

beper

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



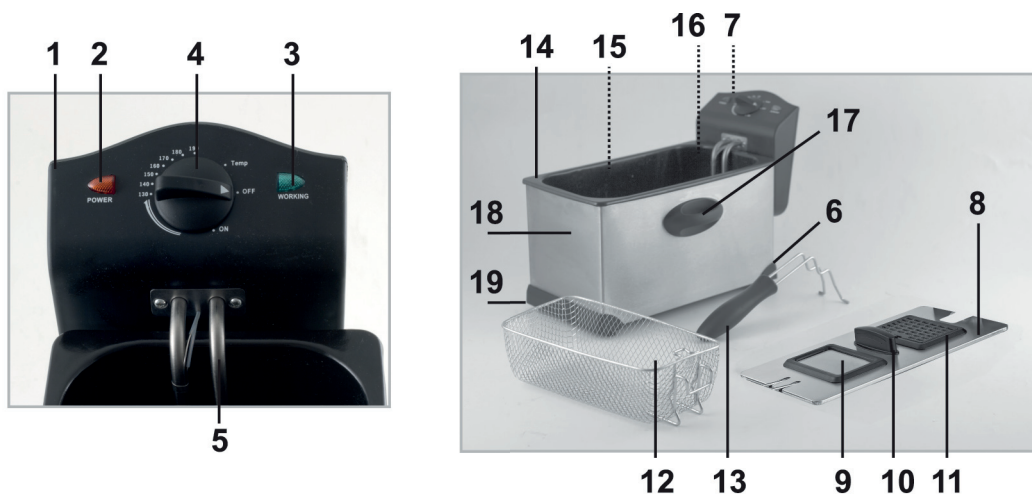
Class I   

Cod.: BC.353

ITALIANO		pag. 4	■
ENGLISH		pag. 12	
FRANÇAIS		pag. 19	
DEUTSCH		pag. 27	
ESPAÑOL		pag. 35	
ΕΛΛΗΝΙΚΗ		pag. 42	
ROMÂNĂ		pag. 50	

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

Fig.1



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

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

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

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

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

Non utilizzare l'apparecchio con il cavo danneggiato.

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

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

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

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

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

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

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

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

Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.

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

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

AVVERTENZE DI SICUREZZA E D'USO

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

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

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

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

Non staccare la spina tirando il cavo di alimentazione.

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

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

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

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

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

Non lasciare la friggitrice alla portata dei bambini.

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

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

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

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

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

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

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Fig.1

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

DISPOSITIVO TERMICO DI SICUREZZA

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

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

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

ISTRUZIONI PER L'USO

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

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

Fig.3

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

Fig.4

Posizionare la friggitrice su un piano orizzontale e stabile.

RIEMPIMENTO DELL'OLIO O GRASSO

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

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

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

Non fondere mai il grasso nel recipiente (14) o sulla resistenza elettrica (5) della friggitrice.

PRERISCALDAMENTO

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

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

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

FRITTURA

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

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

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

E' normale che fuoriesca una notevole quantità di vapore.

Mettere il coperchio (8).

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

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

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

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

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

FRITTURA DEGLI ALIMENTI

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

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

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

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

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

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

SUGGERIMENTI D'USO

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

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

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

Pulire spesso la friggitrice con una carta assorbente.

MANUTENZIONE E PULIZIA DELLA FRIGGITRICE

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

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

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

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

Asciugare tutte le parti con molta cura.

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

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

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.

BEPER SRL

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

GENERAL SAFETY ADVICE

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

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

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

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

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

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

Never pull the supply cord to unplug the appliance.

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

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

Only connect this appliance on alternating current

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

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

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

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

Before cleaning, always unplug the appliance.

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

Do not hold the appliance with wet hands or feet.

Do not hold the appliance with naked feet.

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

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

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

Make sure that children do not play with this appliance.

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

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

DESCRIPTION OF PRODUCT Fig.1

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

THERMAL SAFETY SWITCH

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

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

BEFORE FIRST USE

Unpack your fryer and read the instructions for use carefully.

Open the lid

Fold down the handle until it locks.

1-Remove the basket by lifting the handle

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

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

Replace the oil container

USING THE FRYER

1. Adding oil or fat

Open the lid

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

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

Now you can start cooking.

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

2. Frying food

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

Open the lid by lifting it with the handle.

Place the food in the basket.

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

Close the lid

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

Do not forget to turn off your fryer.

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

PRACTICAL TIPS

1. Oil or fat

Never operate your fryer without oil.

Always use an oil which can withstand high temperatures.

Do not mix oils of different qualities.

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

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

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

Preparing foods for frying

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

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

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

Cooking

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

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

COOKING CHARTS

Cooking times are given by way of indication.

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

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

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

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

Weight and cooking times frozen products

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

CLEANING

Unplug your fryer and allow it to cool down.

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

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

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

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

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

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

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

PRECAUTIONS GENERALES

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

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

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

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

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

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

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

S'assurer que le câble n'entre pas en contact avec des 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.

IMPORTANTES MESURES DE SAUVEGARDE

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

DESCRIPTION DU PRODUIT Fig. 1

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

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

GRANDE FRITURE

- Positionner la friteuse sur une surface horizontale, plane et stable.
- Positionner l'appareil sur un porte-marmite ou un hachoir, jamais directement sur le plan de travail. Le même se pourrait abîmer à cause des hautes températures.
- Ouvrez le couvercle et assemblez la poignée au panier.

Pour assembler correctement la poignée, insérez les pivots dans les correspondants trous du panier. Assurez vous que la poignée à été bien assemblée au panier.

