

## ADVERTENCIAS GENERALES

### LEER ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL APARATO

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

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

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

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

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

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

No tirar del cable o del propio aparato para desenchufarlo.

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

No utilizar el aparato con el cable dañado.

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

Conectar el aparato solo a una toma de corriente alterna.

En general, se desaconseja el uso de adaptadores, presas múltiples y prolongadores.

Si el uso fuera indispensable, es necesario utilizar solamente adaptadores y prolongadores de acuerdo a las normas vigentes de seguridad.

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

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

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

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



No apoyar nada sobre el cable y no dejarlo enchufado inútilmente. No tirar nunca del cable para desenchufarlo.

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

No sumergir el aparato en agua u otros líquidos.

Proteger el aparato de pulverizaciones.

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

No utilizar el aparato con los pies desnudos.

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

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

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

No poner en peligro al aparato a golpes.

Conservar en lugares secos y limpios.

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

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

El aparato debe estar siempre controlado.

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

Solo para uso doméstico.

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

Asegurarse de que los niños no jueguen con el aparato.

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

## **ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD PARA EL USO**

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

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

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

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

No desenchufar tirando del cable.

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

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

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

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

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

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



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

No dejar la freidora a los niños

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

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

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

El recipiente removible debe quitarse cuando el aceite y la garsa estén fríos.

Desenchufar la freidora de la corriente mientras se limpia y cuando no se usa.

No introducir nunca el panel de control o el cable en agua u otros líquidos.

### **DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Fig. 1**

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

### **DISPOSITIVO TÉRMICO DE SEGURIDAD Fig. 2**

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

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

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

### **ISTRUCCIONES DE USO Fig.3 -4**

Antes de utilizar la freidora por primera vez, limpiar bien, con agua caliente y detergente para lavavajillas el cesto (12), el recipiente removible (14) y la tapa (8). El panel de control (1) y la resistencia



eléctrica (5) pueden lavarse con un paño húmedo. Asegurarse de que no penetre agua en el panel de control y que no haya residuos en el fondo del recipiente removible (14). Secar bien todas las partes.

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

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

Colocar la freidora en posición horizontal y estable.

### **RELLENARLA DE ACEITE Y GRASA**

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

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

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

### **PRECALENTAMIENTO**

Introducir el cable (6) en la corriente eléctrica.

Colocar el botón encendido/apagado (2) en I (se enciende la luz roja), la espia luminosa de temperatura (3) se enciende (luce verde). Colocar la manopla de regulación de temperatura (4) con la temperatura deseada.

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

### **FREIR**

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

Es normal que salga cierto vapor.

Meter la tapa (8)

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

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

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

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



## **FREIR ALIMENTOS**

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

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

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

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

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

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

## **SUGERENCIAS DE USO**

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

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

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

Limpiar a menudo la freidora con papel absorbente.



## MANUTENCIÓN Y LIMPIEZA DE LA FREIDORA

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

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

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

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

Secar todas las partes con mucho cuidado.

No utilizar esponjas abrasivas para evitar estropear la freidora.

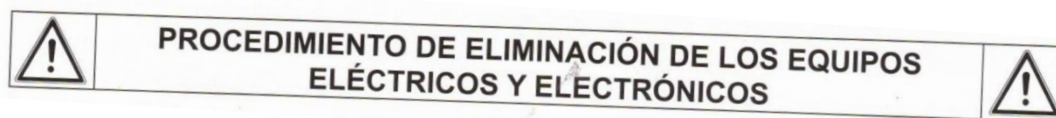
No sumergir nunca la freidora en el agua ni meterla bajo el grifo.

## DATOS TÉCNICOS

Potencia: 2000W

Alimentación: 220-240V — 50Hz


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



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

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

Está Vuestra y nuestra competencia ayudar la defensa del medioambiente.

El símbolo  indica que este producto respecta la normativa europea de medioambiente (Directiva 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 GARANTIA

---

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

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

## Condiciones de garantía

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

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

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

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

## Asistencia técnica

Después del final de la garantía, concedemos siempre una gran importancia a la reparación.

Para la asistencia técnica y/o reparaciones fuera de la garantía, es necesario contactar directamente la dirección siguiente:

---





**INFINITY IMPORT S.L.**  
**C/ISLAS CANARIAS NO.181 PTA1**  
**46023-VALENCIA**  
**SPAIN**  
**C.I.F. B-98590227**  
**WWW.MAXELLPOWER.ES**