



FRYER AF357R

INSTRUCTION MANUAL

DE

FR

NL

EN

IT

ES

PL

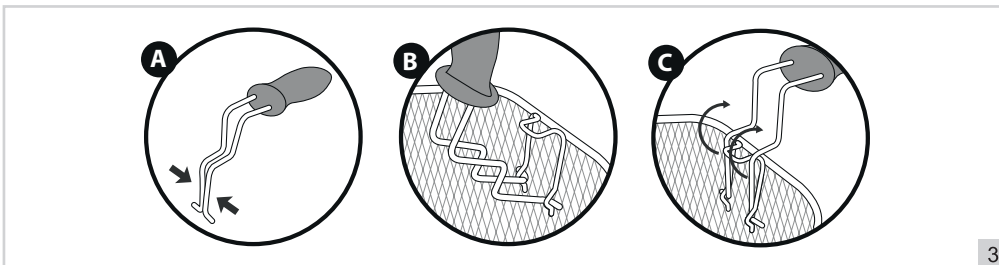
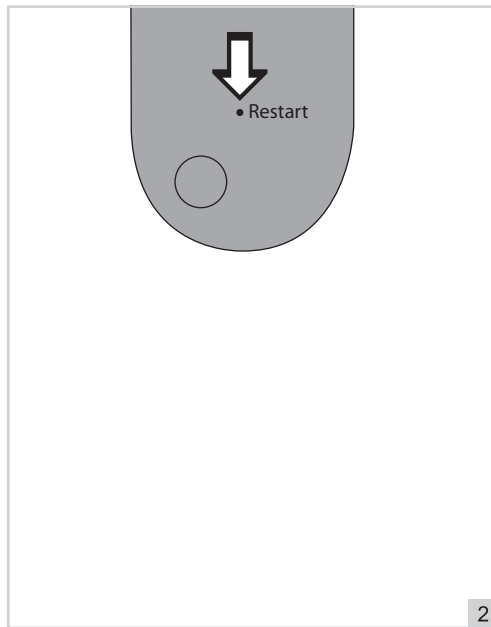
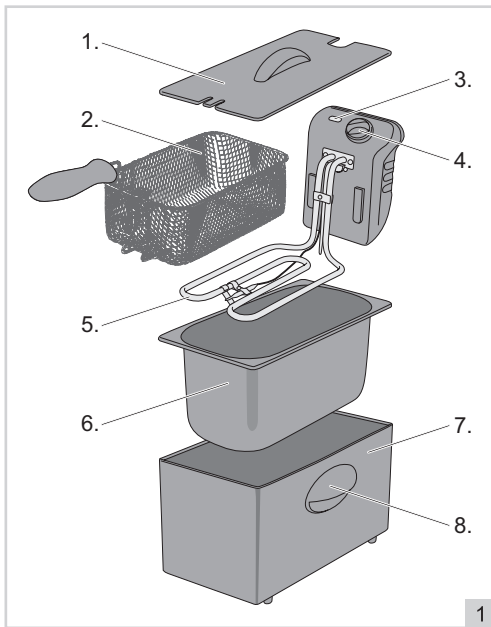
HR

CZ

SK

RO

BG

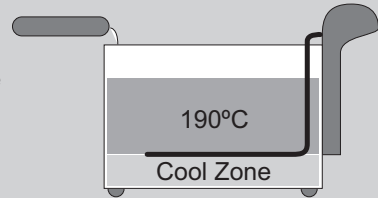




BITTE LESEN SIE DIE FOLGENDEN ANWEISUNGEN SORGFÄLTIG DURCH!

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.

Technische Daten	
Modell	AF357R
Spannung (V)	220-240V
Frequenz (Hz)	50-60
Schutzklasse	1
Leistung (Watt)	2000
Geräusch (dB(A))	-
Max. Fassungsvermögen	-
Kurzzeitbetrieb (KB)	-
Geräteabmessung (L x W x H) (cm)	40x21x24
Länge des Netzkabels (cm)	95

SICHERHEITSHINWEISE

- Dieses Gerät ist nicht für den professionellen Gebrauch bestimmt, sondern für den häuslichen und ähnlichen Gebrauch, z. B. in Personalküchen, in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen, durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen sowie in Bed & Breakfast-ähnlichen Umgebungen und Bauernhöfe.
- 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, das Kabel und der Stecker dürfen nicht mit Wasser, Wärmequellen oder offenen Flammen in Berührung kommen.
- Berühren Sie dieses Gerät nicht, wenn es mit Wasser in Berührung gekommen ist. Ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Kabel niemals über den Rand des Waschbeckens, der Arbeitsplatte oder des 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.
- Betreiben Sie dieses Gerät nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem.
- Wenn das Gerät oder das Kabel defekt ist, versuchen Sie nicht, es selbst zu reparieren. Lassen Sie Reparaturen immer von einem qualifizierten Techniker durchführen. Um Gefahren zu vermeiden, muss der Austausch durch den Hersteller, einen technischen Dienstleister oder eine Person mit gleichwertiger Qualifikation erfolgen.
- Bewegen Sie dieses Gerät nicht, wenn es eingeschaltet oder noch heiß ist.
- Legen Sie keine schweren Gegenstände auf den Deckel, um das Gerät geschlossen zu halten.
- Benutzen Sie dieses Gerät niemals in der Nähe von Vögeln. Die von der Antihafbeschichtung freigesetzten Dämpfe können bei Vögeln Stress oder Schlimmeres verursachen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen oder warten, 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.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie 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 können durch das heiße Öl oder flüssige Fett schwere Spritzer entstehen.
- Geben Sie niemals zu viel Lebensmittel auf einmal in den Frittierkorb.
- Legen Sie während des Vorheizens niemals Lebensmittel in das Gerät.

UMWELT



Werfen Sie Verpackungsmaterial, wie zum Beispiel Plastik und Karton, in die dazu bestimmten Container.

- Dieses Produkt am Ende der Nutzungsdauer nicht als normalen Haushaltsabfall entsorgen, sondern bei einer Sammelstelle zur Wiederverwendung von elektrischem und elektronischem Gerät. Achten Sie auf das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanweisung oder Verpackung.
- Die Materialien können wie angegeben wiederverwendet werden. Durch Ihre Hilfe bei der Wiederverwendung, der Verarbeitung der Materialien oder anderen Formen der Nutzung des alten Gerätes leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt.
- Informieren Sie sich bei der Gemeinde nach der richtigen Sammelstelle bei Ihnen in der Nähe.

SERVICE

Im unwahrscheinlichen Fall einer Fehlfunktion wenden Sie sich bitte an den Kundendienst von Bestron: **www.bestron.com/service**

FUNKTION - Allgemein

Die Beschreibung unten gehört zu der Abbildung auf Seite 2.

- | | |
|---|---------------------------|
| 1. Deckel | und Temperaturnopf |
| 2. Frittierkorb | 5. Heizelement |
| 3. Kombinierter Ein-/Aus-
und Temperatur-Kontrollleuchte | 6. Behälter |
| 4. Kombinierter Ein-/Aus- | 7. Gehäuse |
| | 8. Griffe |

BENUTZUNG - Vor der ersten verwendung

1. Entfernen Sie alle Verpackungen.
2. Reinigen Sie das Gerät gründlich, um eventuelle Produktionsrückstände zu entfernen (siehe "Reinigung und Wartung").

ACHTUNG: Niemals feste Fette (wie Blöcke) verwenden

ACHTUNG: Ausschließlich Öl oder flüssige Fette verwenden, die speziell zum Frittieren geeignet sind

BENUTZUNG - Überhitzungsschutz

Dieses Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Er wird aktiviert, wenn das Gerät ohne (ausreichend) Öl oder flüssiges Fett betrieben wird. Bei Aktivierung wird das Gerät automatisch abgeschaltet und kann nicht mehr verwendet werden, es sei denn, man sorgt für einen Reset. Führen Sie diese Schritte aus, um das Gerät zurückzusetzen (Reset):

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
2. Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Ein/Aus-Temperaturregler ganz nach links drehen.
3. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
4. Resetten Sie das Gerät, indem Sie mit einem langen Nichtmetall Stift gegen den Resetstift in dem Loch an der Rückseite des Heizelementes drücken (Siehe Abbildung 2).

BENUTZUNG - Platzierung der Griff

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

ACHTUNG:

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

BENUTZUNG - Verwendung des Gerätes

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene, hitzebeständige Oberfläche.
2. Den Deckel abnehmen.
3. Entferne den Frittierkorb.
4. Die innere Wanne mit Öl oder flüssigem Fett auffüllen. Stellen Sie sicher, dass der Pegel zwischen den Markierungen "MIN" und "MAX" in der Wanne liegt.
5. Deckel wieder aufsetzen.
6. Den Stecker in die Wandsteckdose stecken. Die Kontrollleuchte "Ein/Aus" leuchtet auf.
7. Stellen Sie den Temperaturregler auf den gewünschten Wert. Die Temperaturanzeige leuchtet auf, um anzuzeigen, dass das Heizelement das Öl oder das flüssige Fett erhitzt. Die Temperaturanzeige erlischt, sobald das Öl oder das flüssige Fett die gewünschte Temperatur erreicht hat.

ACHTUNG: Trocknen Sie Lebensmittel gut ab, bevor sie frittiert werden

ACHTUNG: Berücksichtigen Sie bei der Temperatureinstellung, welche Lebensmittel Sie frittieren

möchten. Vorgegarte oder vorgebackene Lebensmittel (z. B. Tiefkühl-Fritten oder Kartoffelpuffer) müssen bei einer höheren Temperatur frittiert werden als nicht vorgegarte oder vorgebackene Lebensmittel. Siehe Tabelle 1 für eine Angabe der Frittiertemperaturen und -zeiten.

8. Den Korb mit Lebensmittelprodukten füllen.
9. Den gefüllten Frittierkorb vorsichtig in die Fritteuse absenken und den Deckel auf die Fritteuse legen. Werfen Sie ab und zu einen Blick durch das Sichtfenster, um den Verlauf zu überwachen.
10. Sobald das Frittiergut fertig ist, nehmen Sie es den vollständig Deckel ab, um sicherzustellen, dass Sie nicht durch den aufsteigenden Dampf verbrannt werden.

11. Heben Sie den Korb mit dem Griff an. Nutzen Sie den Haken an der Rückseite des Korbes, um ihn an den inneren Rand der Wanne einzuhängen, damit überschüssiges Öl aus dem Frittierkorb abtropfen kann. Geben Sie dann das Frittierte vorsichtig auf einen Teller oder in eine Schüssel.
12. Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Ein/Aus-Temperaturregler ganz nach links drehen (in die Position 'Aus'). Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

ACHTUNG:

- Große Mengen an Tiefkühlkost müssen vorab aufgetaut werden, damit das Öl nicht zu stark abkühlt.
- Stellen Sie sicher, dass die Lebensmittel gründlich abgetrocknet ist, bevor Sie frittieren. Feuchte Produkte können zu starken Spritzern des heißen Öls oder des flüssigen Fettes führen.
- Frische, hausgemachte Pommes frites enthalten in der Regel mehr Feuchtigkeit als tiefgefrorene Pommes frites, stellen Sie also sicher, dass sie gut abgetrocknet sind.
- Frittieren Sie keine ofenfertigen Pommes frites.
- Frittieren Sie keine Kartoffeln, die zu lange gelagert wurden oder beginnen, Triebe zu entwickeln.
- Legen Sie nicht zu viele Produkte auf einmal in den Frittierkorb, lassen Sie so viel Rand wie möglich.
- Filtern Sie das Öl oder das flüssige Fett in regelmäßigen Abständen, um Krümel und Lebensmittelreste zu entfernen.
- Seien Sie beim Befüllen und Entleeren der Friteuse sowie beim Öffnen und Schließen des Deckels äußerst vorsichtig. Die Innenseite des Deckels und die Wanne sind beide sehr heiß. Die heißen Dämpfe und Spritzer von flüssigem Fett oder Öl können ebenfalls Verbrennungen 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.

