

FAT FRYER AF351

INSTRUCTION MANUAL

DE

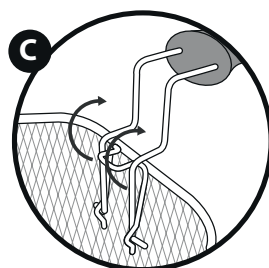
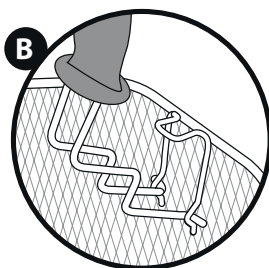
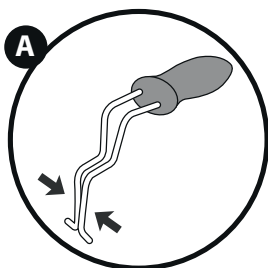
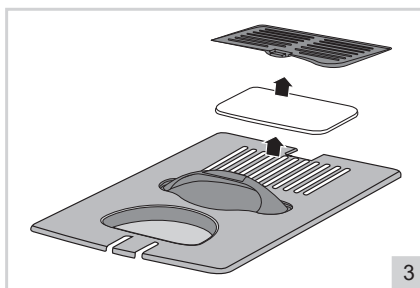
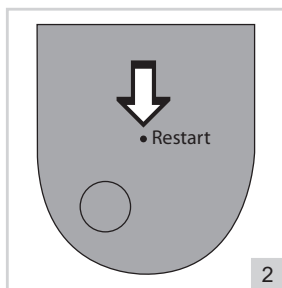
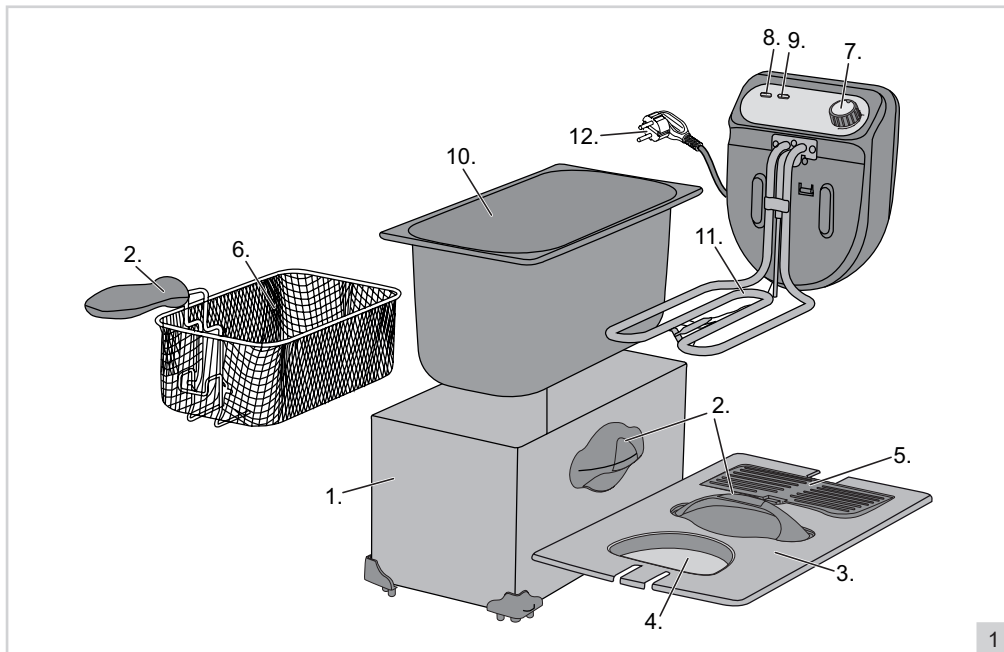
FR

NL

EN

IT

ES




BITTE LESEN SIE DIE FOLGENDEN ANWEISUNGEN SORGFÄLTIG DURCH!

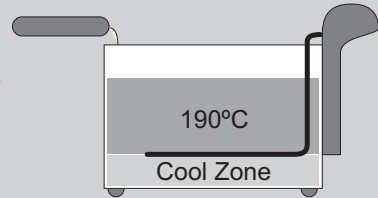
Diese Fritteuse ist mit einer Kühlzone ausgestattet. Freie Speisereste sinken in die Kühlzone, in der die Temperatur niedriger ist als im übrigen Öl. In der Cool Zone verbrennen die Teile nicht und Ihr Öl oder flüssiges Fett bleibt länger gesund.

Bitte lesen Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um die Cool Zone verantwortungsbewusst zu nutzen.

Dieser Frittierertyp ist nur für die Verwendung mit Öl oder flüssigem Fett geeignet, nicht jedoch für festes Fett. Bei der Verwendung von festem Fett besteht die Gefahr, dass Wasser im Fett eingeschlossen wird, das beim Erhitzen zu heftigen Spritzern führt.

Achten Sie darauf, dass heißes Öl oder flüssiges Fett niemals mit Wasser oder Feuchtigkeit in Berührung kommt. Dadurch entstehen sehr gefährliche Situationen. Ergreifen Sie die folgenden Maßnahmen und lesen Sie dieses Handbuch, bevor Sie dieses Gerät verwenden.

- **Benutzen Sie das Gerät niemals im Freien**
- **Benutzen Sie das Gerät niemals in feuchten Räumen (z. B. Schuppen, Badezimmer usw.).**
- **Niemals feste Fette (Blöcke) verwenden**
- **Verwenden Sie nur Öl oder flüssige Fette, die speziell zum Braten geeignet sind**
- **Entfernen Sie Eis von gefrorenen Lebensmitteln**
- **Trocknen Sie Lebensmittel vor dem Frittieren gründlich ab**



**BESTIMMTE TEILE DES GERÄTS KÖNNEN HEISS WERDEN.
BERÜHREN SIE DIESE TEILE NICHT, UM VERBRENNUNGEN ZU VERMEIDEN.**

SICHERHEITSHINWEISE

- Stellen Sie sicher, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Stellen Sie das Gerät immer auf einer stabilen und ebenen Fläche auf, wo es nicht umfallen kann.
- Teile dieses Geräts können warm oder heiß werden. Vermeiden Sie es, sich zu verbrennen. Nicht berühren.
- Ihre Hände müssen trocken sein, wenn Sie dieses Gerät, sein Kabel und seinen Stecker berühren.
- Dieses Gerät muss Wärme abgeben. Sorgen Sie daher für ausreichend Abstand um das Gerät herum. Decken Sie es auch nicht ab.
- Dieses Gerät, sein Kabel und sein Stecker dürfen nicht mit Wasser in Berührung kommen.
- Berühren Sie dieses Gerät nicht, wenn es mit Wasser in Berührung gekommen ist. Ziehen Sie sofort den Netzstecker.

- Dieses Gerät, sein Kabel und sein Stecker dürfen nicht mit Wärmequellen oder offenem Feuer in Berührung kommen.
- Lassen Sie das Kabel niemals über den Rand des Waschbeckens, einer Arbeitsplatte oder eines Tisches hängen.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Elektrogerät nicht benutzen.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, indem Sie am Stecker selbst und nicht am Kabel ziehen.
- Benutzen Sie das Elektrogerät nicht, wenn das Kabel beschädigt ist.
- Schalten Sie dieses Gerät nicht mit einem externen Timer oder einem separaten ferngesteuerten System ein.
- Wenn das Gerät defekt ist, versuchen Sie nicht, es selbst zu reparieren. Lassen Sie Reparaturen immer von einem qualifizierten Mechaniker durchführen. Um Gefahren zu vermeiden, sollte der Austausch durch den Hersteller, einen technischen Dienstleister oder eine Person mit gleichwertiger Qualifikation erfolgen.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Fachwissen nur unter Aufsicht oder nach entsprechender Einweisung in den sicheren Umgang mit dem Gerät benutzt werden und sind sich der möglichen Gefahren bewusst.
- Kindern ist die Reinigung und Wartung des Geräts nicht gestattet, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Benutzen Sie dieses Gerät niemals an feuchten oder nassen Orten.
- Bewegen Sie das Gerät niemals, wenn es noch eingeschaltet und/oder heiß ist.
- Benutzen Sie dieses Gerät niemals ohne die erforderliche Menge Frittieröl oder flüssiges Fett.
- Verwenden Sie niemals feste Fettblöcke oder normale Margarine oder Butter.
- Halten Sie den Öl-/Fettstand immer zwischen den Markierungen „MIN“ und „MAX“.
- Trocknen Sie Ihre Lebensmittel immer gründlich ab und entfernen Sie so viel Eis wie möglich von den gefrorenen Lebensmitteln, bevor Sie sie frittieren. Bei feuchten Produkten kann es zu starken Spritzern des heißen Öls oder flüssigen Fetts kommen.
- Geben Sie niemals zu viele Lebensmittel auf einmal in den Frittierkorb.
- Geben Sie die Lebensmittel niemals während des Vorheizens in das Gerät.

UMWELD

- Entsorgen Sie Verpackungsmaterial wie Plastik- und Kartonagen in den dafür vorgesehenen Behältern.
- Entsorgen Sie dieses Produkt am Ende seiner Lebensdauer nicht im

normalen Hausmüll, sondern geben Sie es an einer Sammelstelle für die Wiederverwendung elektrischer und elektronischer Geräte ab. Achten Sie auf das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanweisung oder der Verpackung, das die Art des Abfalls anzeigt.

- Die Materialien können wie angegeben verwendet werden. Indem Sie uns dabei unterstützen, die Materialien wiederzuverwenden und aufzubereiten oder die Altgeräte anderweitig zu recyceln, leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz der Umwelt.
- Ihre Gemeinde kann Ihnen sagen, wo sich in Ihrer Nähe die ausgewiesene Abfallsammelstelle befindet.

BENUTZUNG - Allgemein

Der Fritteuse ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen, nicht für die professionelle Verwendung.

- | | |
|-----------------|---|
| 1. Gehäuse | 7. Kombierter Ein-/Aus- und Temperaturknopf |
| 2. Griffe | 8. Ein-/Aus-Kontrollleuchte |
| 3. Deckel | 9. Temperatur-Kontrollleuchte |
| 4. Sichtfenster | 10. Behälter |
| 5. Fettfilter | 11. Heizelement |
| 6. Frittierkorb | 12. Kabel mit Stecker |

BENUTZUNG - Erste Verwendung

1. Entfernen Sie die Verpackung.
2. Reinigen Sie das Gerät gründlich, um eventuelle Herstellungsreste zu entfernen. Siehe „Reinigung und Wartung“.
3. Füllen Sie den Topf mit Öl oder flüssige Fett. Die Füllhöhe des Öls oder flüssige Fett muss zwischen den Markierungen „MIN“ und „MAX“ im Topf liegen. Verwenden Sie keine normale Margarine oder Butter.

Achtung: Benutzen Sie niemals feste Fette (Fettblocks).

Achtung: Nutzen Sie ausschließlich Öl oder spezielle flüssige Frittierfette.

BENUTZUNG - Überhitzungsschutz

Sie können die Fritteuse nur verwenden, wenn diese mit Öl oder flüssige Fett gefüllt ist. Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn der Topf leer ist oder wenn sich zu wenig Öl oder flüssige Fett im Topf befindet. Die Fritteuse ist mit einem Überhitzungsschutz ausgerüstet. Dieser schaltet sich ein, wenn die Temperatur steigt beispielsweise wenn Sie zu wenig Öl oder flüssige Fett benutzen. Sie müssen die Fritteuse dann resettet. (2)

1. Schalten Sie die Fritteuse aus, indem Sie den Ein-/Aus-Temperaturknopf ganz nach links drehen. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
2. Lassen Sie das Gerät komplett abkühlen.
3. Resetten Sie das Gerät, indem Sie mit einem langen (mindestens 6cm lang) Nichtmetall Stift gegen den Resetstift in dem Loch an der Rückseite des Heizelementes (11) drücken.

BENUTZUNG - Platzierung der Griff

Achtung! Für den sicheren Gebrauch von der Fritteuse ist es äußerst wichtig, dass der Griff korrekt platziert ist.

1. Bitte passen Sie die Enden (A) des Griffs in die Augen des Korbes (B)
2. Bewegen Sie den Griff nach oben und drücken Sie, bis es sperrt an den Frittierkorb (B)
3. Der Griff ist richtig platziert und ist nun bereit für die sichere Anwendung (C)

BENUTZUNG - Frittieren

Mit der Fritteuse können Sie Produkte in der von Ihnen gewünschten Temperatur frittieren.

1. Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen, ebenen und hitzebeständigen Untergrund.
2. Nehmen Sie den Deckel von der Fritteuse.
3. Nehmen Sie den Frittierkorb aus der Fritteuse
4. Schließen Sie den Deckel.
5. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Die Kontrollleuchte „on/off“ (8) geht an.
6. Drehen Sie den Thermostatkopf auf die gewünschte Stufe. Die Temperatur-Kontrollleuchte „heating“ (9) geht an. Die Anzeigelampe zeigt an, dass das Heizelement eingeschaltet und die gewünschte Temperatur noch nicht erreicht ist. Wenn die Anzeigelampe „heating“ erlischt, ist die gewünschte Temperatur erreicht.

ACHTUNG: Trocknen Sie das Frittiergut bevor Sie es in das Öl geben

ACHTUNG: Wenn Sie die Temperatur einstellen beachten Sie die Vorgaben in Abhängigkeit der Art des Gefriergutes. Vorgekochtes oder Vorgebackenes (wie gefrorene Pommes, Kartoffel, Croquettes) können mit einer höheren Temperatur frittiert werden als nicht vorgekochtes oder vorgebackenes Frittiergut. Sehe auch die Tabelle 1 und 2.

7. Senken Sie den gefüllten Frittierkorb vorsichtig in die Fritteuse ab und schließen Sie den Deckel.
8. Wenn die Produkte fertig sind, öffnen Sie den Deckel vollständig, sodass Sie sich nicht verbrennen könnten an den aufsteigenden Dämpfen. Heben Sie den Korb aus dem Gehäuse. Mithilfe des am Korb befindlichen Hakens können Sie den Korb erst an der Innenseite der Pfanne hängen lassen. So kann das überflüssige Öl erst aus dem Korb abtropfen. Legen Sie danach die Lebensmittel vorsichtig auf einen Teller oder in eine Schale.
9. Wenn Sie fertig sind mit frittieren, schalten Sie die Fritteuse mit dem Ein-/Aus- und Temperaturnopf aus, indem Sie diesen ganz nach links in die „Off“-Position drehen. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

ACHTUNG:

- Sorgen Sie dafür, dass die Produkte richtig trocken sind bevor Sie diese frittieren. Feuchte Produkte können das heiße Öl oder flüssige Fett stark zum Aufspritzen bringen.
- Frittieren Sie keine Ofen-Pommes frites.
- Für die Nutzung von frischen, hausgemachten Pommes, stellen Sie sicher, dass sie trocken sind! Frische, hausgemachte Pommes sind in der Regel feuchter als eingefrorene Pommes Fries.
- Frittieren Sie keine Kartoffeln, die schon zu lange liegen oder bereits keimen.
- Legen Sie nicht zu viele Lebensmittel in den Frittierkorb.
- Filtern Sie das Öl oder flüssige Fett regelmäßig, um Krümel und Lebensmittelreste zu entfernen.
- Seien Sie beim Füllen der Fritteuse und beim Öffnen und Schließen des Deckels äußerst vorsichtig. Die Innenseite des Deckels und das Gehäuse sind sehr heiß und der heiße Dampf, flüssige Fett oder Ölspritzer können Brandwunden verursachen.

BENUTZUNG - Backen von Nicht-Tiefkühlkost

Bitte beachten Sie, daß die angegebenen Zeiten Näherungswerte sind und variieren können, in Abhängigkeit von der Menge, Qualität und persönlichen Vorlieben. Wenn eine Frittier-Zeit auf der Verpackung angegeben ist, empfehlen wir diese Anweisung zu befolgen um das beste Ergebnis zu erhalten.

	ZEIT	TEMPERATUR
Französisch fries *	Fase 1 6 – 8 min	160°
	Fase 2 6 – 8 min	190°
Calamari	9 – 11 min	150°
Garnele	8 – 10 min	130°
Merlan (filet)	6 – 8 min	150°
Fleischbällchen	8 – 10 min	170°
Hühnerschenkel	8 – 10 min	180°

* Frisch zubereitete Pommes-Frites sollten in 2 Stufen zubereitet werden. Zuerst 6-8 Minuten bei 160 Grad und dann 6-8 Minuten bei 190 Grad.

BENUTZUNG - Backen von Tiefkühlkost

Wenn Sie Tiefkühlkost in die Friteuse legen, sinkt die Temperatur des Öls in der Friteuse. Es ist daher wichtig eine etwas höherer Temperaturen einzustellen. Die Frittier-Zeit wird somit reduziert.

Bitte beachten Sie, daß die angegebenen Zeiten Näherungswerte sind und variieren können, in Abhängigkeit von der Menge, Qualität und persönlichen Vorlieben. Wenn eine Frittier-Zeit auf der Verpackung angegeben ist, empfehlen wir diese Anweisung zu befolgen um das beste Ergebnis zu erhalten.

	ZEIT	TEMPERATUR
Französisch fries	7 – 9 min	190°
Kipnuggets	6 – 8 min	190°
Snacks	4 – 5 min	190°
Fischfilet	6 – 7 min	180°
Hühnerschenkel	5 – 6 min	180°

REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigen Sie das Gerät und die Einzelteile nach jeder Verwendung gründlich:

1. Schalten Sie die Fritteuse aus, indem Sie den Ein-/Aus-Temperaturknopf ganz nach links drehen. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
2. Lassen Sie die Fritteuse abkühlen.
3. Verstauen Sie das Kabel in dem Fach an der Rückseite der Fritteuse.
4. Öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie den Frittierkorb aus der Fritteuse.
5. Nehmen Sie den Innentopf aus der Fritteuse und gießen Sie das Öl oder flüssige Fett in einen Behälter. Flüssige Fett und Bratöl geben Sie am besten bei Ihrer Stadtverwaltung ab. Dies kann für andere Zwecke wiederverwendet werden.
6. Entfernen Sie das restliche Öl mithilfe von absorbierendem Küchenpapier.
7. Reinigen Sie die Innenseite der Pfanne und den Frittierkorb gründlich mit Wasser, Spülmittel und einem weichen Schwamm. Trocknen Sie alles gründlich ab.
8. Reinigen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch und eventuell etwas Spülmittel. Trocknen Sie das Gehäuse danach gründlich ab.
9. Setzen Sie das Gerät wieder zusammen.
10. Stellen Sie das Gerät an einen trockenen Platz.

ACHTUNG: Kontrollieren Sie, ob Sie das Bedienfeld mit dem Heizelement richtig eingesetzt haben. Wenn das Feld nicht genau in die Führungsschienen geschoben wird, wird der Schutz aktiviert und das Gerät schaltet sich nicht ein.

- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät bei der Reinigung nicht an die Netzspannung angeschlossen ist.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel oder scharfen Gegenstände (wie Messer oder harte Bürsten).
- Tauchen Sie der Heizelement nie unter Wasser oder in andere Flüssigkeiten und halten Sie es nicht unter fließendes Wasser.

REINIGUNG UND WARTUNG - Flüssige Fett oder Öl ersetzen

Die Qualität des Öles oder flüssige Fettes lässt jedes Mal nach, wenn Sie die Fritteuse benutzen. Ersetzen Sie daher das Öl oder flüssige Fett regelmäßig. Das Auffüllen von Öl oder flüssige Fett führt zu keiner Qualitätsverbesserung. Verwenden Sie qualitativ gutes Öl oder flüssige Fett.

Achtung: Benutzen Sie niemals feste Fette (Fettblocks).

Achtung: Nutzen Sie ausschließlich Öl oder spezielle flüssige Frittierfette.

Erneuern Sie das Öl oder flüssige Fett, wenn:

- es eine dunklere Farbe annimmt;
- es zähflüssig wird;
- kleine Blasen entstehen, die nur langsam platzen; neues, frisches flüssige Fett bildet nämlich große

- Blasen, die schnell platzen;
- die frittierten Lebensmittel ranzig oder merkwürdig, schmecken oder riechen;
- eine größere Rauchentwicklung als normal entsteht.

REINIGUNG UND WARTUNG - Filter ersetzen

Die herausnehmbaren Filter dienen dazu, den Frittiergeruch während der Benutzung zu verringern. Im Laufe der Zeit lässt deren Leistung nach. Ersetzen Sie sie also regelmäßig. (3)

1. Nehmen Sie den Lüftungsdeckel ab.
2. Entfernen Sie die Filter.
3. Setzen Sie neue Filter ein.
4. Setzen Sie den Lüftungsdeckel wieder an.

SERVICE

Sollte sich unverhofft eine Störung ergeben, dann können Sie mit dem BESTRON-Kundendienst Kontakt aufnehmen: www.bestron.com/service

DE

Technische Daten	
Modell	AF351
Spannung	220-240
Frequenz (Hz)	50
Schutzklasse	1
Leistung (Watt)	2200
Geräusch (dB(A))	-
Max. Fassungsvermögen	-
Kurzzeitbetrieb (KB)	-
Geräteabmessung (L x W x H) (cm)	38x21,5x25
Länge des Netzkabels (cm)	80



VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS SUIVANTES!

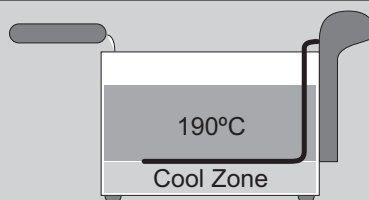
Cette friteuse est équipée d'une Cool Zone. Les particules alimentaires libres coulent vers la zone froide qui a une température plus basse que le reste de l'huile. Dans la Cool Zone, les pièces ne brûlent pas et votre huile ou graisse liquide reste saine plus longtemps.

Veillez lire les instructions de sécurité ci-dessous pour utiliser la Cool Zone de manière responsable.

Ce type de friteuse ne convient qu'à une utilisation avec de l'huile ou de la graisse liquide, et non avec de la graisse solide. L'utilisation de graisse solide comporte le risque d'emprisonner de l'eau dans la graisse, ce qui la fera éclabousser violemment lorsqu'elle est chauffée.

Assurez-vous que l'huile chaude ou la graisse liquide n'entre jamais en contact avec de l'eau ou de l'humidité. Cela entraîne des situations très dangereuses. Prenez les mesures suivantes et lisez ce manuel avant d'utiliser cet appareil.

- **N'utilisez jamais l'appareil à l'extérieur**
- **N'utilisez jamais l'appareil dans des pièces humides (comme des remises, des salles de bains, etc.)**
- **Ne jamais utiliser de graisses solides (blocs)**
- **N'utilisez que de l'huile ou des graisses liquides spécialement adaptées à la friture.**
- **Retirez la glace des aliments surgelés**
- **Séchez correctement les aliments avant de les faire frire**



CERTAINES PARTIES DE L'APPAREIL PEUVENT DEVENIR CHAUDES. NE TOUCHEZ PAS CES PIÈCES POUR ÉVITER DE VOUS BRÛLER.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Assurez-vous que la tension du secteur correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique.
- Installez toujours l'appareil sur une surface stable et plane où il ne peut pas tomber.
- Certaines parties de cet appareil peuvent devenir chaudes ou brûlantes. Évitez de vous brûler. Ne pas toucher.
- Vos mains doivent être sèches lorsque vous touchez cet appareil, son cordon et sa fiche.
- Cet appareil doit perdre de la chaleur, laissez-lui donc un espace suffisant autour de lui. Ne le couvrez pas non plus.
- Cet appareil, son cordon et sa fiche ne doivent pas entrer en contact avec de l'eau.