Pour frire avec l'huile

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

Pour frire avec gras solide

- faites fondre les pièces de gras solide dans une casserole à feu bas gras solide.
 - Supervisionnez constamment et gardez hors d'atteinte des enfants.
 - Coupez la source de chaleur aussitôt que le gras à fondu et versez le gras fondu dans la friteuse avec soin.
 - Avant de réutiliser le gras solidifié dans la friteuse.
 - N'utilisez que le méthode décrit ci-dessous!
- Sinon il y a le risque que le gras chaud fondu jaillisse soudainement d'en dessous à travers la couche solide de gras qui s'est formée sur le dessus en provoquant des brûlures.
- Après avoir éteinte la friteuse et débranchée la fiche de la prise, faites quelques trous dans le gras. Prenez soin de ne pas endommager la poêle.
- Fermez le couvercle de la friteuse pour prévenir les éclaboussures et ajustez le contrôle de la température à 160 degrés C.
- Inserez la fiche dans la prise et glissez le sélecteur de la température à la température indiquée selon la nourriture à frire.
- Le voyant s'allume, l'appareil est en fonctionnement.
- Le voyant s'éteint lorsque la température sélectionnée est atteinte.
- Extraire le panier à frire de la friteuse, déposez-y les aliments à frire (Ne le remplissez pas plus qu'au trois quarts).
- Les aliments humides doivent être séchés avant de les frire.
- Les aliments congelés doivent être privés des particules de glace.
- Placez doucement le panier à frire dans la position à frire de la friteuse. Lorsque le panier vient plongé dans la friteuse, la nourriture refroidira l'huile et le voyant s'allumera. Tout cela est parfaitement normal, le voyant s'éteindra lorsque l'huile reviendra à la température établie.
- L'huile doit toujours couvrir les aliments.
- Rebaissez le couvercle pour éviter les émanations et les odeurs.
- Une fois que les aliments sont frits, remontez le couvercle et soulevez le panier à frire.
- Ajouter le sel et le poivre après avoir enlevé la nourriture de la friteuse.

CONSEILS PRATIQUES

- Remplacer régulièrement l'huile ou le gras pour frire. N'ajouter jamais de l'huile/du gras frais à de l'huile/du gras usé.
- En général, le gras/l'huile se consomment plutôt rapidement lorsque la nourriture frite contient beaucoup de protéines (viande, poisson...). Quand l'huile/le gras est surtout utilisé pour la grande friture de pommes de terre et est filtré après chaque usage, l'huile/le gras peut être utilisé dix à douze fois. Toutefois, ne l'utilisez pas plus longtemps que six mois.
- Ceux temps sont purement indicatifs et il changent selon l'huile utilisé. Veuillez toujours vous référer aux instructions donnés par le producteur de l'huile.
- Remplacez toujours tous les gras/huiles aussitôt qu'ils commencent à écumer quand ils sont chauffés, quand ils ont une odeur ou un goût rance, quand leur couleur est devenu foncé et/ou quand leur consistance devient comme celle du sirop.
- L'huile (après avoir refroidi) peut être versé dans une bouteille pour être réutilisé en suite le gras solide peut être enveloppé dans son papier.
- Si vous n'utilisez pas la friteuse fréquemment, il est mieux de conserver l'huile dans des bouteilles de verre bien fermées, préférablement dans le réfrigérateur. À la même manière conservez le gras dans des récipients bien fermés.

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

APRES AVOIR FRIT

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

CORP EXTERIEUR ET UNITE' DE CONTRÔLE

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

POÊLE À FRIRE ET PANIER À FRIRE

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

COUVERCLE ET FILTRE

- Remplacer le filtre par intervalles réguliers (selon l'usage de la friteuse).
Le filtre est vendu en feuilles (à découper) chez les magasins spécialisés.
- Ouvrir le couvercle.
- Plonger le couvercle dans l'eau savonneuse chaude avec détergent et laissez-le tremper pour 5/10 minutes.
- Rincez le couvercle avec autre eau chaude, Secouer le couvercle pour en faire sortir l'eau et laissez-le sécher.

Le produit est équipé d'un filtre amovible, il est conseillé de le remplacer périodiquement afin de maintenir la performance du produit inchangée.

DONNEES TECHNIQUES

Puissance 2000W

Alimentation 220-240V ~ 50/60Hz

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



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

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

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

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

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

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

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

CERTIFICAT DE GARANTIE

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

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

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

CONDITIONS DE GARANTIE

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

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

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

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

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

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

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

ÉCRIVEZ UN E-MAIL AU assistenza@beper.com POUR CONNAITRE LE CENTRE SERVICE AGRÉÉ BEPER LE PLUS PROCHE DE CHEZ VOUS.

ALLGEMEINE ANLEITUNGEN

1. Diese Anleitungen aufmerksam lesen, denn sie geben wichtige Hinweise zu Ihrer eigenen Sicherheit bei Installation, Benutzung und Service. Sie können dadurch Störungen und Unfälle vermeiden, die u.U. Ihre Sicherheit beeinträchtigen können.
2. Beim Auspacken überprüfen, ob das Gerät unversehrt ist, insbesondere Anschlußkabel.
3. Im Falls der Kabel ist zerstört, die Reparatur oder die Ersetzung dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden oder sie können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
4. Vor Geräteanschluß überprüfen, ob der Netzstrom und die Schildwerte übereinstimmen. Das Gerät kann Schäden erleiden, wenn einer nicht geeigneten Spannung unterliegt.
5. Bei Nichtübereinstimmung von Gerätestecker und Steckdose lassen Sie die Steckdose durch einen geeigneten Typ von qualifiziertem Fachpersonal ersetzen, das auch überprüfen soll, ob der Durchschnitt der Steckerkabel der vom Gerät aufgenommenen Leistung entspricht.
6. Die Benutzung von Paßstücken, Vielfrachsteckdosen und/oder Verlängerungskabel ist in der Regel nicht ratsam, insbesondere in Badezimmer oder Duschaum. Müssen diese Teile unbedingt verwendet werden, so benutzen Sie nur Einfach-oder Vielfrachpaßstücke bzw. Verlängerungskabel, die den geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechen.
Darauf achten, daß die auf dem Einfachpaßstück bzw. Verlängerungskabel angegebene Stromleistungsgrenze und die auf dem Vielfachpaßstück angegebene Höchstleistungsgrenze nicht überschritten werden.
7. Gerät bei beschädigtem Anschlußkabel oder Stecker nicht benutzen.
8. Bei Störung und/oder Fehlbetrieb Gerät ausschalten und nicht eingreifen. Zur eventuellen Reparatur das Gerät nur zu einer Beper Vertragsservicestelle bringen und nur den Einsatz von Originalersatzteilen verlangen. Die Nichtbeachtung dieser Anleitungen kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen.
9. Gerät nur für der vorgesehenen Zweck, einsetzen. Jede andersartige Benutzung ist ungeeignet und deswegen gefährlich. Für Schaden, die durch unsachgemäße und unvernünftige Handhabung verursacht werden, wird nicht gehaftet.

