby a šrouby nebo není poškozen otřesy pádem, teplem, tekutinou (i z baterií), zlomením nebo přetržením kabelu, konektoru, spínače, krytu či jiné části, včetně poškození v průběhu přepravy od okamžiku zakoupení a předání výrobku ze strany prodávajícího.

Je používán v souladu se zákony, technickými normami a bezpečnostními předpisy platnými v České republice, a též na vstupu výrobku je připojeno napětí odpovídající těmto normám a charakteru výrobku.

Je používán s intenzitou a v prostředí odpovídajícím provozu v domácnosti.

Záruka se nevztahuje na žádnou část, která by mohla být náhodně rozbitá nebo měla viditelné známky použití v spotřebních výrobcích (jako jsou lampy, baterie, topné články a podobně), a jakákoliv závada způsobená nedodržením pravidel z neznalosti při používání a / nebo údržbě spotřebiče, nedbalostí, nesprávném použití nebo nesprávné instalaci, poškozením při přepravě a jakýchkoliv jiných škod, které nelze dodavateli přičíst.

Pokud bude mít výrobek vadu, kterou je možno rychle a bez následků odstranit, vyhrazuje si společnost Beper právo řešit reklamační nárok spotřebitele jejím odstraněním (opravou) nebo výměnou části výrobku. Nárok na výměnu věci při výskytu odstranitelné vady vzniká spotřebiteli pouze v případě, že to není vzhledem k povaze vady neúměrné.

Kontaktujte distributora ve vaší zemi případně kontaktujte prodejní oddělení Beper, e-mail [assistenza@beper.com](mailto:assistenza@beper.com), který předá váš požadavek na lokálního distributora.



## **Algemeen veiligheidsadvies**

### **Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat voor de eerste keer in gebruik neemt.**

Lees de volgende instructies aandachtig door aangezien ze nuttige veiligheidsinformatie bevatten over de installatie, het gebruik en het onderhoud. Hiermee kunt u ongevallen en ongelukken voorkomen.

Verwijder de verpakking en controleer of het apparaat volledig intact is. De onderdelen van de verpakking (plastic zakken, polystyreen, enz.) mogen niet in het bezit komen van kinderen ten einde hen te beschermen tegen gevaren.

We raden u aan om dit verpakkingsmateriaal niet met het huisafval weg te gooien maar om het, in verband met vernietiging of verwerking, af te leveren op het juiste verzamelpunt. Hiertoe kunt u informatie opvragen bij het management van de Vuilverwerking van uw gemeente.

Controleer, voordat u het apparaat aansluit, of de netspanning overeenkomt met de gegevens op het etiket.

Als de stekker niet in het stopcontact past, laat dan een geschikte stekker monteren door een gekwalificeerde persoon die er ook voor kan zorgen dat de aansluitkabels van het stopcontact geschikt zijn voor het gebruik van uw apparaat.

Trek nooit aan het netsnoer om de stekker van het apparaat uit het stopcontact te trekken.

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

Gebruik dit apparaat niet als het netsnoer beschadigd is. In geval van schade moet het netsnoer, om gevaar te voorkomen, worden vervangen door de fabrikant, zijn onderhoudsvertegenwoordiger of soortgelijke gekwalificeerde personen.

Sluit dit apparaat alleen aan op wisselstroom.

Over het algemeen wordt het gebruik van adapters met meerdere connectoren en/ of verlengingsunits niet aanbevolen; mochten deze toch nodig zijn, gebruik dan alleen enkelvoudige of multi-adapters en verlengingsunits in overeenstemming met de van kracht zijnde veiligheidsregels, waarbij ervoor gezorgd dient te worden dat de limiet, zoals aangegeven op de enkelvoudige adapters en de verlengingsunits, de maximale vermogenslimiet zoals aangegeven op de multi-adapter niet overschrijdt.

Dit apparaat dient alleen te worden gebruikt voor het daarvoor bestemde doel.

Dit apparaat dient alleen te worden gebruikt voor het daarvoor bestemde doel.

Elk ander gebruik moet als ongepast en dus gevaarlijk worden beschouwd. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die voortvloeit uit onjuist, verkeerd of onzorgvuldig gebruik.

