

beper

IT	FRIGGITRICE ELETTRICA	pag. 2
EN	ELECTRIC DEEP FRYER	pag. 8
FR	FRITEUSE ÉLECTRIQUE	pag. 13
DE	ELEKTRISCHE FRITEUSE	pag. 19
ES	FREIDORA ELÉCTRICA	pag. 25
GR	ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΦΡΙΤΕΖΑ ΓΙΑ ΒΑΘΥ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ	pag. 31
RO	FRITEUZĂ ELECTRICĂ	pag. 37
CZ	ELEKTRICKÁ FRITÉZA	pag. 43
NL	ELEKTRISCHE FRITEUSE	pag. 49
LV	ELEKTRISKAIS FRITĒŠANAS KATLS	pag. 55

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

Fig.A



Cod.: P101FRI200

Class I



Avvertenze generali

Leggere queste istruzioni prima di usare l'apparecchio.

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

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

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

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

Non utilizzare l'apparecchio con il cavo danneggiato.

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

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

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

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

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

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

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

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

Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.

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

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

Avvertenze di sicurezza e d'uso

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

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

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

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

Non scollegare 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.

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

Durante il funzionamento la friggitrice è calda, non toccare la superficie esterna.

Non mettere la mano sul filtro quando la friggitrice è in funzione perché i vapori dell'olio sono molto caldi.

Durante l'uso, del vapore bollente esce dalla friggitrice, fare attenzione a non scottarsi e tenere sempre le mani e il volto lontani da questo vapore.

Fare molta attenzione al vapore bollente che fuoriesce dal coperchio quando viene aperto.

Non trasportare la friggitrice quando l'olio è caldo perché si rischiano gravi scottature. La friggitrice deve essere spostata solamente quando è fredda.

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).

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

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

Svuotare il recipiente solo quando la friggitrice si è raffreddata.

Dopo l'uso, posizionare la manopola di regolazione della temperatura su OFF e scollegare la friggitrice dalla presa di corrente elettrica.

Lasciar raffreddare.

Descrizione del prodotto Fig. A

1. Spia luminosa di funzionamento
2. Manopola di accensione/spengimento e regolazione della temperatura
3. Spia luminoso di raggiungimento temperatura
4. Recipiente antiaderente
5. Indicazione del livello MIN e MAX di olio
6. Coperchio
7. Filtro
8. Piedini antiscivolo
9. Cavo di alimentazione
10. Cestello
11. Manico estraibile del cestello
12. Pulsante apertura coperchio

Istruzioni per l'uso

Prima di utilizzare la friggitrice per la prima volta, pulire bene, con acqua calda e detergente per stoviglie il cestello e il recipiente. Il corpo può essere pulito con un panno umido. Assicurarsi che non sia penetrata acqua nel pannello di controllo e che non vi siano residui nel fondo del recipiente.

Asciugare accuratamente tutte le parti.

Posizionare la friggitrice su un piano orizzontale e stabile.

Riempimento dell'olio o grasso

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

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

Non mescolare mai due tipi di oli o grassi differenti.

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.

Non fondere mai il grasso nel recipiente della friggitrice.

Preriscaldamento

Inserire il cavo di alimentazione nella presa di corrente elettrica, la spia luminosa di funzionamento si accende. Posizionare la manopola di regolazione della temperatura sulla temperatura desiderata, e la spia di raggiungimento temperatura si accende.

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

Frittura

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

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

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

E' normale che fuoriesca una notevole quantità di vapore.

Togliere il manico estraibile del cestello e chiudere il coperchio.

Quando il cibo è pronto, si può controllare la cottura attraverso l'oblò del coperchio; aprire il coperchio premendo l'apposito pulsante, si raccomanda di usare una presina o un guanto da forno in quanto il pulsante potrebbe essere molto caldo, inoltre fare attenzione all'uscita di vapore molto caldo; inserire il manico del cestello. Sollevare il cestello in modo da farlo gocciolare e appoggiarlo sul bordo del corpo della friggitrice utilizzando l'apposito supporto.

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

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

Al termine della cottura spegnere la friggitrice portando la manopola di accensione/spegnimento su OFF.

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.

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

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

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

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

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

Alimento	Temperatura °C	Tempi di cottura (minuti)
Patatine precotte surgelate	170°	6-9
Patatine fresche	180	12-15
Filetti di pesce	160°	5-6
Filetti di merluzzo	180°	6-8
Gamberi	160°	6-8
Sardine	170°	8-12
Porzioni di pollo	170°	12-15
Cotolette di vitello	170°	8-10
Bracirole di maiale	170°	8-10
Funghi	140°	4-6
Cipolla	150°	3-4
Frittelle di verdure	180°	6-8
Frittelle di mele	170°	4-6

Suggerimenti d'uso

Sostituire spesso l'olio o il grasso per friggere. Non aggiungere mai olio/grasso nuovo ad olio/grasso usato. La durata dell'olio/grasso dipende da cosa si frigge. L'impanatura, per esempio, sporca l'olio più della frittura semplice. L'olio se riscaldato più volte si deteriora. Pertanto si consiglia di sostituire l'olio completamente con una certa frequenza. E' sconsigliato tenere l'olio nel recipiente della friggitrice per lunghi periodi. Pulire spesso la friggitrice con una carta assorbente.

Manutenzione e pulizia della friggitrice

Prima di procedere alla pulizia scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente elettrica ed attendere che l'olio si sia raffreddato per evitare il rischio di ustioni. Svuotare l'olio dal recipiente antiaderente; rimuovere il deposito di olio con l'aiuto di una spugna o con carta assorbente. Versare acqua calda e detersivo nel recipiente e lasciare agire per almeno 30 minuti; lavare il recipiente con una spatola apposita per materiali antiaderenti o con una spugnetta morbida. Svuotare il recipiente e sciacquare con molta cura (abbondante acqua). Lavare il cestello con acqua calda e detersivo per stoviglie. Pulire il corpo e il coperchio con un panno morbido inumidito. Asciugare tutte le parti con molta cura. Non utilizzare spugne abrasive in modo da non rovinare la friggitrice. Non immergere mai la friggitrice nell'acqua e non metterla sotto il getto del rubinetto.

Dati tecnici

Potenza 1100-1300W
Alimentazione 220-240V ~ 50Hz

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



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

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

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

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

CERTIFICATO DI GARANZIA

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

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

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

CONDIZIONI DI GARANZIA

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

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

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

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

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

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

Per assistenza e/o informazioni tecniche scrivere a:

assistenza@beper.com

Precautions

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

Remove the packing and make sure that the appliance is intact, with special attention to the supply cable.

The elements of the packing (plastic bags, polystyrene, etc) do not have to be accessible to the children, in order to preserve them from danger sources. It is recommended not to throw these packing material in the domestic waste, but to deliver them to the appropriate station of collection or destruction refusals, asking eventually information to the manager of the Sanitation Department of your own municipality.

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

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

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

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

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

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

This appliance is to be destined to its special purpose only. Any other use is to be considered as improper and thus dangerous. The manufacturer cannot be responsible for any damages deriving from improper, wrong or incautious use.

This appliance is for household use only.

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

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

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

Security and use advice

This appliance has been manufactured for frying food, only for domestic and household use, and does not be used for other purpose, cannot be modified or badly manipulated.

Do not switch on the fryer if damaged; contact the manufacturer or the assistance service authorized by the manufacturer.

Plug the fryer only to a wall socket making sure that is earthed.

Before use, make sure that the mains voltage corresponds to the data specified on the rating label of the fryer.

Do not pull on the cord to unplug it from the socket.

The cord must not touch or be near hot parts of the fryer, heater source or cutting angle.

Do not place the fryer near heater source or water.

Do not let the cord pending from the surface where the fryer is placed thus that could be reached by children or avoid good use movement.

Before use, completely clean every parts of the fryer.

Make sure that they will be completely dry before filling with oil or fat.

Always respect the MIN and MAX level marked on the oil container.

When using it the fryer is hot, do not touch external parts of it.

Do not put the hands on the filter when the fryer is on, the oil steam can be very hot.

When using it, some hot steam can come out from the fryer or when open the lid, make sure not to burn yourself and keep hands and face away from the steam.

Do not move the fryer when hot oil is inside to prevent from serious burns. The fryer can be moved only when it is cooled.

Keep away from children.

The fryer can be used only when the oil tank is full of oil or molten fat. Only use oils or fat recommended for fryer (read carefully indications on oil bottle).

Oil and fat are flammable substances, unplug immediately the cord from the socket in case of fire.

Unplug the fryer from the socket outlet for cleaning or if not used.

Empty the oil tank only when the fryer is cooled.

After use, set switch temperature OFF and unplug the fryer from the socket. Let it cool down.

Description Fig. A

1. Operation indicator light
2. On/off switch and temperature setting knob
3. Non-stick container
4. Oil MIN and MAX level mark
5. Reaching temperature indicator light
6. Lid
7. Filter
8. Non-slip feet
9. Cord supply
10. Basket
11. Removable basket handle
12. Basket opening button

Instruction for use

When using the fryer for the first time, clean carefully with hot water and liquid soap basket and container. The fryer body may be cleaned with a wet cloth. Make sure that water will not enter into the control panel and that there will be no residue on the bottom of the tank.

Dry carefully all the parts.

Place the fryer on a horizontal and stable plane surface.

Filling tank with oil or fat

If using oil, pour oil into the tank until the maximum level indicated on the oil container wall. Do never exceed this limit, to avoid any risk of overflow of oil or fat of the container. The oil level must be always between the two marks on the oil container wall.

Do never mix 2 different types of oil or fat. If using hard fat, cut it and make it melt into another container before pour it carefully into the fryer container. Never attempt to melt fat into the fryer container.

Pre-heating

Plug the cord into the socket, the operation indicator light turns on.

Select the desired temperature by using the appropriate knob and the reaching temperature indicator light will turn on. Once the set temperature is reached, the reaching temperature indicator light turns off.

Frying

Put the food into the basket, making sure the basket handle is correctly inserted on the basket.

Lower the basket into the oil slowly in order to prevent from hot oil splashes or overflow.

The oil must always cover the food.

It is normal for a significant amount of steam to come out.

Remove the handle from the basket and close the lid.

When the food is cooked, it is possible to control through the window of the lid, open the lid by pressing the appropriate button, it is recommended to use a pot holder or an oven glove as the button could be very hot and be aware of the very hot vapour that could escape; place the handle on the basket. Lift the basket in order to drain food and fix the basket on the appropriate support on the body fryer .

Electric Deep Fryer Use instructions

If necessary, it is possible to shake the basket carefully above the fryer container to drain the fried food.

To carry on with frying, empty the basket and repeat the operations mentioned above by taking care of time cooking that will be different of the first one because the oil is already hot. Always wait for the temperature indicator is off (the oil is at desired temperature).

When cooking is over, switch off the fryer by turning the setting knob on OFF position. Unplug the power cord from the socket.

Wait for the oil is completely cooled before moving or cleaning.

Frying

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

The oil must always cover the food.

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

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

Consult the following table bearing in mind that cooking times and temperatures are approximate, they must be adjusted according to the quantity and personal taste.

Food	Temperature °C	Cooking time (minutes)
Pre cooked frozen fries	170°	6-9
Fresh fries	180	12-15
Fish	160°	5-6
Hake fish	180°	6-8
Shrimps	160°	6-8
Sardines	170°	8-12
Chicken pieces	170°	12-15
Breaded lamb chops	170°	8-10
Pork ribs	170°	8-10
Mushrooms	140°	4-6
Oignons	150°	3-4
Vegetables fritters	180°	6-8
Apple fritters	170°	4-6

Suggestions

Regularly change oil or fat. Do never add new oil/fat to oil/fat already used.

The oil/fat damages its properties when used for so long. Bread, for example, may make the oil dirty.

Do not keep the oil of fat at high temperature for so long, this will make it lose its properties. It is recommended to change completely oil frequently. It is recommended not to keep oil into the fryer container for long periods.

Often clean the fryer with absorbing paper.

Care and cleaning

Before cleaning the fryer unplug the cord from the socket and wait until oil is completely cooled to prevent from burns. Empty the oil from the non-stick container ; remove residue with a sponge or absorbing paper of kitchen.

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

Wash the basket with hot water and wash liquid.

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

Well dry all the parts.

Do not use abrasive sponge in order to protect the fryer container.
Do never immerse the fryer into water or put it under water flow.