10. Gerät keinesfalls ins Wasser bzw. in andere Flüssigkeiten tauchen.
11. Gerät nicht in der Nähe von Sprengstoffen, stark brennbaren Materialien, Gasen oder Flammen bedienen.
12. Gerät nicht von Kindern oder Ungeschickten unbewacht bedienen lassen.
13. Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen und Füßen berühren.
14. Für absolute Betriebssicherheit nur vorgesehene Zubehörteile verwenden..
15. Gerät nicht im Duschaum und bei Badewanne oder beim Waschbecken benutzen: die Anwesenheit von Wasser könnte lebensgefährlich sein.
16. Stecker niemals an der Leitung bzw. an dem Gerät aus der Steckdose ziehen.
17. Das Kabel nicht herabhängen lassen.
18. Gerät nicht den Witterungseinflüssen (Regen, Wind, Schnee, Hagel usw.) aussetzen.
19. Bei Nicht benutzen bzw. Reinigen den Gerätestecker aus der Steckdose ziehen.
20. Falls Sie entscheiden, das Gerät nicht mehr zu verwenden, dann ist es empfehlenswert, das Gerät durch Abschneiden des Anschlußkabel außer Betrieb zu setzen, nachdem der Stecker aus der Steckdose gezogen wurde. Es wird ferner empfohlen, die Geräteteile, die lebensgefährlich sein können, außer Betrieb zu setzen, besonders für die Kinder, die mit dem Gerät außer Gebrauch spielen können.
21. Beim Nichtgebrauch, vor dem Einfügen oder Entnehmen seiner Bestandteile und vor dem Durchführung von Reinigungsarbeiten muß das Gerät vom Strom abgeschaltet werden.
22. Es wird empfohlen das Gerät sauber zu halten um die o.g. Funktionsstörungen und Feuer -Gefahr zu vermeiden.
23. Achten Sie darauf, dass alle die das Gerät benutzen, diese Anleitungen lesen.
24. Diese Anleitungen aufbewahren.

SICHERHEITSHINWEIS

Vor dem Gebrauch überprüfen Sie die Unversehrtheit des Geräts und des Stromkabels; die Eingangsspannung des Geräts und die von der Steckdose müssen übereinstimmen.

Handmixer bei Fehlstörungen und Beschädigungen an dem Stromkabel nicht bedienen.

Stromkabel muss nicht im Kontakt mit scharfen Rändern bzw. heißen Flächen sein.

Stromkabel nicht direkt aus der Steckdose zur Ausschaltung des Geräts ziehen.

Nur für den Hausgebrauch geeignet.

Handmixer nicht in der Nähe oder auf heißen Elektroofen bedienen.

Bandquirl vom Gerät vor der Reinigung entfernen.

Der Gebrauch von nicht geeigneten Bandquirlen können das Gerät selber beschädigen, brechen und sogar verbrennen.

Zur besseren Aufbewahrung des Motors benutzen Sie das Gerät nicht mehr als 5 Minuten bei höchster Geschwindigkeit und lassen Sie das Gerät vor folgendem Gebrauch 5 Minuten abkühlen.

Turbo-Funktion nicht mehr als 1 Minute verwenden.

Alle bewegende Teile beachten, insbesondere wenn das Stromkabel an der Steckdose angeschlossen ist.

Hände, Haare, Kleidung und andere Küchengeräte von bewegenden Bandquirlen fernhalten: der Kontakt kann Personenverletzungen bzw. Gerätebeschädigungen verursachen.

Nicht für Kinder geeignet.

Handmixer niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

Handmixer niemals mit nassen Händen oder barfuß benutzen.

Beachten Sie immer den Teig: wenn er zu fest ist, kann man zur Beschädigungen des Geräts kommen.

Stromkabel aus der Steckdose vor dem Einstecken der Bandquirl und vor der Reinigung des Handmixers ziehen.

Stromkabel aus der Steckdose vor der Entfernung der Zutaten auf und zwischen den Bandquirlen ziehen.

PRODUKTBESCHREIBUNG Fig.1

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

THERMISCHE SICHERHEITSVORRICHTUNG Fig.2

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

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

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

GEBRAUCHSANWEISUNGEN

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

Trocknen Sie alle Teile komplett ab.

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

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

Fritteuse auf eine ebene und feste Arbeitsfläche aufstellen.

FÜLLEN MIT ÖL UND FETT

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

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

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

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

AUFHEIZUNG

Stromkabel (6) an der Steckdose anschließen.

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

Wenn die ausgewählte Temperatur erreicht wird, erlischt die Temperaturkontrollleuchte.