- Ne touchez pas cet appareil s'il a été en contact avec de l'eau. Débranchez-le immédiatement.
- Cet appareil, son cordon et sa fiche ne doivent pas entrer en contact avec des sources de chaleur ou un feu ouvert.
- Ne laissez jamais le cordon pendre du bord de l'évier, d'un plan de travail ou d'une table.
- Retirez toujours la fiche de la prise lorsque vous n'utilisez pas l'appareil électrique.
- Retirez la fiche de la prise en tirant sur la fiche elle-même et non sur le cordon.
- N'utilisez pas l'appareil électrique si le cordon est endommagé.
- N'allumez pas cet appareil avec une minuterie externe ou un système télécommandé séparé.
- Si l'appareil est défectueux, n'essayez pas de le réparer vous-même. Demandez toujours à un mécanicien qualifié d'effectuer les réparations. Il doit être remplacé par le fabricant, un prestataire technique ou une personne de qualification équivalente, pour éviter tout danger.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de savoir-faire, mais uniquement sous surveillance ou si elles ont reçu des instructions sur la façon d'utiliser l'appareil en toute sécurité. et sont conscients de ses dangers potentiels.
- Les enfants ne sont pas autorisés à nettoyer et entretenir l'appareil, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance.
- Gardez l'appareil et le câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Gardez un œil sur les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- N'utilisez jamais cet appareil dans des endroits humides ou mouillés.
- Ne déplacez jamais l'appareil lorsqu'il est encore allumé et/ou chaud.
- N'utilisez jamais cet appareil sans la quantité nécessaire d'huile de friture ou de graisse liquide.
- N'utilisez jamais de blocs de graisse solide, ni de margarine ou de beurre standard.
- Maintenez toujours le niveau d'huile/graisse entre les repères « MIN » et « MAX ».
- Séchez toujours soigneusement vos aliments et retirez autant de glace que possible des aliments surgelés avant de les faire frire. Les produits humides peuvent provoquer d'importantes éclaboussures d'huile chaude ou de graisse liquide.
- Ne mettez jamais trop de nourriture dans le panier à friture à la fois.
- Ne mettez jamais d'aliments dans l'appareil pendant le préchauffage.

ENVIRONNEMENT

- Jetez les matériaux d'emballage tels que les boîtes en plastique et en carton dans les conteneurs désignés.

- Ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères normales en fin de vie, mais déposez-le dans un point de collecte pour la réutilisation des équipements électriques et électroniques. Recherchez le symbole sur le produit, la notice d'utilisation ou l'emballage indiquant le type de déchet.
- Les matériaux peuvent être utilisés comme indiqué. En nous aidant à réutiliser et à traiter les matériaux ou à recycler les anciens équipements, vous apporterez une contribution importante à la protection de l'environnement.
- Votre municipalité peut vous indiquer où trouver le point de collecte des déchets désigné dans votre quartier.

FONCTIONNEMENT - Généralités

Ce cuiseur mijoteur est destiné uniquement à l'utilisation domestique, et non à l'usage professionnel.

- | | |
|--------------------------------------|---|
| 1. Corps de l'appareil | 7. Bouton marche/arrêt et réglage de la température |
| 2. Poignées résistantes à la chaleur | 8. Lampe témoin d'indication marche/arrêt |
| 3. Couvercle | 9. Lampe témoin de température |
| 4. Regard | 10. Cuve |
| 5. Filtre anti-odeur | 11. Élément de chauffage |
| 6. Panier à friture | 12. Cordon et fiche |

FONCTIONNEMENT - Première utilisation

1. Enlevez l'emballage.
2. Nettoyez l'appareil à fond pour le débarrasser d'éventuels restes de fabrication. Voir 'Nettoyage et entretien'.
3. Remplir le pot d'huile ou de graisse liquide. Le niveau de remplissage de l'huile ou la graisse liquide doit être entre le « MIN » et « MAX » dans le pot. N'utilisez pas de beurre ou margarine régulière.

ATTENTION: Ne jamais utiliser de graisse solide (bloc)

ATTENTION: Utiliser uniquement de l'huile ou de la graisse liquide spécialement conçu pour les friteuses

FONCTIONNEMENT - Coupe circuit thermique

Vous pouvez utiliser la friteuse uniquement si elle est correctement remplie d'huile ou de graisse. Ne mettez jamais l'appareil en marche si le bain ne contient pas la quantité nécessaire d'huile ou de graisse. La friteuse est équipée d'un coupe-circuit thermique. Celui-ci s'enclenche lorsque, par exemple, l'appareil est mis en marche alors qu'il est rempli insuffisamment ou pas du tout. Vous devez alors réinitialiser la friteuse. (2)

1. Pour éteindre la friteuse, tournez le bouton de réglage de la température tout à gauche. Débranchez la fiche.
2. Laissez l'appareil se refroidir complètement.
3. Remettre en route l'appareil en pressant longuement avec une tige non métallique (ca. 6cm) contre la cheville de mise en route à l'arrière du panneau.

FONCTIONNEMENT - Placement de la poignée

Attention ! Pour une utilisation sûre de la friteuse, il est extrêmement important que la poignée est placée correctement.

1. Veuillez insérer les extrémités (A) de la poignée aux yeux du panier
2. Déplacez la poignée vers le haut et appuyez dessus jusqu'à ce qu'il les verrous dans le panier (B)
3. La poignée est correctement placée et prête pour utilisation (C)

FONCTIONNEMENT - Faire frire

La friteuse vous permet de frire des aliments, à une température que vous sélectionnez vous-même.

1. Installez l'appareil sur une surface plane et stable, ne craignant pas la chaleur.
2. Ouvrez le couvercle
3. Sortez le panier à friture de la friteuse.
4. Fermez le couvercle.
5. Branchez la fiche. Le témoin lumineux "on/off" (Marche/arrêt) (8) s'allume.
6. Mettez le bouton de réglage de la température sur la position désirée. Le lampe témoin de température "heating" (9) s'allume. Ce témoin lumineux signale que la résistance thermique est enclenchée et en train de chauffer, la température désirée n'étant pas encore atteinte. Lorsque le témoin lumineux "heating" s'éteint, la température désirée est atteinte.

ATTENTION: Sècher bien les aliments avant de les faire frire.

ATTENTION: Lorsque vous sélectionnez la température, tenez bien compte des aliments que vous allez faire frire. Les aliments précuits (tels que les frites surgelées ou les croquettes de pomme de terre) seront frits à une température plus élevée que les aliments qui n'ont pas été précuits. Voir le tableau 1 et 2 pour une indication des températures et durées.

7. Remplissez le panier à friture et plongez-le doucement dans le bain de friture, puis fermez le couvercle.
8. Une fois que les aliments sont prêts, ouvrez le couvercle d'un seul mouvement, rapide mais sans brusquerie, pour que les vapeurs ne vous brûlent pas. Sortez le panier du bain de friture. Le bord du panier comporte un crochet par lequel vous pouvez l'accrocher au rebord du bain de friture, à l'intérieur. Ainsi, l'huile superflue peut s'égoutter dans le bain. Disposer la nourriture sur un plat ou une terrine délicatement.
9. Lorsque vous avez fini votre friture, éteignez la friteuse en tournant le bouton de réglage de la température tout à gauche en position 'off'. Débranchez la fiche.

ATTENTION:

- Grandes quantités d'aliments surgelés doivent être décongelées à l'avance pour éviter que l'huile ait refroidi trop loin.
- Les aliments à frire doivent être bien secs au moment d'être plongés dans la friteuse. Un aliment humide fera gicler violemment la friture brûlante.
- L'utilisation de frites fraîches maison, assurez-vous qu'ils sont secs! Parce que les frites fraîches faites maison sont généralement plus humides que vous pouvez congeler des frites.
- Ne passez à la friture les frites destinées au four.
- Ne passez pas à la friture les pommes de terre conservées trop longtemps, ou celles qui commencent à germer.
- Ne placez pas trop d'aliments à la fois dans le panier à friture.
- Filtrez régulièrement votre bain de friture pour ne pas laisser s'accumuler miettes et débris.
- Faites très attention lorsque vous remplissez et videz la friteuse, et lorsque vous ouvrez et fermez le couvercle. L'intérieur du couvercle et l'intérieur du bain de friture sont brûlants, et les éclaboussures d'huile peuvent causer des brûlures.

FONCTIONNEMENT - Temps de friture des aliments non congelés

Notez que ces indications de température sont approximatif et peuvent varier en fonction de la quantités et des gout de chacun. Si les instructions de cuisson sont mentionnées sur l'emballage des aliments nous vous conseillons de suivre ces instructions pour avoir les meilleurs résultats.

	TEMPS	TEMPÉRATURE
Frites *	Phase 1 6 – 8 min	160°
	Phase 2 6 – 8 min	190°
Calamars	9 – 11 min	150°
Crevette	8 – 10 min	130°
Merlan (filet)	6 – 8 min	150°
Boulettes de viande	8 – 10 min	170°
Pilons de poulet	8 – 10 min	180°

* Les pommes Frites fraîche, doivent être cuites en 2 phases. 1er phase 6 à 8 minutes à 160 degrés , puis 6 à 8 minutes à 190 degrés.

FONCTIONNEMENT - Temps de friture des aliments congelés

Si vous utilisez des aliments surgelés, la température de l'huile va rapidement descendre. C'est pour cela qu'il est important d'utiliser une température supérieure, cela réduira le temps de cuisson.

Notez que ces indications de température sont approximatif et peuvent varier en fonction de la quantités et des gout de chacun. Si les instructions de cuisson sont mentionnées sur l'emballage des aliments nous vous conseillons de suivre ces instructions pour avoir les meilleurs résultats.

	TEMPS	TEMPÉRATURE
Frites	7 – 9 min	190°
Nuggets de poulet	6 – 8 min	190°
Snacks	4 – 5 min	190°
Filet de poisson	6 – 7 min	180°
Pilons de poulet	5 – 6 min	180°

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyez l'appareil et tous les composants chaque fois que vous les avez utilisés.

1. Pour éteindre la friteuse, tournez le bouton de réglage de la température tout à gauche. Débranchez la fiche.
2. Laissez la friteuse refroidir.
3. Rangez le cordon dans l'espace prévu à cet effet, à l'arrière de la friture.
4. Ouvrez le couvercle et sortez le panier à friture de la friteuse.
5. Sortez le bain de la friteuse et videz la friture usagée dans un récipient. Donnez à recycler la friture usagée. Elle est réutilisable dans d'autres applications.
6. Enlevez l'huile restante avec du papier de cuisine.
7. Nettoyez l'intérieur du bain de friture et le panier à friture à fond, avec de l'eau chaude additionnée d'un peu de détergent pour la vaisselle et une éponge non abrasive. Séchez-les ensuite avec soin.
8. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon humide et éventuellement un peu de détergent pour la vaisselle. Séchez-le ensuite avec soin.
9. Assemblez de nouveau l'appareil
10. Rangez l'appareil dans un endroit sec.

ATTENTION: Vérifiez que vous avez monté correctement le panneau de commande avec le élément chauffage. Si le panneau n'est pas enfilé exactement dans les guides, le coupe-circuit entre en fonction automatiquement et l'appareil ne peut pas être mis en marche.

- L'appareil ne doit pas être branché sur le réseau électrique pendant que vous le nettoyez.
- N'utilisez pas de détergents agressifs ou décapants ni d'objets tranchants (tels que couteaux ou brosses dures) pour le nettoyage.
- N'immergez jamais le élément de chauffage (11) dans l'eau ou tout autre liquide, et ne la tenez pas non plus sous l'eau courante.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN - Renouvellement du bain de friture

La qualité de l'huile ou de la graisse de votre bain se détériore à chaque utilisation. Renouvelez donc régulièrement le bain de friture. Rajouter de l'huile ou de la graisse dans un bain usagé n'en améliore pas la qualité. Utilisez de l'huile ou de la graisse (liquide) de bonne qualité.

ATTENTION: Ne jamais utiliser de graisse solide (bloc)

ATTENTION: Utiliser uniquement de l'huile ou de la graisse liquide spécialement conçu pour les friteuses

Renouvelez le bain de friture dans les cas suivants:

- le bain de friture prend une couleur foncée;
- le bain de friture prend une consistance poisseuse;
- de petites bulles montent dans le bain de friture et ne se dissolvent que lentement (dans un bain de

- friture frais, les bulles qui se forment sont grosses et disparaissent rapidement);
- les aliments passés à la friture ont un goût ou une odeur rance;
- la fumée est excessive.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN - Remplace les filtres

Les filtres amovibles sont destinés à pour diminuer l'odeur de friture pendant l'utilisation de la friteuse. L'efficacité diminue avec l'usage. Remplacez-les donc régulièrement. (3)

1. Retirez le couvercle de ventilation.
2. Retirez les filtres.
3. Placez les filtres neufs.
4. Placez le couvercle de ventilation.