Technical data

Power 1100-1300W

Power supply 220-240V ~ 50Hz

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 guaranteee.

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

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

GUARANTEE CONDITIONS

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

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

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

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

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

Contact your distributor in your country or after sales department beper.

E-mail assistenza@beper.com which will forward your enquiries to your distributor.

Lire attentivement les instructions suivantes avant la première utilisation de l'appareil.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Tout autre usage sera considéré comme inapproprié et donc dangereux, et engendrera l'annulation de la garantie. Le constructeur ne peut être tenu pour responsable en cas de dommages causés par une utilisation incorrecte, inappropriée et déraisonnable.

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

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

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

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

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

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

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

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

Dès lors que l'appareil doit être détruit, il est recommandé de couper le câble d'alimentation, et de retirer toutes les parties susceptibles de présenter un quelconque danger, en particulier pour les enfants qui pourraient utiliser cet appareil comme un jeu.

Consignes de sécurité et d'utilisation

Cet appareil a été conçu pour la friture des aliments exclusivement à usage domestique, il ne doit pas être utilisé pour à d'autres fins et ne doit en aucun cas être modifié ou manipulé.

Ne pas allumer la friteuse si elle est endommagée ; s'adresser au constructeur ou centre d'assistance autorisé par le constructeur.

Brancher la friteuse uniquement à une prise de courant munie d'un système efficace de mise à la terre. Avant utilisation, vérifier que la tension du courant corresponde à celle indiquée sur l'étiquette de la friteuse.

Ne pas débrancher la prise en tirant sur le câble d'alimentation.

Le câble d'alimentation ne doit pas être proche ou toucher les parties chaudes de la friteuse, sources de chaleur ou angles coupants.

Ne pas placer la friteuse près de sources de chaleur ou en présence d'eau.

Ne pas laisser que le câble pende hors de la surface sur laquelle est placée la friteuse, et donc à la portée des enfants ou pouvant gêner pendant l'utilisation.

Avant l'utilisation, nettoyer soigneusement les différentes parties de la friteuse. S'assurer qu'elles soient complètement sèches avant de remplir le récipient avec l'huile ou la graisse.

Respecter toujours les niveaux MIN et MAX indiqués à l'intérieur du récipient.

Durant son fonctionnement la friteuse est chaude, ne pas toucher les surfaces externes.

Ne pas mettre les mains sur le filtre quand la friteuse est en marche car les vapeurs d'huile sont très chaudes.

Pendant l'utilisation, de la vapeur bouillante sort de la friteuse, faire attention à ne pas se brûler et garder toujours les mains et le visage loin de ces vapeurs.

Faire très attention à la vapeur bouillante qui sort du couvercle lors de son ouverture.

Ne pas transporter la friteuse quand l'huile est chaude car risque de graves brûlures. La friteuse doit être déplacée uniquement lorsqu'elle est froide.

Ne pas laisser la friteuse à la portée des enfants.

La friteuse doit être mise en marche seulement après avoir été correctement remplie avec de l'huile ou graisse fondue. Utiliser seulement des huiles ou graisses adaptées à l'utilisation de la friteuse (lire les indications porter sur les bouteilles d'huiles ou autre confection).

L'huile ou le gras sont inflammables, s'ils prennent feu, débrancher immédiatement la friteuse de la prise de courant électrique.

Débrancher la friteuse de la prise de courant électrique pendant le nettoyage et en cas de non utilisation.

Vider le récipient seulement quand la friteuse est refroidie.

Après utilisation, positionner le bouton de réglage de la température sur OFF et débrancher la friteuse de la prise de courant électrique. Laisser refroidir.

Description du produit Fig. A

1. Voyant lumineux de fonctionnement
2. Bouton marche/arrêt et réglage de la température
3. Voyant lumineux pour atteindre la température
4. Récipient anti-adhérent
5. Indication niveau d'huile MIN et MAX
6. Couvercle
7. Filtre
8. Pieds antidérapants
9. Câble d'alimentation
10. Panier
11. Poignée d'extraction du panier
12. Bouton d'ouverture du couvercle

Instructions d'utilisation

Avant d'utiliser la friteuse pour la première fois, bien nettoyer, avec eau chaude et produit vaisselle le panier et le récipient. Le corps de la friteuse peut être nettoyé avec un chiffon humide. S'assurer que l'eau ne pénètre pas dans le panneau de contrôle et qu'il n'y ait pas de résidus dans le fond du récipient.

Bien sécher toutes les parties nettoyées.

Placer la friteuse sur une surface plane horizontale et stable.

Remplissage de l'huile ou gras

En cas d'utilisation d'huile, la verser dans le récipient jusqu'au niveau de remplissage maximum indiqué à l'intérieur du récipient. Ne jamais dépasser cette limite, pour éviter tout risque de débordement d'huile ou de graisse du récipient.

Le niveau d'huile doit toujours se trouver entre le minimum et maximum.

Ne jamais mélanger deux types d'huiles ou de graisses différentes.

En revanche en cas d'utilisation de pain de graisse, les tailler en morceaux et les fondre dans un autre récipient et verser ensuite le gras liquide dans le récipient de la friteuse en faisant très attention.

Ne jamais faire fondre le gras dans le récipient de la friteuse.

Préchauffage

Branchez le cordon d'alimentation dans la prise électrique, le voyant de fonctionnement s'allume.

Positionnez le bouton de réglage de la température sur la température désirée et le voyant de température atteignant s'allume.

Lorsque la température réglée est atteinte, le voyant de température atteignant s'éteint.

Friture

Mettre les aliments dans le panier, s'assurer que la poignée du panier soit dans une position correcte sur le panier. Immerger le panier dans l'huile, en l'abaissant très lentement pour éviter les éclaboussures ou débordement d'huile chaude.

L'huile doit toujours recouvrir les aliments à frire.

Une évacuation notable de vapeur est normale.

Enlever la poignée d'extraction du panier et fermer le couvercle.

Lorsque les aliments sont prêts, vous pouvez vérifier la cuisson à travers le hublot du couvercle, soulever et ouvrir le couvercle en appuyant sur le bouton approprié, il est recommandé d'utiliser un support de casserole ou un gant de four car le bouton peut être très chaud, faites également attention au dégagement de vapeur très chaude; insérer la poignée du panier.

Soulever le panier de façon à égoutter les aliments et poser le panier sur le bord du corps de la friteuse en utilisant le support prévu à cet effet.

Si nécessaire, il est possible de secouer avec précaution le panier au-dessus du récipient pour égoutter les aliments frits.

Pour continuer la friture vider le panier et répéter les opérations ci-dessus en tenant compte du temps de cuisson, par rapport à la première cuisson, puisque l'huile est déjà chaude. Toujours attendre que le voyant lumineux de température s'éteigne (l'huile a atteint la température désirée).

À la fin de la cuisson, éteignez la friteuse en tournant le bouton marche / arrêt sur OFF.

Débrancher la prise du courant électrique.

Attendre que l'huile se soit refroidie avant de déplacer la friteuse et/ou de la nettoyer.

Friture des aliments

Ne pas trop charger le panier, cela entraînerait une baisse de la température de l'huile et une friture serait trop grasse et non uniforme. L'huile doit toujours couvrir les aliments à frire.

Les aliments surgelés sont souvent recouverts de nombreux cristaux de glace qui doivent être retirés avant la cuisson ; immerger ensuite le panier dans l'huile de friture très lentement pour éviter le bouillonnement de l'huile.

Contrôler que les aliments soient fins et d'épaisseur égale, car les aliments trop épais cuisent mal à l'intérieur, alors que ceux ayant une épaisseur uniforme atteignent la cuisson idéale.

Bien sécher les aliments avant de les plonger dans l'huile/gras pour éviter les éclaboussures ; en outre les aliments humides deviennent mous à la cuisson. Il est conseillé de paner ou fariner les aliments riches en eau (poisson, viande, légumes), en prenant soin d'éliminer la panure ou la farine en excédent avant de les plonger dans l'huile/gras.

Consulter le tableau suivant en tenant à l'esprit que la durée et les températures de cuisson sont approximatives, et doivent être réglées en fonction de la quantité et des goûts personnels.

Aliment	Température °C	Temps de cuisson (minutes)
Frites précuites surgelées	170°	6-9
Frites fraîches	180	12-15
Filets de poisson	160°	5-6
Filets de merlu	180°	6-8
Crevettes	160°	6-8
Sardines	170°	8-12
Portions de poulets	170°	12-15
Côtelettes de veau panées	170°	8-10
Côtes de porc	170°	8-10
Champignons	140°	4-6
Oignons	150°	3-4
Beignets de légumes	180°	6-8
Beignets de pommes	170°	4-6

Suggestions d'utilisation

Changer régulièrement l'huile ou le gras de friture. Ne jamais ajouter d'huile/gras propre à l'huile/gras déjà utilisé. La durée de l'huile/gras dépend de l'utilisation des aliments fris. La panure, par exemple, salie l'huile de friture. L'huile se réchauffe plusieurs fois et se détériore. Il est donc conseillé de changer complètement l'huile à une certaine fréquence.

Il est déconseillé de conserver l'huile dans le récipient de la friteuse pendant une longue période.

Nettoyer souvent la friteuse avec du papier absorbant.

Entretien et nettoyage de la friteuse

Avant de nettoyer la friteuse débrancher le câble d'alimentation de la prise de courant électrique et attendre que l'huile se soit refroidie pour éviter tout risque de brûlures.

Vider l'huile du récipient anti-adhérent ; retirer le dépôt d'huile à l'aide d'une éponge ou avec du papier absorbant. Verser de l'eau chaude et produit vaisselle dans le récipient et laisser agir pendant environ 30 minutes ; laver le récipient avec une spatule adaptée pour surfaces anti-adhérentes ou avec une petite éponge douce.

Vider le récipient et bien le rincer sous abondante eau.

Laver le panier avec de l'eau chaude et produit vaisselle.

Nettoyer le corps, le couvercle et le hublot avec un chiffon doux humide. Bien sécher toutes les parties nettoyées.

Ne pas utiliser d'éponges abrasives de façon à ne pas abîmer la friteuse. Ne jamais plonger la friteuse dans l'eau ou la mettre sous le jet d'eau.

Données techniques

Puissance 1100-1300W

Alimentation 220-240V ~ 50Hz

Dans un souci de constante amélioration Beper se réserve le droit de modifier ou améliorer ce produit sans 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 connaître le centre service agréé beper le plus proche de chez vous.

Allgemeine warnhinweise

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Sicherheits- und Betriebsanweisungen

Dieses Gerät ist nur zum Braten von Lebensmitteln und für den Hausgebrauch bestimmt, darf nicht für andere Zwecke verwendet und in keiner Weise verändert oder manipuliert werden.

Starten Sie die Friteuse nicht, wenn sie beschädigt ist; wenden Sie sich an den Hersteller oder ein vom Hersteller autorisiertes Servicezentrum. Schließen Sie die Friteuse nur an Steckdosen mit einer wirksamen Erdung an.

Prüfen Sie vor dem Gebrauch, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild der Friteuse übereinstimmt.

Ziehen Sie den Stecker nicht durch Ziehen am Netzkabel ab.

Das Netzkabel darf sich nicht in der Nähe von heißen Teilen der Friteuse, Wärmequellen oder scharfen Kanten befinden oder diese berühren. Stellen Sie die Friteuse nicht in der Nähe von Wärme- oder Wasserquellen auf.

Lassen Sie die Schnur nicht an der Kante der Oberfläche, auf der die Friteuse steht, hängen, wo sie leicht von einem Kind erreicht werden kann oder während des Gebrauchs im Weg ist.

Reinigen Sie vor Gebrauch die verschiedenen Teile der Friteuse gründlich. Stellen Sie sicher, dass sie vollständig trocken sind, bevor Sie den Behälter mit Öl oder Fett füllen.

Beachten Sie stets die im Behälter angegebenen MIN- und MAX-Werte. Während des Betriebs ist die Friteuse heiß, berühren Sie nicht die äußere Oberfläche.

Legen Sie Ihre Hand nicht auf den Filter, wenn die Friteuse in Betrieb ist, da die Öldämpfe sehr heiß sind.

Während des Gebrauchs tritt heißer Dampf aus der Friteuse aus. Achten Sie darauf, sich nicht zu verbrennen und halten Sie Hände und Gesicht stets von diesem Dampf fern.