Om elk risico op oververhitting te voorkomen, wordt aangeraden het netsnoer volledig af te rollen en het apparaat los te koppelen wanneer het niet wordt gebruikt.

Haal de stekker altijd uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.

Ter voorkoming van elektrische schokken mag u het snoer, de stekker of onderdelen van het apparaat niet onderdompelen in water of andere vloeistoffen.

Raak het apparaat niet aan met natte handen of voeten.

Raak het apparaat niet aan met blote voeten.

Stel het apparaat niet bloot aan weersinvloeden zoals regen, wind, sneeuw en hagel.

Gebruik het apparaat niet in de buurt van explosieven, licht ontvlambare stoffen, gassen, vuur en kachels.

Sta niet toe dat kinderen, mensen met een handicap, of mensen zonder ervaring of technische bekwaamheid het apparaat zonder begeleiding gebruiken. Wanneer een apparaat door of in de buurt van kinderen wordt gebruikt is nauwgezet toezicht noodzakelijk.

Zorg ervoor dat kinderen niet met dit apparaat gaan spelen.

Als u van plan bent om het apparaat nooit meer te gebruiken, maak het dan onbruikbaar door de voedingskabel door te snijden nadat u de stekker uit het stopcontact heeft gehaald.

**Zorg er ook voor dat alle gevaarlijke onderdelen onbruikbaar worden gemaakt, met name met het oog op kinderen die met het apparaat zouden kunnen gaan spelen.**

### **Gebruiks- en veiligheidsinstructies**

Dit apparaat is specifiek ontworpen voor het bakken van levensmiddelen en voor uitsluitend huishoudelijk gebruik, het mag niet voor andere doeleinden worden gebruikt en het mag in geen geval worden gewijzigd of gemanipuleerd.

Schakel de friteuse niet in als deze beschadigd is; neem contact op met de producent of het door de fabrikant geautoriseerde after sales service center.

Sluit de friteuse alleen aan op wandcontactdozen met een efficiënte awarding.

Voordat u het apparaat in gebruik neemt, moet u zich ervan vergewissen dat de netspanning overeenkomt met de technische gegevens op het etiket dat op de friteuse is aangebracht.

Haal de stekker van het apparaat niet uit het stopcontact door aan de stroomkabel te trekken.

Het netsnoer mag niet in aanraking komen met hete oppervlakken van de friteuse, andere warmtebronnen of scherpe randen.

Plaats de friteuse niet in de buurt van warmtebronnen of waterbronnen.

Laat het netsnoer niet hangen aan de tafel of het oppervlak waarop de friteuse is geïnstalleerd, waar het gemakkelijk door kinderen kan worden gepakt of in de weg kan staan tijdens het gebruik.

Voor gebruik moet u de friteuse grondig reinigen. Zorg ervoor dat alle onderdelen volledig droog zijn voordat u de tank met olie of vet vult.

Tijdens het gebruik kan de friteuse zeer heet worden, zorg ervoor dat u alleen de handgrepen en knoppen aanraakt.

Verplaats de friteuse niet als de olie heet is, om ernstige verbrandingen te voorkomen. Verplaats de friteuse alleen wanneer deze volledig is afgekoeld, altijd met behulp van de handgrepen.

Houd de friteuse buiten het bereik van kinderen.

De friteuse kan alleen ingeschakeld worden als de tank correct gevuld is met olie of gesmolten vet. Gebruik alleen olie of vet dat geschikt is om te frituren (deze informatie staat meestal op de verpakking van de olie of het vet vermeld).

Zorg er altijd voor dat het olie- of vetgehalte tussen de MIN- en MAX-niveaus in de afneembare tank zit.

Olie en vet zijn ontvlambaar, indien ze in brand vliegen, haal dan onmiddellijk de stekker van de friteuse uit het stopcontact.

De tank mag alleen worden verwijderd wanneer de olie of het vet volledig is afgekoeld.

Haal de stekker van de friteuse uit het stopcontact voordat u doorgaat met reinigen en wanneer deze niet in gebruik is.

Dompel het bedieningspaneel en de stroomkabel nooit onder in water of andere vloeistoffen.