SERVICE

En cas de panne ou de dysfonctionnement de votre appareil, contactez le service assistance de BESTRON : www.bestron.com/service

FR

Spécifications techniques	
Modèle	AF351
Tension	220-240
Fréquence (Hz)	50
Classe de protection	1
Puissance (Watt)	2200
Bruit (dB(A))	-
Max. Capacité	-
Opération de courte durée (KB)	-
Dimensions de l'appareil (L x H x P) (cm)	38x21,5x25
Longueur du cordon (cm)	80



LEES DE VOLGENDE INSTRUCTIES ZORGVULDIG DOOR!

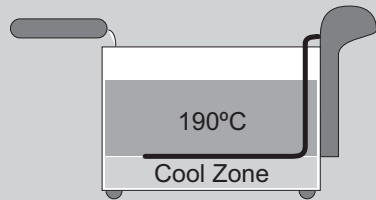
Deze frituse is uitgerust met een Cool Zone. Vrije voedseldeeltjes zinken naar de Cool Zone, die een lagere temperatuur heeft dan de rest van de olie. In de Cool Zone verbranden de onderdelen niet en blijft je olie of vloeibaar vet langer gezond.

Lees onderstaande veiligheidsinstructies om de Cool Zone op een verantwoorde manier te gebruiken.

Dit type frituse is alleen geschikt voor gebruik met olie of vloeibaar vet, en niet voor vast vet. Het gebruik van vast vet brengt het risico met zich mee dat er water in het vet blijft zitten, waardoor het bij verhitting heftig gaat spatten.

Zorg ervoor dat hete olie of vloeibaar vet nooit in contact komt met water of vocht. Dit levert zeer gevaarlijke situaties op. Neem de volgende maatregelen en lees deze handleiding voordat u dit apparaat gebruikt.

- **Gebruik het apparaat nooit buiten**
- **Gebruik het apparaat nooit in vochtige ruimtes (zoals schuren, badkamers, etc.)**
- **Nooit gebruik maken van vaste vetten (blokken)**
- **Gebruik alleen olie of vloeibare vetten die specifiek geschikt zijn om te frituren**
- **Verwijder ijs uit bevroren voedsel**
- **Droog voedsel goed voordat u het frituurt**



**BEPAALEDE ONDERDELEN VAN HET APPARAAT KUNNEN HEET WORDEN.
RAAK DEZE ONDERDELEN NIET AAN OM TE VOORKOMEN DAT U ZICH VERBRANDT.**

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met de spanning vermeld op het typeplaatje.
- Installeer het apparaat altijd op een stabiele en vlakke ondergrond waar het niet kan omvallen.
- Delen van dit apparaat kunnen warm of heet worden. Vermijd dat u zich verbrandt. Niet aanraken.
- Uw handen moeten droog zijn als u dit apparaat, het snoer en de stekker, aanraakt.
- Dit apparaat moet zijn warmte kwijt, dus zorg voor voldoende ruimte eromheen. Dek het ook niet af.
- Dit apparaat, het snoer en de stekker mogen niet in contact komen met water.
- Raak dit apparaat niet aan als het in contact is geweest met water. Haal de stekker onmiddellijk uit het stopcontact.
- Dit apparaat, het snoer en de stekker mogen niet in contact komen

met warmtebronnen of open vuur.

- Laat het snoer nooit over de rand van de gootsteen, een werkblad of een tafel hangen.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact als u het elektrische apparaat niet gebruikt.
- Haal de stekker uit het stopcontact door aan de stekker zelf te trekken en niet aan het snoer.
- Gebruik het elektrische apparaat niet als het snoer beschadigd is.
- Schakel dit apparaat niet in met een externe timer of een afzonderlijk op afstand bedienbaar systeem.
- Als het apparaat defect is, probeer het dan niet zelf te repareren. Laat reparaties altijd uitvoeren door een gekwalificeerde monteur. Het moet worden vervangen door de fabrikant, een technische dienstverlener of een persoon met een gelijkwaardige kwalificatie, om elk gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen ouder dan 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en kennis, maar alleen onder toezicht of als ze zijn geïnstrueerd over het veilige gebruik van het apparaat. en zich bewust zijn van de potentiële gevaren ervan.
- Kinderen mogen het apparaat niet schoonmaken en onderhouden, behalve als ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Houd kinderen in de gaten, zodat ze niet met het apparaat spelen.
- Gebruik dit apparaat nooit op vochtige of natte locaties.
- Verplaats het apparaat nooit als het nog aanstaat en/of heet is.
- Gebruik dit apparaat nooit zonder de benodigde hoeveelheid frituurolie of vloeibaar vet.
- Gebruik nooit vaste vetblokken of standaard margarine of boter.
- Houd het olie-/vetpeil altijd tussen de markeringen "MIN" en "MAX".
- Droog uw voedsel altijd grondig af en verwijder zoveel mogelijk ijs uit bevroren voedsel voordat u het frituurt. Vochtige producten kunnen ernstige spatten van de hete olie of het vloeibare vet veroorzaken.
- Doe nooit teveel voedsel tegelijk in de frituurmand.
- Plaats nooit voedsel in het apparaat tijdens het voorverwarmen.

OMGEVING

- Gooi verpakkingsmateriaal zoals plastic en kartonnen dozen weg in de daarvoor bestemde containers.
- Gooi dit product aan het einde van zijn levensduur niet weg bij het normale huisvuil, maar lever het in bij een inzamelpunt voor hergebruik van elektrische en elektronische apparatuur. Zoek naar het symbool op het product, de gebruiksaanwijzing of de verpakking dat het soort afval aangeeft.

- De materialen kunnen gebruikt worden zoals aangegeven. Door ons te helpen de materialen te hergebruiken en te verwerken of de oude apparatuur op een andere manier te recyclen, levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van het milieu.
- Uw gemeente kan u vertellen waar u het aangewezen afvalinzamelpunt bij u in de buurt kunt vinden.

WERKING - Algemeen

De friteuse is alleen bedoeld voor huishoudelijke doeleinden, niet voor professioneel gebruik.

- | | |
|-------------------------------|--|
| 1. Behuizing | 7. Gecombineerde aan/uit- en temperatuurknop |
| 2. Hittebestendige handgrepen | 8. Aan-/uit indicatielampje |
| 3. Deksel | 9. Temperatuurindicatielampje |
| 4. Kijkvenster | 10. Binnenpan |
| 5. Reukfilter | 11. Verwarmingselement |
| 6. Frituurmandje | 12. Snoer met stekker |

WERKING - Eerste gebruik

1. Verwijder de verpakking.
2. Reinig het apparaat grondig om eventuele fabricageresten te verwijderen. Zie 'Reiniging en onderhoud'.
3. Vul de pan met olie of vloeibaar vet. Het niveau moet tussen de markeringen 'MIN' en 'MAX' in de pan liggen.

LET OP: Gebruik nooit vast vet (blokken).

LET OP: Gebruik alleen vloeibaar vet of olie specifiek geschikt voor frituren.

WERKING - Oververhittingsbeveiliging

U kunt de friteuse alleen gebruiken als hij met olie of vloeibaar vet gevuld is. Schakel het apparaat niet in als de pan leeg is of als er te weinig olie of vloeibaar vet in de pan zit. De friteuse is voorzien van een oververhittingsbeveiliging. Deze schakelt in als de temperatuur te hoog oploopt bijvoorbeeld bij te weinig olie of vloeibaar vet. U moet de friteuse dan resetten. (2)

1. Schakel de friteuse uit door de aan/uit- en temperatuurknop geheel naar links te draaien. Neem de stekker uit het stopcontact.
2. Laat het apparaat geheel afkoelen.
3. Reset het apparaat door een lange (min. 6cm lang) niet-metalen pin tegen het resetpinnetje in het gaatje aan de achterkant van het paneel te drukken.

WERKING - Plaatsing van de handgreep

Let op! Voor veilig gebruik van de friteuse is het uiterst belangrijk dat de handgreep op correcte wijze wordt geplaatst.

1. Knijp de metalen uiteinden van de handgreep bij elkaar en plaats ze in de ronde openingen van het mandje (A)
2. Beweeg de handgreep omhoog en druk door totdat het vergrendelt aan het mandje (B)
3. De handgreep is nu correct geplaatst en is nu klaar voor een veilig gebruik (C)

WERKING - Frituren

Met de friteuse kunt u producten frituren op de door u gewenste temperatuur.

1. Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke en hittebestendige ondergrond
2. Haal de deksel van de friteuse.
3. Verwijder het frituurmandje.
4. Doe de deksel erop.
5. Steek de stekker in het stopcontact. Het indicatielampje "on/off" (8) gaat aan.
6. Draai de thermostaatknop in de gewenste stand. Het temperatuurindicatielampje "heating" (9) gaat aan.

Dit indicatielampje geeft aan dat het verwarmingselement is ingeschakeld en de gewenste temperatuur nog niet is bereikt. Als het indicatielampje "heating" uit gaat, dan is de gewenste temperatuur bereikt.

LET OP: Maak de etenswaar eerst goed droog, alvorens het te gaan frituren.

LET OP: Houd bij het instellen van de temperatuur rekening met de etenswaren die u gaat frituren. Voorgekookte of voorgebakken etenswaren (zoals diepvriesfrites of aardappelkroketten) moet u bij een hogere temperatuur frituren dan etenswaren die niet voorgekookt of voorgebakken zijn. Zie Tabel 1 en 2 voor een indicatie van de frituurtemperatuur en -tijden.

7. Laat een gevuld frituurmandje voorzichtig in de friteuse zakken en doe vervolgens de deksel erop.
8. Als de producten gereed zijn, haal de deksel volledig eraf, zodat u zich niet brandt aan ontsnappende dampen. Verwijder het mandje uit de pan. Met behulp van het haakje aan het mandje kunt u het mandje eerst aan de binnenrand van de pan laten hangen. Zo kan overtollige olie eerst uit het mandje druipen. Schud daarna voorzichtig het gefrituurde voedsel op een bord of een schaal.
9. Schakel wanneer u klaar bent met frituren de friteuse uit door de aan/uit- en temperatuurnop geheel naar links in de stand 'off' te draaien. Neem de stekker uit het stopcontact.

LET OP:

- Zorg ervoor dat de producten goed droog zijn voordat u ze frituurt. Vochtige producten kunnen de hete olie of vet hevig doen opspatten.
- Frituur geen ovenfrites.
- Bij het gebruik van verse eigen gemaakte frites, zorg ervoor dat deze goed droog zijn! Omdat vers eigen gemaakte frites over het algemeen vochtiger kunnen zijn dan diep gevroren frites.
- Frituur geen aardappels die al te lang liggen of al aan het spruiten zijn.
- Plaats niet te veel etenswaren in de frituurmand.
- Filter de olie of het vet regelmatig om kruimels en voedseldeeltjes te verwijderen.
- Wees uiterst voorzichtig bij het vullen en legen van de friteuse en bij het openen en sluiten van de deksel. De binnenzijde van de deksel en de pan zijn erg heet en de hete damp, vet- of oliespetters kunnen brandwonden veroorzaken.

WERKING - Baktijden van onbevroren etenswaren

Houd er rekening mee dat deze tijden bij benadering zijn en kunnen variëren afhankelijk van de hoeveelheid, de kwaliteit en uw persoonlijke voorkeur. Wanneer er baktijden staan aangegeven op de verpakking van de etenswaren, dan adviseren wij u om die aan te houden voor het beste resultaat.

	TIJD	TEMPERATUUR
Verse frites *	Fase 1 6 – 8 min	160°
	Fase 2 6 – 8 min	190°
Inktvisringen	9 – 11 min	150°
Garnalen	8 – 10 min	130°
Witvis (filet)	6 – 8 min	150°
Gehaktballen	8 – 10 min	170°
Kipkluijjes	8 – 10 min	180°

** Verse friet dient in 2 fasen gebakken te worden. Eerst 6-8 minuten op 160 graden en daarna 6-8 minuten op 190 graden.*

WERKING - Baktijden van bevroren etenswaren

Wanneer u bevroren etenswaren onderdompelt in de friteuse, zal de temperatuur van de olie snel afnemen. Het is daarom belangrijk om hogere temperaturen aan te houden. De frituurtijd zal hierdoor wel afnemen.

Houd er rekening mee dat deze tijden bij benadering zijn en kunnen variëren afhankelijk van de hoeveelheid, de kwaliteit en uw persoonlijke voorkeur. Wanneer er baktijden staan aangegeven op de verpakking van de etenswaren, dan adviseren wij u om die aan te houden voor het beste resultaat.