Seien Sie sehr vorsichtig, wenn beim Öffnen des Deckels heißer Dampf aus dem Deckel austritt.

Transportieren Sie die Friteuse nicht, wenn das Öl heiß ist, da dies zu schweren Verbrennungen führen kann. Die Friteuse sollte nur bewegt werden, wenn sie kalt ist.

Lassen Sie die Friteuse nicht in Reichweite von Kindern.

Die Friteuse sollte erst in Betrieb genommen werden, nachdem sie ordnungsgemäß mit losem Öl oder Fett gefüllt wurde. Verwenden Sie nur Öle oder Fette, die für die Verwendung in der Friteuse geeignet sind (diese Informationen finden Sie auf der entsprechenden Verpackung).

Öl oder Fett sind entflammbar, trennen Sie die Friteuse sofort von der Steckdose, wenn sie Feuer fangen sollten.

Trennen Sie die Friteuse während der Reinigung und bei Nichtbenutzung vom Stromnetz.

Leeren Sie den Behälter erst, wenn die Friteuse abgekühlt ist.

Stellen Sie nach dem Gebrauch den Temperaturregler auf OFF und trennen Sie die Friteuse von der Steckdose.

Abkühlen lassen.

Produktbeschreibung Abb. A

1. Betriebsanzeigelampe
2. Ein/Aus- und Temperaturregelungsknopf
3. Anzeigeluchte für das Erreichen der Temperatur
4. Antihaft-Behälter
5. MIN und MAX Ölstandsanzeige
6. Deckel
7. Filter
8. Rutschfeste Füße
9. Netzkabel
10. Korb
11. Abnehmbarer Korphenkel
12. Deckelöffnungsknopf

Gebrauchsanweisung

Reinigen Sie den Korb und Behälter vor der ersten Benutzung der Friteuse gründlich mit heißem Wasser und Spülmittel. Das Gehäuse kann mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Stellen Sie sicher, dass kein Wasser in die Schalttafel eingedrungen ist und dass sich keine Rückstände am Boden des Behälters befinden.

Trocknen Sie alle Teile gründlich ab. Stellen Sie die Friteuse auf eine horizontale und stabile Fläche.

Einfüllen von Öl oder Fett

Wenn Öl verwendet wird, gießen Sie es in den Behälter, bis es den im Behälter angegebenen Höchststand erreicht hat. Überschreiten Sie niemals diesen Grenzwert, es besteht sonst die Gefahr, dass Öl aus dem Behälter austritt.

Der Ölstand muss immer zwischen dem Minimum und dem Maximum liegen.

Mischen Sie niemals zwei verschiedene Arten von Öl oder Fett.

Wenn Sie dagegen Fetllaibe verwenden, schneiden Sie diese in Stücke und schmelzen Sie sie in einem anderen Behälter und gießen Sie dann das verflüssigte Fett vorsichtig in den Behälter.

Lassen Sie niemals das Fett im Frittierbehälter schmelzen.

Vorwärmen

Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose, die Betriebsanzeigelampe leuchtet auf.

Stellen Sie den Temperaturregelknopf auf die gewünschte Temperatur ein, und die Anzeigeleuchte für das Erreichen der Temperatur leuchtet auf.

Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, erlischt die Temperaturanzeigeleuchte.

Frittieren

Legen Sie die zu bratenden Lebensmittel in den Korb und achten Sie darauf, dass der Griff des Korbes gut am Korb selbst positioniert ist.

Tauchen Sie den Korb in das Öl ein und senken Sie ihn sehr langsam ab, um ein Verspritzen oder Verschütten von heißem Öl zu vermeiden.

Das Öl sollte immer alle Lebensmittel bedecken, die Sie braten wollen.

Es ist normal, dass eine beträchtliche Menge Dampf entweicht.

Entfernen Sie den Ausziehgriff des Korbes und schließen Sie den Deckel.

Wenn das Essen fertig ist, können Sie das Garen durch das Bullauge des Deckels kontrollieren, den Deckel durch Drücken des entsprechenden Knopfes anheben und öffnen. Es wird empfohlen, einen Topflappen oder einen Ofenhandschuh zu verwenden, da der Knopf auch sehr heiß sein kann. Achten Sie auf die Freisetzung von sehr heißem Dampf; Setzen Sie den Korbgriff ein.

Heben Sie den Korb an, so dass er abtropfen kann, und hängen Sie ihn mit Hilfe der speziellen Halterung auf den Rand des Frittiergehäuses.

Falls erforderlich, können Sie den Korb auch vorsichtig über den Behälter schütteln, um das überschüssige Öl abzutropfen.

Um mit dem Frittieren fortzufahren, leeren Sie den Korb und wiederholen Sie die oben genannten Vorgänge, wobei zu beachten ist, dass die Kochzeiten kürzer sein können als beim ersten Mal, wenn das Öl heiß ist. Warten Sie immer, bis die Temperaturkontrollleuchte erlischt (damit das Öl die eingestellte Temperatur erreichen kann).

Schalten Sie die Friteuse am Ende des Kochvorgangs aus, indem Sie den Ein-/Ausschaltknopf auf OFF stellen.

Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

Warten Sie, bis das Öl richtig abgekühlt ist, bevor Sie die Friteuse bewegen und/oder reinigen.

Frittieren von Lebensmitteln

Überlasten Sie den Korb nicht, dies würde eine Absenkung der Öltemperatur und damit ein zu fettes und ungleichmäßiges Braten verursachen.

Das Öl muss immer alle Lebensmittel bedecken, die Sie braten werden.

Gefrorene Lebensmittel sind oft mit zahlreichen Eiskristallen bedeckt, die Sie vor dem Kochen zu entfernen versuchen sollten; tauchen Sie dann den Korb sehr langsam in das Frittieröl ein, um zu verhindern, dass das Öl kocht.

Kontrollieren Sie, dass die Lebensmittel dünn und gleich dick sind, da zu dicke Lebensmittel innen schlecht garen, während gleich dicke Lebensmittel gleichzeitig das ideale Garen erreichen.

Trocknen Sie die Speisen vor dem Eintauchen in das Öl/Fett perfekt ab, um Spritzer zu vermeiden; feuchte Speisen sind auch nach dem Braten weich. Es ist ratsam, wasserreiche Lebensmittel (Fisch, Fleisch, Gemüse) zu panieren oder zu bemehlen, wobei darauf zu achten ist, dass überschüssiges Brot oder Mehl entfernt wird, bevor es in Öl/Fett getaucht wird.

Konsultieren Sie die folgende Tabelle, wobei zu beachten ist, dass Kochzeiten und -temperaturen ungefähre Angaben sind und je nach Menge und persönlichem Geschmack angepasst werden müssen.

Lebensmittel	Temperatur °C	Kochzeit (Minuten)
Vorgekochte gefrorene Pommes	170°	6-9
Frische Pommes Frites	180	12-15
Fisch-Filets	160°	5-6
Kabeljau-Filets	180°	6-8
Shrimps	160°	6-8
Sardinen	170°	8-12
Hähnchen-Portionen	170°	12-15
Kalbskoteletts	170°	8-10
Schweinekoteletts	170°	8-10
Pilze	140°	4-6
Zwiebel	150°	3-4
Gemüsepuffer	180°	6-8
Apfelkühle	170°	4-6

Verwendungsvorschläge

Wechseln Sie Frittieröl oder -fett häufig. Fügen Sie niemals neues Öl/Fett zu gebrauchtem Öl/Fett hinzu. Die Dauer des Öls/Fetts hängt davon ab, was Sie braten. Beim Panieren zum Beispiel wird das Öl mehr verschmutzt als beim einfachen Frittieren. Öl verschlechtert sich bei mehrmaligem Erhitzen. Es ist daher ratsam, das Öl mit einer bestimmten Häufigkeit komplett zu wechseln. Es wird nicht empfohlen, das Öl über längere Zeit im Frittierbehälter aufzubewahren. Reinigen Sie die Friteuse häufig mit saugfähigem Papier.

Wartung und Reinigung der Friteuse

Ziehen Sie vor der Reinigung das Netzkabel aus der Steckdose und warten Sie, bis das Öl abgekühlt ist, um die Gefahr von Verbrennungen zu vermeiden. Entleeren Sie das Öl aus dem Antihafbehälter; entfernen Sie die Ölablagerung mit einem Schwamm oder Papiertuch. Gießen Sie heißes Wasser und Reinigungsmittel in den Behälter und lassen Sie ihn mindestens 30 Minuten stehen; waschen Sie den Behälter mit einem Spatel für nichthaftende Materialien oder einem weichen Schwamm. Leeren Sie den Behälter und spülen Sie ihn gründlich aus (mit viel Wasser). Waschen Sie den Korb mit warmem Wasser und Geschirrspülmittel. Reinigen Sie das Gehäuse und den Deckel mit einem weichen, feuchten Tuch. Trocknen Sie alle Teile sehr sorgfältig. Verwenden Sie keine Scheuerschwämme, um die Friteuse nicht zu beschädigen. Tauchen Sie die Friteuse niemals in Wasser ein und stellen Sie sie nicht unter den Wasserhahnstrahl.

Technische Daten

Leistung 1100-1300W
Stromversorgung 220-240V ~ 50Hz

Im Hinblick auf eine kontinuierliche Verbesserung behält sich Beper das Recht vor, ohne vorherige Ankündigung Änderungen und Verbesserungen an dem betreffenden Produkt vorzunehmen.



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 sólo 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.

Consejos de seguridad y uso

Este aparato ha sido fabricado para freír alimentos, solo para uso doméstico, y no se puede utilizar para otros fines, no se puede modificar ni manipular incorrectamente.

No encienda la freidora si está dañada; contacte con el fabricante o el servicio de asistencia autorizado por el fabricante. Enchufe la freidora solo a una toma de corriente, asegurándose de que esté conectada a tierra. Antes de usar, asegúrese de que el voltaje de la red se corresponda con los datos especificados en la etiqueta de clasificación de la freidora. No tire del cable para desconectarlo del enchufe.

El cable no debe tocar ni estar cerca de partes calientes de la freidora, fuente de calor o ángulo de corte.

No coloque la freidora cerca de una fuente de calor o agua.

No deje que el cable cuelgue de la superficie donde está colocada la freidora de manera que pueda ser alcanzada por los niños o evite el movimiento de buen uso.

Antes de usar, limpie todas las partes de la freidora a fondo. Asegúrese de que estén completamente secos antes de rellenar con aceite o grasa. Respete siempre el nivel MIN y MAX marcado en el depósito de aceite. Cuando está en uso, la freidora está caliente, no toque sus partes externas.

No ponga las manos sobre el filtro cuando la freidora esté encendida, el vapor de aceite puede estar muy caliente.

Cuando esté en uso, puede salir algo de vapor caliente de la freidora o cuando abra la tapa, asegúrese de no quemarse y mantenga las manos y la cara alejadas del vapor.

No mueva la freidora cuando haya aceite caliente en el interior para evitar quemaduras graves. La freidora se puede mover solo cuando está fría. Mantener alejado de los niños.

La freidora solo se puede usar cuando el tanque de aceite está lleno de aceite o grasa fundida. Utilice únicamente aceites o grasas recomendados para freidora (lea atentamente las indicaciones en la botella de aceite).

El aceite y la grasa son sustancias inflamables, desenchufe inmediatamente el cable de la toma en caso de incendio. Desenchufe la freidora de la toma de corriente para limpiarla o si no se usa.

Vacíe el tanque de aceite solo cuando la freidora esté fría.

Después del uso, coloque el interruptor de temperatura en APAGADO y desenchufe la freidora del enchufe. Déjela enfriar.

Descripción Fig. A

1. Luz indicadora de funcionamiento
2. Interruptor de encendido / apagado y perilla de ajuste de temperatura
3. Recipiente antiadherente
4. Marca de nivel MIN y MAX de aceite
5. Luz indicadora de temperatura de alcance
6. Tapa
7. Filtro
8. Pies antideslizantes
9. Cable
10. Canasta
11. Asa de canasta extraíble
12. Botón de apertura de la tapa

Instrucciones de uso

Cuando use la freidora por primera vez, limpie la canasta y el recipiente cuidadosamente con agua caliente y jabón líquido. El cuerpo de la freidora se puede limpiar con un paño húmedo. Asegúrese de que no entre agua en el panel de control y que no queden residuos en el fondo del tanque.