### Beschrijving van het product Afb.A

- |   |                             |
|---|-----------------------------|
| 1. Bedieningspaneel                                       | 11. Filter                  |
| 2. Aan/uit-indicatorlampje (rood)                         | 12. Mand                    |
| 3. Controlelampje olietemperatuur (groen)                 | 13. Uitschuifbare korfgreep |
| 4. Temperatuur regelknop                                  | 14. uitneembaar reservoir   |
| 5. Elektrische weerstand                                  | 15. MIN- en MAX-oliermerken |
| 6. Netsnoer   | 16. Controlepaneel          |
| 7. Resetknop voor thermische beveiliging van het apparaat | 17. Draaggrepen             |
| 8. Deksel   | 18. Behuizing               |
| 9. Kijkvenster  | 19. Antislipvoetjes         |
| 10. Dekselgreep   |                             |

### Thermische beveiliging

Deze friteuse is uitgerust met een thermische beveiliging, die automatisch de verwarming onderbreekt in geval van verkeerd gebruik of storing van het apparaat.

Nadat de friteuse volledig is afgekoeld, met behulp van een tandenstoker of iets dergelijks, drukt u voorzichtig op de resetknop achter het bedieningspaneel Afb. B

Als de friteuse niet werkt, neem dan contact op met de producent of de door de fabrikant geautoriseerde dienst na verkoop.

### Gebruiksaanwijzing

Voor het eerste gebruik moet u de mand, het uitneembare reservoir en het deksel grondig reinigen met warm water en afwasmiddel. Het bedieningspaneel en de elektrische weerstand kunnen met een vochtige doek worden gereinigd. Zorg ervoor dat er geen water in het bedieningspaneel gemorst wordt en dat er geen resten op de bodem van het reservoir achterblijven.

Droog alle onderdelen zorgvuldig af. Plaats het reservoir in de behuizing Afb. C

Monteer het bedieningspaneel op de voorziene plek op de behuizing Afb. D

Plaats de friteuse op een vlakke, stabiele ondergrond.

### Toevoegen van olie of vet

Bij gebruik van olie, giet deze in de tank totdat het MAX-niveau in de tank is bereikt. Overschrijd dit niveau nooit om te voorkomen dat er buiten de tank olie wordt gemorst.

Zorg er altijd voor dat het oliepeil zich tussen het MIN- en MAX-niveau bevindt.

Bij gebruik van vast vet, snijd het in stukken en smelt het in een andere container; giet het gesmolten vet voorzichtig in de tank. Smelt nooit vast vet in de tank of op de elektrische weerstand.

### Voorverwarming

Steek de friteuse in een stopcontact.

Plaats de AAN/UIT-schakelaar in de stand I (het rode lampje gaat branden) en het controlelampje voor de olietemperatuur gaat branden (groen lampje). Plaats de temperatuurregelknop op de gewenste temperatuur.

Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, gaat het temperatuurindicatielampje uit.

### Frituren

Plaats het voedsel in het mandje en zorg ervoor dat het uittrekbare handvat goed op het mandje is bevestigd Afb. E

Dompel de korf onder in de olie en laat hem langzaam zakken om hete oliespatten of morsen te voorkomen.

Zorg ervoor dat het te bakken voedsel volledig bedekt is met olie.

Tijdens het bakken kan er veel stoom uit de friteuse ontsnappen. Plaats het deksel op de friteuse.

Wanneer het eten klaar is (het is mogelijk om het kookniveau te controleren d.m.v. het kijkraampje in het deksel), verwijder dan voorzichtig het deksel en let op de hete stoom die kan ontsnappen, en til het mandje op zodat het druppelt; leg het op de zijkant van het bakje met behulp van de daarvoor bestemde steun Afb. F

Schud indien nodig voorzichtig met het mandje boven het reservoir om extra olie te laten druppelen.

Om verder te frituren, maakt u de korf leeg en herhaalt u de bovenstaande handelingen, waarbij u er rekening mee houdt dat de kooktijd korter kan zijn dan bij de eerste bereiding, omdat de olie al heet is. Wacht tot het olietemperatuurcontrolelampje uitgaat (om er zeker van te zijn dat de olie de gewenste temperatuur heeft bereikt).