FRITTIEREN Fig.5

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

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

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

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

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

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

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

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

FRITTIEREN Fig.6

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

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

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

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

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

Im Folgenden werden Richtwerte über die Temperatureinstellungen und Frittierzeiten je nach dem 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 zum frittierenden Lebensmitteln verwendet werden. Z. B. Die Panade verschmutzt mehr als das einfache Frittieren. Das Öl wird verschmutzt, wenn Sie es mehrmals erhitzen. Aus diesem Grund ist es empfehlenswert, das Öl regelmäßig zu wechseln.

Am Besten lassen Sie das Öl im Behälter nicht lange.

Reinigen Sie die Fritteuse regelmäßig mit Küchenpapier.

REINIGUNG UND PFLEGE

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

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

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

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

Trocknen Sie alle Teile sorgfältig ab.

Niemals Metallschwämmchen verwenden, um die Fritteuse nicht zu beschädigen.

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

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

Betriebsspannung: 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
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. 1

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

DISPOSITIVO TÉRMICO DE SEGURIDAD Fig. 2

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

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

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

ISTRUCCIONES DE USO Fig.3 - 4

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

Secar bien todas las partes.

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

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

Colocar la freidora en posición horizontal y estable.

RELLENARLA DE ACEITE Y GRASA

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

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

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

PRECALENTAMIENTO

Introducir el cable (6) en la corriente eléctrica.

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

(4) con la temperatura deseada.

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

FREIR

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

El aceite debe cubrir bien todos los alimentos.

Es normal que salga cierto vapor.

Meter la tapa (8)

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

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

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

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

FREIR ALIMENTOS

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

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

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

Secar perfectamente los alimentos antes de sumergirlos en el aceite/grasa para evitar que salten.

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

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

Alimento	Temperatura °C	Tiempos de cocción (minuto)
Patatas precocinadas congeladas	170°	6-9
Patatas fritas	190°	13-15
Filetes de pescado	160°	6-8
Filetes de merluza	180°	6-8
Gambas	160°	6-8
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 freír. No añadir nunca el aceite/grasa al aceite/grasa usado.

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

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

Limpiar a menudo la freidora con papel absorbente.

MANUTENCIÓN Y LIMPIEZA DE LA FREIDORA

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

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

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

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

Secar todas las partes con mucho cuidado.

No utilizar esponjas abrasivas para evitar estropear la freidora.

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

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

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



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

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

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

Una eliminación no correcta de este producto podría conllevar sanciones.

CERTIFICADO DE GARANTÍA

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

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

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

CONDICIONES DE GARANTÍA

Si aparecen averías a causa de un defecto de material y/o fabricación durante la garantía 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 PAIS O EL DEPARTAMENTO DE POST VENTA DE BEPER. ENVIE UN E-MAIL A assistenza@beper.com Y LE ENVIAREMOS DATOS DE SU SERVICIO TECNICO EN SU PAIS.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για τυχόν ζημιές που οφείλονται σε ακατάλληλη, λανθασμένη ή απερίσκεπτη 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

Ποτέ μην αφήνετε το καλώδιο του ρεύματος να κρέμεται και να είναι προσβάσιμο σε παιδιά. Φυλάτε πάντοτε τη φριτέζα μακριά από παιδιά.

Σιγουρευτείτε ότι το καλώδιο του ρεύματος δεν έρχεται ποτέ σε επαφή με καυτές ή αιχμηρές επιφάνειες.

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το καλώδιο ή το φις έχουν υποστεί ζημιά. Σε αυτήν την περίπτωση πρέπει να αντικατασταθούν από τον κατασκευαστή, τον εξουσιοδοτημένο επισκευαστή ή παρόμοια εξειδικευμένους τεχνικούς ώστε να αποτραπεί οποιοσδήποτε κίνδυνος.

Εγκαταστήστε τη φριτέζα σε επιφάνεια εργασίας μακριά από οποιαδήποτε πηγή θερμότητας και οποιοδήποτε κίνδυνο πισίλισματος νερού. Ένας διακόπτης ασφαλείας αποτρέπει τη φριτέζα από το να λειτουργήσει εάν το αφαιρούμενο δοχείο, το εξωτερικό περιβλήμα ή ο πίνακας ελέγχου δεν είναι στη θέση τους.

Ποτέ μη λειτουργείτε τη φριτέζα χωρίς να είναι στη θέση της και γεμάτη με λάδι η αφαιρούμενη δεξαμενή.

Ελέγξτε ότι η στάθμη του λαδιού είναι πάνω από την ένδειξη “min” στη δεξαμενή.

Το λάδι και το λίπος είναι εύφλεκτα υλικά. Εάν το λάδι ή το λίπος πιάσουν φωτιά, αποσυνδέστε τη φριτέζα και καλύψτε την με το καπάκι της ή με ένα πιάτο για να τη σβήσετε, αλλά ποτέ μη χρησιμοποιήσετε νερό.

Η φριτέζα είναι εξοπλισμένη με θερμοστάτη και με ασφάλεια υπερθέρμανσης η όποια κόβει την παροχή ρεύματος στη συσκευή αυτόματα σε περίπτωση υπερθέρμανσης. Παρόλα αυτά, εάν η συσκευή δε χρησιμοποιηθεί σωστά (χωρίς λάδι ή χωρίς επαρκή ποσότητα ή σε περίπτωση αδυναμίας συμμόρφωσης στις οδηγίες για το λιώσιμο του λίπους) είναι πιθανό να ρυθμιστεί εκ νέου ο διακόπτης ασφαλείας. Εάν ο διακόπτης ασφαλείας κόβει το ρεύμα για άλλους λόγους, είναι σημαντικό να συμβουλευτείτε τον αντιπρόσωπό ή ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο υποστήριξης.