Seque bien todas las partes. Coloque la freidora sobre una superficie plana horizontal y estable.

Llenado del tanque con aceite o grasa

Si usa aceite, vierta aceite en el tanque hasta el nivel máximo indicado en la pared del recipiente de aceite. Nunca exceda este límite, para evitar cualquier riesgo de desborde de aceite o grasa del recipiente. El nivel de aceite debe estar siempre entre las dos marcas de la pared del depósito de aceite. Nunca mezcle 2 tipos diferentes de aceite o grasa.

Si usa grasa dura, córtela y haga que se derrita en otro recipiente antes de verterla con cuidado en el recipiente de la freidora. Nunca intente derretir grasa en el recipiente de la freidora.

Pre calentamiento

Conecte el cable en el enchufe, la luz indicadora de funcionamiento se enciende. Seleccione la temperatura deseada usando la perilla y la luz indicadora de temperatura alcanzada se encenderá. Una vez que se alcanza la temperatura establecida, la luz indicadora de temperatura de alcance se apaga.

Fritura

Coloque la comida en la canasta, asegurándose de que el asa de la canasta esté insertada correctamente en la canasta. Baje la cesta en el aceite lentamente para evitar salpicaduras o desbordes de aceite caliente. El aceite siempre debe cubrir la comida.

Es normal que salga una cantidad significativa de vapor. Retire el asa de la cesta y cierre la tapa.

Cuando la comida esté lista, puede verificar la cocción a través del ojo de buey de la tapa, levantar y abrir la tapa presionando el botón correspondiente, se recomienda usar un agarradera o un guante de horno ya que el botón podría estar muy caliente, también preste atención a la liberación de vapor muy caliente; inserte el asa de la canasta.

Levante la canasta para escurrir los alimentos y fije la canasta en el soporte adecuado de la freidora. Si es necesario, es posible agitar la cesta con cuidado sobre el recipiente de la freidora para escurrir los alimentos fritos. Para continuar con la fritura, vaciar la cesta y repetir las operaciones mencionadas anteriormente cuidando el tiempo de cocción que será diferente al primero porque el aceite ya está caliente. Espere siempre a que el indicador de temperatura esté apagado (el aceite está a la temperatura deseada).

Cuando termine de cocinar, apague la freidora girando la perilla de ajuste en la posición de APAGADO. Desenchufe el cable de alimentación de la toma. Espere a que el aceite se enfríe por completo antes de moverlo o limpiarlo.

Fritura

No llene demasiado la canasta, esto hará que la temperatura del aceite baje y engrase la comida. El aceite siempre debe cubrir la comida. Si es necesario, retire el hielo de los alimentos congelados antes de freírlos; luego, baje lentamente la canasta en aceite hervido para evitar salpicaduras. Cortar trozos de comida de igual dimensión para freírlos correctamente. La comida debe estar perfectamente seca antes de baja y luego en aceite / grasa para evitar salpicaduras. Antes de freír alimentos que contengan "agua" (pescado, carne, verduras...) se recomienda ponerlos en pan o harina, teniendo cuidado de quitar el exceso de pan o harina antes de sumergirlos en el aceite / grasa.

Consultar la siguiente tabla teniendo en cuenta que los tiempos y temperaturas de cocción son aproximados, deben ajustarse según la cantidad y gusto personal.

Comida	Temperatura °C	Tiempos de cocción (minutos)
Papas fritas congeladas precocidas	170°	6-9
Papas fritas frescas	180	12-15
Pescado	160°	5-6
Merluza	180°	6-8
Camarones	160°	6-8
Sardinias	170°	8-12
Pedazos de pollo	170°	12-15

Comida	Temperatura °C	Tiempos de cocción (minutos)
Chuletas de cordero empanizadas	170°	8-10
Costillas de cerdo	170°	8-10
Hongos	140°	4-6
Cebollas	150°	3-4
Buñuelos de verduras	180°	6-8
Buñuelos de manzana	170°	4-6

Consejos

Cambie regularmente el aceite o la grasa. Nunca agregue aceite / grasa nuevo a aceite / grasa ya usado.

El aceite / grasa daña sus propiedades cuando se usa durante tanto tiempo. El pan, por ejemplo, puede ensuciar el aceite. No mantengas el aceite de grasa a alta temperatura durante tanto tiempo, esto hará que pierda sus propiedades. Se recomienda cambiar completamente el aceite con frecuencia. Se recomienda no dejar aceite en el recipiente de la freidora durante períodos prolongados. Limpia la freidora con frecuencia con papel absorbente.

Cuidado y Limpieza

Antes de limpiar la freidora, desenchufe el cable de la toma y espere hasta que el aceite se enfríe por completo para evitar quemaduras. Vacíe el aceite del recipiente antiadherente; eliminar los residuos con una esponja o papel absorbente de cocina. Vierta un poco de agua caliente y jabón en el recipiente y deje actuar durante 30 minutos; lave el recipiente con una espátula para superficies antiadherentes o una esponja suave. Vacíe el tanque y enjuáguelo cuidadosamente con agua. Lave la canasta con agua caliente y líquido de lavado.

Lave el cuerpo y la tapa con un paño suave y húmedo. Seque bien todas las piezas. No utilice esponja abrasiva para proteger el recipiente de la freidora. Nunca sumerja la freidora en agua ni la ponga bajo flujo de agua.

Datos técnicos

Potencia 1100-1300W

Alimentación 220-240V ~ 50Hz

Im Hinblick auf eine kontinuierliche Verbesserung behält sich Beper das Recht vor, ohne vorherige Ankündigung Änderungen und Verbesserungen an dem betreffenden Produkt vorzunehmen.



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 país o el departamento de post venta de beper.

Envíe un e-mail a assistenza@beper.com y le enviaremos datos de su servicio técnico en su país.

Σημαντικές προειδοποιήσεις ασφαλείας

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για τυχόν ζημιές που οφείλονται σε ακατάλληλη, λανθασμένη ή 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 τραπέζιού ή από τον πάγκο της κουζίνας και δεν έρχεται σε επαφή με θερμές επιφάνειες.

Οδηγίες ασφαλούς χρήσης

Αυτή η συσκευή έχει κατασκευαστεί για να τηγανίζει τρόφιμα μόνο για οικιακή χρήση και δεν χρησιμοποιείται για άλλους σκοπούς, δεν πρέπει να τροποποιηθεί ή να υποστεί κακό χειρισμό.

Μην ενεργοποιείτε τη φριτέζα εάν έχει υποστεί ζημιά. Επικοινωνήστε με τον κατασκευαστή ή την υπηρεσία εξυπηρέτησης που έχει εξουσιοδοτήσει ο κατασκευαστής.

Συνδέστε τη φριτέζα μόνο σε μια πρίζα τοίχου, όντας βέβαιοι ότι είναι γειωμένη.

Πριν από τη χρήση, βεβαιωθείτε ότι η τάση δικτύου αντιστοιχεί στα δεδομένα που αναγράφονται στην ετικέτα της φριτέζας.

Μην τραβάτε το καλώδιο για να το αποσυνδέσετε από την πρίζα.

Το καλώδιο δεν πρέπει να αγγίζει ή να είναι κοντά σε ζεστά μέρη της φριτέζας, πηγές θέρμανσης ή γωνίες κοπής.

Μην τοποθετείτε τη φριτέζα κοντά σε πηγή θερμότητας ή νερό.

Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την επιφάνεια στην οποία βρίσκεται η φριτέζα, ώστε να μη μπορούν να το φτάσουν τα παιδιά.

Πριν από τη χρήση, καθαρίστε πλήρως όλα τα μέρη της φριτέζας. Βεβαιωθείτε ότι είναι εντελώς στεγνά πριν γεμίσετε με λάδι ή οποιοδήποτε μαγειρικό λίπος.

Να σέβεστε πάντα το επίπεδο MIN και MAX στα τοιχώματα του δοχείου λαδιού.

Όταν χρησιμοποιείτε τη φριτέζα είναι ζεστή, μην αγγίζετε τα εξωτερικά μέρη της.

Μην τοποθετείτε τα χέρια στο φίλτρο όταν η φριτέζα είναι αναμμένη, ο ατμός που εξέρχεται μπορεί να είναι πολύ ζεστός.

Όταν το χρησιμοποιείτε ή όταν ανοίγετε το καπάκι, μπορεί να βγει ζεστός ατμός από τη φριτέζα, προσέξτε να μην καείτε και κρατήστε τα χέρια και το πρόσωπο μακριά από τον ατμό.

Μην μετακινείτε τη φριτέζα όταν υπάρχει εσωτερικά καυτό λάδι για να αποφύγετε σοβαρά εγκαύματα. Η φριτέζα μπορεί να μετακινηθεί μόνο όταν έχει προηγουμένως κρυώσει.

Κράτησέ τη μακριά από παιδιά.

Η φριτέζα μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο όταν η δεξαμενή λαδιού είναι γεμάτη με λάδι ή λιωμένο μαγειρικό λίπος. Χρησιμοποιείτε μόνο λάδια ή λίπη που συνιστώνται για φριτέζα (διαβάστε προσεκτικά τις ενδείξεις στη φιάλη λαδιού).

Το λάδι και οποιοδήποτε μαγειρικό λίπος είναι εύφλεκτες ουσίες, αποσυνδέστε αμέσως το καλώδιο από την πρίζα σε περίπτωση πυρκαγιάς.

Αποσυνδέστε τη φριτέζα από την πρίζα για καθαρισμό ή εάν δεν τη χρησιμοποιείτε.

Αδειάστε τη δεξαμενή λαδιού μόνο όταν η φριτέζα έχει προηγουμένως κρυώσει.

Μετά τη χρήση, ρυθμίστε το διακόπτη θερμοκρασίας στη θέση OFF και αποσυνδέστε τη φριτέζα από την πρίζα. Αφήστε τη να κρυώσει.

Περιγραφή Fig. A

1. Ενδεικτική λυχνία λειτουργίας
2. Διακόπτης ενεργοποίησης / απενεργοποίησης (on/off) και ρύθμισης θερμοκρασίας
3. Αντικολλητική δεξαμενή
4. Ένδειξη στάθμης λαδιού MIN και MAX
5. Λυχνία ένδειξης επίτευξης θερμοκρασίας
6. Καπάκι
7. Φίλτρο
8. Αντιολισθητικά πόδια
9. Καλώδιο τροφοδοσίας
10. Καλάθι
11. Αφαιρούμενη λαβή καλαθιού
12. Πλήκτρο ανοίγματος καπάκι

Οδηγίες χρήσης

Όταν χρησιμοποιείτε τη φριτέζα για πρώτη φορά, καθαρίστε προσεκτικά με ζεστό νερό και υγρό σαπούνι το καλάθι και τη δεξαμενή. Το σώμα της φριτέζας μπορεί να καθαριστεί με ένα υγρό πανί. Βεβαιωθείτε ότι το νερό δεν εισέρχεται στον πίνακα ελέγχου και ότι δεν υπάρχουν υπολείμματα στο κάτω μέρος της δεξαμενής. Σκουπίστε προσεκτικά όλα τα μέρη.

Τοποθετήστε τη φριτέζα σε οριζόντια και σταθερή επίπεδη επιφάνεια.

Γεμίζοντας το δοχείο μελαδι ή μαγειρικό λίπος

Εάν χρησιμοποιείτε λάδι, ρίξτε το στη δεξαμενή μέχρι τη μέγιστη στάθμη που αναγράφεται στο τοίχωμα της δεξαμενής λαδιού. Ποτέ μην υπερβείτε αυτό το όριο, για να αποφύγετε τυχόν κίνδυνο υπερχειλίσης λαδιού. Η στάθμη λαδιού πρέπει πάντα να βρίσκεται μεταξύ των δύο σημείων στο τοίχωμα της δεξαμενής λαδιού.

Ποτέ μην αναμινύετε 2 διαφορετικούς τύπους λαδιού ή λίπους.

Προθέρμανση Συνδέστε το καλώδιο στην πρίζα, η ενδεικτική λυχνία λειτουργίας ανάβει.

Ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο διακόπτη και η λυχνία ένδειξης επίτευξης θερμοκρασίας θα ανάψει.

Μόλις επιτευχθεί η θερμοκρασία, η ενδεικτική λυχνία θα σβήσει.

Τηγάνισμα

Βάλτε το φαγητό στο καλάθι, όντας βέβαιοι ότι η λαβή του καλαθιού είναι σωστά τοποθετημένη στο καλάθι.