Als het frituren is voltooid, zet u de friteuse uit door de temperatuurregelknop op de MIN-stand te zetten en zet u de AAN/UIT-schakelaar op 0. Haal de stekker van de friteuse uit het stopcontact.

Wacht tot de olie of het vet volledig is afgekoeld voordat u de friteuse verplaatst en/of verdergaat met schoonmaken.

### Frituren van voedsel

Vul het mandje niet te vol, om te voorkomen dat de olietemperatuur in de friteuse daalt, wat kan leiden tot slecht garen en te vettig eten.

Verwijder bij de bereiding van diepvriesproducten eventuele ijskristallen voor het koken en dompel het mandje vervolgens langzaam onder in olie om koken te voorkomen.

Zorg ervoor dat het voedsel in gelijke en dunne stukken of plakjes wordt gesneden, zodat het gelijkmatig wordt gegaard.

Het voedsel moet perfect droog zijn om te voorkomen dat het overloopt en om de levensduur van de olie te verlengen; vochtig voedsel kan na het bakken klef zijn. Het is beter om vochtrijke voeding zoals vis, vlees, groenten voor het frituren te paneren, zorg ervoor dat u overtollig meel of brood wegneemt voordat u ze in olie of vet dompelt.

Controleer de volgende tabel voor enkele kooktips, rekening houdend met het feit dat de kooktijd en -temperaturen bij benadering zijn en moeten worden ingesteld op basis van de hoeveelheid en de persoonlijke smaak.

Voedselsoort	Van de temperatuur olie	Tijd (min)
Frietjes (voorgekookt)	170°	6-9
Verse aardappelen	190°	13-15
Visfilets	160°	6-8
Kabeljauwfilets	180°	6-8
Garnalen	160°	6-8
Sardines	170°	8-12
Kippenbouten	180°	5-6
Gepaneerde kalfskoteletten	170°	8-10
Varkenskoteletten	170°	8-10
Paddenstoelen	170°	6-8
Uien	150°	3-4
Pannenkoeken met groenten	180°	6-8
Appelpannenkoeken	170°	4-6

### Tips voor het gebruik

Ververs vaak olie of vet. Voeg nooit nieuwe olie of vet toe aan gebruikte olie/vet.

De levensduur van olie of vet hangt af van het voedsel dat wordt gefrituurd. Gepaneerd voedsel bijvoorbeeld, zorgt ervoor dat de olie sneller vuil wordt dan gewoon frituren. Olie verslechtert bij meerdere malen verhitten; het is daarom raadzaam om de olie regelmatig te verversen.

Zorg ervoor dat er geen olie of vet in het frituurreservoir wordt bewaard voor langere tijd.

Reinig de friteuse vaak met keukenpapier.

### Reinigen en onderhoud

Voordat u de friteuse schoonmaakt, haalt u de stekker uit het stopcontact en wacht u tot de olie/vet volledig is afgekoeld om verbrandingsgevaar te voorkomen.

Verwijder het bedieningspaneel en leeg de olie/vet. Verwijder olieresten uit het reservoir met behulp van een spons of keukenpapier.

Reinig het bedieningspaneel en de elektrische weerstand met een vochtige doek.

Was de mand, het uitneembare reservoir en het deksel met warm water en afwasmiddel.

Droog alle onderdelen grondig af.

Gebruik nooit schuurspunten om beschadiging van de friteuse te voorkomen.

Dompel de friteuse nooit onder in water en spoel de friteuse niet af met leidingwater.

Het product is uitgerust met een afneembaar filter, het wordt aangeraden dit regelmatig te vervangen om de prestaties van het product ongewijzigd te houden.

### Technische gegevens

Vermogen: 2000W

Stroomvoorziening: 220-240V ~ 50/60 Hz

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



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

### GARANTIECERTIFICAAT

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

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

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

### GARANTIEVOORWAARDEN

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

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

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

Voor elk defect dat niet binnen de garantieperiode kan worden gerepareerd, wordt het apparaat gratis vervangen.

Als het in verband met een defect, breuk of storing te vervangen onderdeel een accessoire en/ of een afneembaar onderdeel van het product betreft, behoudt Beper zich het recht voor om alleen het betreffende onderdeel te vervangen en niet het volledige product.