Πάντοτε ελέγχετε τις ενδείξεις στάθμης Min/Max μέσα στην αφαιρούμενη δεξαμενή.

Ποτέ μη μετακινείτε τη φριτέζα ενώ είναι σε λειτουργία ή ενώ το λάδι είναι ακόμα καυτό. Το καυτό λάδι μπορεί να προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα.

Είναι σημαντικό να περιμένετε να κρυώσει το λάδι πριν αφαιρέσετε τη δεξαμενή.

Μη βυθίσετε ποτέ τον πίνακα ελέγχου και το καλώδιο τροφοδοσίας σε νερό ή άλλα υγρά.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ Σχ.1

- | | |
|--|--------------------------|
| 1. Πίνακας Ελέγχου | 17. Λαβές μεταφοράς |
| 2. Ενδεικτική λυχνία λειτουργίας (κόκκινη) | 18. Σώμα μεταφοράς |
| 3. Ενδεικτική λυχνία θερμοκρασίας λαδιού (πράσινο) | 19. Αντιολισθητικά πόδια |
| 4. Διακόπτης ελέγχου της θερμοκρασίας | |
| 5. Ηλεκτρική αντίσταση | |
| 6. Καλώδιο ρεύματος | |
| 7. Κουμπί επαναφοράς συστήματος προστασίας υπερθέρμανσης | |
| 8. Καπάκι | |
| 9. Παράθυρο ψησίματος | |
| 10. Λαβή στο καπάκι | |
| 11. Φίλτρο | |
| 12. Καλάθι | |
| 13. Λαβή μετακίνησης καλαθιού | |
| 14. Αποσπώμενο δοχείο | |
| 15. Ένδειξη στάθμης λαδιού MIN και MAX | |
| 16. Σημείο κουμπώματος του πίνακα ελέγχου | |

ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ ΥΠΕΡΘΕΡΜΑΝΣΗΣ

Ένα διακόπτης προστασίας υπερθέρμανσης κόβει απευθείας την παροχή ρεύματος στη συσκευή σε περίπτωση υπερθέρμανσης ως συνέπεια λανθασμένης χρήσης της (απουσία ή ανεπαρκής ποσότητα λαδιού ή αδυναμία συμμόρφωσης με τους κανόνες για το λιώσιμο του λίπους) ή ως αποτέλεσμα κάποιου είδους προβλήματος λειτουργίας της συσκευής (π.χ. ελαττωματικός θερμοστάτης).

Εάν η συσκευή χρησιμοποιηθεί λανθασμένα, περιμένετε να κρυώσει και χρησιμοποιώντας μια οδοντογλυφίδα ή παρόμοιο αντικείμενο πιέστε ελαφρά το κουμπί πίσω από τον πίνακα ελέγχου.

ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Βγάλετε τη φριτζά από τη συσκευασία και διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης.

Ανοίξτε το καπάκι.

Διπλώστε προς τα κάτω τη λαβή μέχρι να κλειδωθεί.

1- Αφαιρέστε το καλάθι σηκώνοντας τη λαβή

2- Αφαιρέστε τον πίνακα ελέγχου και το αφαιρούμενο δοχείο σηκώνοντας τα κάθετα.

Πλύνετε τη δεξαμενή λαδιού και το καλάθι με καυτό νερό και καθαριστικό υγρό, ξεπλύνετε και στεγνώστε προσεκτικά. Επανατοποθετήστε τη δεξαμενή λαδιού.

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΩΝΤΑΣ ΤΗ ΦΡΙΤΕΖΑ

1. Προσθέτοντας λάδι ή λίπος

Ανοίξτε το καπάκι

Αφαιρέστε το καλάθι σηκώνοντας τη λαβή. Εάν χρησιμοποιείτε λάδι, χύστε το λάδι στην αφαιρούμενη δεξαμενή λαδιού μέχρι την ένδειξη στάθμης «Maxi», χωρίς ποτέ να την ξεπεράσει καθώς υπάρχει κίνδυνος υπερχειλίσσης του λαδιού κατά το τηγάνισμα.

Εάν χρησιμοποιείτε κομμάτια λίπους, κόψτε τα σε μικρά κομμάτια, λιώστε τα σε ένα δοχείο και χύστε τα λιωμένα στη δεξαμενή. Ποτέ μη λιώνετε κομμάτια λίπους στη δεξαμενή ή στην αντίσταση.

Τώρα μπορείτε να ξεκινήσετε το μαγείρεμα.

Σημείωση: Όταν η στάθμη του λίπους σε συμπαγή κατάσταση πέσει κάτω από την ένδειξη «mini» προσθέστε 250 γρ.

2. Τηγανίζοντας το φαγητό

Γυρίστε το θερμοστάτη στην απαραίτητη ρύθμιση και μετά ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη στον κατάλληλο χρόνο. Η ενδεικτική λυχνία λειτουργίας ανάβει. Όταν το λάδι φτάσει στην απαιτούμενη θερμοκρασία η ενδεικτική λυχνία σβήνει.

Ανοίξτε το καπάκι σηκώνοντας το από τη λαβή.

Τοποθετήστε το φαγητό στο καλάθι.

Βυθίστε αργά το καλάθι στο λάδι.

Κλείστε το καπάκι.

Όταν ολοκληρωθεί το τηγάνισμα, ανοίξτε το καπάκι, σηκώστε το καλάθι και τοποθετήστε το στη θέση στράγγισης.

Μην ξεχάσετε να απενεργοποιήσετε τη φριτζά.

Σημειώσεις:

Εάν θέλετε να τηγανίσετε πολλές δόσεις φαγητού συνεχόμενα, περιμένετε κάθε φορά να σβήσει η ενδεικτική λυχνία πριν βάλετε το φαγητό στο λάδι.

ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

Λάδι ή λίπος

Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τη φριτέζα χωρίς λάδι.

Πάντοτε χρησιμοποιείτε λάδι που να είναι ανθεκτικό στις υψηλές θερμοκρασίες.

Μη χρησιμοποιείτε μείξεις λαδιών διαφορετικής ποιότητας.

Αλλάξτε το λάδι όταν γίνει καφέ μετά το τηγάνισμα (μετά από 10 με 20 φορές, αναλόγως τον τύπο τηγανίσματος).

Σημαντικό: Πριν από κάθε χρήση, τρυπήστε το συμπαγές λίπος με μια μη μεταλλική σπάτουλα στη βάση της δεξαμενής, ώστε να βοηθήσετε τυχόν εγκλωβισμένο νερό κάτω από το λίπος να διαφύγει με τη μορφή ατμού.

Για να διατηρήσετε το λάδι σας ή το λίπος για περισσότερο, τα μικρά υπολείμματα τροφών θα πέσουν σε μία ζώνη ψύξης, η οποία βρίσκεται στο κάτω μέρος της δεξαμενής, κάτω από την αντίσταση.

Ετοιμάζοντας το φαγητό για τηγάνισμα

Ανεξαρτήτως συνταγής, το φαγητό θα πρέπει να είναι εντελώς στεγνό για να αποφευχθεί υπερχειλίση και να επεκτείνετε τη διάρκεια ζωής του λαδιού.

1. Όταν θέλετε να τηγανίσετε ωμές πατάτες (τσιπς, στικς) πλύνετε τις σε κρύο νερό για να απομακρύνετε το άμυλο μετά το κόψιμο. Στεγνώστε τις προσεκτικά. Αυτό θα αποτρέψει το να κολλήσουν μεταξύ τους.

2. Όταν ετοιμάζετε κατεψυγμένα τρόφιμα, αφαιρέστε τυχόν κρυστάλλους πάγου πριν το μαγείρεμα ανακινώντας το καλάθι πάνω από τον νεροχύτη.

Τηγάνισμα

Μην υπερχειλίζετε το καλάθι γιατί θα προκαλέσετε πτώση της θερμοκρασίας στη φριτέζα και αυτό θα κάνει το φαγητό πιο λιπαρό. Η ασφαλής χωρητικότητα της φριτέζας σας (δεδομένου ότι βυθίζετε αργά το καλάθι στο λάδι για να αποτρέψετε τον κίνδυνο υπερχειλίσης) και η χωρητικότητα για ιδανικό τηγάνισμα περιορίζεται σε: Φρέσκα και κατεψυγμένα τσιπς. Μην αφήνετε τη φριτέζα σας να καίει άσκοπα: το λάδι σας θα κρατήσει περισσότερο. Ρυθμίστε τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας στην επιλογή «low» κατά τον χρόνο αναμονής ανάμεσα σε δύο δόσεις τηγανίσματος. Μην αφήνετε τα τηγανισμένα σας φαγητά στο καλάθι στη θέση στράγγισης για πολύ χρόνο γιατί οι υδρατμοί θα τα μαλακώσουν, αλλοιώνοντας έτσι την τραγανότητά τους.

ΠΙΝΑΚΕΣ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ

Οι χρόνοι τηγανίσματος δίνονται ως ένδειξη.

Μπορείτε να τους προσαρμόσετε στις προτιμήσεις σας και στην ποσότητα.

Τρόφιμα	Ρύθμιση θερμοκρασίας	Χρόνος (λεπτά)
Κρεμμύδια	150	3-4
Μανιτάρια	170	6-8
Τσιπς λαχανικών	180	6-8
Φιλέτα μπακαλιάρου	180	6-8
Τηγανητή μαρίδα	170	6-8
Γαρίδες	160	6-8

Ψαρο-κροκέτες	170	6-8
Χοιρινά παϊδάκια πανέ	170	8-10
Μοσχαρίσια κοτολέτα	170	8-10
Φιλέτα ψαριού	160	6-8
Σαρδέλες	170	8-12
Τηγανητό μήλο	170	4-6
Τσίπς 1η εμβάπτιση	170	6-9
Τσίπς 2η εμβάπτιση	190	2-4
Τσίπς μία εμβάπτιση	190	13-15
Κομμάτια κοτόπουλου	180	5-6

Παρακαλώ σημειώστε: Όταν τηγανίζετε τσίπς, βυθίστε το καλάθι αργά για να αποφύγετε υπερχειλίση. Ο κίνδυνος αυξάνεται εάν χρησιμοποιείτε νέες, προτηγανισμένες από το ψυγείο ή αποψυγμένες πατάτες (δείτε προετοιμασία φαγητού για τηγάνισμα). Για κατεψυγμένα τρόφιμα, ρυθμίστε τον θερμοστάτη & τον χρονοδιακόπτη.

Βάρος και χρόνοι τηγανίσματος κατεψυγμένων προϊόντων

ΤΡΟΦΙΜΟ	ΙΔΑΝΙΚΟ ΒΑΡΟΣ	ΧΡΟΝΟΣ (λεπτά)
Προτηγανισμένες πατάτες	900	11-15
Μίνι πατατοκροκέτες	800	8-12
Πανκεϊκς πατάτας	300	6-8
Κροκέτες μπακαλιάρου	400	4-6
Τηγανητή μαρίδα	400	4-6
Φιλέτα ψαριού σε ζύμη	400	4-6
Γαρίδες πανέ	500	4-6
Καλαμάρια σε ροδέλες	500	4-6
Τηγανίτες μήλου	300	5-7
Σνίτσελ κοτόπουλο	400	8-10
Χοιρινά παϊδάκια πανέ	400	8-10
Μοσχαρίσια παϊδάκια πανέ	400	8-10

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Αποσυνδέστε τη φριτέζα και αφήστε τη να κρυώσει.