Χαμηλώστε το καλάθι στο λάδι, για να αποφύγετε το πιτσιλισματα ή την υπερχειλίση του.

Το λάδι πρέπει πάντα να καλύπτει το φαγητό.

Είναι φυσιολογικό να βλέπετε να εμφανίζεται λίγος ατμός.

Αφαιρέστε τη λαβή από το καλάθι και κλείστε το καπάκι.

Όταν το φαγητό μαγειρεύεται, είναι δυνατόν να ελέγξετε την πορεία του μέσα από το παράθυρο του καπακιού.

Ανοίξτε το καπάκι πατώντας το κατάλληλο κουμπί. Συνιστάται να χρησιμοποιήσετε γάντια φούρνου, καθώς το κουμπί μπορεί να είναι πολύ ζεστό. Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί με το ζεστό ατμό που μπορεί να διαφύγει.

Όταν σηκώσετε το καπάκι, να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί, καθώς πολύ θερμός ατμός μπορεί να διαφύγει. Βάλτε ξανά τη λαβή στο καλάθι. Ανασηκώστε το καλάθι για να αποστραγγίσετε τα τρόφιμα και στερεώστε το καλάθι στην κατάλληλη στήριξη στη φριτέζα του σώματος.

Εάν είναι απαραίτητο, είναι δυνατό να ανακινήσετε καλά το καλάθι πάνω από το δοχείο της φριτέζας για να αποστραγγίσετε το τηγανισμένο φαγητό.

Για να συνεχίσετε με το τηγάνισμα, αδειάστε το καλάθι και επαναλάβετε τις εργασίες που αναφέρθηκαν παραπάνω φροντίζοντας ο χρόνος μαγειρέματος να είναι διαφορετικός από τον πρώτο, αφού το λάδι είναι ήδη ζεστό. Πάντα περιμένετε να σβήσει ο δείκτης θερμοκρασίας (το λάδι είναι στην επιθυμητή θερμοκρασία).

Όταν τελειώσει το μαγείρεμα, απενεργοποιήστε τη φριτέζα πατώντας το OFF. Αποσυνδέστε το καλώδιο από την πρίζα.

Περιμένετε να κρυώσει πλήρως το λάδι πριν από τη μετακίνηση ή τον καθαρισμό.

Τηγάνισμα

Μη γεμίζετε υπερβολικά το καλάθι, αυτό θα προκαλέσει πτώση της θερμοκρασίας του λαδιού και θα κάνει τα τρόφιμα λιπαρά.

Το λάδι πρέπει πάντα να καλύπτει το φαγητό.

Αν είναι απαραίτητο, αφαιρέστε τον πάγο από τα κατεψυγμένα τρόφιμα πριν τα τηγανίσετε. Στη συνέχεια χαμηλώστε το καλάθι στο βρασμένο λάδι αργά για να αποφύγετε πιτσιλιές.

Κόψτε κομμάτια φαγητού ίσων διαστάσεων για να τα τηγανίζετε σωστά. Το φαγητό πρέπει να είναι απολύτως στεγνό, πριν το χαμηλώσετε στο λάδι / λίπος για να αποφευχθούν οι πιτσιλιές. Πριν τηγανίσετε τρόφιμα που περιέχουν “νερό” (ψάρι, κρέας, λαχανικά ...) συνιστάται να τα βάζετε σε ψωμί ή αλεύρι. Προσέξτε να αφαιρέτε την περίσσεια αλευριού ή ψωμιού, προτού τα βυθίσετε στο λάδι.

Συμβουλευτείτε τον παρακάτω πίνακα, έχοντας υπόψη ότι οι χρόνοι και οι θερμοκρασίες μαγειρέματος είναι ενδεικτικοί. Πρέπει να προσαρμόζονται ανάλογα με την ποσότητα και το προσωπικό σας γούστο.

Τρόφιμο	Θερμοκρασία °C	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτά)
Προτηγανισμένες πατάτες	170°	6-9
Φρέσκες πατάτες	180	12-15
Ψάρια	160°	5-6
Μπακαλιάρος	180°	6-8
Γαρίδες	160°	6-8
Σαρδέλες	170°	8-12
Κομμάτια κοτόπουλο	170°	12-15
Παναρισμένα αρνίσια παιδάκια	170°	8-10
Χοιρινά παιδάκια	170°	8-10
Μανιτάρια	140°	4-6
Κρεμμύδια	150°	3-4
Λαχανικά	180°	6-8
Μήλα	170°	4-6

Προτάσεις

Αλλάζετε τακτικά λάδι ή λίπος. Ποτέ μην προσθέτετε νέο λάδι / λίπος στο λάδι / λίπος που έχετε ήδη χρησιμοποιήσει. Το λάδι / λίπος καταστρέφει τις ιδιότητές του όταν χρησιμοποιείται για *soloing*. Για παράδειγμα, το ψωμί μπορεί να βρωμίσει το λάδι.

Μην κρατάτε το λάδι σε υψηλή θερμοκρασία για τόσο πολύ καιρό, αυτό θα το κάνει να χάσει τις ιδιότητές του. Συνιστάται η τακτική αλλαγή λαδιού.

Συνιστάται να μην διατηρείτε το λάδι στο δοχείο τηγανίσματος για μεγάλο χρονικό διάστημα.

Συχνά καθαρίστε τη φριτέζα με απορροφητικό χαρτί.

Φροντίδα και καθαρισμός

Πριν καθαρίσετε τη φριτέζα αποσυνδέστε το καλώδιο από την πρίζα και περιμένετε μέχρι να κρυώσει το λάδι για να αποφύγετε εγκαύματα.

Αδειάστε το λάδι από το αντικολητικό δοχείο. Αφαιρέστε τα υπολείμματα με ένα σφουγγάρι ή απορροφητικό χαρτί κουζίνας.

Ρίξτε λίγο ζεστό νερό και καθαριστικό υγρό μέσα στο δοχείο και αφήστε το να λειτουργήσει για 30 λεπτά. Πλύνετε το δοχείο με σπάτουλα που χρησιμοποιείται για μη κολλητικές επιφάνειες ή μαλακό σφουγγάρι. Αδειάστε τη δεξαμενή και ξεπλύνετε προσεκτικά με νερό.

Πλύνετε το καλάθι με ζεστό νερό και καθαριστικό υγρό.

Πλύνετε το σώμα και το καπάκι με ένα μαλακό και υγρό πανί.

Στεγνώστε καλά όλα τα μέρη.

Μη χρησιμοποιείτε λειαντικό σφουγγάρι για να προστατεύσετε το δοχείο της φριτέζας.

Μην βυθίζετε ποτέ τη φριτέζα στο νερό ή τη βάζετε κάτω από τρεχούμενο νερό.

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Ισχύς: 1100-1300W

Τροφοδοσία: 220-240V ~ 50/60Hz

Για κάθε λόγο βελτίωσης, η Beren 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 παλιές οικιακές ηλεκτρικές συσκευές δεν πρέπει να απορρίπτονται μαζί με τα υπόλοιπα αστικά απόβλητα. Οι παλιές συσκευές πρέπει να συλλέγονται χωριστά, προκειμένου να βελτιστοποιηθεί η ανάκτηση και ανακύκλωση των υλικών που περιέχουν, καθώς και τη μείωση των επιπτώσεων στην ανθρώπινη υγεία και το περιβάλλον. Το σύμβολο διαγραμμένο “δοχείο αποβλήτων” στο προϊόν υπενθυμίζει σε σας την υποχρέωσή σας, πως όταν επιθυμείτε να πετάξετε τη συσκευή, πρέπει να συλλέγεται ξεχωριστά.

ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

Αγαπητέ/ή πελάτη,

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

Για την αποφυγή της άσκοπης αναστάτωσης, σας συμβουλεύουμε να διαβάσετε προσεκτικά τα εγχειρίδια 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.
Ελαττωμάτων σε οποιοδήποτε σύστημα με το οποίο έχει εννοποιηθεί ή χρησιμοποιείται το προϊόν.

Επικοινωνήστε με τον επίσημο διανομέα της beper στην χώρα σας ή με το τμήμα υποστηρίξης της beper στο e-mail assistenza@beper.com

Το οποίο θα προωθησει το αίτημα σας στον επίσημο διανομέα της beper της χώρας σας.

Instrucțiuni generale privind siguranța **Citiți cu atenție instrucțiunile de folosire înainte de prima folosire a aparatului.**

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

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

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

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

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

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

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

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

Doar conectați aparatul la curent alternativ.

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

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

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

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

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

Nu țineți aparatul cu mâinile sau picioarele ude.

Nu țineți aparatul când sunteți în picioarele goale.

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

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

Nu permiteți copiilor, persoanelor cu dizabilități sau oricărei persoane fără experiență sau abilitate tehnică să folosească aparatul dacă nu sunt supravegheați corespunzător. Este necesară supravegherea atentă când aparatul este folosit lângă sau de copii.

Asigurați-vă, că al dvs copil nu se joacă cu aparatul. În cazul în care decideți să nu mai folosiți vreodată aparatul, faceți-l ireparabil tăind cablul de curent după scoaterea ștecherului din priză.

Deci toate părțile periculoase ale aparatului trebuie să fie făcute ireparabile, în special pentru copiii care s-ar putea juca cu aparatul.

Sfaturi legate de siguranță și utilizare

Acest aparat a fost fabricat pentru prăjirea alimentelor, numai pentru uz casnic și nu trebuie folosit în alte scopuri, nu poate fi modificat ori manipulat greșit.

Nu porniți friteuza dacă este deteriorată; luați legătura cu producătorul ori centrul de service autorizat de producător.

Conectați friteuza numai la o priză cu împământare.

Înainte de folosire, asigurați-vă că tensiunea rețelei corespunde cu datele specificate pe plăcuța friteuzei.

Pentru deconectarea aparatului de la priză nu trageți de cablu.

Cablul nu trebuie să atingă sau să fie lângă părțile fierbinți ale friteuzei, surse de căldură ori unghi de tăiere.

Nu puneți friteuza lângă sursă de căldură sau apă.

Nu lăsați cablul să atârne de pe suprafețe unde este așezată friteuza astfel încât să nu poată fi accesată de copii, pentru a evita accidentările.

Înainte de folosire, curățați complet fiecare parte a friteuzei. Asigurați-vă că acestea vor fi complet uscate înainte de umplerea cu ulei ori grăsime.

Respectați întotdeauna nivelul MIN și MAX trecut pe recipientul uleiului. La folosire friteuza este fierbinte, nu atingeți părțile sale exterioare.

Nu vă puneți mâinile pe filtru când friteuza este pornită, aburul de la ulei poate fi fierbinte.

Când folosiți friteuza, aparatul poate elibera niște aburi fierbinți sau când deschideți capacul, aveți grijă să nu vă ardeți și țineți-vă mâinile și fața departe de aburi.

Nu mișcați friteuza când are ulei fierbinte în interior pentru a evita arsurile serioase. Friteuza poate fi mutată numai când este rece.

Țineți friteuza departe de copii.

Friteuza poate fi folosită numai când recipientul pentru ulei este plin cu ulei sau grăsime topită. Folosiți numai uleiuri ori grăsimi recomandate pentru friteuză (citiți cu atenție indicațiile de pe sticla de ulei).

Uleiul și grăsimea sunt substanțe inflamabile, deconectați imediat cablul de la priză în caz de incendiu.

Deconectați friteuza de la priză pentru curățare ori dacă nu este folosit.

Goliți recipientul pentru ulei doar când friteuza este rece.

După folosire, setați comutatorul temperaturii pe OFF=oprit și deconectați friteuza de la priză.

Lăsați aparatul să se răcească.

Descriere Fig. A

1. Indicator luminos de funcționare
2. Comutator de pornire/oprire și buton pentru setarea temperaturii
3. Recipient antiaderent
4. Marcaj nivel MIN și MAX al uleiului
5. Indicator luminos de atingere a temperaturii
6. Capac
7. Filtru
8. Piciorușe antialunecare
9. Cablu de alimentare
10. Coș
11. Mâner detașabil al coșului
12. Buton deschidere capac

Instrucțiuni de folosire

Când folosiți friteuza pentru prima dată, curățați coșul și recipientul cu atenție cu apă fierbinte și detergent de vase lichid. Carcasa friteuzei poate fi curățată cu un prosop ud. Asigurați-vă că apa nu pătrunde în panoul de control iar pe fundul rezervorului nu sunt resturi.