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

E-mail [assistenza@beper.com](mailto:assistenza@beper.com) en we zorgen ervoor dat uw bericht bij uw distributeur terecht komt.

## **Vispārīgi drošības padomi**

### **Pirms ierīces pirmās lietošanas rūpīgi izlasiet ekspluatācijas instrukcijas.**

Rūpīgi izlasiet šo instrukciju, jo tā sniedz jums noderīgu drošības informāciju par uzstādīšanu, lietošanu un apkopi un palīdz izvairīties no neveiksmēm un iespējamām negadījumiem.

Izņemiet iepakojumu un pārliecinieties, vai ierīce ir neskarta, īpašu uzmanību pievēršot barošanas kabelim. Iepakojuma elementiem (plastmasas maisiņi, polistirols utt.) nav jābūt pieejamiem bērniem, lai pasargātu viņus no bīstamiem avotiem.

Ieteicams neizmest šos iesaiņojuma materiālus sadzīves atkritumos, bet nogādāt tos attiecīgajā atkritumu savākšanas vai iznīcināšanas vietā. Pirms ierīces pievienošanas pārliecinieties, vai tīkla spriegums atbilst uz etiķetes norādītajiem datiem.

Ja kontaktdakša nav piemērota kontaktlīdzdai, ļaujiet to nomainīt tikai kvalificētam speciālistam. Nekad nevelciet barošanas vadu, lai atvienotu ierīci no strāvas.

Pārliecinieties, ka barošanas vads nekad nesaskaras ar karstām vai griešanas virsmām. Nelietojiet šo ierīci, ja barošanas vads ir bojāts. Bojājuma gadījumā tas jāmaina ražotājam, tā servisa pārstāvim vai līdzīgi kvalificētām personām, lai izvairītos no briesmām.

Pievienojiet šo ierīci tikai maiņstrāvai

Parasti nav ieteicams izmantot adapterus, kas satur vairākus spraudņus un / vai paplašinājumus; ja tie ir nepieciešami, lūdzu, izmantojiet tikai vienkāršus vai vairākus adapterus un paplašinājumus, ievērojot spēkā esošos drošības noteikumus, pārliecinoties, ka uz vienkāršajiem adapteriem un paplašinājumiem norādītā jaudas absorbcijas robeža un uz vairāku adapteru marķētā maksimālā jaudas robeža netiek pārsniegti.

Šī ierīce ir paredzēta tikai tās īpašajam mērķim.

Jebkāda cita izmantošana ir jāuzskata par nepareizu un tādējādi bīstamu. Izgatavotājs nav atbildīgs par zaudējumiem, kas radušies nepareizas, nepareizas vai nelikumīgas lietošanas dēļ.

Lai izvairītos no jebkāda apkures riska, ieteicams pilnībā atskrūvēt barošanas vadu un atvienot ierīci, ja to nelieto.

Pirms tīrīšanas vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

Lai aizsargātu pret elektriskās strāvas triecienu, neiegremdējiet vadu, kontaktdakšu vai citas ierīces daļas ūdenī vai citos šķidrumsos.

Neturiet ierīci ar mitrām rokām

Nelietojiet ierīci sprāgstvielu, viegli uzliesmojošu materiālu, gāzu, degošas liesmas, sildītāju tuvumā.

Neļaujiet bērniem, invalīdiem vai visiem cilvēkiem bez pieredzes vai tehniskām iespējām lietot ierīci, ja viņi netiek pienācīgi uzraudzīti. Cieša uzraudzība ir nepieciešama, ja jebkuru ierīci lieto bērni.

Pārliecinieties, ka bērni nespēlē ar šo ierīci.

**Ja jūs nolemjat vairs nelietot ierīci, padariet to nelietojamu, izslēdziet un atvienojiet no strāvas**  
**Visas bīstamās ierīces daļas atslēdziet un glabājiet bērniem nepieejamā vietā.**

### **Lietošanas un drošības instrukcijas**

Šī ierīce ir īpaši paredzēta pārtikas cepšanai un izmantošanai tikai mājas apstākļos, to nevar izmantot citiem mērķiem, un to nekādā gadījumā nedrīkst pārveidot un ar to manipulēt.