Καθαρίστε το εξωτερικό της φριτέζας με νωπό πανί. Μη χρησιμοποιείτε σκληρές βούρτσες ή οινόπνευμα.

Ποτέ μη βυθίσετε τη φριτέζα σε νερό και ποτέ μην την πλύνετε κάτω από τρεχούμενο νερό.

1. Για να καθαρίσετε το εσωτερικό από το καπάκι, χρησιμοποιήστε νωπό σφουγγάρι με καθαριστικό υγρό, ξεβγάλετε και στεγνώστε. Μη χρησιμοποιείτε σκληρές βούρτσες γιατί υπάρχει κίνδυνος να το χαλάσετε.

2. Για να καθαρίσετε το καλάθι, αφαιρέστε το. Πλύνετε το σε καυτό νερό με καθαριστικό υγρό, ξεβγάλετε και στεγνώστε.

3. Το καλάθι δε μπαίνει στο πλυντήριο πιάτων.

Όταν αλλάζετε το λάδι, αξιοποιήστε την ευκαιρία για να καθαρίσετε το αφαιρούμενο δοχείο στο πλυντήριο πιάτων ή σε καυτό νερό με καθαριστικό υγρό. Ξεβγάλετε και στεγνώστε.

Το προϊόν είναι εξοπλισμένο με αποσπώμενο φίλτρο, συνιστάται η αντικατάστασή του περιοδικά, ώστε να διατηρείται αμετάβλητη η απόδοση του προϊόντος.

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Ισχύς: 2000W

Τροφοδοσία: 220-240V ~ 50/60Hz

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



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

ΌΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

Αγαπητέ/ή πελάτη,

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

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

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

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

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

2. Η εγγύηση δεν θα ισχύσει σε περίπτωση :

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

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

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

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

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

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

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

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

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

În cazul în care ștecherul nu este potrivit pentru priza 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 improprii, 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.

DESCRIEREA PRODUSULUI Fig. 1

- 1 – Panou de control
- 2 – Lumină indicatoare a puterii (roșu)
- 3 – Lumină indicatoare a temperaturii uleiului (verde)
- 4 – Buton pentru controlul temperaturii
- 5 – Rezistență electrică
- 6 – Cablu de curent
- 7 - Tastă resetare mecanism de siguranță termică
- 8 – Capac
- 9 – Gemuleț pentru verificarea progresului de prăjire
- 10 – Mâner capac
- 11 – Filtru
- 12 – Coș
- 13 – Mâner al coșului
- 14 – Recipient detașabil
- 15 – Afișaj pentru nivelul uleiului MIN și MAX
- 16 – Compartiment pentru fixarea suprafeței de comutare
- 17 – Mâner transport
- 18 – Carcasă
- 19 – Picioare de cauciuc antialunecare

COMUTATOR SIGURANȚĂ TERMICĂ

Friteuza este prevăzută cu un mecanism de siguranță termică, care întrerupe încălzirea aparatului în cazul supraîncălzirii accidentale ca rezultat al folosirii incorecte a aparatului (rămâne fără ulei sau nu are ulei suficient sau nerespectarea instrucțiunilor privind topirea de untură), sau ca rezultat al unor erori de funcționare ale aparatului (de ex. termostat defectat).

Dacă aparatul este folosit incorect, și după ce ați lăsat aparatul să se răcească, folosind o scobitoare sau orice obiect similar, tot ce trebuie să faceți este să apăsați ușor butonul de resetare din spatele panoului de control.

ÎNAINTE DE PRIMA FOLOSIRE

Despachetați friteuza dvs și citiți cu atenție instrucțiunile de folosire.

Deschideți capacul

Pliați mânerul până se blochează.

1-Îndepărtați coșul prin ridicarea mânerului

2-Îndepărtați panoul de control și vasul detașabil prin ridicarea lor în poziție verticală.

Spălați recipientul pentru ulei și coșul cu apă fierbinte și detergent pentru vase, clătiți-le și uscați-le cu grijă.

Puneți recipientul pentru ulei la loc

UTILIZAREA FRITEUZEI

1. Adăugarea uleiului sau unturii

Deschideți capacul

Îndepărtați coșul prin ridicarea mânerului. Dacă folosiți ulei, turnați uleiul în recipientul detașabil pentru ulei până la nivelul <<Maxi>> însă nu depășiți niciodată nivelul maxim de umplere indicat în vasul detașabil, deoarece riscați ca uleiul să se revarse în timpul prăjirii.

Dacă folosiți bucăți de untură, tăiați-le bucăți mai mici, topiți-le într-un recipient și turnați untura topită în recipient. Nu topiți bucăți mari de untură în coș sau pe elemente.

Acum puteți începe prăjirea.

Notă: Când nivelul unturii în starea sa solidă este sub nivelul „mini”, adăugați 250 g.

2. Prăjirea alimentelor

Setați termostatul la setarea necesară, apoi setați timerul la setarea necesară. Lumina de control se aprinde. Când uleiul a atins temperatura necesară, lumina de control se stinge.

Deschideți capacul prin ridicarea acestuia cu ajutorul mânerului.

Puneți mâncarea în coș.

Cufundați ușor coșul în ulei din poziția de drenare.

Închideți capacul

Când s-a încheiat procesul de prăjire, deschideți capacul, ridicați coșul și puneți-l în poziția de drenare.

Nu uitați să opriți friteuza.

Note: Dacă trebuie să prăjiți o cantitate mai mare de mâncare, așteptați de fiecare dată până lumina indicatoare se stinge înainte de a pune mâncarea în ulei.

SFATURI PRACTICE

1. Ulei sau untură

Nu operați niciodată friteuza fără ulei.

Folosiți întotdeauna un tip de ulei, care poate rezista la temperaturi ridicate.