Tabelle 1

	ZEIT	TEMPERATUR
Pommes-Frites *	Fase 1 6 – 8 min	160°
	Fase 2 6 – 8 min	190°
Calamari	9 – 11 min	150°
Garnele	8 – 10 min	150°
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.

Tabelle 2

	ZEIT	TEMPERATUR
Pommes-Frites	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 - Austausch von Öl oder flüssigem Fett

Die Qualität des Öls oder des flüssigen Fettes verschlechtert sich jedes Mal, wenn Sie die Friteuse benutzen. Aus diesem Grund müssen Sie das Öl oder das flüssige Fett in regelmäßigen Abständen austauschen. Das Nachfüllen von Öl oder flüssigem Fett verbessert die Qualität nicht. Verwenden Sie gutes Öl bzw. Flüssigfett.

ACHTUNG: Niemals feste Fette (wie Blöcke) verwenden.

ACHTUNG: Ausschließlich Öl oder flüssige Fette verwenden, die speziell zum Frittieren geeignet sind

Ersetzen Sie das Öl oder das flüssige Fett, wenn:

- es dunkler in der Farbe wird
- es dicker in der Konsistenz wird
- kleine Luftblasen auftreten, die lange brauchen, um zu verschwinden (in neuem, frischem, flüssigem Fett sind die Luftblasen groß und verschwinden auch schnell)
- das Frittiergut einen unangenehmen oder merkwürdigen Geschmack oder Geruch hat
- das Gerät mehr Rauch als üblich erzeugt

REINIGUNG UND WARTUNG - Allgemein

Reinigen Sie das Gerät und die losen Teile nach jedem Gebrauch gründlich:

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
2. Schalten Sie die Friteuse aus, indem Sie den Ein/Aus-Temperaturregler ganz nach links drehen.
3. Lassen Sie die Friteuse abkühlen.
4. Bewahren Sie das Netzkabel im hinteren Fach auf.
5. Entfernen Sie den Deckel und die Körbe.
6. Entfernen Sie die innere Wanne und füllen Sie das Öl oder das flüssige Fett in einen Auffangbehälter. Es wird empfohlen Frittieröl und flüssiges Fett bei Ihrer Gemeinde abzugeben. Dann kann es für andere Zwecke wiederverwendet werden.
7. Entfernen Sie das restliche Öl mit einem saugfähigen Küchentuch aus Papier.
8. Reinigen Sie das Innere der Wanne und die Körbe gründlich mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Verwenden Sie keine Topfreiniger.
9. Trocknen Sie alles gründlich ab.
10. Reinigen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch, ggf. mit ein paar Tropfen Spülmittel. Nach der Reinigung das Gehäuse gründlich abtrocknen.
11. Setzen Sie das Gerät wieder zusammen.

ACHTUNG:

Wenn das Bedienfeld nicht richtig in beide Führungen eingeschoben wird, funktioniert das Gerät nicht richtig oder gar nicht. Vergewissern Sie sich, dass Sie das Bedienfeld mit dem Heizelement korrekt montiert haben.

- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort auf.
- Verwenden Sie niemals korrosive oder scheuernde Reinigungsmittel oder scharfe Gegenstände (z.B. Messer oder harte Bürsten), um das Gerät zu reinigen.
- Tauchen Sie das Heizelement niemals ins Wasser oder in eine andere Flüssigkeit und stellen Sie es niemals unter fließendes Wasser.


VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS SUIVANTES!

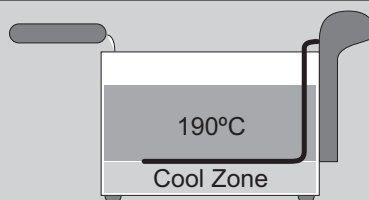
Cette friteuse est équipée d'une Cool Zone. Les particules alimentaires libres coulent vers la zone froide qui a une température plus basse que le reste de l'huile. Dans la Cool Zone, les pièces ne brûlent pas et votre huile ou graisse liquide reste saine plus longtemps.

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.

Spécifications techniques	
Modèle	AF357R
Tension (V)	220-240V
Fréquence (Hz)	50-60
Classe de protection	1
Puissance (Watt)	2000
Bruit (dB(A))	-
Max. Capacité	-
Opération de courte durée (KB)	-
Dimensions de l'appareil (L x H x P) (cm)	40x21x24
Longueur du cordon (cm)	95

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Cet appareil n'est pas destiné à un usage professionnel, mais est destiné à un usage domestique et similaire, comme dans les cuisines du personnel, dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail, par les clients des hôtels, motels et autres environnements résidentiels, dans des environnements de type Bed & Breakfast. et des fermes.
- 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, le cordon et la fiche ne doivent pas entrer en contact avec de l'eau, des sources de chaleur ou des flammes nues.
- Ne touchez pas cet appareil s'il est entré en contact avec de l'eau. Retirez immédiatement la fiche de la prise.
- Ne laissez jamais le cordon pendre du bord de l'évier, du plan de travail ou de la 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'utilisez pas cet appareil avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
- Si l'appareil ou le cordon est défectueux, n'essayez pas de le réparer vous-même. Faites toujours effectuer les réparations par un technicien qualifié. Il doit être remplacé par le fabricant, un prestataire technique ou une personne de qualification équivalente, pour éviter tout danger.
- Ne déplacez pas cet appareil lorsqu'il est allumé ou encore chaud.
- Ne placez pas d'objets lourds sur le couvercle pour maintenir l'appareil fermé.
- N'utilisez jamais cet appareil à proximité d'oiseaux. Les fumées dégagées par le revêtement antiadhésif peuvent provoquer du stress, voire pire, chez les oiseaux.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les dangers. .
- Les enfants ne sont pas autorisés à nettoyer ou à entretenir l'appareil, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont sous surveillance.
- Gardez l'appareil et le cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'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 requise 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 de graves éclaboussures d'huile chaude ou de graisse liquide.
- Ne mettez jamais trop de nourriture dans le panier à friture en même temps.
- Ne placez jamais d'aliments dans l'appareil pendant le préchauffage.

ENVIRONNEMENT



Débarressez-vous du matériel d'emballage comme le plastique et les boîtes dans les containers destinés à cet effet.

- À la fin de sa durée de vie, ne jetez pas ce produit comme un simple déchet ménager mais remettez-le à un centre de collecte de recyclage des produits électriques et électroniques. Consultez le symbole sur le produit, le mode d'emploi ou l'emballage.
- Les matériels/matériaux peuvent être réutilisés comme indiqué. En apportant votre aide au recyclage et au traitement des matériels/matériaux ou à tout autre forme de réutilisation d'anciens appareils, vous contribuez à la protection de l'environnement.
- Informez-vous auprès de votre commune pour obtenir la liste des points de collecte à proximité de chez vous.

SERVICE

Dans le cas peu probable d'un dysfonctionnement, veuillez contacter le service client de Bestron : www.bestron.com/service

FONCTIONNEMENT - Généralités

La description ci-dessous accompagne l'image de la page 2.

- | | |
|--|---|
| 1. Couvercle | marche/arrêt et de la température |
| 2. Panier à friture | 5. Élément de chauffage |
| 3. Lampe témoin d'indication | 6. Cuve |
| marche/arrêt et de la température | 7. Corps de l'appareil |
| 4. Bouton témoin d'indication | 8. Poignées résistantes à la chaleur |

FONCTIONNEMENT - Avant la première utilisation

1. Enlevez tout l'emballage.
2. Nettoyez soigneusement l'appareil afin d'enlever tous résidu de fabrication (voir « Nettoyage et entretien »).

ATTENTION : N'utilisez jamais de graisse solide (comme des blocs)

ATTENTION : Utilisez uniquement de l'huile ou de la graisse liquide spécialement adaptée pour la friture

FONCTIONNEMENT - Coupe circuit thermique

Cet appareil est équipé d'une protection contre la surchauffe. Elle sera activée lorsque l'appareil est utilisé sans (assez de) huile ou graisse liquide. Lorsqu'elle est activée, l'appareil est automatiquement éteint et vous ne pouvez plus l'utiliser, à moins qu'il ne soit réinitialisé. Suivez les étapes suivantes pour réinitialiser l'appareil :

1. Débranchez la fiche de la prise murale.
2. Éteignez l'appareil en tournant complètement le cadran de commande de la température - marche/arrêt vers la gauche.
3. Laissez entièrement refroidir l'appareil.
4. Remettez en route l'appareil en pressant longuement avec une tige non métallique contre la cheville de mise en route à l'arrière du panneau (Voir figure 2).

FONCTIONNEMENT - Placement de la poignée

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

ATTENTION:

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

FONCTIONNEMENT - Utilisation de l'appareil

1. Placez l'appareil sur une surface stable, résistante à la chaleur
2. Enlevez le couvercle.
3. Retirez le panier.
4. Remplissez la cuve intérieure d'huile ou de graisse liquide. Assurez-vous que le niveau soit entre les marques « MIN » et « MAX » dans la cuve.
5. Remettez le couvercle dessus.
6. Branchez la fiche dans la prise murale. La lampe témoin « Marche/Arrêt » s'allumera.
7. Réglez le cadran de contrôle de la température sur le réglage souhaité. L'indicateur lumineux de température s'éclairera pour montrer que l'élément de chauffe est en train de chauffer l'huile ou la graisse liquide. L'indicateur lumineux de température s'éteindra une fois que l'huile ou la graisse liquide a atteint la température souhaitée.

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

ATTENTION : Lorsque vous réglez la température prenez en compte les aliments que vous voulez frire. Les aliments précuits ou pré-frits (tels que les frites ou les pommes de terres rissolées surgelées) devront être frit à une température supérieure à celle des aliments qui n'ont pas été précuits ou pré-frits. Consultez le tableau 1 pour une indication des températures et temps de friture.

8. Remplissez le panier d'aliments.
9. Abaissez doucement le panier de friture rempli dans la friteuse et mettez le couvercle sur la friteuse. Regardez à travers le hublot de temps à autres afin de surveiller le processus.

10. Une fois que les aliments sont prêts retirez complètement le couvercle pour vous assurer de ne pas être brûlé par la vapeur qui s'en échappe.
11. Soulevez le panier par la poignée. Utilisez le crochet à l'arrière du panier pour le suspendre sur la bordure intérieure de la cuve afin que l'excès d'huile puisse s'égoutter du panier de friture. Placez ensuite soigneusement les aliments sur un plat ou dans un saladier.
12. Lorsque vous avez terminé éteignez l'appareil en tournant le cadran de contrôle de la température - marche/arrêt vers la gauche (en position « éteint » - off -). Débranchez la fiche de la prise murale.