	TIJD	TEMPERATUUR
Frites	7 – 9 min	190°
Kipnuggets	6 – 8 min	190°
Snacks	4 – 5 min	190°
Visfilet	6 – 7 min	180°
Kipkluijjes	5 – 6 min	180°

REINIGING EN ONDERHOUD

Reinig het apparaat en de losse onderdelen grondig na elk gebruik:

1. Schakel de friteuse uit door de aan/uit- en temperatuurknop geheel naar links te draaien. Neem de stekker uit het stopcontact.
2. Laat de friteuse afkoelen.
3. Berg het snoer op in de ruimte aan de achterzijde van de friteuse.
4. Haal de deksel eraf en neem frituurmand uit de friteuse.
5. Neem de binnenpan uit de friteuse en giet de olie of het vet in een bak. Frituurvet en bakolie kunt u het beste bij uw gemeente inleveren. Het kan hergebruikt worden voor andere doeleinden.
6. Verwijder de resterende olie met behulp van absorberend keukenpapier.
7. Reinig de binnenkant van de pan en het frituurmandje grondig met heet water, afwasmiddel en een niet schurende spons. Droog ze vervolgens grondig.
8. Reinig de behuizing met een vochtige doek en eventueel wat afwasmiddel. Droog de behuizing vervolgens grondig.
9. Zet het apparaat weer in elkaar.
10. Berg het apparaat op een droge plaats op.

LET OP : Controleer of het bedieningspaneel met het verwarmingselement op de juiste wijze is geplaatst. Als het paneel niet precies in de geleiders wordt geschoven, zal de beveiliging worden geactiveerd en zal het apparaat niet inschakelen.

- Zorg ervoor dat het apparaat niet is aangesloten op de netvoeding als u het gaat schoonmaken.
- Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of scherpe voorwerpen (zoals messen of harde borstels) bij het reinigen.
- Dompel het verwarmingselement nooit in water of een andere vloeistof en houd deze ook niet onder stromend water.

REINIGING EN ONDERHOUD - Olie of vloeibaar vet vervangen

De kwaliteit van de olie of het vloeibare vet gaat elke keer dat u de friteuse gebruikt achteruit. Vervang daarom de olie of het vloeibare vet regelmatig. Alleen bijvullen van olie of vloeibare vet levert geen kwaliteitsverbetering op. Gebruik olie of vloeibaar vet van een goede kwaliteit.

LET OP: Gebruik nooit vast vet (blokken).

LET OP: Gebruik alleen vloeibaar vet of olie specifiek geschikt voor frituren.

Ververs de olie of het vloeibare vet als:

- deze donkerder van kleur wordt;
- deze stroperiger wordt;
- kleine belletjes ontstaan die slechts langzaam verdwijnen; nieuw, vers vet vormt namelijk grote bellen die snel verdwijnen;
- de gefrituurde etenswaren een vieze of vreemde, smaak of geur hebben;
- er meer rookontwikkeling is dan normaal.

REINIGING EN ONDERHOUD - Filters vervangen

De uitneembare filters zijn bedoeld om de frituurgeur tijdens gebruik te verminderen. In de loop der tijd vermindert de werkzaamheid. Vervang ze dus regelmatig. (3)

1. Neem het ventilatiedeksel eraf.
2. Neem de filter eruit.
3. Plaats nieuwe filter.
4. Zet het ventilatiedeksel weer vast.

SERVICE

Mocht zich onverhoopt een storing voordoen, dan kunt u contact opnemen met de BESTRON-servicedienst: www.bestron.com/service

NL

Technische Specificaties	
Model	AF351
Spanning	220-240
Frequentie (Hz)	50
Veiligheidsklasse	1
Vermogen (Watt)	2200
Geluidsniveau (dB(A))	-
Max. Capaciteit	-
Maximale aaneengesloten gebruiksduur (KB)	-
Apparaat-afmetingen (L x B x H) (cm)	38x21,5x25
Kabellengte (cm)	80



PLEASE READ THE FOLLOWING INSTRUCTIONS CAREFULLY!

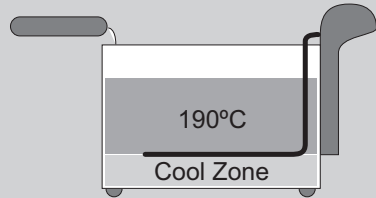
This fryer is equipped with a Cool Zone. Free food particles sink to the Cool Zone which has a lower temperature than the rest of the oil. In the Cool Zone the parts will not burn and your oil or liquid fat stays healthy longer.

Please read the safety instructions below to use the Cool Zone in a responsible way.

This type of fryer is only suitable for use with oil or liquid fat, and not with solid fat. Using solid fat entails the risk of trapping water in the fat which will cause it to spatter violently when heated up.

Make sure that hot oil or liquid fat never comes into contact with water or moisture. This results in very dangerous situations. Take the following measures and read this manual before using this device.

- **Never use the appliance outside**
- **Never use the appliance in damp rooms (like sheds, bathrooms, etc.)**
- **Never using solid fats (blocks)**
- **Only use oil or liquid fats specifically suitable for frying**
- **Remove ice from frozen food**
- **Properly dry foods before frying them**



**CERTAIN PARTS OF THE APPLIANCE MAY GET HOT.
DO NOT TOUCH THESE PARTS TO PREVENT BURNING YOURSELF.**

SAFETY INSTRUCTIONS

- Make sure that the mains voltage matches with the voltage shown on the rating plate.
- Always install the appliance on a stable and level surface where it cannot fall over.
- Parts of this appliance may become warm or hot. Avoid burning yourself. Do not touch.
- Your hands must be dry when you touch this appliance, it's cord and plug.
- This appliance must lose it's heat so give it sufficient clearance around it. Also do not cover it.
- This appliance, it's cord and plug may not come into contact with water.
- Do not touch this appliance if it have been in contact with water. Immediately unplug it.
- This appliance, it's cord and plug may not come into contact with heat sources or open fire.

- Never let the cord hang over the edge of the sink, a worktop or a table.
- Always remove the plug from the socket when you are not using the electrical appliance.
- Remove the plug from the socket by pulling the plug itself and not the cord.
- Do not use the electrical appliance if the cord is damaged.
- Do not switch on this appliance with an external timer or a separate remote controlled system.
- If the appliance is defective, do not try to repair it yourself. Always have a qualified mechanic carry out any repairs. It should be replaced by the manufacturer, a technical service provider or a person with an equivalent qualification, to avoid any danger.
- This appliance may be used by children over the age of 8 years old and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and know-how, but only if supervised or if they have been instructed on how to use the appliance safely and are aware of its potential dangers.
- Children are not allowed to clean and maintain the appliance, except if they are over the age of 8 years old and supervised.
- Keep the appliance and the cable out of reach of children under the age of 8 years old.
- Keep an eye on children to ensure that they do not play with the appliance.
- Never use this appliance in damp or wet locations.
- Never move the appliance when it is still on and/or hot.
- Never use this appliance without the necessary quantity of frying oil or liquid fat.
- Never use solid fat blocks or standard margarine or butter.
- Always keep the oil/fat level between the “MIN” and “MAX” markings.
- Always dry your food thoroughly and remove as much ice as possible from frozen food before frying it. Moist products can cause severe splashing of the hot oil or liquid fat.
- Never put too much food in the frying basket at one time.
- Never put the food in the unit during preheating.

ENVIRONMENT

- Dispose of packaging material such as plastic and cardboard boxes in the designated containers.
- Do not dispose of this product as normal domestic waste at the end of its life, but hand it in at a collection point for the reuse of electric and electronic equipment. Look for the symbol on the product, the user instructions or the packaging showing the type of waste.
- The materials can be used as indicated. By helping us reuse and process the materials or otherwise recycle the old equipment, you will be making an important contribution towards the protection of the environment.
- Your municipality can tell you where to find the designated waste collection point in your neighbourhood.

OPERATION - General

The fat fryer is only intended for domestic use, not for professional use.

- | | |
|---------------------------|---|
| 1. Housing | 7. Combined on/off and temperature control dial |
| 2. Heat resistant handles | 8. On/off pilot light |
| 3. Lid | 9. Temperature pilot light |
| 4. Viewing window | 10. Inner pan |
| 5. Anti-odor filter | 11. Heating element |
| 6. Frying basket | 12. Power cord and plug |

OPERATION - Using for the first time

1. Remove the appliance from the packaging.
2. Clean the appliance thoroughly to remove any manufacturing residues (see "Cleaning and maintenance").
3. Fill the pan with oil or liquid fat. The level should be between the marks 'MIN' and 'MAX'.

ATTENTION: Never using solid fats (blocks)

ATTENTION: Only use oil or liquid fats specifically suitable for frying

OPERATION - Overheating safeguard

You can use the deep fryer only when it is filled with oil or fat. Do not use the appliance if the bowl is empty or does not contain sufficient oil or fat. The deep fryer is equipped with an overheating safeguard. This will be activated if the temperature is rising, for example, you use the appliance without (sufficient) oil or fat. Should this happen, you have to rest the deep fryer. (2)

1. Switch off the deep fryer by turning the On/Off - temperature control knob completely to the left. Disconnect the plug from the wall socket.
2. Allow the appliance to cool down completely.
3. Reset the appliance by pressing with a long (min. 6cm long) nonmetal pin against the reset switch in the hole at the backside of the panel.

OPERATION - Placement of the handle

Attention! For safe use of the fryer, it is extremely important that the handle is placed correctly.

1. Please fit the ends (A) of the handle into the eyes of the basket
2. Move the handle upwards and press it until it locks to the basket (B)
3. The handle is placed correctly and is now ready for safe use (C)

OPERATION - Deep frying

You can use the deep fryer to fry ingredients at the temperature you require.

1. Place the appliance on a stable, flat, heat-resistant surface.
2. Remove the lid.
3. Remove the frying basket.
4. Put the lid on the fat fryer.
5. Put the plug into the wall socket. The "on/off" pilot light (8) will illuminate.
6. Turn the temperature control knob to the required setting. The temperature pilot light "heating" (9) will illuminate. This indicator light shows that the heating element has been switched on, but that the required temperature has not been reached. The required temperature has been reached once the "heating" indicator light extinguishes.

ATTENTION: Properly dry foods before frying them

ATTENTION: When setting the temperature take account into the food you intend to fry. Pre-cooked or pre-fried food (such as deep-freeze chips or potato rissoles) will need to be fried at a higher temperature than food that has not been pre-cooked or pre-fried. See Table 1 or the table on the panel of the deep fryer for an indication of the frying temperatures and times.

7. Lower the filled frying basket gently into the deep fryer and put the lid on the fat fryer.
8. Once the food is ready open the lid completely to ensure that you will not get burnt by the escaping steam. Remove it gently from the bowl. You can use the hook fitted to the frying basket to hang it on the inner rim of the bowl; the excess oil can then drip from the frying basket. Then carefully place the food on a plate or in a bowl.
9. When you have finished frying switch off the deep fryer by rotating the On/Off-temperature control knob fully to the left (to the 'Off' position). Disconnect the plug from the wall socket.

WARNING:

- Large amounts of frozen food must be thawed in advance to prevent that the oil cools down too far
- Make sure that the food is thoroughly dry before you fry it. Moist products can cause severe splashing of the hot oil or fat.
- When you're using fresh homemade French fries, make sure they are dry! Because fresh homemade French fries generally contain more moisture than deep frozen fries
- Do not fry oven-ready chips.
- Do not fry potatoes that have been stored for too long, or are beginning to develop shoots.
- Do not put too much food in the frying basket at one time, keep the edge as maximum.
- Filter the oil or fat at regular intervals to remove any breadcrumbs and particles of food.
- Take extreme care when filling and emptying the deep fryer, and when opening and closing the lid. The inside of the lid and the bowl are both very hot; the hot vapours and splashes of fat or oil can also cause burns.

OPERATION - Baking times for frozen foods

Please note that these times are approximations and may vary depending on quantity, quality and personal preference. If baking instructions are noted on the food's packaging we advise you to follow these in order to get the best results.