Nu amestecați uleiuri de diferite calități.

Schimbați uleiul când acesta devine maroniu după gătire (după 10-20 folosiri, în funcție de ce anume ați gătit).

Important: Înainte de fiecare folosire, faceți găuri în bucata de untură cu o spatulă nonmetalică pe fundul rezervorului, pentru a permite apei blocate pe partea inferioară a unturii să se evapore sub formă de aburi.

Pentru a vă păstra uleiul sau untura mai mult timp, particulele mici de mâncare vor cădea într-o zonă rece care este localizată în partea inferioară a rezervorului sub elementul de încălzire.

Pregătirea mâncărilor pentru prăjire

Indiferent de rețetă, mâncarea trebuie să fie complet uscată pentru a preveni revărsarea și pentru a extinde durata de viață a uleiului.

1-Când mâncărurile conțin cartofi cruzi (chipsuri, crocante și cartofi pai), spălați-le în apă rece pentru a scăpa de amidon. Uscați-le cu grijă, iar astfel nu se vor lipi unul de altul.

2-Când pregătiți mâncare congelată, îndepărtați toate urmele de gheață înainte de gătire prin scuturarea coșului deasupra chiuvetei.

Gătire

Nu umpleți prea tare coșul, sau veți cauza scăderea temperaturii din friteuză iar astfel mâncarea va deveni prea unsă.

Capacitatea de siguranță a friteuzei dvs (cu condiția să cufundați încet coșul în ulei pentru a preveni revărsarea) și capacitatea optimă de gătire sunt limitate la:

Pentru cartofi prăjiți proaspeți sau congelați: Nu lăsați friteuza să se încălzească inutil: uleiul dvs va avea o viață mai lungă. Setati selectorul de temperatură la „scăzut” în timp ce așteptați între două sesiuni de prăjire. Nu vă lăsați preparatele prăjite în coș în poziția de drenare pentru prea mult timp, căci aburii le poate înmuia și nu vor mai fi crocanți.

TABEL CU TIMPURILE NECESARE PENTRU GĂTIRE

Timpurile de gătire sunt date de felul indicației.

Le puteți ajusta în funcție de gusturile dvs și de cantități.

Setarea selectorului de temperatură	Mâncare	Timp (min)
150	Ceapă	3-4
170	Ciuperci	6-8
180	Legume	6-8
180	File cod	6-8
170	Hamsii	6-8
160	Creveți	6-8
170	Chiftele de pește	6-8
170	Chiftele din carne de porc	8-10
170	Carne de vițel	8-10
160	File de pește	6-8
170	Sardine	8-12
170	Rondele de măr	4-6
170	Chipsuri de cartofi-1 cufundare	6-9
190	Chipsuri de cartofi- a 2-a cufundare	2-4
190	Chipsuri de cartofi- o cufundare	13-15
190	Porții de pui	5-6

Vă rugăm să vă notați: Când gătiți chipsuri, cufundați coșul încet pentru a preveni revărsarea. Riscul este mărit dacă folosiți cartofi noi, cartofi prefierți disponibili la vitrinele pentru decongelate sau cartofi decongelati (vezi prepararea mâncărilor pentru prăjire). Pentru mâncărurile congelate setați termostatul & timerul.

Greutatea și timpurile de gătire pentru produsele congelate

MÂNCARE	GREUTATE OPTIMĂ (g)	TIMP (min)
Cartofi prăjiți (prefierți)	900	11-15
Crochete mini de cartofi	800	8-12
Chiftele de cartofi	300	6-8
Cod dat prin pesmet	400	4-6
Merluciu dat prin pesmet	400	4-6
Hamsii dați prin pesmet	400	4-6
Fileuri de pește în aluat	400	4-6
Creveți	500	4-6
Inele de calmar	500	4-6
Rondele de mere	300	5-7
Șnițel de pui	400	8-10
Șnițel din cotlet	400	8-10
Șnițel din carne de vițel	400	8-10

CURĂȚARE

Scoateți ștecherul friteuzei din priză și lăsați-o să se răcească.

Curățați partea exterioară a friteuzei cu un prosop umed. Nu folosiți burete abraziv sau alcool sanitar.

Nu cufundați friteuza niciodată în apă și nu o spălați niciodată sub jetul de apă.

1- Pentru a curăța partea interioară a capacului, folosiți un burete umed cu detergent de vase, clătiți și uscați. Nu folosiți burete abraziv deoarece riscați să îl deteriorați.

2- Pentru a curăța coșul, scoateți-l. Spălați coșul cu apă fierbinte cu detergent, clătiți-l și curățați-l.

3- Coșul nu poate fi curățat în mașina de spălat vase.

Când schimbați uleiul, profitați de ocazie și curățați vasul detașabil în mașina de spălat vase sau cu apă fierbinte cu detergent pentru vase. Clătiți și uscați.

Produsul este echipat cu un filtru detașabil, este recomandabil să îl înlocuiți periodic pentru a menține performanța produsului nemodificată.

DATE TEHNICE

Putere: 2000W

Tensiune: 220-240V – 50/60 Hz

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



Directiva Europeană 2011/65/EU privind Deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE), pretinde ca electrocasnicele să nu pot fi scoase din uz prin deșeurile normale nesortate. Aparatele vechi trebuie colectate separat pentru a optimiza restabilirea și reciclarea materialelor pe care le conține și pentru a reduce impactul asupra sănătății umane și asupra mediului. Simbolul tomberonului cu roți barbat 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.

ASISTENȚĂ TEHNICĂ

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

BEPER SRL

Via Salieri, 30

37050 - Vallesse di Oppeano - Verona

Tel. 045/7134674 – Fax 045/6984019

e-mail: assistenza@beper.com

beper.com