ATTENTION :

- De grandes quantités d'aliments surgelés doivent être décongelées à l'avance afin d'éviter que l'huile ne refroidisse trop.
- Assurez-vous que les aliments soient bien séchés avant de les faire frire. Les produits humides peuvent causer de sévères éclaboussures de l'huile ou de la graisse liquide chaude.
- Les frites maison contiennent généralement plus d'humidité que les frites surgelées, alors assurez-vous qu'elles soient sèches.
- Ne faites pas frire des frites au four.
- Ne faites pas frire des pommes de terre qui ont été stockées trop longtemps, ou qui commencent à développer des germes.
- Ne mettez pas trop d'aliments en même temps dans le panier de friture, gardez le bord au maximum.
- Filtrez l'huile ou la graisse liquide à des intervalles réguliers afin de retirer toute miette et particule d'aliment.

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.

Tableau 1

	TEMPS	TEMPÉRATURE
Pommes frites *	Phase 1 6 – 8 min	160°
	Phase 2 6 – 8 min	190°
Calamars	9 – 11 min	150°
Crevette	8 – 10 min	150°
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 supérieur, 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.

Tableau 2

	TEMPS	TEMPÉRATURE
Pommes 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 - Remplacement de l'huile ou de la graisse liquide

La qualité de l'huile ou de la graisse liquide se détériore à chaque fois que vous utilisez la friteuse. C'est la raison pour laquelle vous devez remplacer l'huile ou la graisse liquide à des intervalles réguliers. Le fait de compléter l'huile ou la graisse liquide n'améliorera pas la qualité. Utilisez de l'huile ou de la graisse liquide de bonne qualité.

ATTENTION : N'utilisez jamais de graisse solide (comme des blocs)

ATTENTION : Utilisez uniquement de l'huile ou de la graisse liquide spécialement adaptée pour la friture

Remplacez l'huile ou la graisse liquide quand :

- sa couleur devient plus foncée
- sa consistance devient plus épaisse
- vous voyez de petites bulles d'air qui mettent du temps à disparaître. (dans de la graisse liquide fraîche et neuve les bulles d'air sont grandes et elles disparaissent également rapidement)
- les aliments frits ont un goût ou une odeur désagréable ou étrange
- l'appareil dégage plus de fumée que d'habitude

NETTOYAGE ET ENTRETIEN - Généralités

Nettoyez soigneusement l'appareil et les pièces détachables après chaque utilisation.

1. Débranchez la fiche de la prise murale.
2. Éteignez la friteuse en tournant le cadran de contrôle de la température - marche/arrêt complètement vers la gauche.
3. Laissez la friteuse refroidir.
4. Rangez le cordon d'alimentation dans le compartiment à l'arrière.
5. Enlevez le couvercle et les paniers.
6. Retirez la cuve intérieure et versez l'huile ou la graisse liquide dans un récipient. Le mieux est de donner l'huile et la graisse liquide de friture à votre municipalité. Elle peut ensuite être réutilisée à d'autres fins.
7. Enlevez l'huile restante en utilisant de l'essuie-tout absorbant.
8. Nettoyez soigneusement l'intérieur de la cuve et les paniers à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. N'utilisez pas de tampon métallique. Laissez tout sécher soigneusement.
9. Nettoyez le boîtier avec un chiffon humide, et si nécessaire avec quelques gouttes supplémentaires de liquide vaisselle. Après le nettoyage, séchez soigneusement le boîtier.
10. Remontez l'appareil.

ATTENTION :

Si vous ne faites pas glisser correctement le panneau de commande dans les rainures, l'appareil ne fonctionnera alors pas correctement ou ne fonctionnera pas du tout. Vérifiez que vous avez bien équipé le panneau de contrôle de l'élément de chauffe de la manière adéquate.

- Conservez l'appareil dans un endroit sec.
- N'utilisez jamais de produits de nettoyage corrosifs ou abrasifs ni des objets tranchants (tels que des couteau ou des brosses dures) pour nettoyer l'appareil.
- N'immergez jamais l'unité de l'élément de chauffe dans de l'eau ou dans un autre liquide et ne le placez jamais sous de l'eau qui coule.


LEES DE VOLGENDE INSTRUCTIES ZORGVULDIG DOOR!

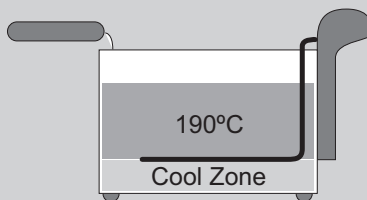
Deze frituse is uitgerust met een Cool Zone. Vrije voedseldeeltjes zinken naar de Cool Zone, die een lagere temperatuur heeft dan de rest van de olie. In de Cool Zone verbranden de onderdelen niet en blijft je olie of vloeibaar vet langer gezond.

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**



BEPAALED ODERDELEN VAN HET APPARAAT KUNNEN HEET WORDEN. RAAK DEZE ODERDELEN NIET AAN OM TE VOORKOMEN DAT U ZICH VERBRANDT.

Technische Specificaties	
Model	AF357R
Spanning (V)	220-240V
Frequentie (Hz)	50-60
Veiligheidsklasse	1
Vermogen (Watt)	2000
Geluidsniveau (dB(A))	-
Max. Capaciteit	-
Maximale aaneengesloten gebruiksduur (KB)	-
Apparaat-afmetingen (L x B x H) (cm)	40x21x24
Kabellengte (cm)	95

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Dit apparaat is niet bedoeld voor professioneel gebruik, maar wel voor huishoudelijk en soortgelijk gebruik, zoals in personeelskeukens, in winkels, kantoren en andere werkomgevingen, door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen, in Bed & Breakfast type omgevingen en boerderijen.
- 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, met warmtebronnen of open vuur.
- Raak dit apparaat niet aan als het in contact is geweest met water. Haal de stekker onmiddellijk uit het stopcontact.
- 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 of de snoer 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.
- Verplaats dit apparaat niet als het is ingeschakeld of nog heet is.
- Plaats geen zware voorwerpen op het deksel om het apparaat gesloten te houden.
- Gebruik dit apparaat nooit in de buurt van vogels. De dampen die vrijkomen uit de antiaanbaklaag kunnen stress of erger veroorzaken bij vogels.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, als zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen.
- 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.
- Er moet toezicht worden gehouden op kinderen om ervoor te zorgen dat 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.

MILIEU



Werp verpakkingsmateriaal zoals plastic en dozen in de daarvoor bestemde containers.

- Dit product aan het eind van de gebruiksduur niet inleveren als normaal huishoudelijk afval, maar bij een inzamelpunt voor hergebruik van elektrische en elektronische apparatuur. Let op het symbool op het product, de gebruiksaanwijzing of de verpakking.
- De materialen kunnen hergebruikt worden zoals aangegeven. Door uw hulp bij hergebruik, de verwerking van de materialen of ander vormen van de benutting van oude apparatuur levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu.
- Informeer bij de gemeente naar het juiste inzamelpunt bij u in de buurt.

SERVICE

Mocht er zich onverhoopt toch een storing voordoen, neem dan contact op met de klantenservice van Bestron: **www.bestron.com/service**

WERKING - Algemeen

De onderstaande beschrijving hoort bij de afbeelding op pagina 2.

- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1. Deksel | temperatuurknop |
| 2. Frituurmandje | 5. Verwarmingselement |
| 3. Gecombineerd aan/uit-
en temperatuurindicatielampje | 6. Binnenpan |
| 4. Gecombineerde aan/uit-en | 7. Behuizing |
| | 8. Hittebestendige handgrepen |

WERKING - Voor het eerste gebruik

1. Verwijder de verpakking.
2. Reinig het apparaat grondig om eventuele fabricageresten te verwijderen. Zie 'Reiniging en onderhoud'.

LET OP: Gebruik nooit vast vet (blokken).

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

WERKING - Oververhittingsbeveiliging

Dit apparaat is uitgerust met een overhittingsbeveiliging. Deze wordt geactiveerd wanneer het apparaat zonder (voldoende) olie of vloeibaar vet wordt gebruikt. Na activering wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld en kunt u deze niet meer gebruiken, tenzij het apparaat wordt gereset. Volg deze stappen om het apparaat opnieuw in te stellen:

1. Trek de stekker uit het stopcontact.
2. Schakel het apparaat uit door de aan-/uit-temperatuurregelknop helemaal naar links te draaien.
3. Laat het apparaat volledig afkoelen.
4. Reset het apparaat door een niet-metalen pin tegen het resetpinnetje in het gaatje aan de achterkant van het paneel te drukken (zie figuur 2).

WERKING - Plaatsing van de handgreep

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

LET OP:

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

WERKING - Gebruik

1. Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke en hittebestendige ondergrond
2. Haal de deksel van de friteuse.
3. Verwijder de frituurmand.
4. Vul de pan met olie of vloeibaar vet. Het niveau van de olie of het vloeibaar vet moet tussen de markeringen 'MIN' (min. 2,5L) en 'MAX' (max. 3,5L) in de pan liggen.
5. Doe de deksel er weer op.
6. Steek de stekker in het stopcontact. Het aan-/uit indicatielampje gaat branden.
7. Stel de temperatuurregelknop in op de gewenste instelling. Het temperatuurindicatielampje gaat nu branden, als teken dat het verwarmingselement de olie of het vloeibaar vet aan het opwarmen is. Als de olie of het vloeibaar vet de gewenste temperatuur heeft bereikt, gaat het temperatuurindicatielampje uit.

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 diepvriesfriet of aardappelkroketten) moet u bij een hogere temperatuur frituren dan etenswaren die niet voorgekookt of voorgebakken zijn. Zie Tabel 1 voor een indicatie van de frituurtemperatuur en -tijden.

8. Vul de frituurmand met voedsel.
9. Laat de gevulde frituurmand voorzichtig in de friteuse zakken en doe het deksel op de friteuse. Kijk af en toe door het kijkvenster om het proces te volgen.
10. Zodra het voedsel klaar is, haalt u de deksel geheel van de friteuse af zodat u niet door de ontsnappende

stoom wordt verbrand.

11. Til de frituurmand op aan de handgreep. Gebruik de haak aan de achterkant van de frituurmand om hem aan de binnenrand van de pan op te hangen zodat overmatige olie uit de frituurmand kan druppelen. Plaats het voedsel vervolgens voorzichtig op een bord of in een kom.
12. Wanneer u klaar bent, schakelt u het apparaat uit door de aan-/uit temperatuurregelknop volledig naar links te draaien (naar de stand 'Off'). Trek de stekker uit het stopcontact.

LET OP:

- Grote hoeveelheden bevroren frituurgoed moet vooraf worden ontdooid om te voorkomen dat de olie te ver afkoelt.
- Zorg ervoor dat de producten goed droog zijn voordat u ze frituurt. Vochtige producten kunnen de hete olie of vet hevig doen opspatten.
- Verse huisgemaakte frietjes bevatten over het algemeen meer vocht dan diepgevroren friet, dus zorg dat ze droog zijn.
- Frituur geen ovenfriet.
- Frituur geen aardappels die al te lang liggen of al aan het spruiten zijn.
- Plaats niet te veel etenswaren in de frituurmand, houdt de bovenrand als max. aan.
- Filter de olie of vloeibaar vet regelmatig om kruiden 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 oliespatters 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.

Tabel 1

	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	150°
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.