	TIME	TEMPERATURE
Fries *	Phase 1 6 – 8 min	160°
	Phase 2 6 – 8 min	190°
Calamari	9 – 11 min	150°
Shrimp	8 – 10 min	130°
Whiting (fillet)	6 – 8 min	150°
Meatballs	8 – 10 min	170°
Chicken drumsticks	8 – 10 min	180°

* *Fresh fries need to be baked in two phases. Firstly, 6-8 minutes on 160 degrees and then 6-8 minutes on 190 degrees.*

OPERATION - Baking times for unfrozen foods

Whenever you submerge frozen foods into the fryer the temperature will quickly decrease. Therefore, it's important to set a higher temperature. The frying time will also decrease because of this.

Please note that these times are approximations and may vary depending on quantity, quality and personal preference. If baking instructions are noted on the food's packaging we advise you to follow these in order to get the best results.

	TIME	TEMPERATURE
Fries	7 – 9 min	190°
Chicken nuggets	6 – 8 min	190°
Snacks	4 – 5 min	190°
Fish fillet	6 – 7 min	180°
Chicken drumsticks	5 – 6 min	180°

CLEANING AND MAINTENANCE

Clean the appliance and the loose parts thoroughly after each use:

1. Switch off the deep fryer by turning the On/Off - temperature control knob fully to the left. Disconnect the plug from the wall socket.
2. Allow the deep fryer to cool.
3. Store the power cord in the compartment at the back of the deep fryer.
4. Remove the lid and the frying basket from the deep fryer.
5. Remove the inner pan from the deep fryer and pour the oil or fat into a receptacle. Preference is given to handing in frying oil and fat to your municipality; these can be reused for other purposes.
6. Remove the remaining oil using absorbent paper kitchen towel.
7. Thoroughly clean the inside of the bowl and frying basket with hot water to which a little washing-up liquid has been added; do NOT use scourers. Then dry them thoroughly.
8. Clean the housing with a damp cloth, if necessary with an additional couple of drops of washing-up liquid. After cleaning, dry the housing thoroughly.
9. Reassemble the appliance.
10. Keep the appliance in a dry place.

ATTENTION: Verify that you have fitted the control panel with the heating element in the correct manner. If the panel is not slid into the guides correctly then the safeguard will be activated; if this occurs it will not be possible to switch on the appliance.

- Verify that the appliance is not connected to the power supply before you clean it.
- Never use corrosive or scouring cleaning agents or sharp objects (such as knives or hard brushes) to clean the appliance.
- Never immerse the heating element (11) unit in water or another liquid and never place it under flowing water.

CLEANING AND MAINTENANCE - Replacing the oil or fat

The quality of the oil or fat deteriorates every time you use the deep fryer. For this reason you will need to replace the oil or fat at regular intervals. Topping up the oil or fat will not improve the quality. Use good quality oil or (liquid) fat.

ATTENTION: Never using solid fats (blocks)

ATTENTION: Only use oil or liquid fats specifically suitable for frying

Replace the oil or fat when:

- it becomes darker in colour;
- it becomes thicker in consistency;
- small air bubbles are seen that take a long time to disappear; in new, fresh fat the air bubbles are large and they also disappear rapidly;
- the fried food has an unpleasant or strange taste or smell;
- the appliance emits more smoke than usual.

CLEANING AND MAINTENANCE - Replacing the filters

The disposable filters are intended to reduce the smell of frying when using the appliance. They become less effective over the course of time, and for this reason they need to be replaced at regular intervals. (3)

1. Remove the ventilation cover.
2. Remove the filters.
3. Fit new filters.
4. Fit the ventilation cover back.

SERVICE

If an unexpected problem occurs, please contact the BESTRON service department:
www.bestron.com/service

EN

Technical Specifications	
Model	AF351
Mains	220-240
Frequency (Hz)	50
Safety Class	1
Power (Watt)	2200
Noise (dB(A))	-
Max. Capacity	-
Maximum continuous operating time (KB)	-
Dimensions (L x W x H) (cm)	38x21,5x25
Cable length (cm)	80



SI PREGA DI LEGGERE ATTENTAMENTE LE SEGUENTI ISTRUZIONI!

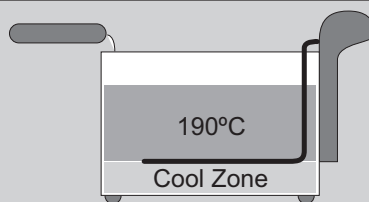
Questa friggitrice è dotata di una Cool Zone. Le particelle di cibo libere affondano nella zona fredda che ha una temperatura inferiore rispetto al resto dell'olio. Nella Cool Zone le parti non bruciano e l'olio o il grasso liquido rimangono sani più a lungo.

Si prega di leggere le istruzioni di sicurezza riportate di seguito per utilizzare Cool Zone in modo responsabile.

Questo tipo di friggitrice è adatta solo per l'uso con olio o grasso liquido e non con grasso solido. L'utilizzo di grasso solido comporta il rischio di intrappolare acqua nel grasso che, una volta riscaldato, ne farà schizzare violentemente.

Assicurarsi che l'olio caldo o il grasso liquido non entrino mai in contatto con acqua o umidità. Ciò si traduce in situazioni molto pericolose. Adottare le seguenti misure e leggere questo manuale prima di utilizzare questo dispositivo.

- **Non utilizzare mai l'apparecchio all'aperto**
- **Non utilizzare mai l'apparecchio in ambienti umidi (come capannoni, bagni, ecc.)**
- **Non utilizzare mai grassi solidi (blocchi)**
- **Utilizzare solo olio o grassi liquidi specifici per la frittura**
- **Rimuovere il ghiaccio dagli alimenti congelati**
- **Asciugare adeguatamente gli alimenti prima di friggerli**



ALCUNE PARTI DELL'APPARECCHIO POTREBBERO SURRISCALDARSI. NON TOCCARE QUESTE PARTI PER EVITARE DI SCOTTARSI.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Assicurarsi che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta.
- Installare sempre l'apparecchio su una superficie stabile e piana dove non possa cadere.
- Parti di questo apparecchio potrebbero diventare calde o surriscaldate. Evita di bruciarti. Non toccare.
- Le tue mani devono essere asciutte quando tocchi questo apparecchio, il cavo e la spina.
- Questo apparecchio deve perdere calore, quindi lasciargli spazio sufficiente attorno. Inoltre non coprirlo.
- Questo apparecchio, il suo cavo e la spina non devono entrare in contatto con l'acqua.
- Non toccare questo apparecchio se è stato a contatto con l'acqua. Scollegatelo immediatamente.
- Questo apparecchio, il suo cavo e la spina non devono entrare in contatto con fonti di calore o fiamme libere.

- Non lasciare mai che il cavo penda dal bordo del lavandino, del piano di lavoro o del tavolo.
- Rimuovere sempre la spina dalla presa quando non si utilizza l'apparecchio elettrico.
- Togliere la spina dalla presa tirando la spina stessa e non il cavo.
- Non utilizzare l'apparecchio elettrico se il cavo è danneggiato.
- Non accendere questo apparecchio con un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- Se l'apparecchio è difettoso, non tentare di ripararlo da soli. Far eseguire sempre eventuali riparazioni a un meccanico qualificato. dovrebbe essere sostituito dal produttore, da un fornitore di servizi tecnici o da una persona con qualifica equivalente, per evitare qualsiasi pericolo.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, ma solo se supervisionati o se hanno ricevuto istruzioni su come utilizzare l'apparecchio in sicurezza e sono consapevoli dei suoi potenziali pericoli.
- I bambini non sono autorizzati a pulire e mantenere l'apparecchio, a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
- Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Tenete d'occhio i bambini per assicurarvi che non giochino con l'apparecchio.
- Non utilizzare mai questo apparecchio in luoghi umidi o bagnati.
- Non spostare mai l'apparecchio quando è ancora acceso e/o caldo.
- Non utilizzare mai questo apparecchio senza la necessaria quantità di olio per friggere o grasso liquido.
- Non utilizzare mai blocchi di grasso solido, margarina standard o burro.
- Mantenere sempre il livello dell'olio/grasso tra i contrassegni "MIN" e "MAX".
- Asciugare sempre accuratamente gli alimenti e rimuovere quanto più ghiaccio possibile dagli alimenti congelati prima di friggerli. I prodotti umidi possono causare forti spruzzi di olio caldo o grasso liquido.
- Non mettere mai troppo cibo in una volta sola nel cestello.
- Non inserire mai il cibo nell'unità durante il preriscaldamento.

AMBIENTE

- Smaltire il materiale di imballaggio come scatole di plastica e cartone negli appositi contenitori.
- Non smaltire questo prodotto come normali rifiuti domestici a fine vita, ma consegnarlo ad un punto di raccolta per il riutilizzo di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Cercare sul prodotto, sulle istruzioni per l'uso o sulla confezione il simbolo che indica la tipologia di rifiuto.
- I materiali possono essere utilizzati come indicato. Aiutandoci a riutilizzare e lavorare i materiali o a riciclare in altro modo le vecchie apparecchiature, darete un contributo importante alla protezione dell'ambiente.
- Il tuo comune può dirti dove trovare il punto di raccolta dei rifiuti designato nel tuo quartiere.

FUNZIONAMENTO - Caratteristiche generali

Questo pentola slow cooker è concepito esclusivamente per l'impiego domestico e non per l'uso professionale.

1. Corpo dell'apparecchio
2. Impugnatura in materiale termoresistente
3. Coperchio
4. Oblo
5. Filtro anti-odore
6. Cestello per friggere
7. Interruttore combinato per l'accensione, lo spegnimento e la selezione della temperatura
8. Spia luminosa acceso/spento
9. Spia luminosa della temperatura
10. Vasca interna
11. Elemento riscaldante
12. Cavo con spina

FUNZIONAMENTO - Primo utilizzo

1. Togliere l'imballaggio.
2. Pulire a fondo l'apparecchio per eliminare gli eventuali residui di produzione presenti. Vedere il capitolo "Pulizia e manutenzione".
3. Riempire la pentola con olio o grasso liquido. Il livello dovrebbe essere tra i marchi 'MIN' e 'MAX'.

Attenzione: Non usare grasso solido (blocchi)
Attenzione: Usare solo olio o grassi liquidi particolarmente adatti alla frittura

FUNZIONAMENTO - Dispositivo di sicurezza termica

È possibile utilizzare la friggitrice soltanto se precedentemente riempita d'olio o grasso. Non accendere l'apparecchio a vasca vuota o se nella vasca è presente un livello d'olio o di grasso insufficiente. La friggitrice è provvista di un dispositivo di sicurezza termica. Il dispositivo si aziona nel caso in cui l'apparecchio, ad esempio, sia utilizzato con una quantità nulla o insufficiente d'olio o grasso. In questo caso sarà necessario reimpostare la friggitrice. (2)

1. Spegner la friggitrice ruotando le interruttore combinato completamente verso sinistra. Disinserire la spina dalla presa di corrente.
2. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio.
3. Risetare l'apparecchio inserendo uno spillo non metallico lungo (almeno 6 cm) contro il pin di reset nei forellini sul retro del pannello.

FUNZIONAMENTO - Collocamento della maniglia

Attenzione! Per un uso sicuro della friggitrice, è estremamente importante che il manico sia posizionato correttamente

1. Per favore inserire le estremità (A) del manico negli occhi del cestello
2. Spostare la leva verso l'alto e premere finché non si blocca il carrello (B)
3. L'impugnatura è posizionata correttamente e ora è pronto per l'uso (C)

FUNZIONAMENTO - Friggere

Mediante la friggitrice è possibile friggere prodotti alla temperatura desiderata.

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, piana e resistente al calore.
2. Aprire il coperchio.
3. Estrarre il cestello dalla friggitrice.
4. Chiudere il coperchio.
5. Inserire la spina nella presa di corrente. La spia luminosa "on/off" (8) si attiverà.
6. Ruotare il termostato nella posizione desiderata. La spia luminosa della temperatura "heating" (9) si attiverà. Questa spia luminosa indica che la resistenza è stata attivata e che la temperatura desiderata non è ancora stata raggiunta. Quando la spia luminosa "heating" si disattiva, ciò significa che la temperatura desiderata è stata raggiunta.

Attenzione: Assicurarsi di asciugare il vostro cibo, prima di friggere si.
Attenzione: Durante la regolazione della temperatura è necessario tenere conto della natura dei cibi che si desidera preparare. I cibi precotti o prefrritti (come le patatine fritte surgelate o le crocchette di patate) richiedono una temperatura di frittura superiore rispetto ai cibi non precotti o non prefrritti. Consultare la Tabella 1 e 2 per informazioni indicative sulla temperatura e sui tempi di preparazione dei cibi.