Uscați cu grijă toate părțile.

Puneți friteuza pe o suprafață plană orizontală și stabilă.

Umplerea rezervorului cu ulei sau grăsime

Dacă folosiți ulei, turnați ulei în rezervor până la nivelul maxim indicat pe peretele recipientului pentru ulei. Nu depășiți niciodată această limită, pentru a evita orice risc de revărsare a uleiului sau grăsimii din rezervor. Nivelul uleiului trebuie să fie întotdeauna între cele două marcaje de pe peretele recipientului pentru ulei.

Nu amestecați niciodată 2 tipuri diferite de ulei sau grăsime.

Dacă folosiți grăsime tare, tăiați-o și topiți-o într-un alt recipient înainte de a o turna în recipientul friteuzei.

Nu încercați niciodată să topiți grăsime în recipientul friteuzei.

Preîncălzire

Conectați aparatul la priză, se aprinde indicatorul luminos de funcționare.

Alegeți temperatura dorită prin folosirea butonului potrivit și se va aprinde indicatorul luminos de atingere a temperaturii. Îndată ce temperatura setată este atinsă, se stinge indicatorul luminos de atingere a temperaturii.

Prăjire

Puneți alimentele în coș, asigurându-vă că mânerul coșului este inserat corect în coș.

Coborâți încet coșul în ulei pentru a preveni stropirea ori revărsarea uleiului fierbinte.

Uleiul trebuie să acopere întotdeauna alimentele.

E normal ca în timpul funcționării aparatul să emane o anumită cantitate de aburi.

Îndepărtați mânerul de pe coș și închideți capacul.

Când alimentele sunt prăjite, le puteți verifica prin gemulețul de pe capac, deschideți capacul prin apăsarea butonului potrivit, este recomandat să folosiți un suport pentru vase fierbinți ori mănuși de bucătărie deoarece butonul ar putea fi fierbinte și aveți grijă la aburii fierbinți emanați; puneți mânerul pe coș. Ridicați coșul să se scurgă uleiul și fixați coșul pe suportul potrivit de pe carcasa friteuzei.

Dacă este necesar, puteți agita cu grijă coșul deasupra recipientului friteuzei, să se scurgă uleiul din alimentele prăjite. Pentru a continua cu prăjirea, goliți coșul și repetați pașii de mai sus ținând cont că timpul de gătit va fi diferit față de prima dată, deoarece uleiul este deja fierbinte. Așteptați întotdeauna până se stinge indicatorul de temperatură (uleiul este la temperatura dorită).

La final opriți friteuza prin rotirea butonului de setare pe poziția OFF = oprit. Deconectați cablul de alimentare de la priză. Așteptați până uleiul este complet rece înainte de mutare ori curățare.

Prăjire

Nu depășiți nivelul de umplere al coșului, acesta va cauza scăderea temperaturii uleiului și va face mâncarea unsuroasă. Uleiul trebuie întotdeauna să acopere alimentele.

Dacă este necesar, înainte de prăjire îndepărtați gheața de pe alimentele congelate; apoi coborâți încet coșul în uleiul fierbinte pentru a evita stropirile.

Tăiați alimentele în bucăți de dimensiuni egale pentru a le prăji corect. Alimentele trebuie să fie perfect uscate înainte de a le coborî în ulei/grăsime pentru a evita stropirile. Înainte de a prăji alimente care conțin „apă” (pește, carne, legume ...) este recomandat să le dați prin pesmet sau făină, având grijă să îndepărtați excesul de pesmet sau făină înainte de a le cufunda în ulei/grăsime.

La consultarea următorului tabel țineți cont că timpul de gătit și temperaturile sunt aproximative, acestea trebuie ajustate conform cantității și gustului personal.

Aliment	Temperatura °C	Timp de gătit (minute)
Cartofi prăjiți congelați preprăjiți	170°	6-9
Cartofi prăjiți proaspeți	180	12-15
Pește	160°	5-6
Merluciu	180°	6-8
Creveți	160°	6-8
Sardine	170°	8-12
Carne de pui	170°	12-15
Cotlet de miel pane	170°	8-10
Costițe de porc	170°	8-10

Aliment	Temperatura °C	Timp de gătit (minute)
Ciuperci	140°	4-6
Ceapă	150°	3-4
Chiftele de legume	180°	6-8
Chiftele de mere	170°	4-6

Sugestii

Schimbați regulat uleiul ori grăsimea. Nu adăugați niciodată grăsime/ulei nou la cel deja folosit. Uleiul/grăsimea își pierde proprietățile când este folosit mult timp. Pesmetul de exemplu, poate murdări uleiul. Nu țineți uleiul/grăsimea la temperaturi ridicate pentru mult timp, deoarece își va pierde proprietățile. Este recomandat să schimbați des tot uleiul. Este recomandat să nu țineți uleiul în recipientul friteuzei pentru mult timp. Curățați des friteuza cu hârtie absorbantă pentru ulei.

Curățare și îngrijire

Înainte de curățarea friteuzei deconectați cablul de la priză și așteptați până uleiul este complet rece pentru a preveni arsurile.

Goliți uleiul din recipientul antiaderent; îndepărtați resturile cu un burete ori hârtie absorbantă pentru ulei. Turnați niște apă fierbinte și detergent de vase lichid în recipient și lăsați să acționeze 30 minute ; spălați recipientul cu spatula pentru suprafețe antiaderente ori un burete moale. Goliți rezervorul și clătiți-l cu grijă cu apă. Spălați coșul cu apă fierbinte și detergent de vase lichid.

Spălați carcasa și capacul cu un prosop ud.

Uscați bine toate părțile.

Nu folosiți burete abraziv pentru a proteja recipientul friteuzei.

Nu cufundați niciodată friteuza în apă.

Date tehnice

Putere 1100-1300W

Alimentare 220-240V ~ 50Hz

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



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

CERTIFICAT DE GARANȚIE

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

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

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

CONDIȚII DE GARANȚIE

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

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

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

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

Chiar și după expirarea garanției acordăm întotdeauna atenție reparațiilor aparatelor defectate. Pentru suport tehnic și/sau reparații după perioada de garanție ne puteți contacta direct la adresa de mai jos: Contactați distribuitorul din țara dvs. Sau departamentul de vânzări beper.

E-mail assistenza@beper.com care va trimite mai departe ancheta la distribuitorul dvs.

Všeobecné bezpečnostní informace

Před prvním použitím zařízení si pozorně přečtěte tyto pokyny.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Po použití a před čištěním výrobek vždy vypojte ze zásuvky.

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

Nedotýkejte se přístroje mokřýma rukama nebo nohama.

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

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

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

Důležitá bezpečnostní opatření

Tento spotřebič byl vyroben pro smažení potravin pouze pro použití v domácnostech a nesmí být použit k jiným účelům, nemůže být modifikován.

Nezapínejte fritézu, pokud je poškozená; kontaktujte výrobce nebo asistenční službu autorizovanou výrobcem.

Přístroj připojujte pouze do uzemněné zásuvky.

Před použitím zkontrolujte, zda síťové napětí odpovídá údajům uvedeným na štítku fritézy.

K odpojení přístroje ze zásuvky nikdy netahejte za přívodní kabel.

Neumisťujte fritézu do blízkosti zdrojů tepla nebo vody.

Ujistěte se, že se síťový kabel a vidlice síťového kabelu nemohou dostat do kontaktu s vodou nebo vlhkostí.

Nepokládejte síťový kabel spotřebiče v blízkosti horkých ploch, nebo přes ostré předměty. Na síťový kabel nepokládejte těžké předměty, kabel umístěte tak, aby se po něm nešlapalo, aby se o něj nezakopávalo.

Dbejte na to, aby napájecí kabel nevisel přes okraj stolu, nebo aby se nedotýkal horkého povrchu.

Před použitím zcela vyčistěte všechny části fritézy. Ujistěte se, že jsou před naplněním olejem nebo tukem zcela suché.

Vždy dodržujte minimální a maximální hladinu oleje.

Při používání je fritéza horká, nedotýkejte se vnějších částí.

Nepokládejte ruce na filtr, když je fritéza zapnutá, páry oleje mohou být velmi horké.

Používáte-li fritézu, může z ní nebo při otevření víka vycházet horká pára. Dbejte na to, abyste se nespálili a udržujte ruce a obličej od páry.

Nepohybujte fritézou, když je uvnitř horký olej, zabráníte tak vážnému popálení. Fritézou lze pohybovat pouze tehdy, když vychladne.

Držte mimo dosah dětí.

Fritéza může být použita pouze tehdy, pokud je olejová nádrž naplněna olejem nebo roztaveným tukem. Používejte pouze oleje nebo tuky doporučené pro fritézy (přečtěte si údaje na láhvi od oleje).

Olej a tuk jsou hořlavé látky, okamžitě odpojte kabel ze zásuvky v případě požáru.

Pokud chcete fritézu čistit nebo vypnout, odpojte ji ze zásuvky.

Vyprazdňujte nádrž na olej jen tehdy, když je fritéza vychladlá.

Po použití vypněte přístroj a odpojte fritézu ze zásuvky. Nechte fritézu vychladnout.

Popis přístroje Fig. A

1. Provozní kontrolka
2. Vypínač a ukazatel teploty
3. Nepřilnavá nádoba
4. Ukazatel minimální a maximální hladiny oleje
5. Indikátor dosažení teploty
6. Víko
7. Filtr
8. Protiskluzové nožičky
9. Napájecí kabel
10. Košík
11. Odnímatelná rukojeť koše
12. Tlačítko pro otevření víko

Návod k použití

Pokud používáte fritézu poprvé, omyjte opatrně teplou vodou s mycím přípravkem koš a nádobu. Fritéza může být čistěna vlhkým hadříkem. Ujistěte se, že se voda nedostane do ovládacího panelu a že na dně nádoby nezůstane žádný zbytek vody. Osušte pečlivě všechny části. Položte fritézu na vodorovnou a stabilní rovnou plochu.

Naplnění nádoby olejem nebo tukem

Pokud používáte olej, nalijte ho do nádoby až na maximální úroveň, uvedenou na stěně nádoby. Nikdy nepřekračujte tento limit, aby se zabránilo jakémukoli nebezpečí přetečení oleje nebo tuku z nádoby. Hladina oleje musí být vždy mezi dvěma značkami na stěně olejové nádoby. Nikdy nemíchejte 2 různé druhy oleje nebo tuku. Pokud používáte pevný tuk, nakrájejte jej a rozpusťte v jiné nádobě předtím, než ho nalijete do nádoby. Nikdy nerozpuštějte tuk přímo ve fritéze.

Nastavení teploty

Připojte kabel do zásuvky, rozsvítí se kontrolka provozu.

Vyberte požadovanou teplotu pomocí příslušného ovladače a rozsvítí se kontrolka dosažení teploty.

Jakmile je dosažena nastavená teplota, kontrolka dosažení teploty zhasne.

Smažení

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

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

Olej musí vždy pokrývat jídlo.

Je normální vidět vystupující páry.

Odstraňte držák košíku a zavřete víko.

Až se vám bude jídlo zdát hotové, můžete zkontrolovat oknem víka, otevřete víko stisknutím příslušného tlačítka, doporučuje se použít držák hrnce nebo chňapku, protože tlačítko může být velmi horké. Zároveň dejte pozor na velmi horké páry, které nyní mohou unikat. Znovu nasadte držák na košík. Košík můžete opatrně oklepat od oleje nad nádobou. Pokud chcete pokračovat ve smažení, zopakujte postup uvedený výše a nyní věnujte pozornost době smažení – bude jiná než poprvé, protože olej už je horký. Vždy počkejte, až zhasne kontrolka teploty (olej dosáhl požadované teploty). Pokud už je uvařeno, vypněte přístroj stisknutím tlačítka ON/OFF. Odpojte kabel ze sítě. Před pohybováním s přístrojem nebo čištěním počkejte, než olej zcela vychladne.

Nepřepřlňujte koš, to může způsobit klesání teploty oleje a jídlo se může stát mastné.

Potraviny musí být vždy ponořeny do oleje.