Tabel 2

	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 - Olie of vloeibaar vet vervangen

De kwaliteit van de olie of het vloeibare vet verslechtert elke keer dat u de friteuse gebruikt. Om deze reden moet u de olie of het vloeibare vet regelmatig vervangen. Het bijvullen van olie of vloeibaar vet zal de kwaliteit niet verbeteren. Gebruik olie of vloeibaar vet van 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 vloeibaar vet vormt namelijk grote bellen die snel verdwijnen)
- De gefrituurde etenswaren een vieze of vreemde, smaak of geur hebben
- Er meer sprake van rookontwikkeling is dan normaal.

REINIGING EN ONDERHOUD - Algemeen

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

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

LET OP:

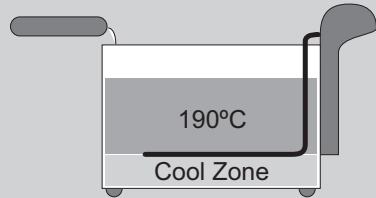
Als het bedieningspaneel niet precies in beide geleiders wordt geschoven, zal het apparaat niet of niet goed functioneren. Controleer of u het bedieningspaneel met het verwarmingselement op de juiste wijze hebt geplaatst.

- Berg het apparaat op een droge plaats op.
- 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.



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.**

Technical Specifications	
Model	AF357R
Mains (V)	220-240V
Frequency (Hz)	50-60
Safety Class	1
Power (Watt)	2000
Noise (dB(A))	-
Max. Capacity	-
Maximum continuous operating time (KB)	-
Dimensions (L x W x H) (cm)	40x21x24
Cable length (cm)	95

SAFETY INSTRUCTIONS

- This appliance is not intended for professional use, but is intended for domestic and similar use, such as in staff kitchens, in shops, offices and other working environments, by guests in hotels, motels and other residential environments, in Bed & Breakfast type environments and farms.
- 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, its cord and plug.
- This appliance must lose its heat so give it sufficient clearance around it. Also do not cover it.
- This appliance, the cord and the plug must not come into contact with water, heat sources or open flames.
- Do not touch this device if it has come into contact with water. Immediately remove the plug from the socket.
- Never let the cord hang over the edge of the sink, worktop or table.
- Always remove the plug from the socket when you are not using the electrical appliance.
- Remove the plug from the socket by pulling on the plug itself and not on the cord.
- Do not use the electrical appliance if the cord is damaged.
- Do not operate this appliance with an external timer or separate remote control system.
- If the appliance or cord is defective, do not attempt to repair it yourself. Always have repairs carried out by a qualified technician. It must be replaced by the manufacturer, a technical service provider or a person with equivalent qualifications, to avoid any danger.
- Do not move this device when it is turned on or still hot.
- Do not place heavy objects on the lid to keep the device closed.
- Never use this device near birds. The fumes released from the non-stick coating can cause stress or worse in birds.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the dangers.
- Children are not allowed to clean or maintain the appliance unless they are over 8 years old and supervised.
- Keep the appliance and the cord out of the reach of children under the age of 8.
- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Never use this device in damp or wet locations.

- Never move the device when it is still on and/or hot.
- Never use this appliance without the required amount of frying oil or liquid fat.
- Never use solid fat blocks or standard margarine or butter.
- Always keep the oil/grease level between the “MIN” and “MAX” marks.
- Always dry your food thoroughly and remove as much ice as possible from frozen food before frying it. Damp products can cause serious splashes from the hot oil or liquid fat.
- Never put too much food in the frying basket at the same time.
- Never place food in the appliance 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.

SERVICE

In the unlikely event of a malfunction, please contact Bestron customer service: www.bestron.com/service

OPERATION - General information

The below description goes with the image on page 2.

- | | |
|---|---------------------------|
| 1. Lid | 5. Heating element |
| 2. Basket | 6. Inner pan |
| 3. On/Off - indicator light and temperature indicator light | 7. Housing |
| 4. On/Off - temperature control dial | 8. Heat resistant handles |

OPERATION - Before first use

1. Remove all packaging.
2. Clean the appliance thoroughly to remove any manufacturing residues (see "Cleaning and maintenance").

ATTENTION: Never use solid fats (like blocks)

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

OPERATION - Overheating safeguard

This appliance is equipped with an overheating safeguard. It will be activated when the appliance is used without (sufficient) oil or liquid fat. When activated, the appliance is switched off automatically and you cannot use it again, unless it is being reset. Follow these steps to reset the appliance:

1. Disconnect the plug from the wall socket.
2. Switch off the appliance by turning the On/Off - temperature control dial completely to the left.
3. Allow the appliance to cool down completely.
4. Reset the appliance by pressing a nonmetal pin against the reset switch in the hole at the backside of the panel (see figure 2).

OPERATION - Placement of the handle

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

ATTENTION:

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

OPERATION - Using the appliance

1. Place the appliance on a stable, flat, heat-resistant surface.
2. Remove the lid.
3. Remove the basket.
4. Fill the inner pan with oil or liquid fat. Be sure the level lies between the 'MIN' and 'MAX' marks in the pan.
5. Put the lid back on.
6. Insert the plug into the wall socket. The "on/off" indicator light will illuminate.
7. Set the temperature control dial to the required setting. The temperature indicator light will illuminate to show that the heating element is heating the oil or liquid fat. The temperature indicator light will extinguish once the oil or liquid fat has reached the required temperature.

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 on the panel of the deep fryer for an indication of the frying temperatures and times.

8. Fill the basket with food.
9. Lower the filled frying basket gently into the deep fryer and put the lid on the fat fryer. Take a look through the view window every once in a while to monitor the process.
10. Once the food is ready take off and remove the lid completely to ensure that you will not get burnt by the escaping steam.
11. Lift the basket by the handle. Use the hook fitted to the back of the basket to hang it on the inner rim

of the pan so excess oil can drip from the frying basket. Then carefully place the food on a plate or in a bowl.

12. When finished switch off the appliance by turning the On/Off - temperature control dial fully to the left (to the 'Off' position). Disconnect the plug from the wall socket.

ATTENTION:

- 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 dried before you fry it. Moist products can cause severe splashing of the hot oil or liquid fat.
- Fresh homemade French fries generally contain more moisture than deep frozen fries, so make sure they are dry.
- 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 liquid fat at regular intervals to remove any crumbs and food particles.
- Take extreme care when filling and emptying the deep fryer, and when opening and closing the lid. The inside of the lid and the pan are both very hot. The hot vapors and splashes of liquid fat or oil can also cause burns.

OPERATION - Baking times for unfrozen 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.

Table 1

	TIME	TEMPERATURE
Fries *	Phase 1 6 – 8 min	160°
	Phase 2 6 – 8 min	190°
Calamari	9 – 11 min	150°
Shrimp	8 – 10 min	150°
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 frozen 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.

Table 2

	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 - Replacing the oil or liquid fat

The quality of the oil or liquid fat deteriorates every time you use the deep fryer. For this reason you will need to replace the oil or liquid fat at regular intervals. Topping up the oil or liquid 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 liquid fat when:

- It becomes darker in color
- It becomes thicker in consistency
- small air bubbles are seen that take a long time to disappear (in new, fresh liquid 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 - General

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

1. Disconnect the plug from the wall socket.
2. Switch off the deep fryer by turning the On/Off - temperature control dial fully to the left.
3. Allow the deep fryer to cool.
4. Store the power cord in the compartment at the back.
5. Remove the lid and the baskets.
6. Remove the inner pan and pour the oil or liquid fat into a receptacle. Preference is given to handing in frying oil and liquid fat to your municipality. Then it can be reused for other purposes.
7. Remove the remaining oil using absorbent paper kitchen towel.
8. Thoroughly clean the inside of the pan and baskets with hot water with a little washing-up liquid. Do not use scourers. Dry everything thoroughly.
9. 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.
10. Reassemble the appliance.

ATTENTION:

If the control panel is not slid correctly into both of the guides then the device will not operate properly or won't operate at all. Verify that you have fitted the control panel with the heating element in the correct manner.

- Keep the appliance in a dry place.
- 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 unit in water or another liquid and never place it under flowing water.


SI PREGA DI LEGGERE ATTENTAMENTE LE SEGUENTI ISTRUZIONI!

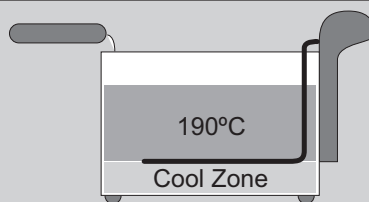
Questa friggitrice è dotata di una Cool Zone. Le particelle di cibo libere affondano nella zona fredda che ha una temperatura inferiore rispetto al resto dell'olio. Nella Cool Zone le parti non bruciano e l'olio o il grasso liquido rimangono sani più a lungo.

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.**

Specifiche tecniche	
Modello	AF357R
Alimentazione (V)	220-240V
Frequenza (Hz)	50-60
Classe di sicurezza	1
Energia (Watt)	2000
Rumore (dB(A))	-
Max. Capacità	-
Tempo massimo di funzionamento continuo (KB)	-
Dimensioni (Lar x Lun x H) (cm)	40x21x24
Lunghezza del cavo (cm)	95

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Questo apparecchio non è destinato all'uso professionale, ma è destinato all'uso domestico e simile, come ad esempio nelle cucine del personale, nei negozi, negli uffici e in altri ambienti di lavoro, da parte degli ospiti in alberghi, motel e altri ambienti residenziali, in ambienti di tipo Bed & Breakfast e aziende agricole.
- 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 surriscaldare. 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 cavo e la spina non devono entrare in contatto con acqua, fonti di calore o fiamme libere.
- Non toccare questo dispositivo se è entrato in contatto con l'acqua. Togliere immediatamente la spina dalla presa.
- 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 utilizzare questo apparecchio con un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- Se l'apparecchio o il cavo sono difettosi, non tentare di ripararli da soli. Fare sempre eseguire le riparazioni da un tecnico qualificato. Deve essere sostituito dal produttore, da un fornitore di servizi tecnici o da una persona con qualifica equivalente, per evitare qualsiasi pericolo.
- Non spostare questo dispositivo quando è acceso o ancora caldo.
- Non posizionare oggetti pesanti sul coperchio per mantenere chiuso il dispositivo.
- Non utilizzare mai questo dispositivo vicino agli uccelli. I fumi rilasciati dal rivestimento antiaderente possono causare stress o peggio negli uccelli.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza se hanno ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e ne comprendono i pericoli.
- I bambini non sono autorizzati a pulire o a effettuare la manutenzione dell'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 a 8 anni.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

- Non utilizzare mai questo dispositivo in luoghi umidi o bagnati.
- Non spostare mai il dispositivo quando è ancora acceso e/o caldo.
- Non utilizzare mai questo apparecchio senza la quantità necessaria 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 segni "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 gravi schizzi di olio caldo o grasso liquido.
- Non mettere mai troppi alimenti contemporaneamente nel cestello.
- Non inserire mai il cibo nell'apparecchio 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.