7. Far scendere con cautela nella friggitrice il cestello per friggere con i prodotti da preparare e chiudere quindi il coperchio.

8. Quando i prodotti sono pronti, aprire completamente il coperchio, in modo da non bruciarsi per le vampate di calore che fuoriescono. Rimuovere il cestello dalla vasca. Con l'aiuto del gancio sul cestello è possibile appendere il cestello al bordo interno della vasca. In questo modo l'olio in eccesso può sgocciolare dal cestello.
9. Quindi rovesciare delicatamente la frittura su un piatto o su un piatto da portata.
10. Una volta terminate le operazioni di frittura, spegnere la friggitrice facendo scorrere completamente verso sinistra (posizione di "off") l'interruttore a cursore. Disinserire la spina dalla presa.

ATTENZIONE:

- Grandi quantità di alimenti congelati devono essere scongelati in anticipo per evitare che l'olio si raffredda troppo lontano.
- Assicurarsi che i prodotti siano bene asciutti prima di friggerli. I prodotti umidi o bagnati possono provocare improvvisi schizzi di olio o grasso bollente.
- L'uso di fresche patatine fritte fatte in casa, assicurarsi che siano asciutti! Perché fresche patatine fritte fatte in casa sono generalmente umido che può essere congelato patatine fritte.
- Evitare di friggere patatine fritte da cuocere in forno.
- Non friggere patate non più fresche o che presentino germogli.
- Non collocare una quantità eccessiva di cibo nel cestello.
- Filtrare l'olio o il grasso regolarmente per rimuovere briciole e residui di cibo.
- Usare la massima cautela nel riempire e nello svuotare la friggitrice/il set per fonduta e durante l'apertura e la chiusura del coperchio. Ricordare sempre che l'interno del coperchio e della vasca scottano e che si possono riportare ustioni da vapore o da schizzi di grasso o di olio bollente.

FUNZIONAMENTO - Friggere il cibo

Si prega di tenere presente che questi tempi sono approssimazioni. Tempi possono variare a seconda della quantità, qualità e le preferenze personali. Se le istruzioni di frittura vengono annotati sulla confezione del cibo, si prega di seguire le istruzioni per ottenere i migliori risultati.

	TEMPO	TEMPERATURA
Patate fritte *	Fase 1 6 – 8 min	160°
	Fase 2 6 – 8 min	190°
Calamari	9 – 11 min	150°
Gamberetto	8 – 10 min	130°
Merlano (Filetto)	6 – 8 min	150°
Polpette	8 – 10 min	170°
Cosce di pollo	8 – 10 min	180°

* *Patate fritte fresche* bisogno di essere fritto in due fasi. Primi 6-8 minuti a 160 gradi e poi 6-8 minuti a 190 gradi.

FUNZIONAMENTO - Frittura di alimenti surgelati

Immergere gli alimenti surgelati nella friggitrice e la temperatura diminuisce rapidamente. Quindi, uso una temperatura più elevata è importante. il tempo di frittura si riduce a causa di questa.

Si prega di tenere presente che questi tempi sono approssimazioni. Tempi possono variare a seconda della quantità, qualità e le preferenze personali. Se le istruzioni di frittura vengono annotati sulla confezione del cibo, si prega di seguire le istruzioni per ottenere i migliori risultati.

	TEMPO	TEMPERATURA
Patate fritte	7 – 9 min	190°
Pepite di pollo	6 – 8 min	190°
Snacks	4 – 5 min	190°
Filetto di pesce	6 – 7 min	180°
Cosce di pollo	5 – 6 min	180°

PULIZIA E MANUTENZIONE

Assicurarsi di pulire a fondo l'apparecchio e i componenti staccabili dopo ogni utilizzo.

1. Spegnerne il friggitorice ruotando le interruttorce combinate completamente verso sinistra. Disinserire la spina dalla presa di corrente.
2. Lasciare raffreddare completamente la friggitorice.
3. Riporre il cavo di alimentazione nell'apposito spazio presente sul lato posteriore della friggitorice.
4. Aprire il coperchio ed estrarre il cestello dalla friggitorice.
5. Estrarre la vasca interna dalla friggitorice e versare l'olio o il grasso in un recipiente. Per lo smaltimento dei grassi o degli olii usati, rivolgersi al proprio comune di residenza. Essi possono infatti essere riutilizzati per altri scopi.
6. Rimuovere l'olio residuo con l'aiuto di carta da cucina assorbente.
7. Lavare a fondo l'interno della vasca e il cestello per friggere con acqua calda e detergente utilizzando una spugna non abrasiva. Quindi asciugare a fondo.
8. Pulire il corpo dell'apparecchio con un panno umido ed eventualmente del detergente. Asciugare a fondo il corpo dell'apparecchio.
9. Rimontare l'apparecchio.
10. Riporre il prodotto in un luogo asciutto.

Attenzione: Controllare che il pannello comandi e il elemento riscaldante stati posizionati correttamente. Nel caso in cui il pannello non sia stato inserito correttamente nelle guide, il dispositivo di sicurezza termica si attiverà e l'apparecchio non si accenderà.

- Assicurarsi che l'apparecchio non sia collegato all'alimentazione di rete mentre lo si pulisce.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi né utensili acuminati (come coltelli o spazzole dure) per seguire la pulizia.
- Non immergere mai l'elemento riscaldante(11) in acqua o in altri liquidi e non posizionarla sotto acqua corrente.

PULIZIA E MANUTENZIONE - Sostituzione dell'olio o del grasso

La qualità dell'olio o del grasso si deteriora a ogni uso della friggitorice. Sostituire pertanto l'olio e il grasso regolarmente. L'eventuale aggiunta d'olio o grasso non comporta un miglioramento della sua qualità. Utilizzare esclusivamente olio o grasso di buona qualità (eventualmente in forma liquida).

Attenzione: Non usare grasso solido (blocchi)
Attenzione: Usare solo olio o grassi liquidi particolarmente adatti alla frittura

Sostituire l'olio o il grasso quando:

- essi assumono un colore più scuro;
- aumenta la loro viscosità;
- si formano piccole bollicine che scompaiono con difficoltà (in presenza di grasso fresco, infatti, si formano grosse bolle che scompaiono rapidamente);
- i cibi fritti assumono un sapore o un odore rancidi, cattivi o anomali;
- si verificano emissioni di fumo più consistenti del solito.

PULIZIA E MANUTENZIONE - Sostituzione dei filtri

I filtri estraibili servono a ridurre l'odore emesso dalla friggitorice durante l'uso. Con il loro utilizzo, i filtri perdono tuttavia di efficacia. Si consiglia quindi di sostituirli regolarmente. (3)

1. Estrarre il coperchio di ventilazione.
2. Estrarre i filtri dal loro alloggiamento.
3. Inserire filtri nuovi nell'alloggiamento.
4. Inserire il coperchio di ventilazione.

SERVIZIO ASSISTENZA

Nell'indesiderata eventualità di un malfunzionamento, contattare il servizio assistenza BESTRON visitando il seguente sito: www.bestron.com/service

IT

Specifiche tecniche	
Modello	AF351
Alimentazione	220-240
Frequenza (Hz)	50
Classe di sicurezza	1
Energia (Watt)	2200
Rumore (dB(A))	-
Max. Capacità	-
Tempo massimo di funzionamento continuo (KB)	-
Dimensioni (Lar x Lun x H) (cm)	38x21,5x25
Lunghezza del cavo (cm)	80

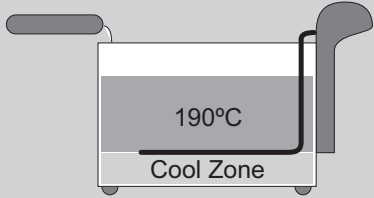
ES

Especificaciones técnicas	
Modelo	AF351
Red eléctrica	220-240
Frecuencia (Hz)	50
Clase de seguridad	1
Energía (Watt)	2200
Ruido (dB(A))	-
Max. Capacidad	-
Tiempo máximo de funcionamiento continuo (KB)	-
Dimensiones (largo x ancho x alto) (cm)	38x21,5x25
Longitud del cable (cm)	80



¡LEA ATENTAMENTE LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES!

Esta freidora está equipada con una zona fría. Las partículas de comida libres se hunden en la zona fría, que tiene una temperatura más baja que el resto del aceite. En la Zona Fría las piezas no se quemarán y su aceite o grasa líquida se mantendrá saludable por más tiempo.



Lea las instrucciones de seguridad a continuación para utilizar Cool Zone de manera responsable.

Este tipo de freidora sólo es apta para su uso con aceite o grasa líquida, y no con grasa sólida. El uso de grasas sólidas conlleva el riesgo de atrapar agua en la grasa, lo que provocará que salpique violentamente cuando se caliente.

Asegúrese de que el aceite caliente o la grasa líquida nunca entren en contacto con agua o humedad. Esto resulta en situaciones muy peligrosas. Tome las siguientes medidas y lea este manual antes de utilizar este dispositivo.

- **Nunca utilice el aparato al aire libre.**
- **Nunca utilice el aparato en habitaciones húmedas (como cobertizos, baños, etc.)**
- **Nunca utilizar grasas sólidas (bloques)**
- **Utilice únicamente aceites o grasas líquidas específicamente adecuadas para freír.**
- **Retire el hielo de los alimentos congelados**
- **Seque adecuadamente los alimentos antes de freírlos.**



CIERTAS PARTES DEL APARATO PUEDEN CALENTARSE. NO TOQUE ESTAS PIEZAS PARA EVITAR QUEMARSE.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Asegúrese de que la tensión de red coincida con la tensión que se muestra en la placa de características.
- Instale siempre el aparato sobre una superficie estable y nivelada donde no pueda caerse.
- Algunas partes de este aparato pueden calentarse o calentarse. Evite quemarse. No tocar.
- Sus manos deben estar secas cuando toque este aparato, su cable y enchufe.
- Este aparato debe perder calor, así que déjele suficiente espacio a su alrededor. Tampoco lo cubras.
- Este aparato, su cable y enchufe no pueden entrar en contacto con el agua.
- No toque este aparato si ha estado en contacto con agua. Desenchúfelo inmediatamente.
- Este aparato, su cable y enchufe no pueden entrar en contacto con fuentes de calor ni fuego abierto.

- Nunca deje que el cable cuelgue del borde del fregadero, de una encimera o de una mesa.
- Retire siempre el enchufe de la toma cuando no esté utilizando el aparato eléctrico.
- Retire el enchufe de la toma tirando del propio enchufe y no del cable.
- No utilice el aparato eléctrico si el cable está dañado.
- No encienda este aparato con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Si el aparato está defectuoso, no intente repararlo usted mismo. Siempre haga que un mecánico calificado realice cualquier reparación. deberá ser sustituido por el fabricante, un proveedor de servicio técnico o una persona con cualificación equivalente, para evitar cualquier peligro.
- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, pero solo si están supervisados o si han recibido instrucciones sobre cómo utilizar el aparato de forma segura. y son conscientes de sus peligros potenciales.
- No se permite que los niños limpien y mantengan el aparato, excepto si son mayores de 8 años y están bajo supervisión.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- Esté atento a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Nunca utilice este aparato en lugares húmedos o mojados.
- Nunca mueva el aparato cuando aún esté encendido y/o caliente.
- Nunca utilice este aparato sin la cantidad necesaria de aceite para freír o grasa líquida.
- Nunca utilice bloques de grasa sólida ni margarina o mantequilla estándar.
- Mantenga siempre el nivel de aceite/grasa entre las marcas "MIN" y "MAX".
- Seque siempre bien los alimentos y retire la mayor cantidad de hielo posible de los alimentos congelados antes de freírlos. Los productos húmedos pueden provocar fuertes salpicaduras de aceite caliente o grasa líquida.
- Nunca ponga demasiada comida a la vez en la cesta para freír.
- Nunca coloque alimentos en la unidad durante el precalentamiento.