Pokud je to nutné, odstraňte led z mražených potravin před smažením; pak pomalu ponořte koš do oleje, aby se zabránilo vystříknutí oleje. Krájejte potraviny na stejné kousky stejné velikosti, aby se mohly správně smažit. Jídlo musí být dokonale suché před ponořením do oleje / tuku, aby nedošlo k vystříknutí oleje. Předtím, než budete smažit potraviny, které obsahují vodu (ryba, maso, zelenina ...) se doporučuje dát je do chleba nebo mouky. Následně pečlivě odstraňte přebytečný chléb nebo mouku, než ponoříte potraviny do oleje / tuku.

Věnujte pozornost následující tabulce doporučených teplot vaření. Teploty jsou pouze orientační, záleží na množství potravin a vaší chuti.

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (minuty)
Předpečené zmrazené hranolky	170°	6-9
Čerstvé hranolky	180	12-15
Ryba	160°	5-6
Škeble	180°	6-8
Krevety	160°	6-8
Sardinky	170°	8-12
Kuřecí kousky	170°	12-15
Pečené jehněčí kotlety	170°	8-10
Vepřová žebra	170°	8-10
Houby	140°	4-6
Cibule	150°	3-4
Zeleninové hranolky	180°	6-8
Jablka	170°	4-6

Doporučení

Pravidelně měňte olej. Nikdy nepřidávejte už používaný olej. Olej může poškodit vlastnosti přístroje, pokud je používán stále dokola. Například chléb může olej rychle znehodnotit

Nezahřívajte olej po velmi dlouhou dobu, může to zhoršit jeho vlastnosti. Je doporučeno měnit často olej. Je doporučeno nenechávat olej v nádržce po dlouhou dobu. Fritézu čistíte savým papírem.

Péče a čištění

Před čištěním fritézy odpojte šňůru ze zásuvky a vyčkejte, než olej úplně vychladne, aby se zabránilo popálení. Vyprázdňte olej z nádoby; odstraňte případné zbytky houbou nebo savým papírem. Nalijte horkou vodu a čisticí prostředek do nádoby a nechte pracovat po dobu 30 minut; umyjte nádobu špachtlí pro nepřílnavé povrchy nebo měkkou houbou. Vyprázdňte nádrž a vypláchněte pečlivě vodou. Umyjte košík horkou vodou a čisticím prostředkem. Měkkým a vlhkým hadříkem umyjte víko a zbytek přístroje. Dobře osušte všechny části. Nepoužívejte houby s drsným povrchem, abyste předešli poškrábání nádoby fritézy. Nikdy nedávejte fritézu pod proud vody a neponořujte ji do vody. Vždy nechte všechny díly bezpodmínečně zcela vyschnout, než je opět použijete.

Technická data

Výkon: 1100-1300 W

Napájení: 220-240V ~ 50-60Hz

Z důvodů zlepšování si Beper vyhrazuje právo na změnu nebo vylepšení produktu bez předchozího upozornění.



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

OBECNÉ PODMÍNKY ZÁRUKY

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

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

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

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

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

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

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

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

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

Je používán v čistém, bezprašném a nezakouřeném prostředí, je chráněn pouzdem nebo krytkou, pokud je přiložena.

Výrobek je určen výhradně pro jiný účel než pro podnikání s tímto výrobkem.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Kontaktujte distributora ve vaší zemi případně kontaktujte prodejní oddělení beper, e-mail assistenza@beper.com, který předá váš požadavek na lokálního distributora.

Algemeen veiligheidsadvies

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Sluit dit apparaat alleen aan op wisselstroom.

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

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

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

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

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

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

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

Raak het apparaat niet aan met natte handen of voeten.

Raak het apparaat niet aan met blote voeten.

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

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

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

Zorg ervoor dat kinderen niet met dit apparaat gaan spelen.

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

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

Beveiliging en gebruik van advies

Dit apparaat is vervaardigd voor het bakken van voedsel, alleen voor huishoudelijk en huishoudelijk gebruik, en wordt niet gebruikt voor andere doeleinden, kan niet worden gewijzigd of slecht worden gemanipuleerd.

Schakel de friteuse niet in als deze beschadigd is; neem contact op met de fabrikant of de door de fabrikant geautoriseerde hulpdienst.

Steek de stekker van de friteuse alleen in het stopcontact en zorg ervoor dat deze geaard is.

Controleer voor gebruik of de netspanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje van de friteuse.

Trek niet aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te halen. Het snoer mag niet in de buurt komen van hete delen van de friteuse, de verwarmingsbron of de snijhoek.

Plaats de friteuse in de buurt van de verwarmingsbron of het water. Laat het snoer niet in afwachting van het oppervlak waar de friteuse is geplaatst, zodat het door kinderen kan worden bereikt of vermijd een goede beweging van de friteuse.

Maak voor gebruik alle onderdelen van de friteuse volledig schoon. Zorg ervoor dat ze volledig droog zijn voordat u ze met olie of vet vult. Respecteer altijd het MIN- en MAX-niveau dat op het olievat is aangegeven.

Wanneer de friteuse heet is, raak dan geen externe onderdelen van de friteuse aan.

Plaats de handen niet op het filter als de friteuse aan staat, de oliestoom kan erg heet zijn.

Wanneer u de friteuse gebruikt, kan er wat hete stoom uit de friteuse komen of wanneer u het deksel opent, zorg er dan voor dat u zich niet verbrandt en houd uw handen en gezicht uit de buurt van de stoom. Verplaats de friteuse niet als er hete olie in zit om ernstige brandwonden te voorkomen. De friteuse kan alleen worden verplaatst als deze is afgekoeld.

Blijf uit de buurt van kinderen.

De friteuse kan alleen gebruikt worden als de olietank vol met olie of gesmolten vet zit. Gebruik alleen olie of vet dat wordt aanbevolen voor de friteuse (lees de aanwijzingen op de oliefles zorgvuldig).

Olie en vet zijn brandbare stoffen, haal onmiddellijk de stekker uit het stopcontact in geval van brand.

Haal de stekker van de friteuse uit het stopcontact voor het reinigen of indien niet gebruikt.

Leeg de olietank alleen als de friteuse is afgekoeld.

Stel na gebruik de temperatuur in op OFF en trek de stekker van de friteuse uit het stopcontact.

Laat hem afkoelen.

Beschrijving Afb. A

1. Werkingsindicatielampje
2. Aan/uit-schakelaar en instelknop voor de temperatuur
3. Non-stick container
4. Olie MIN- en MAX-niveaumarkering
5. Indicatielampje temperatuur bereikt
6. Deksel
7. Filter
8. Antislipvoetjes
9. Levering van het snoer
10. Mandje
11. Afneembaar handvat van de mand
12. Knop openen van de deksel

Gebruiksaanwijzing

Als u de frituse voor het eerst gebruikt, maak de mand en container dan voorzichtig schoon met heet water en vloeibare zeep. Het lichaam van de frituse kan worden gereinigd met een natte doek. Zorg ervoor dat er geen water in het bedieningspaneel komt en dat er geen resten op de bodem van de bak achterblijven.

Droog alle onderdelen zorgvuldig af.

Plaats de frituse op een horizontaal en stabiel vlak oppervlak.

Tank vullen met olie of vet

Als u olie gebruikt, giet dan olie in de tank tot het maximale niveau dat op de wand van de oliecontainer is aangegeven. Overschrijd deze limiet nooit, om elk risico van overstromen van olie of vet van de tank te voorkomen. Het oliepeil moet altijd tussen de twee markeringen op de wand van de oliecontainer liggen.

Meng nooit 2 verschillende soorten olie of vet.

Als u hard vet gebruikt, snijdt u het af en laat u het smelten in een ander vat voordat u het voorzichtig in het frituurvat giet.

Probeer nooit het vet in de frituurpan te smelten.

Voorverwarming

Steek de stekker in het stopcontact, het werkingsindicatielampje gaat branden.

Selecteer de gewenste temperatuur met behulp van de juiste knop en het indicatielampje voor de bereikte temperatuur gaat branden.

Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, gaat het indicatielampje voor de bereikte temperatuur uit.

Frituren

Leg het voedsel in de mand en zorg ervoor dat het handvat van de mand op de juiste manier op de mand is geplaatst.

Laat het mandje langzaam in de olie zakken om te voorkomen dat hete olie spat of overloopt.

De olie moet altijd het voedsel bedekken.

Het is normaal dat er een aanzienlijke hoeveelheid stoom naar buiten komt.

Haal de handgreep uit het mandje en sluit het deksel.

Wanneer het voedsel is gekookt, is het mogelijk om te controleren via het venster van het deksel, open het deksel door op de juiste knop te drukken, het is aanbevolen om een pannenhouders of een ovenhandschoen te gebruiken omdat de knop zeer heet kan zijn en zich bewust zijn van de zeer hete damp die kan ontsnappen; plaats het handvat op het mandje. Til het mandje op om voedsel af te voeren en bevestig het mandje op de juiste steun op de lichaamsfrituse.

Indien nodig is het mogelijk om de mand voorzichtig boven de frituurpan te schudden om de gefrituurde levensmiddelen af te voeren.

Om verder te frituren, maakt u de korf leeg en herhaalt u de hierboven vermelde handelingen door te zorgen voor een tijdsspanne die anders is dan die van de eerste, omdat de olie al heet is. Wacht altijd tot de temperatuurindicator uit is (de olie is op de gewenste temperatuur).

Schakel de frituse na het koken uit door de instelknop op OFF te draaien. Trek de stekker uit het stopcontact.

Wacht tot de olie volledig is afgekoeld voordat u het apparaat verplaatst of reinigt.

Frituren

Vul het mandje niet te vol, dit zorgt ervoor dat de olietemperatuur daalt en het eten vettig wordt.

De olie moet altijd het voedsel bedekken.

Verwijder indien nodig ijs uit bevroren voedsel voordat u het bakt; laat het mandje vervolgens langzaam zakken in gekookte olie om spatten te voorkomen.

Snijd stukken voedsel van gelijke grootte om ze goed te kunnen bakken. Het voedsel moet perfect droog zijn voordat het in olie/vet wordt gedaan om spatten te voorkomen. Voor het bakken van voedsel dat "water" bevat (vis, vlees, groenten...) is het raadzaam om ze in brood of meel te doen, waarbij u erop let dat u het overtollige brood of meel verwijdert voordat u ze in de olie / het vet dompelt.

Raadpleeg de volgende tabel, rekening houdend met het feit dat de kooktijden en -temperaturen ongeveer gelijk zijn, moeten ze worden aangepast aan de hoeveelheid en de persoonlijke smaak.

Voedingsmiddelen	Temperatuur °C	Kooktijd (minuten)
Voorgekookte diepvries frietjes	170°	6-9
Verse frietjes	180	12-15
Vis	160°	5-6
Heekvissen	180°	6-8
Garnalen	160°	6-8
Sardines	170°	8-12
Stukken kip	170°	12-15
Gepaneerde lamskoteletten	170°	8-10
Varkensribben	170°	8-10
Champignons	140°	4-6
Ajuinen	150°	3-4
Groentenbeignets	180°	6-8
Appelbeignets	170°	4-6

Suggesties

Vervang regelmatig olie of vet. Voeg nooit nieuwe olie/vet toe aan reeds gebruikte olie/vet.

De olie/vet beschadigt zijn eigenschappen wanneer het zo lang wordt gebruikt. Brood kan bijvoorbeeld de olie vies maken.

Houd de olie of het vet niet zo lang op hoge temperatuur, dan verliest het zijn eigenschappen. Het is aan te raden om de olie regelmatig volledig te verversen.

Het is aan te raden om de olie niet te lang in de frituurpan te bewaren.

Maak de friteuse vaak schoon met absorberend papier.

Verzorging en reiniging

Voordat u de friteuse reinigt, moet u de stekker uit het stopcontact trekken en wachten tot de olie volledig is afgekoeld om brandwonden te voorkomen.

Leeg de olie uit de anti-aanbakbak; verwijder restanten met een spons of absorberend keukenpapier.

Giet wat heet water en wasvloeistof in het bakje en laat 30 minuten inwerken; was het bakje met een spatel die gebruikt wordt voor de anti-aanbaklaag of een zachte spons. Maak het reservoir leeg en spoel het voorzichtig met water. Was de mand met heet water en wasvloeistof.

Was het lichaam en het deksel met een zachte en natte doek.

Droog alle onderdelen goed af.

Gebruik geen schuurpons om de frituurpan te beschermen.

Dompel de frituurpan nooit onder in water en leg hem nooit onder waterstroming.