Neieslēdziet fritieri, ja ierīce ir bojāta; lūdzu, sazinieties ar ražotāju vai ražotāja pilnvarotu servisa centru.

Fritieri pievienojiet tikai pie sienas kontaktdakšas, kas aprīkotas ar efektīvu zemējuma savienojumu.

Pirms ierīces lietošanas pārliecinieties, vai tīkla spriegums atbilst tehniskajiem datiem, kas norādīti uz etiķetes, kas piestiprināta pie fritiera. Neatvienojiet ierīci no strāvas padeves, velkot strāvas vadu.

Strāvas vads nedrīkst būt tuvu vai nonākt saskarē ar fritiera karstajām virsmām, citiem siltuma avotiem vai asām malām.

Novietojiet cepšanas ierīci tuvu siltuma avotiem vai ūdens avotiem. Neatstājiet strāvas kabeli karājamies pāri galda virsmai, uz kuras ir uzstādīts fritieris, kur bērni to varētu viegli satvert vai arī lietošanas laikā tas varētu būt viņu ceļā.

Pirms lietošanas rūpīgi notīriet fritieri. Pirms tvertnes piepildīšanas ar eļļu vai taukiem pārliecinieties, ka visas sastāvdaļas ir pilnīgi sausas. Lietošanas laikā fritieris var stipri sakarst, pārliecinieties, ka pieskaraties tikai rokturiem un vadības pogām.

Nepārvietojiet fritieri, kad eļļa ir karsta, lai izvairītos no nopietniem apdegumiem. Pārvietojiet cepšanas ierīci tikai pēc pilnīgas atdzišanas, vienmēr izmantojot ierīces rokturus.

Glabājiet fritieri bērniem nepieejamā vietā.

Fritieri var ieslēgt tikai tad, ja tvertne ir pareizi piepildīta ar eļļu vai izkausētiem taukiem. Izmantojiet tikai eļļu vai taukus, kas piemēroti gatavošanai taukvāres katlos (šī informācija parasti ir norādīta uz eļļas vai tauku iepakojuma). Vienmēr pārliecinieties, ka eļļas vai tauku līmenis atrodas starp MIN un MAX līmeņiem, kas apzīmēti noņemamās tvertnes iekšpusē.



Eļļa un tauki ir viegli uzliesmojoši, ja tie aizdegas, nekavējoties atvienojiet fritieri no sienas kontaktligzdas.

Tvertni drīkst noņemt tikai tad, kad eļļa vai tauki ir pilnībā atdzisuši. Pirms tīrīšanas un kad to nelietojat, atvienojiet fritieri no sienas kontaktligzdas. Nekad neiegremdējiet vadības paneli un strāvas vadu ūdenī vai citos šķidrumos.

#### Produkta apraksts Fig.A

- |   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| 1. Vadības panelis                                | 11. Filtrs                          |
| 2. Strāvas padeves indikators (sarkans)           | 12. Grozs                           |
| 3. Eļļas temperatūras indikators (zaļš)           | 13. Izvelkams groza rokturis        |
| 4. Temperatūras regulēšanas poga                  | 14. Noņemama tvertne                |
| 5. Sildelements                                   | 15. MIN un MAX eļļas līmeņa atzīmes |
| 6. Strāvas vads                                   | 16. Vadības panela sēdekļis         |
| 7. Termiskās drošības ierīces atiestatīšanas poga | 17. Pārnēsāšanas rokturis           |
| 8. Vāks   | 18. Korpusa                         |
| 9. Logs gatavošanas novērošanai                   | 19. Neslidošas kājas                |
| 10. Vāka rokturis                                 |                                     |

#### Termiskās drošības ierīce

Šis taukvāres katls ir aprīkots ar termiskās drošības ierīci, kas ierīces nepareizas lietošanas vai nepareizas darbības gadījumā automātiski pārtrauc sildīšanu.

Kad fritieris ir pilnībā atdzisis, izmantojot zobu bakstāmo vai līdzīgu priekšmetu, viegli nospiediet atiestatīšanas pogu aiz vadības paneļa. Fig. B

Ja fritieris nedarbojas, lūdzu, sazinieties ar ražotāju vai ražotāja pilnvarotu servisa centru.