AMBIENTE

- Deseche el material de embalaje, como cajas de plástico y cartón, en los contenedores designados.
- No deseche este producto como residuo doméstico normal al final de su vida, sino entreguelo en un punto de recogida para la reutilización de aparatos eléctricos y electrónicos. Busca el símbolo en el producto, las instrucciones de uso o el embalaje que indique el tipo de residuo.
- Los materiales se pueden utilizar como se indica. Al ayudarnos a reutilizar y procesar los materiales o reciclar los equipos viejos, estará haciendo una importante contribución a la protección del medio ambiente.
- Su municipio puede indicarle dónde encontrar el punto de recogida de residuos designado en su barrio.

FUNCIONAMIENTO - Generalidades

La olla de cocción lenta está concebida únicamente para uso doméstico, no para uso profesional.

1. Vivienda de dispositivo
2. Maneja material resistente al calor
3. Cubierta
4. Portilla
5. Filtro anti-olor
6. Freír la cesta
7. Selección de la temperatura
8. Acceso luz indicadora de apagado
9. Temperatura de la luz indicadora
10. Cuenca del Interior
11. Elemento de calefacción
12. Cable con enchufe

FUNCIONAMIENTO - Uso por primera vez

1. Quite el embalaje.
2. Limpie muy bien el aparato para eliminar cualquier resto de fabricación. Véase 'Limpieza y mantenimiento'.
3. Llene la olla con aceite o grasa líquida. El nivel debe estar entre las marcas 'MIN' y 'MAX'.

Atención: No use grasa sólida (bloques)

Atención: Sólo utilice aceite o grasas líquidas especialmente adecuadas para freír

FUNCIONAMIENTO - Protección contra el sobrecalentamiento

La freidora debe utilizarse únicamente cuando se ha llenado con aceite o grasa. No encienda la freidora cuando está vacía o cuando no contiene suficiente aceite o grasa. La freidora está equipada con una protección contra el sobrecalentamiento. Esta protección es activada, por ejemplo, cuando se utiliza la freidora sin o con cantidad insuficiente de aceite o grasa. En tal caso, se debe poner a cero la freidora. (2)

1. Apague la freidora botón combinado de encendido/apagado y ajuste de la temperatura completamente hacia la izquierda. Retire el enchufe de la toma de alimentación.
2. Deje enfriar el aparato completamente.
3. Reinicie el aparato presionando con un objeto fino y alargado (mínimo, de 6 cm) que no sea de metal en el pequeño orificio situado en la parte posterior del panel.

FUNCIONAMIENTO - Colocación del mango

Atención! Para el uso seguro de la freidora, es extremadamente importante que el mango esté colocado correctamente

1. Por favor, encajar los extremos (A) del mango en los ojos de la cesta
2. Mueva la palanca hacia arriba y presiónela hasta que encaje a la canasta (B)
3. El mango está colocado correctamente y está listo para el uso seguro (C)

FUNCIONAMIENTO - Freír

Con la freidora, puede freír productos a la temperatura que usted desee.

1. Colóquelo sobre una superficie plana, estable, resistente al calor
2. Abra la tapa de la freidora.
3. Saque el cestillo de la freidora.
4. Cierre la tapa.
5. Introduzca el enchufe en la toma de pared. Se enciende el piloto "on/off" (8).
6. Coloque el regulador del termostato en la posición deseada. Se enciende el piloto indicador de temperatura "heating" (9). Este piloto indica que se ha activado elemento calefactor y que aún no se ha alcanzado la temperatura deseada. Cuando el piloto "heating" se apaga, se ha alcanzado la temperatura deseada.

Atención: Asegúrese de secar tu comida, antes de freírlos.

Atención: Al ajustar la temperatura, tenga en cuenta el tipo de alimentos que va a freír. Los alimentos precocidos o prefríos (como las patatas fritas congeladas o croquetas de patatas) deben freírse a temperaturas más elevadas que los alimentos sin tratamiento previo. Consulte la Tabla 1 y 2 para conocer las temperaturas y los tiempos de freído.

7. Introduzca el cestillo con los productos en la freidora lentamente y cierre la tapa.
8. Cuando los productos estén hechos, abra la tapa completamente, de modo para no quemarse con los

vapores que salen. Saque el cestillo de la freidora. El cestillo está provisto de un gancho, que permite colgar el cestillo del borde de la cubeta. De esta forma puede escurrirse, eliminándose el exceso de aceite. Después, sacuda con cuidado para colocar los fritos en un plato o una bandeja.

9. Cuando haya terminado de freír apague la freidora corriendo el mecanismo de encendido/apagado y ajuste de la temperatura completamente hacia la izquierda, a la posición "off". Retire el enchufe de la toma de alimentación.

ATENCIÓN:

- Atención: grandes cantidades de alimentos congelados se deben descongelar por adelantado para evitar que el aceite se enfría demasiado.
- Procure que los alimentos estén secos antes de freírlos. Los productos húmedos pueden hacer que el aceite o la grasa caliente salpique con fuerza.
- El uso de las patatas fritas caseras frescas, asegúrese de que estén secas! Debido a que las patatas fritas caseras frescas son generalmente más húmedo que puede ser congelado patatas fritas.
- No fría patatas para hornear en la freidora.
- No deben freirse patatas viejas o patatas que están germinando.
- No sobrellene el cesta de alimentos.
- Se debe filtrar el aceite o la grasa periódicamente para eliminar migas y partículas de alimentos.
- Proceda con gran cautela al llenar y vaciar la freidora/fondue y al abrir y cerrar la tapa. Los interiores de la tapa y de la cubeta están muy calientes y el vapor y las salpicaduras de grasa o aceite caliente pueden causar quemaduras.

FUNCIONAMIENTO - Freir los alimentos

Por favor, tenga en cuenta que estos tiempos son aproximados. Los tiempos pueden variar dependiendo de la cantidad, calidad y preferencias personales. Si las instrucciones para freír se indican en el envase de los alimentos, por favor, siga las instrucciones para los mejores resultados.

	TIEMPO	LA TEMPERATURA
Papas a la Francesa *	Fase 1 6 – 8 min	160°
	Fase 2 6 – 8 min	190°
Calamares	9 – 11 min	150°
Camarón	8 – 10 min	130°
Pescadilla (filete)	6 – 8 min	150°
Albóndigas	8 – 10 min	170°
Muslos de pollo	8 – 10 min	180°

* *Frescas papas a la Francesa deben ser fritos en dos fases. En primer lugar 6-8 minutos a 160 grados y luego 6-8 minutos a 190 grados.*

FUNCIONAMIENTO - Se frien los alimentos congelados

Sumerja los alimentos congelados en la freidora y la temperatura disminuye rápidamente. Por lo tanto, utilizar una temperatura más alta es importante. El tiempo de fritura se reduce debido a esto.

Por favor, tenga en cuenta que estos tiempos son aproximados. Los tiempos pueden variar dependiendo de la cantidad, calidad y preferencias personales. Si las instrucciones para freír se indican en el envase de los alimentos, por favor, siga las instrucciones para los mejores resultados.

	TIEMPO	LA TEMPERATURA
Papas a la Francesa	7 – 9 min	190°
Nuggets de pollo	6 – 8 min	190°
Bocadillos	4 – 5 min	190°
Filete de pescado	6 – 7 min	180°
Muslos de pollo	5 – 6 min	180°

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpie muy bien el aparato y las partes desarmables después de cada uso.

1. Apague la freidora botón combinado de encendido/apagado y ajuste de la temperatura completamente hacia la izquierda. Retire el enchufe de la toma de alimentación.
2. Deje enfriar la freidora.
3. Enrolle el cable y colóquelo en el espacio guardacable, en la parte trasera de la freidora.
4. Abra la tapa y saque el cestillo de la freidora.
5. Saque la cubeta interior de la freidora y vierta el aceite o la grasa en un recipiente. El aceite o la grasa de la freidora deben llevarse de preferencia al servicio de residuos de la municipalidad. Estos residuos pueden reutilizarse para otros fines.
6. Quite los restos de aceite con papel de cocina absorbente.
7. Limpie el interior de la cubeta, los tenedores y el cestillo a fondo con agua caliente, detergente líquido y una esponja no abrasiva. A continuación, séquelos bien.
8. Limpie la carcasa con un paño húmedo y eventualmente con un poco de detergente líquido. A continuación, séquela bien.
9. Vuelva a montar el aparato.
10. Guarde el aparato en un lugar seco.

Atención: Verifique si Usted ha colocado correctamente el panel de mandos con los elementos térmicos. Si el panel no se introduce correctamente entre las guías, se acciona el dispositivo de protección y el aparato no se enciende.

- Asegúrese de que el aparato no esté conectado a la red de alimentación eléctrica cuando vaya a limpiarlo.
- No use limpiadores fuertes ni abrasivos, ni objetos con filo (como cuchillos o cepillos con cerdas duras) para limpiar el aparato.
- No sumerja nunca la elemento calefactor (11) en agua ni en ningún otro líquido, ni la sostenga debajo del chorro de agua del grifo.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO - Sustitución de aceite o grasa

La calidad del aceite o de la grasa se deteriora con cada uso del aparato. Por lo tanto, se debe sustituir el aceite o la grasa periódicamente. Añadir aceite o grasa no es solución para mejorar la calidad. Use aceite o grasa (líquida) de buena calidad.

Atención: No use grasa sólida (bloques)

Atención: Sólo utilice aceite o grasas líquidas especialmente adecuadas para freír

Sustituya el aceite o la grasa cuando:

- se oscurezca su color;
- se ponga de consistencia gruesa;
- se produzcan pequeñas burbujas que desaparecen lentamente; la grasa nueva y limpia produce burbujas grandes que desaparecen rápidamente;
- los alimentos fritos tengan sabor u olor rancio o extraño;
- se produzca más humo de lo normal.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO - Sustitución de los filtros

Los filtros extraíbles tienen por objeto evitar la proliferación del olor durante el uso del aparato. Con el paso del tiempo esta propiedad disminuye. Por tal motivo sustitúyalos frecuentemente. (3)

1. Saque la cubierta de ventilación.
2. Saque los filtros.
3. Coloque nuevos filtros.
4. Coloque la cubierta de ventilación.

SERVICIO DE ASISTENCIA

En caso no deseado de avería, póngase en contacto con el servicio de asistencia de BESTRON visitando el siguiente sitio web: www.bestron.com/service







ALL YOU WANT TO KNOW ABOUT YOUR UNIQUE 5 YEAR WARRANTY

ALLES, WAS SIE ÜBER IHRE EINZIGARTIGE 5-JAHRES-GARANTIE WISSEN MÖCHTEN
TOUT CE QUE VOUS VOULEZ SAVOIR SUR VOTRE GARANTIE UNIQUE DE 5 ANS
ALLES WAT U WILT WETEN OVER UW UNIEKE GARANTIE VAN 5 JAAR
TUTTO QUELLO CHE VUOI SAPERE SULLA TUA GARANZIA UNICA DI 5 ANNI
TODO LO QUE QUIERES SABER SOBRE TU ÚNICA GARANTÍA DE 5 AÑOS

[BESTRON.COM/GUARANTEE](https://bestron.com/guarantee)



NEED HELP? CHAT WITH US! WHATSAPP CUSTOMER SERVICE

BRAUCHEN SIE HILFE? CHATTE MIT UNS! WHATSAPP KUNDENSERVICE
BESOIN D'AIDE? DISCUTE AVEC NOUS! SERVICE CLIENTÈLE WHATSAPP
HULP NODIG? CHAT MET ONS! WHATSAPP KLANTENSERVICE
HO BISOGNO DI AIUTO? CHATTA CON NOI! SERVIZIO CLIENTI WHATSAPP
¿NECESITAS AYUDA? ¡HABLA CON NOSOTROS! SERVICIO AL CLIENTE DE WHATSAPP
BEHÖVS HJÄLP? CHATTA MED OSS! WHATSAPP KUNDSERVICE

[BESTRON.COM/WHATSAPP](https://bestron.com/whatsapp)



EASTERN EUROPE CUSTOMER SERVICE

CZECHIA	bestron.service.cz@teknihall.com
SLOVENSKO	bestron.service.sk@teknihall.com
HRVATSKA	bestron.service.hr@teknihall.com
POLSKA	bestron.service.pl@teknihall.com
ROMÂNIA	bestron.service.ro@teknihall.com
BULGARIA	bestron.service.bg@teknihall.com
HUNGARIA	bestron.service.hu@teknihall.com

SERVICE HOTLINE: **00800 954 39 543**