SERVIZIO

Nell'improbabile eventualità di un malfunzionamento, contattare il servizio clienti Bestron: **www.bestron.com/service**

FUNZIONAMENTO - Avvertenze generali

La descrizione seguente si riferisce all'immagine che si trova a pagina 2:

- | | |
|--|---|
| 1. Coperchio | per l'accensione, lo spegnimento |
| 2. Cestello per friggere | e la selezione della temperatura |
| 3. Spia luminosa combinato
per l'accensione, lo spegnimento
e la selezione della temperatura | 5. Elemento riscaldante |
| 4. Interruttore combinato | 6. Vasca interna |
| | 7. Corpo dell'apparecchio |
| | 8. Impugnatura in materiale termoresistente |

FUNZIONAMENTO - Prima del primo utilizzo

1. Rimuovere tutti gli imballaggi.
2. Pulire il dispositivo completaente per rimuovere qualsiasi residuo di produzione (vedi "Pulizia e manutenzione").

ATTENZIONE: Non usare mai grassi solidi (come blocchi)

ATTENZIONE: Utilizzare solamente olio o grassi liquidi adatti per friggere

FUNZIONAMENTO - Dispositivo di sicurezza termica

Questo dispositivo è fornito di un salvavita per il soprariscaldamento. Si attiva quando il dispositivo è utilizzato senza (sufficiente) olio o grasso liquido. Quando si attiva il dispositivo si spegnerà automaticamente e non può essere utilizzato ancora a meno che non sia reimpostato. Segui questi passaggi per reimpostare l'elettrodomestico:

1. Scollegare la spina dalla presa della corrente.
2. Spegner il dispositivo utilizzando l'interruttore On/Off – il controllo della temperatura completamente sulla sinistra.
3. Permettere all'elettrodomestico di raffreddarsi completamente.
4. Ripristinare l'apparecchio premendo un perno non metallico contro l'interruttore di ripristino nel foro sul retro del pannello (vedere la figura 2).

FUNZIONAMENTO - Collocamento della maniglia

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

ATTENZIONE:

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

FUNZIONAMENTO - Utilizzare l'elettrodomestico

1. Posizionare l'elettrodomestico su una superficie stabile, piatta e resistente al calore.
2. Rimuovere il coperchio.
3. Rimuovere il cestello per friggere.
4. Riempì il contenitore interno con olio o grasso liquido. Assicurarsi che il livello rianga tra i segni "MAX" e "MIN" nel contenitore.
5. Reinsere il coperchio.
6. Inserire la spina nella presa. La luce "on/off" si illuminerà.
7. Impostare la temperatura all'impostazione desiderata. L'indicatore della temperatura si illuminerà per mostrare che l'elemento di riscaldamento sta riscaldando l'olio o il grasso liquido. Quando la luce si spegne significa che è stata raggiunta la temperatura richiesta dell'olio o del grasso liquido.

ATTENZIONE: Asciugare i cibi completamente prima di friggerli

ATTENZIONE: Quando si imposta la temperatura considerare il cibo che si vuole friggere. Cibo precotto o prefrritto (come patatine surgelate) devono essere fritte a temperature più alte rispetto a cibo che non è precotto o prefrritto. Guarda Tabella 1 per un'indicazione delle temperature e tempistiche.

8. Riempire il cestello con il cibo.
9. Abbassare il cesto per friggere delicatamente nel friggitore e inserire il coperchio sul friggitore del grasso. Osservare dalla finestrella ogni tanto per controllare il processo.
10. Dopo che il cibo è pronto per essere tolto rimuovere il coperchio completamente per assicurare di non bruciarsi con il vapore.
11. Solleva il cestello dal manico. Usare il gancio che si trova sulla parte posteriore del cesto sull'orlo interno del

contenitore in modo che l'olio in eccesso possa cadere dal cestello. Successivamente posizionare il cibo su un piatto o in una ciotola.

12. Quando si è terminato spegnere il dispositivo con l'interruttore On/Off , il controllo della temperatura completamente a sinistra (posizione "Off"). Scollegare la spina dalla presa.

ATTENZIONE:

- Grandi quantità di cibo gelato devono essere sgelate prima per evitare che l'olio si raffreddi troppo.
- Assicurarsi che il cibo sia completamente asciutto prima di friggerlo. I prodotti umidi possono causare schizzi di olio bollente o grasso liquido.
- Le patatine fritte fatte in casa fresche contengono generalmente più liquido delle patatine surgelate, quindi assicurarsi che siano asciutte.
- Non friggere patatine pronte per il forno.
- Non friggere le patate che sono state conservate troppo a lungo o che stanno iniziando a sviluppare germogli.
- Non mettere troppo cibo nel cestello per friggere in una volta sola, mantenere il bordo al massimo.
- Filtrare l'olio o il grasso liquido a intervalli regolari per rimuovere eventuali briciole e particelle di cibo.
- Prestare estrema attenzione durante il riempimento e lo svuotamento della friggitrice e durante l'apertura e la chiusura del coperchio. L'interno del coperchio e la padella sono entrambi molto caldi. Anche i vapori caldi e gli spruzzi di grasso liquido o di olio possono provocare ustioni.

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.

Tabella 1

	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	150°
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.

Tabella 2

	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 - Sostituire l'olio o il grasso liquido

La qualità dell'olio o del grasso liquido peggiora ogni volta che si utilizza la friggitrice. Per questo motivo è necessario sostituire l'olio o il grasso liquido a intervalli regolari. Aggiungere l'olio o il grasso liquido non migliorerà la qualità. Utilizzare olio di buona qualità o grasso liquido.

ATTENZIONE: Non usare mai grassi solidi (come blocchi).

ATTENZIONE: Utilizzare solamente olio o grassi liquidi adatti per friggere.

Sostituire l'olio o il grasso liquido quando:

- diventa di colore scuro
- diventa di una consistenza più densa
- si vedono piccole bolle d'aria che ci mettono molto a scomparire. (in liquido grasso nuovo e fresco le bolle d'aria sono grandi e scompaiono rapidamente)
- il cibo fresco ha un sapore od odore non piacevole o strano
- lo strumento emette più fumo del solito

PULIZIA E MANUTENZIONE - Generale

Pulire il dispositivo e le parti non attaccate completamente dopo ogni uso:

1. Scollegare la spina dalla presa.
2. Spegnerla friggitrice ruotando il quadrante di controllo della temperatura On / Off completamente a sinistra.
3. Lasciare raffreddare la friggitrice.
4. Inserire il cavo di alimentazione nello scomparto sulla parte posteriore.
5. Rimuovere il coperchio e i cestelli.
6. Rimuovere la padella interna e versare l'olio o il grasso liquido in un recipiente. È preferibile consegnare l'olio per friggere o il grasso liquido al punto di raccolta comunale per permettere il riutilizzo.
7. Rimuovere l'olio rimanente usando un panno da cucina in carta assorbente.
8. Pulire accuratamente l'interno della padella e i cesti con acqua calda e del detersivo liquido. Non usare pagliette. Asciugare tutto accuratamente.
9. Pulire la parte esterna con un panno umido, se necessario con un paio di gocce di detersivo in eccesso. Dopo la pulizia, asciugare accuratamente la custodia.
10. Rimontare l'apparecchio.

ATTENZIONE:

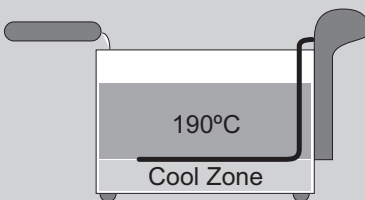
Se il pannello di controllo non si inserisce correttamente nelle guide il dispositivo non funzionerà correttamente o non funzionerà per nulla. Verificare di aver inserito il pannello di controllo con l'elemento di riscaldamento nella maniera corretta.

- Tenere il dispositivo in un luogo asciutto.
- Non usare agenti corrosivi o contro il calcare od oggetti taglienti (come coltelli o spazzole dure) per pulire il dispositivo.
- Non immergere l'unità in acqua o in altri liquidi e non posizionare mai sotto acqua corrente.



¡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.

Especificaciones técnicas	
Modelo	AF357R
Red eléctrica (V)	220-240V
Frecuencia (Hz)	50-60
Clase de seguridad	1
Energía (Watt)	2000
Ruido (dB(A))	-
Max. Capacidad	-
Tiempo máximo de funcionamiento continuo (KB)	-
Dimensiones (largo x ancho x alto) (cm)	40x21x24
Longitud del cable (cm)	95

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Este aparato no está destinado a un uso profesional, pero está destinado a un uso doméstico y similar, como en cocinas para el personal, en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo, por parte de huéspedes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales, en entornos tipo Bed & Breakfast. y granjas.
- 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, el cable y el enchufe no deben entrar en contacto con agua, fuentes de calor o llamas abiertas.
- No toque este dispositivo si ha entrado en contacto con agua. Retire inmediatamente el enchufe de la toma.
- Nunca deje que el cable cuelgue del borde del fregadero, encimera o 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 opere este aparato con un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- Si el aparato o el cable están defectuosos, no intente repararlo usted mismo. Haga siempre que las reparaciones las realice un técnico cualificado. Debe ser sustituido por el fabricante, un proveedor de servicio técnico o una persona con cualificación equivalente, para evitar cualquier peligro.
- No mueva este dispositivo cuando esté encendido o aún caliente.
- No coloque objetos pesados sobre la tapa para mantener el dispositivo cerrado.
- Nunca utilice este dispositivo cerca de pájaros. Los vapores que desprende el revestimiento antiadherente pueden provocar estrés o algo peor en las aves.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros. .
- No se permite que los niños limpien o mantengan el aparato a menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

- Nunca utilice este dispositivo en lugares húmedos o mojados.
- Nunca mueva el dispositivo 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 graves salpicaduras del aceite caliente o de la grasa líquida.
- Nunca ponga demasiada comida en la cesta para freír al mismo tiempo.
- Nunca coloque alimentos en el aparato 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 entréguelo 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.

SERVICIO

En el improbable caso de que se produzca un mal funcionamiento, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Bestron:
www.bestron.com/service

FUNCIONAMIENTO - Generalidades

La siguiente descripción corresponde a la imagen de la página 2.

- | | |
|---|---|
| 1. Cubierta | de encendido y apagado y |
| 2. Freír la cesta | selección de la temperatura |
| 3. Combinación luz indicadora de encendido y apagado y selección de la temperatura | 5. Elemento de calefacción |
| 4. Combinación interruptor | 6. Cuenca del interior |
| | 7. Vivienda de dispositivo |
| | 8. Maneja material resistente al calor |

FUNCIONAMIENTO - Antes del primer uso

1. Quite todo el embalaje.
2. Limpie bien el aparato para eliminar cualquier tipo de residuos de fábrica (véase el apartado de "Limpieza y mantenimiento").

ATENCIÓN: Nunca utilice grasas sólidas (como bloques)

ATENCIÓN: Utilice solamente aceite o grasas líquidas apropiadas para freír

FUNCIONAMIENTO - Protección contra recalentamiento

Este aparato cuenta con una protección contra recalentamiento. Se activará cuando el aparato sea utilizado sin (suficiente) aceite o grasa líquida. Cuando se active la protección, el aparato se apagará automáticamente; no podrá volver a utilizarlo a menos que lo reinicie. Siga estos pasos para reiniciar el aparato:

1. Desconecte el enchufe de la toma de corriente.
2. Apague el aparato girando completamente hacia la izquierda la rueda del control de temperatura y encendido/apagado.
3. Deje que el aparato se enfríe por completo.
4. Reinicie el aparato presionando con un objeto fino y alargado que no sea de metal en el pequeño orificio situado en la parte posterior del panel (véase la figura 2).