#### Izmantojiet instrukcijas

Pirms pirmās lietošanas noteikti notīriet grozu, noņemamo tvertni un vāku ar siltu ūdeni un trauku mazgāšanas līdzekli. Vadības paneli un sildelementu var notīrīt, izmantojot mitru drānu. Pārliecinieties, ka uz vadības paneļa nav izlijis ūdens, un izņemiet visus atlikumus noņemamās tvertnes apakšā.

Uzmanīgi nosusiniet visas sastāvdaļas.

Levietojiet noņemamo tvertni korpusa iekšpusē. Fig. C

Uzstādiet vadības paneli tā sēdekļī pie ierīces korpusa. Fig. D

Novietojiet fritieri uz līdzenas, stabilas virsmas.

#### Eļļas vai tauku pievienošana

Izmantojot eļļu, ielejiet to tvertnē, līdz tiek sasniegts maksimālais līmenis, kas norādīts tvertnes iekšpusē. Nekādā gadījumā nepārsniedziet šo līmeni, lai izvairītos no eļļas izlīšanas ārpus tvertnes.

Vienmēr pārliecinieties, ka eļļas līmenis ir starp MIN un MAX līmeni.

Lietojot cietos taukus, sagriežiet tos gabalos un izkausējiet citā traukā; uzmanīgi ielejiet izkusušos taukus tvertnes iekšpusē. Nekad neizkausējiet cietos taukus tvertnes iekšpusē vai uz sildelementiem.

#### Uzkarsēšana

Pievienojiet fritieri sienas kontaktligzdai.

Novietojiet ieslēgšanas / izslēgšanas slēdzi pozīcijā I (deg sarkanā lampiņa), un eļļas temperatūras indikators iedegsies (zaļa gaisma). Novietojiet temperatūras regulēšanas pogu uz vēlamo temperatūru.

Kad iestatītā temperatūra ir sasniegta, temperatūras indikators nodziest.

#### Cepšana

Ievietojiet ēdienu grozā, pārliecinoties, vai groza izvilkšanas rokturis ir labi nostiprināts pie groza. Fig. E

Iegremdējiet grozu eļļā, lēnām to nolaižot, lai izvairītos no karstas eļļas izšļakstīšanās vai izlīšanas.

Pārliecinieties, ka cepamais ēdiens ir pilnībā pārklāts ar eļļu.

Cepšanas laikā no taukvāres katla var izplūst daudz tvaika.

Uzlieciet fritiera vāciņu. Kad ēdiens ir gatavs (ir iespējams novērot gatavošanas līmeni caur logu uz vāka), uzmanīgi noņemiet vāku, pievērsot uzmanību karstajam tvaikam, kas var izplūst, un paceliet grozu tā, lai tas pilētu; nolieciet to uz korpusa sāniem, izmantojot tam paredzēto atbalstu. Fig. F

Ja nepieciešams, viegli sakratiet grozu tvertnes augšpusē, lai izdalītos papildu eļļa.

Lai turpinātu cepšanu, iztukšojiet grozu un atkārtojiet iepriekš aprakstītās darbības, ņemot vērā, ka gatavošanas laiks var samazināties salīdzinājumā ar pirmo gatavošanas procesu, jo eļļa jau ir karsta. Gaidiet, līdz eļļas temperatūras indikators nodziest (lai pārlicinātos, ka eļļa ir sasniegusi vēlamo temperatūru).

Kad cepšana beigusies, izslēdziet fritiera ierīci, novietojot temperatūras regulēšanas pogu pozīcijā MIN, un novietojiet slēdzi ON/OFF pozīcijā 0. Atvienojiet cepšanas ierīci no sienas kontaktligzdas.

Pirms fritiera pārvietošanas un / vai tīrīšanas sākšanas pagaidiet, līdz eļļa vai tauki ir pilnībā atdzisuši.

### Pārtikas cepšana

Nepārpildiet grozu, lai izvairītos no eļļas temperatūras krišanās taukvāres katlā, kas var novest pie līdz galam neizcepta un pārāk taukaina ēdiena.