Technische gegevens

Vermogen 1100-1300W

Voeding 220-240V ~ 50Hz

Om verbeteringsredenen behoudt Beper zich het recht voor om het product zonder voorafgaande kennisgeving aan te passen of te verbeteren.



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

GARANTIECERTIFICAAT

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

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

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

GARANTIEVOORWAARDEN

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

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

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

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

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

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

E-mail assistenza@beper.com en we zorgen ervoor dat uw bericht bij uw distributeur terecht komt.

Vispārīgi drošības padomi

Pirms ierīces pirmās lietošanas rūpīgi izlasiet ekspluatācijas instrukcijas.

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

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

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

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

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

Pievienojiet šo ierīci tikai maiņstrāvai

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

Šī ierīce ir paredzēta tikai tās īpašajam mērķim.

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

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

Pirms tīrīšanas vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

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

Neturiet ierīci ar mitrām rokām

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

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

Pārliecinieties, ka bērni nespēlē ar šo ierīci.

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

Drošības un lietošanas padomi

Šī ierīce ir ražota pārtikas cepšanai, tikai mājas un mājsaimniecības vajadzībām, un to nedrīkst izmantot citiem mērķiem, to nevar pārveidot vai nepareizi manipulēt ar to.

Neieslēdziet fritēšanas iekārtu, ja tā ir bojāta; sazinieties ar ražotāju vai ražotāja pilnvarotu palīdzības dienestu.

Pievienojiet fritēšanas iekārtu tikai sienas kontaktligzdai, pārliecinoties, ka tā ir iezemēta.

Pirms lietošanas pārliecinieties, vai tīkla spriegums atbilst datiem, kas norādīti fritēšanas iekārtas datu plāksnītē.

Nevelciet strāvas vadu, lai atvienotu ierīci no kontaktligzdas.

Vads nedrīkst pieskarties cepeškrāsnij, karstuma avotiem vai asām griezošām daļām vai atrasties to tuvumā.

Nelieciet fritēšanas iekārtu tuvu pie karstuma avotiem vai ūdens.

Nepieļaujiet, lai strāvas vads karātos virs galda, kur fritēšanas iekārta ir novietota, lai to varētu sasniegt bērni, un izvairieties no pakļupšanas vai aizķeršanās aiz vada.

Pirms lietošanas pilnībā notīriet visas fritēšanas iekārtas daļas.

Pirms pildīšanas ar eļļu vai taukiem pārliecinieties, ka trauki ir pilnīgi sausi.

Vienmēr ievērojiet MIN un MAX līmeni, kas norādīts uz eļļas tvertnes.

Lietojot ierīci, cepeškrāsns ir karsta, nepieskarieties tās ārējām daļām.

Nelieciet rokas uz filtra, kad fritēšanas iekārta ir ieslēgta, eļļas tvaiki var būt ļoti karsti.

Lietojot to vai atverot vāku, no fritēšanas iekārtas var izdalīties karsts tvaiks, pārliecinieties, ka neapdedzinieties, rokas un seju turiet prom no tvaika.

Nepārvietojiet fritēšanas iekārtu, kad iekšpusē ir karsta eļļa, lai novērstu nopietnus apdegumus. Fritēšanas iekārtu var pārvietot tikai tad, kad tā ir atdzisusi.

Sargāt no bērniem.

Fritēšanas iekārtu var izmantot tikai tad, ja eļļas tvertne ir pilna ar eļļu vai izkausētiem taukiem. Izmantojiet tikai eļļas vai taukus, kas ieteikti karsēšanai fritēšanas iekārtās (uzmanīgi izlasiet norādes uz eļļas pudeles).

Eļļa un tauki ir viegli uzliesmojošas vielas, ugunsgrēka gadījumā nekavējoties atvienojiet strāvas vadu no kontaktligzdas.

Tīrīšanas laikā vai, ja ierīci nelieto, atvienojiet fritēšanas iekārtu no kontaktligzdas.

Iztukšojiet eļļas tvertni tikai tad, kad fritēšanas iekārta ir atdzisusi.

Pēc lietošanas iestatiet slēdža temperatūru OFF un atvienojiet fritēšanas iekārtu no kontaktligzdas.

Ļaujiet tai atdzist.

Apraksts Fig. A

1. Darbības indikators
2. Ieslēgšanas / izslēgšanas slēdzis un temperatūras iestatīšanas poga
3. Trauks ar nepiedegošu pārklājumu
4. Eļļas MIN un MAX līmeņa atzīme
5. Temperatūras sasniegšanas indikators
6. Vāks
7. Filtrs
8. Neslīdošas kājas
9. Strāvas vads
10. Grozs
11. Noņemams groza rokturis
12. Vāks atvēršanas poga

Lietošanas instrukcijas

Pirmo reizi lietojot fritēšanas iekārtu, rūpīgi notīriet ar karstu ūdeni un šķidrām ziepēm grozu un trauku. Fritēšanas iekārtas korpusu var notīrīt ar mitru drānu. Pārliecinieties, ka ūdens nenokļūst vadības panelī un ka tvertnes apakšpusē nav ūdens palieku.

Rūpīgi nosusiniet visas detaļas.

Fritēšanas iekārtu novieto uz horizontālas un stabilas plakanas virsmas.

Tvertnes uzpildīšana ar eļļu vai taukiem

Ja izmantojat eļļu, ielejiet tvertnē eļļu līdz maksimālajam līmenim, kas norādīts uz eļļas tvertnes sienas. Nekad nepārsniedziet šo robežu, lai izvairītos no eļļas vai tauku pārplūdes riska traukā. Eļļas līmenim vienmēr jābūt starp abām atzīmēm uz eļļas tvertnes sienas.

Nekad nemaisiet 2 dažādus eļļas vai tauku veidus.

Ja izmantojat cietos taukus, sagrieziet tos un lieciet tos izkausēt citā traukā, pēc tam uzmanīgi ielejiet fritēšanas iekārtas traukā.

Nekad nemēģiniet izkausēt taukus ierīces traukā.

Iepriekšēja uzkaršēšana

Pievienojiet strāvas vadu kontaktligzdai, iedegas darbības indikatorgaisma.

Izmantojot atbilstošo pogu, izvēlieties vēlamo temperatūru, un iedegsies temperatūras sasniegšanas indikatora gaisma.

Tiklīdz iestatītā temperatūra ir sasniegta, temperatūras sasniegšanas indikators nodziest.

Fritēšana

Ielieciet ēdienu grozā, pārliecinoties, ka groza rokturis ir pareizi ievietots grozā.

Lēnām nolaidiet grozu eļļā, lai pasargātu no karstām eļļas šļakatām vai pārplūdes.

Eļļai vienmēr jāpārklāj pārtika.

Tas ir normāli, ja izdalās ievērojams daudzums tvaika.

Noņemiet rokturi no groza un aizveriet vāku.

Kad ēdiens ir pagatavots, ko ir iespējams kontrolēt caur vāka logu, atveriet vāku, nospiežot atbilstošo pogu, ieteicams izmantot katlu turētāju vai cepeškrāsns cimdu, jo poga varētu būt ļoti karsta un jāuzmanās no ļoti karstiem tvaikiem, kas varētu izplūst; novietojiet rokturi uz groza. Paceliet grozu, lai notecinātu eļļu no pārtikas, un piestipriniet grozu uz attiecīgā atbalsta uz fritēšanas ierīces korpusa.

Ja nepieciešams ir iespējams rūpīgi sakratīt grozu virs fritēšanas iekārtas trauka, lai notecinātu eļļu no izceptā ēdiena.

Lai turpinātu cepšanu, iztukšojiet grozu un atkārtojiet iepriekš minētās darbības, ņemot vērā gatavošanas laiku, kas atšķiras no pirmā, jo eļļa jau ir karsta. Vienmēr sagaidiet, līdz temperatūras indikators nodziest (eļļa ir vēlamajā temperatūrā).

Kad gatavošana ir beigusies, izslēdziet fritēšanas iekārtu, pagriežot iestatīšanas pogu OFF stāvoklī. Atvienojiet strāvas vadu no kontaktligzdas.

Pirms pārvietošanas vai tīrīšanas uzgaidiet, līdz eļļa ir pilnībā atdzisusi.

Fritēšana

Nepārpildiet grozu pārmērīgi, tas izraisīs eļļas temperatūras pazemināšanos un ēdienu padarīs eļļainu.

Eļļai vienmēr jāpārklāj pārtika.

Ja nepieciešams, pirms cepšanas noņemiet ledu no saldētās pārtikas; tad lēnām nolaidiet grozu karstajā eļļā, lai izvairītos no šļakatām.

Sagrieziet vienāda izmēra pārtikas gabalus, lai tie vienmērīgi apceptos. Lai izvairītos no šļakatām, ēdienam jābūt pilnīgi sausam, pirms to iegremdē eļļā / taukos. Pirms cepat pārtiku, kas satur "ūdeni" (zivis, gaļu, dārzeņus ...), ieteicams tos ievietot rīvmaizē vai miltos, pirms iegremdēšanas eļļā / taukos rūpīgi noņemiet lieko rīvmaizi vai miltus.

Skatiet šo tabulu, paturot prātā, ka gatavošanas laiks un temperatūra ir aptuveni, tie jāpielāgo atbilstoši ēdiena daudzumam un personiskajai gaumei.

Ēdiens	Temperatūra °C	Gatavošanas laiks (minūtēs)
Iepriekš vārīti saldēti kartupeļi	170°	6-9
Svaigi kartupeļi	180	12-15
Zivis	160°	5-6
Heka zivis	180°	6-8
Garneles	160°	6-8
Sardīnes	170°	8-12
Vistas gabaliņi	170°	12-15
Jēra karbonādes	170°	8-10
Cūkas ribiņas	170°	8-10
Sēnes	140°	4-6
Sīpoli	150°	3-4
Sagriezti dārzeņi	180°	6-8
Sagriezti āboli	170°	4-6

Ieteikumi

Regulāri mainiet eļļu vai taukus. Nekad nepievienojiet jaunu eļļu / taukus jau izmantotajai eļļai / taukiem.

Eļļa / tauki sabojājas, ja tos lieto pārāk ilgi. Piemēram, rīvmaize var padarīt eļļu netīru.

Neturiet taukus vai eļļu augstā temperatūrā tik ilgi, ka tā zaudē savas īpašības. Eļļu ieteicams mainīt bieži.

Eļļu ieteicams neturēt ilgstoši fritēšanas iekārtas traukā.

Fritēšanas iekārtu bieži jānotīra ar absorbējošu papīru.

Kopšana un tīrīšana

Pirms fritēšanas iekārtas tīrīšanas atvienojiet strāvas vadu no kontaktligzdas, pagaidiet, līdz eļļa ir pilnībā atdzisusi, lai novērstu apdedzināšanos.

Iztukšojiet eļļu no trauka ar nepiedeģošo pārkļājumu; noņemiet ēdiena atlikumus ar sūkli vai absorbējošu virtuves papīru.

Tvertnē ielej nedaudz karsta ūdens un mazgāšanas līdzekļa un ļauj iedarboties 30 minūtes; mazgājiet trauku ar lāpstiņu, ko izmanto nepiedeģošām virsmām, vai mīkstu sūkli. Iztukšojiet tvertni un rūpīgi noskalojiet to ar ūdeni. Nomazgājiet grozu ar karstu ūdeni un mazgāšanas līdzekli.

Notīriet korpusu un vāku ar mīkstu mitru drānu.

Labi nosusiniet visas daļas.

Neizmantojiet abrazīvu sūkli, lai nesabojātu fritēšanas iekārtas trauku.

Nekad neiegremdējiet fritēšanas iekārtu ūdenī un nelieciet to zem ūdens strūkļas.

Tehniskie dati

Jauda 1100-1300W

Barošanas avots 220-240V ~ 50Hz

Jebkādu uzlabojumu dēļ Beper patur tiesības modificēt vai uzlabot produktu bez iepriekšēja brīdinājuma.



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

GARANTIJAS CERTIFIKĀTS

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

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

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

GARANTIJAS NOSACĪJUMI

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

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

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

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

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

Sazinieties ar pārdevēju jūsu valstī vai pārdošanas departamenta beperi.

E-pasts assistenza@beper.com kuri parsūtīs jūsu iesniegumu jūsu izplatītājam.

BEPER SRL

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



CUSTOMER CARE BEPER