FUNCIONAMIENTO - Colocación del mango

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

ATENCIÓN:

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

FUNCIONAMIENTO - Uso del aparato

1. Coloque el aparato sobre una superficie estable, plana y resistente al calor.
2. Retire la tapa.
3. Retire la cesta de freír.
4. Rellene la sartén interior con aceite o grasa líquida. Asegúrese de que el nivel quede entre las marcas "MIN" y "MAX" de la sartén.
5. Vuelva a colocar la tapa.
6. Inserte el enchufe en la toma de corriente. Se encenderá la luz de "on/off" (8).
7. Coloque la rueda del control de temperatura en el valor deseado. El indicador luminoso de temperatura se encenderá para indicar que la resistencia está calentando el aceite o la grasa líquida. El indicador luminoso de temperatura se apagará una vez que el aceite o la grasa líquida hayan alcanzado la temperatura requerida.

ATENCIÓN: Seque bien los alimentos antes de freírlos

ATENCIÓN: Al configurar la temperatura tenga en cuenta cuál es el alimento que se propone freír.

Los alimentos precocinados o pre-fritos (como patatas fritas o croquetas) deben freírse a temperaturas más elevadas que aquellos alimentos que no han sido pre-cocinados o pre-fritos. Véase la Tabla 1 con indicaciones sobre temperaturas y tiempos de fritura.

8. Llene la cesta con los alimentos.
9. Baje suavemente la cesta llena hacia el interior de la freidora y coloque la tapa. Eche un vistazo a través

- de la ventana, de vez en cuando, para controlar el proceso.
10. Una vez que la comida esté lista saque completamente la tapa para no quemarse con el vapor que sale del aparato.
 11. Levante la cesta usando el mango. Utilice el gancho ubicado en la parte trasera de la cesta para colgarla del borde interior de la sartén, y así filtrar el exceso de aceite. Después, coloque con cuidado la comida en un plato u otro recipiente.
 12. Cuando haya terminado, apague el aparato girando completamente hacia la izquierda la perilla de control de temperatura y encendido/apagado. Desconecte el enchufe de la toma de corriente.

ATENCIÓN:

- Las cantidades grandes de comida congelada deben descongelarse por anticipado para evitar que el aceite se enfríe demasiado.
- Asegúrese de que los alimentos estén bien secos antes de freírlos. Los productos húmedos pueden provocar serias salpicaduras de aceite o grasa líquida caliente.
- Las patatas fritas caseras suelen contener más humedad que las congeladas: asegúrese de secarlas bien.
- No fría patatas listas para hornear.
- No fría patatas que hayan estado guardadas demasiado tiempo, o que estén comenzando a desarrollar brotes.
- No coloque demasiados alimentos al mismo tiempo en la cesta de freír. Use el borde como máximo.
- Filtre el aceite o la grasa líquida de manera regular, para quitar migas y restos de alimentos.
- Tenga extremo cuidado al llenar y vaciar la freidora, y al abrir y cerrar la tapa. Tanto la parte interior de la tapa como la sartén están muy calientes. Los vapores calientes y las salpicaduras de grasa líquida o aceite también pueden causar quemaduras.

FUNCIONAMIENTO - Freír 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.

Tabla 1

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

* Papas fritas deben ser fritas 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.

Tabla 2

	TIEMPO	LA TEMPERATURA
Papas fritas	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 - Cambiar el aceite o la grasa líquida

La calidad del aceite o de la grasa líquida se deteriora con cada uso de la freidora. Por ese motivo, tendrá que cambiarlos regularmente. Agregar más aceite o grasa líquida no mejorará la calidad. Utilice aceite o grasa líquida de buena calidad.

ATENCIÓN: Nunca utilice grasas sólidas (como bloques)

ATENCIÓN: Utilice solamente aceite o grasas líquidas apropiadas para freír

Cambie el aceite o la grasa líquida cuando:

- su color sea oscuro.
- su consistencia sea más espesa.
- se vean pequeñas burbujas de aire que tardan mucho en desaparecer (en el caso de la grasa líquida nueva y fresca, las burbujas de aire son grandes y desaparecen rápidamente).
- los alimentos fritos tengan gusto u olor desagradable o extraño.
- el aparato emita más humo del habitual.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO - General

Limpe bien el aparato y las piezas sueltas después de cada uso:

1. Desconecte el enchufe de la toma de corriente.
2. Apague la freidora girando totalmente hacia la izquierda la rueda del control de temperatura y encendido/apagado.
3. Permita que la freidora se enfríe.
4. Guarde el cable de alimentación en el compartimento de la parte trasera.
5. Quite la tapa y las cestas.
6. Quite la sartén interna y vierta el aceite o la grasa líquida en un recipiente. Se recomienda entregar el aceite y la grasa líquida usados en el punto limpio del ayuntamiento. Así podrán ser reutilizados con otros propósitos.
7. Quite los restos de aceite usando papel de cocina absorbente.
8. Limpie bien la parte interior de la sartén y de las cestas con agua caliente y un poco de detergente. No utilice estropajos. Seque todo muy bien.
9. Limpie el armazón con un trapo húmedo: si es necesario, con algunas gotas adicionales de detergente. Después de limpiarlo, séquelo bien.
10. Vuelva a montar el aparato.

ATENCIÓN:

Si el panel de control no se desliza correctamente sobre las dos guías, el aparato no funcionará o lo hará defectuosamente. Asegúrese de encajar correctamente el panel de control con la resistencia.

- Mantenga el aparato en un lugar seco.
- Nunca utilice productos de limpieza abrasivos o corrosivos ni objetos afilados (como cuchillos o cepillos duros) para limpiar el aparato.
- Nunca sumerja la resistencia en agua u otro líquido; nunca la coloque bajo el agua corriente.


PROSIMY UWAŻNIE PRZECZYTAĆ PONIŻSZE INSTRUKCJE!

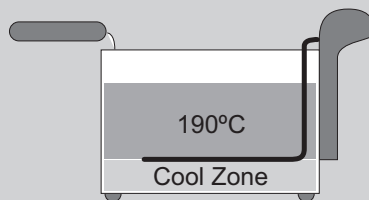
Frytownica wyposażona jest w strefę Cool Zone. Wolne cząsteczki jedzenia opadają do strefy chłodu, która ma niższą temperaturę niż reszta oleju. W Cool Zone części nie będą się palić, a olej lub płynny tłuszcz dłużej pozostaną zdrowe.

Aby korzystać z Cool Zone w sposób odpowiedzialny, prosimy o zapoznanie się z poniższymi instrukcjami bezpieczeństwa.

Ten typ frytownicy nadaje się wyłącznie do użytku z olejem lub płynnym tłuszczem, a nie z tłuszczem stałym. Stosowanie tłuszczu stałego wiąże się z ryzykiem zatrzymania w tłuszczu wody, co spowoduje jego gwałtowne rozpryskiwanie po podgrzaniu.

Należy uważać, aby gorący olej lub płynny tłuszcz nie miał kontaktu z wodą lub wilgocią. Prowadzi to do bardzo niebezpiecznych sytuacji. Przed użyciem tego urządzenia należy podjąć następujące kroki i przeczytać niniejszą instrukcję.

- Nigdy nie używaj urządzenia na zewnątrz
- Nigdy nie używaj urządzenia w wilgotnych pomieszczeniach (takich jak szopy, łazienki itp.)
- Nigdy nie używaj tłuszczów stałych (bloków)
- Używaj wyłącznie oleju lub płynnych tłuszczów specjalnie nadających się do smażenia
- Usuń lód z zamrożonej żywności
- Prawidłowo osusz żywność przed smażeniem


**NIKTÓRE CZĘŚCI URZĄDZENIA MOGĄ SIĘ NAGRZEWAĆ.
NIE DOTYKAJ TYCH CZĘŚCI, ABY UNIKNĄĆ POPARZENIA.**
Specyfikacja techniczna

Model	AF357R
Sieć elektryczna (V)	220-240V
Częstotliwość (Hz)	50-60
Klasa bezpieczeństwa	1
Moc (Watt)	2000
Hałas (dB(A))	-
Pojemność max.	-
Maksymalny ciągły czas pracy (KB)	-
Wymiary (L x B x H) (cm)	40x21x24
Długość kabla (cm)	95

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku profesjonalnego, ale jest przeznaczone do użytku domowego i podobnego, na przykład w kuchniach dla pracowników, w sklepach, biurach i innych miejscach pracy, przez gości w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych, w środowiskach typu Bed & Breakfast i farmy.
- Upewnij się, że napięcie sieciowe odpowiada napięciu wskazanemu na tabliczce znamionowej.
- Zawsze instaluj urządzenie na stabilnej i równej powierzchni, z której nie może się przewrócić.
- Części tego urządzenia mogą się nagrzać lub nagrząć. Unikaj poparzenia. Nie dotykać.
- Kiedy dotykasz tego urządzenia, jego przewodu i wtyczki, Twoje ręce muszą być suche.
- To urządzenie musi tracić ciepło, dlatego należy zapewnić wokół niego wystarczający odstęp. Nie zakrywaj go także.
- Urządzenie, przewód i wtyczka nie mogą mieć kontaktu z wodą, źródłami ciepła ani otwartym ogniem.
- Nie dotykaj tego urządzenia, jeśli miało ono kontakt z wodą. Natychmiast wyjmij wtyczkę z gniazdka.
- Nigdy nie pozwalaj, aby przewód zwisał z krawędzi zlewu, blatu lub stołu.
- Zawsze wyjmuj wtyczkę z gniazdka, jeśli nie używasz urządzenia elektrycznego.
- Wyjmij wtyczkę z gniazdka, ciągnąc za samą wtyczkę, a nie za przewód.
- Nie używaj urządzenia elektrycznego, jeśli przewód jest uszkodzony.
- Nie używaj tego urządzenia z zewnętrznym timerem lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
- Jeśli urządzenie lub przewód są uszkodzone, nie próbuj naprawiać ich samodzielnie. Naprawy zawsze zlecaj wykwalifikowanemu technikowi. Aby uniknąć niebezpieczeństwa, musi go wymienić producent, podmiot świadczący usługi techniczne lub osoba o równoważnych kwalifikacjach.
- Nie należy przenosić tego urządzenia, gdy jest włączone lub jest jeszcze gorące.
- Nie kładź ciężkich przedmiotów na pokrywie, aby urządzenie było zamknięte.
- Nigdy nie używaj tego urządzenia w pobliżu ptaków. Opary uwalniające się z powłoki zapobiegającej przywieraniu mogą powodować u ptaków stres lub gorsze skutki.
- Z tego urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane na temat bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją zagrożenia .

- Dzieciom nie wolno czyścić ani konserwować urządzenia, chyba że ukończyły 8 lat i są pod nadzorem.
- Trzymaj urządzenie i przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
- Dzieci należy nadzorować, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.
- Nigdy nie używaj tego urządzenia w wilgotnych lub mokrych miejscach.
- Nigdy nie przesuwaj urządzenia, gdy jest włączone i/lub gorące.
- Nigdy nie używaj tego urządzenia bez wymaganej ilości oleju do smażenia lub płynnego tłuszczu.
- Nigdy nie używaj bloków tłuszczu stałego, standardowej margaryny lub masła.
- Zawsze utrzymuj poziom oleju/smaru pomiędzy oznaczeniami „MIN” i „MAX”.
- Zawsze dokładnie osusz żywność i usuń jak najwięcej lodu z zamrożonej żywności przed jej smażeniem. Wilgotne produkty mogą powodować poważne rozpryski gorącego oleju lub płynnego tłuszczu.
- Nigdy nie wkładaj zbyt dużej ilości jedzenia do kosza do smażenia na raz.
- Nigdy nie wkładaj żywności do urządzenia podczas wstępnego podgrzewania.