Izmantojot gatavošanai saldētus pārtikas produktus, pirms cepšanas noņemiet ledus kristālus; tad lēnām iegremdējiet grozu eļļā, lai izvairītos no vārīšanās.

Pārlicinieties, ka ēdiens ir sagriezts vienmērīgos un plānos gabalos vai šķēlēs, lai cepšana būtu vienmērīga.

Pārtikai jābūt pilnīgi sausai, lai novērstu eļļas izšļakstīšanos un pagarinātu eļļas kalpošanas laiku; mitra pārtika arī pēc cepšanas var būt mitra. Ar ūdeni bagātu pārtiku (zivis, gaļu un dārzeņus) ieteicams apvīlāt miltos vai rīvmaizē. Pirms cepšanas noņemiet liekos miltus vai rīvmaizi.

Pārbaudiet dažus gatavošanas padomus šajā tabulā, ņemot vērā, ka gatavošanas laiks un temperatūra ir aptuvena, un ir jākorģē, pamatojoties uz pārtikas daudzumu un personīgajām garšas izjūtām.

Ēdiens	Eļļas temperatūra	Laiks (min)
saldēti frī kartupeļi (iepriekš termiski apstrādāti)	170°	6-9
Svaigi kartupeļi	190°	13-15
Zivju fileja	160°	6-8
Mencas fileja	180°	6-8
Garneles	160°	6-8
Sardīnes	170°	8-12
Vistas karbonāde	180°	5-6
Sautētas teļa gaļas kotletes	170°	8-10
Cūkgaļas karbonāde	170°	8-10
Sēnes	170°	6-8
Sīpoli	150°	3-4
Dārzeņu pankūkas	180°	6-8
Ābolu pankūkas	170°	4-6

### Izmantojiet padomus

Bieži nomainiet eļļu vai taukus. Nekad nepievienojiet lietotu eļļu / taukus jaunai eļļai vai taukiem.

Eļļas vai tauku kalpošanas laiks ir atkarīgs no gatavojamā ēdiena veida. Piemēram, panētu produktu cepšana eļļu sabojā ātrāk nekā vienkārša cepšana. Eļļas kvalitāte pasliktinās, ja to karsē vairākas reizes; tāpēc ieteicams bieži mainīt eļļu.

Pārlicinieties, ka cepšanas tvertnē ilgstoši nestāv eļļa vai tauki.

Bieži vien notīriet cepšanas ierīci ar labi absorbējošu papīru.

### Tīrīšana un apkope

Pirms tīrīšanas atvienojiet cepšanas ierīci no elektrotīkla un pagaidiet, līdz eļļa / tauki ir pilnībā atdzisuši, lai izvairītos no apdedzināšanās riska.

Noņemiet vadības paneli un izlejiet eļļu / taukus. Izmantojot sūkli vai labi absorbējošu papīru, izņemiet no tvertnes eļļas atlikumus.

Notīriet vadības paneli un sildelementu ar mitru drānu.

Nomazgājiet grozu, noņemamo tvertni un vāku ar siltu ūdeni un trauku mazgāšanas līdzekli.

Rūpīgi izžāvējiet visas sastāvdaļas.

Nekad nelietojiet abrazīvus sūkļus, lai nesabojātu fritieri.

Nekad neiegremdējiet fritieri ūdenī un neskalojiet to zem krāna ūdens.

Ierīce ir aprīkota ar noņemamu filtru, ir ieteicams to periodiski nomainīt, lai ierīces īpašības nemainītos.

#### Tehniskie dati

Jauda: 2000W

Barošanas avots: 220-240V ~ 50/60Hz

**Jebkura uzlabojuma dēļ Beper patur tiesības modificēt vai uzlabot produktu bez iepriekšēja brīdinājuma.**



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

#### GARANTIJAS CERTIFIKĀTS

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

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

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

#### GARANTIJAS NOSACĪJUMI

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

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

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

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

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

Sazinieties ar pārdevēju jūsu valstī vai pārdošanas departamenta Beperi.

E-pasts [assistenza@beper.com](mailto:assistenza@beper.com) kuri parsūtīs jūsu iesniegumu jūsu izplatītājam.

## **BEPER SRL**

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



## **CUSTOMER CARE BEPER**