ŚRODOWISKO



- Materiały opakowaniowe, takie jak plastikowe i kartonowe pudełka, należy wyrzucać do przeznaczonych do tego pojemników.
- Po zakończeniu użytkowania tego produktu nie należy wyrzucać go razem ze zwykłymi odpadami domowymi, ale przekazać go do punktu zbiórki w celu ponownego wykorzystania sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Poszukaj symbolu na produkcie, instrukcji obsługi lub opakowaniu wskazującym rodzaj odpadu.
 - Materiały można stosować zgodnie ze wskazaniem. Pomagając nam ponownie wykorzystać i przetworzyć materiały lub w inny sposób podać recyklingowi stary sprzęt, wnosisz ważny wkład w ochronę środowiska.
 - Twoja gmina może poinformować Cię, gdzie w Twojej okolicy znaleźć wyznaczony punkt zbiórki odpadów.

PRACA

W mało prawdopodobnym przypadku awarii należy skontaktować się z obsługą klienta Bestron: www.bestron.com/service

OPERACJA – Ogólne

Poniższy opis jest zgodny z ilustracją na stronie 2.

1. Pokrywa
2. Kosz
3. Włącz/Wyłącz – lampka kontrolna i kontrolka temperatury
4. On/Off - pokrętko regulacji temperatury
5. Element grzejny
6. Miska wewnętrzna
7. Obudowa
8. Uchwyty odporne na ciepło

OBSŁUGA - PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usuń całe opakowanie.
2. Dokładnie wyczyść urządzenie, aby usunąć wszelkie pozostałości produkcyjne (patrz „Czyszczenie i konserwacja”).

UWAGA: Nigdy nie używaj tłuszczów stałych (takich jak bloki)

UWAGA: Używaj wyłącznie oleju lub płynnych tłuszczów przeznaczonych specjalnie do smażenia

EKSPLLOATACJA - ZABEZPIECZENIE PRZED PRZEGRZANIEM

To urządzenie jest wyposażone w zabezpieczenie przed przegrzaniem. Zostanie ono aktywowane, jeśli urządzenie będzie używane bez (wystarczającej) ilości oleju lub płynnego tłuszczu. Po aktywacji urządzenie wyłącza się automatycznie i nie można go ponownie używać, chyba że zostanie zresetowane. Aby zresetować urządzenie, wykonaj następujące kroki:

1. Odłącz wtyczkę od gniazdka ściennego.
2. Wyłączyć urządzenie przekręcając pokrętko regulacji temperatury Wł./Wył. całkowicie w lewo.
3. Poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
4. Zresetuj urządzenie, dociskając niemetaliczny kulek do przełącznika resetowania w otworze z tyłu panelu (patrz rysunek 2).

OBSŁUGA - UMIESZCZENIE UCHWYTU

1. Proszę dopasować końcówki uchwyty do oczek koszyka (3A + 3B).
2. Przesuń uchwyt w górę i dociśnij go, aż zablokuje się w koszu (3C).
3. Uchwyt jest prawidłowo umieszczony i jest gotowy do bezpiecznego użycia.

UWAGA:

Dla bezpiecznego użytkowania frytkownicy niezwykle ważne jest prawidłowe umiejscowienie uchwyty.

OBSŁUGA - KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

1. Umieść urządzenie na stabilnej, płaskiej, żaroodpornej powierzchni.
2. Zdejmij pokrywę.
3. Wymij kosz.
4. Napełnij wewnętrzną miskę olejem lub płynnym tłuszczem. Upewnij się, że poziom mieści się pomiędzy znakami „MIN” i „MAX”.
5. Załóż ponownie pokrywę.
6. Włóż wtyczkę do gniazdka ściennego. Zaświeci się lampka kontrolna „on/off”.
7. Ustawić pokrętko regulacji temperatury na żądaną wartość. Lampka kontrolna temperatury zaświeci się, wskazując, że element grzejny podgrzewa olej lub płynny tłuszcz. Lampka kontrolna temperatury zgaśnie, gdy olej lub płynny tłuszcz osiągnie wymaganą temperaturę.

UWAGA: Potrawy przed smażeniem należy odpowiednio osuszyć

UWAGA: Ustawiając temperaturę, należy wziąć pod uwagę produkt, który zamierza się smażyć.

Wstępnie ugotowane lub podsmażone produkty spożywcze (takie jak głęboko mrożone chipsy lub kotlety ziemniaczane) należy smażyć w wyższej temperaturze niż produkty, które nie zostały wstępnie ugotowane lub podsmażone. Tabela 1 na panelu frytkownicy zawiera informacje dotyczące temperatur i czasu smażenia.

8. Napełnij koszyk jedzeniem.
9. Delikatnie opuść napełniony kosz do frytkownicy i nałóż pokrywę na frytkownicę. Co jakiś czas zerkaj przez okno podglądu, aby monitorować proces.
10. Gdy potrawa będzie już gotowa, zdejmij i całkowicie zdejmij pokrywę, aby nie poparzyć się

- wydobywającą się parą.
11. Podnieś kosz za uchwyt. Użyj haka umieszczonego z tyłu kosza, aby zawiesić go na wewnętrznej krawędzi patelni, aby nadmiar oleju mógł kapać z kosza do smażenia. Następnie ostrożnie połóż jedzenie na talerzu lub w misce.
 12. Po zakończeniu wyłącz urządzenie, obracając pokrętkę regulacji temperatury On/Off całkowicie w lewo (do pozycji „Off”). Odłącz wtyczkę od gniazdka ściennego.

UWAGA:

- Duże ilości zamrożonej żywności należy rozmrozić wcześniej, aby zapobiec nadmiernemu wystygnięciu oleju.
- Przed smażeniem upewnij się, że żywność jest dokładnie wysuszona. Wilgotne produkty mogą powodować silne rozpryskiwanie się gorącego oleju lub płynnego tłuszczu.
- Świeże, domowe frytki zazwyczaj zawierają więcej wilgoci niż frytki głęboko mrożone, dlatego upewnij się, że są suche.
- Nie smaż chipsów gotowych do pieczenia.
- Nie smaż ziemniaków, które były zbyt długo przechowywane lub zaczynają wypuszczać pędy.
- Nie wkładaj na raz do kosza do smażenia zbyt dużej ilości jedzenia, zachowaj jego krawędź maksymalnie.
- Regularnie filtruj olej lub płynny tłuszcz, aby usunąć okruszki i resztki jedzenia.
- Zachowaj szczególną ostrożność podczas napełniania i opróżniania frytownicy oraz otwierania i zamykania pokrywy. Zarówno wewnątrz pokrywy, jak i patelnia są bardzo gorące. Gorące opary i rozpryski ciepłego tłuszczu lub oleju mogą również powodować oparzenia.

Tabla 1

	CZASU		TEMPERATURA
Frytki*	Faza 1	6 – 8 min	160°
	Faza 2	6 – 8 min	190°
Kalmary	9 – 11 min		150°
Krewetki	8 – 10 min		150°
Witlinek (filete)	6 – 8 min		150°
Klopsiki	8 – 10 min		170°
Udka z kurczaka	8 – 10 min		180°

* Świeże frytki należy piec w dwóch fazach. Najpierw 6-8 minut w 160 stopniach, a następnie 6-8 minut w 190 stopniach.

OBSŁUGA - CZASY PIECZENIA MROŻONEK

Za każdym razem, gdy zanurzasz zamrożoną żywność we frytkownicy, temperatura szybko się obniży. Dlatego to jest ważne jest ustawienie wyższej temperatury. Z tego powodu czas smażenia również się skróci.

Należy pamiętać, że podane czasy są przybliżone i mogą się różnić w zależności od ilości, jakości i osobistych preferencji. Jeśli na opakowaniu produktu znajdują się instrukcje pieczenia, zalecamy ich przestrzeganie w celu uzyskania najlepszych rezultatów.

Tabla 2

	CZASU	TEMPERATURA
Frytki	7 – 9 min	190°
Nuggetsy z kurczaka	6 – 8 min	190°
Przekąski	4 – 5 min	190°
Filet rybny	6 – 7 min	180°
Filet rybny 6 – 7 min 180°	5 – 6 min	180°

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA - WYMIANA OLEJU LUB PŁYNNEGO TŁUSZCZU

Jakość oleju lub płynnego tłuszczu pogarsza się przy każdym użyciu frytownicy. Z tego powodu należy regularnie wymieniać olej lub płynny tłuszcz. Uzupełnianie oleju lub płynnego tłuszczu nie poprawi jakości. Używaj dobrej jakości oleju lub płynnego tłuszczu.

UWAGA: Nigdy nie używaj tłuszczów stałych (bloków)

UWAGA: Używaj wyłącznie oleju lub płynnych tłuszczów przeznaczonych specjalnie do smażenia

Wymień olej lub płynny tłuszcz, gdy:

- Kolor staje się ciemniejszy
- Konsystencja staje się gęstsza
- widoczne są małe pęcherzyki powietrza, których zanikanie zajmuje dużo czasu (w nowym, świeżym, płynnym tłuszczu pęcherzyki powietrza są duże i również szybko znikają).
- Smażone jedzenie ma nieprzyjemny lub dziwny smak lub zapach
- Urządzenie emituje więcej dymu niż zwykle

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA – OGÓLNE

Po każdym użyciu dokładnie wyczyść urządzenie i luźne części:

1. Odłącz wtyczkę od gniazdka ściennego.
2. Wyłączyć frytkownicę przekręcając pokrętkę regulacji temperatury On/Off całkowicie w lewo.
3. Poczekaj, aż frytownica ostygnie.
4. Przechowuj przewód zasilający w schowku z tyłu.
5. Zdejmij pokrywę i kosze.
6. Wyjmij wewnętrzną miskę i wlej olej lub płynny tłuszcz do pojemnika. Preferowane jest przekazywanie gminie oleju do smażenia i tłuszczu płynnego. Następnie można go ponownie wykorzystać do innych celów.
7. Usuń pozostały olej za pomocą chłonnego papierowego ręcznika kuchennego.
8. Dokładnie umyj wnętrze patelni i koszy gorącą wodą z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Nie używaj szorowarek. Wszystko dokładnie osusz.
9. Obudowę oczyść wilgotną szmatką, w razie potrzeby dodać dodatkowo kilka kropli płynu do mycia naczyń. Po czyszczeniu dokładnie osusz obudowę.
10. Zmontuj urządzenie.

UWAGA:

Jeśli panel sterowania nie zostanie prawidłowo wsunięty w obie prowadnice, urządzenie nie będzie działać prawidłowo lub w ogóle nie będzie działać. Sprawdź, czy panel sterowania z elementem grzejnym został prawidłowo zamontowany.

- Przechowuj urządzenie w suchym miejscu.
- Do czyszczenia urządzenia nigdy nie używaj żrących lub szorujących środków czyszczących ani ostrych przedmiotów (takich jak noże lub twarde szczotki).
- Nigdy nie zanurzaj elementu grzejnego w wodzie lub innej cieczy i nigdy nie umieszczaj go pod bieżącą wodą.


PAŽLJIVO PROČITAJTE SLJEDEĆE UPUTE!

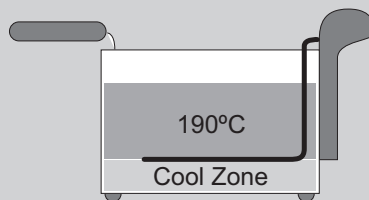
Ova friteza je opremljena Cool Zone. Slobodne čestice hrane tonu u Cool Zone koja ima nižu temperaturu od ostatka ulja. U Cool Zone dijelovi neće izgorjeti, a vaše ulje ili tekuća mast dulje ostaju zdravi.

Pročitajte sigurnosne upute u nastavku kako biste Cool Zone koristili na odgovoran način.

Ova vrsta friteze prikladna je samo za korištenje s uljem ili tekućom masnoćom, a ne s čvrstom masnoćom. Korištenje krute masti uključuje rizik od zadržavanja vode u masti, što će uzrokovati njeno snažno prskanje kada se zagrije.

Pazite da vruće ulje ili tekuća mast nikada ne dođu u dodir s vodom ili vlagom. To dovodi do vrlo opasnih situacija. Poduzmite sljedeće mjere i pročitajte ovaj priručnik prije uporabe ovog uređaja.

- Nikada nemojte koristiti uređaj vani
- Nikada ne koristite uređaj u vlažnim prostorijama (kao što su šupe, kupaonice itd.)
- Nikada ne koristite čvrste masti (blokove)
- Koristite samo ulje ili tekuće masti koje su posebno prikladne za prženje
- Uklonite led sa smrznute hrane
- Dobro osušite hranu prije prženja


**ODREĐENI DIJELOVI UREĐAJA MOGU SE ZAGRIJATI.
NE DIRAJTE TE DIJELOVE KAKO BISTE SPRIJEČILI OPEKLINE.**

Műszaki adatok	
Modell	AF357R
Hálózati (V)	220-240V
Frekvencia (Hz)	50-60
Biztonsági osztály	1
Erő (Watt)	2000
Zaj (dB(A))	-
Max. Kapacitás	-
Maximális folyamatos üzemi hőmérséklet (KB)	-
Méret (D x Š x V) (cm)	40x21x24
Kábelhosszúság (cm)	95

SIGURNOSNE UPUTE

- Ovaj uređaj nije namijenjen za profesionalnu upotrebu, već je namijenjen za kućnu i sličnu upotrebu, kao što je u kuhinjama za osoblje, u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima, od strane gostiju u hotelima, motelima i drugim stambenim okruženjima, u okruženjima tipa Bed & Breakfast i farme.
- Uvjerite se da mrežni napon odgovara naponu prikazanom na pločici s podacima.
- Uvijek postavite uređaj na stabilnu i ravnu površinu gdje se ne može prevrnuti.
- Dijelovi ovog uređaja mogu postati topli ili vrući. Izbjegavajte opekline. Ne dirajte.
- Vaše ruke moraju biti suhe kada dodirujete ovaj uređaj, njegov kabel i utikač.
- Ovaj uređaj mora gubiti toplinu pa mu ostavite dovoljno prostora oko njega. Također ga nemojte prekrivati.
- Ovaj uređaj, kabel i utikač ne smiju doći u dodir s vodom, izvorima topline ili otvorenim plamenom.
- Ne dirajte ovaj uređaj ako je došao u kontakt s vodom. Odmah izvucite utikač iz utičnice.
- Nikada ne dopustite da kabel visi preko ruba sudopera, radne ploče ili stola.
- Uvijek izvucite utikač iz utičnice kada ne koristite električni uređaj.
- Izvucite utikač iz utičnice povlačenjem za sam utikač, a ne za kabel.
- Nemojte koristiti električni uređaj ako je kabel oštećen.
- Nemojte upravljati ovim uređajem s vanjskim timerom ili zasebnim sustavom daljinskog upravljanja.
- Ako je uređaj ili kabel neispravan, ne pokušavajte ga sami popraviti. Popravke uvijek prepustite kvalificiranom tehničaru. Mora ga zamijeniti proizvođač, pružatelj tehničkih usluga ili osoba s jednakim kvalifikacijama, kako bi se izbjegla svaka opasnost.
- Nemojte pomicati ovaj uređaj dok je uključen ili još vruć.
- Ne stavljajte teške predmete na poklopac kako bi uređaj ostao zatvoren.
- Nikada nemojte koristiti ovaj uređaj u blizini ptica. Pare koje se oslobađaju iz neprijanajućeg sloja mogu uzrokovati stres ili još gore kod ptica.
- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili su ih podučili u vezi s korištenjem uređaja na siguran način i razumiju opasnosti.
- Djeci nije dopušteno čistiti ili održavati uređaj osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.
- Aparat i kabel držite izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.
- Djeca moraju biti pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem.
- Nikada nemojte koristiti ovaj uređaj na vlažnim ili mokrim mjestima.
- Nikada nemojte pomicati uređaj dok je još uključen i/ili vruć.

- Nikada nemojte koristiti ovaj uređaj bez potrebne količine ulja za prženje ili tekuće masti.
- Nikada nemojte koristiti čvrste masne blokove ili standardni margarin ili maslac.
- Uvijek održavajte razinu ulja/masti između oznaka “MIN” i “MAX”.
- Uvijek temeljito osušite hranu i uklonite što je više moguće leda sa smrznute hrane prije prženja. Vlažni proizvodi mogu izazvati ozbiljno prskanje od vrućeg ulja ili tekuće masti.
- Nikada ne stavljajte previše hrane u košaru za prženje u isto vrijeme.
- Nikada ne stavljajte hranu u uređaj tijekom predgrijavanja.

OKOLIŠ



Odložite materijal za pakiranje kao što su plastične i kartonske kutije u za to predviđene spremnike.

- Nemojte odlagati ovaj proizvod kao uobičajeni kućni otpad na kraju njegovog vijeka trajanja, već ga predajte na sabirnom mjestu za ponovnu uporabu električne i elektroničke opreme. Potražite simbol na proizvodu, u uputama za upotrebu ili pakiranju koji pokazuje vrstu otpada.
- Materijali se mogu koristiti kako je naznačeno. Pomažući nam da ponovno upotrijebimo i obradimo materijale ili na drugi način recikliramo staru opremu, dat ćete važan doprinos zaštiti okoliša.
- Vaša općina vam može reći gdje možete pronaći određeno mjesto za prikupljanje otpada u vašem susjedstvu.

SERVIS

U malo vjerojatnom slučaju kvara, obratite se korisničkoj službi Bestron:
www.bestron.com/service

OPERACIJA - Općenito

Opis u nastavku ide uz sliku na stranici 2.

- | | |
|---|------------------------------------|
| 1. Poklopac | 5. Grijaći element |
| 2. Košarica | 6. Unutarnja posuda |
| 3. On/Off - svjetlosni indikator i indikatorna lampica temperature | 7. Stanovanje |
| 4. On/Off - regulator temperature | 8. Ručke otporne na toplinu |

RAD - PRIJE PRVE UPORABE

1. Uklonite svu ambalažu.
2. Temeljito očistite uređaj kako biste uklonili sve ostatke od proizvodnje (pogledajte "Čišćenje i održavanje").

PAŽNJA: Nikada nemojte koristiti čvrste masti (kao što su blokovi)

PAŽNJA: Koristite samo ulje ili tekuću mast posebno prikladnu za prženje

RAD - ZAŠTITA OD PREGRIJAVANJA

Ovaj uređaj je opremljen zaštitom od pregrijavanja. Aktivira se kada se uređaj koristi bez (dovoljno) ulja ili tekuće masti. Kada se aktivira, uređaj se automatski isključuje i ne možete ga ponovno koristiti, osim ako se ne resetira. Slijedite ove korake za resetiranje uređaja:

1. Izvucite utikač iz zidne utičnice.
2. Isključite uređaj okretanjem gumba za uključivanje/isključivanje temperature do kraja ulijevo.
3. Ostavite uređaj da se potpuno ohladi.
4. Ponovno postavite uređaj pritiskom nemetalne igle na prekidač za ponovno postavljanje u otvoru na stražnjoj strani ploče (pogledajte sliku 2).

RAD - POSTAVLJANJE RUČKE

1. Molimo postavite krajeve ručke u ušice košare (3A + 3B).
2. Pomaknite ručicu prema gore i pritisnite je dok ne sjedne na košaru (3C).
3. Ručka je ispravno postavljena i sada je spremna za sigurnu upotrebu.

PAŽNJA:

Za sigurnu upotrebu friteze iznimno je važno da ručka bude pravilno postavljena.

RAD - KORIŠTENJE UREĐAJA

1. Postavite uređaj na stabilnu, ravnu površinu otpornu na toplinu.
2. Uklonite poklopac.
3. Uklonite košaru.
4. Unutarnju posudu napunite uljem ili tekućom mašću. Provjerite je li razina između oznaka "MIN" i "MAX" tava.
5. Vratite poklopac.
6. Umetnite utikač u zidnu utičnicu. Indikatorna lampica "on/off" će zasvijetliti.
7. Postavite regulator temperature na željenu postavku. Indikator temperature će se upaliti kako bi pokazao da grijaći element zagrijava ulje ili tekuću mast. Svjetlo indikatora temperature će se ugasisi kada ulje ili tekuća mast dosegnu potrebnu temperaturu.

PAŽNJA: Dobro osušite namirnice prije prženja

PAŽNJA: Prilikom postavljanja temperature vodite računa o hrani koju namjeravate pržiti. Prethodno kuhana ili prethodno pržena hrana (kao što su čips duboko zamrznuti ili tijesto od krumpira) morat će se pržiti na višoj temperaturi od hrane koja nije prethodno kuhana ili pržena. Pogledajte tablicu 1 na ploči friteze za indicaciju temperatura i vremena prženja.

8. Napunite košaru hranom.
9. Napunjenu košaru za prženje lagano spustite u fritezu i stavite poklopac na masnu fritezu. S vremena na vrijeme bacite pogled kroz prozor kako biste pratili proces.
10. Nakon što je hrana spremna, izvadite i potpuno uklonite poklopac kako biste bili sigurni da se nećete opeći od pare koja izlazi.
11. Podignite košaru za ručku. Upotrijebite kuku postavljenu na stražnjoj strani košare da je objesite na

unutarnji rub tave kako bi višak ulja mogao kapati iz košare za prženje. Zatim hranu pažljivo stavite na tanjur ili u zdjelu.

12. Kada završite, isključite uređaj okretanjem gumba za uključivanje/isključivanje - kontrolu temperature do kraja ulijevo (u položaj "Isključeno"). Izvucite utikač iz zidne utičnice.

PAŽNJA:

- Velike količine smrznute hrane moraju se otopiti unaprijed kako se ulje ne bi previše ohladilo.
- Provjerite je li hrana temeljito osušena prije prženja. Vlažni proizvodi mogu uzrokovati jako prskanje vrućeg ulja ili tekuće masti.
- Svježi domaći pomfrit općenito sadrži više vlage od duboko smrznutog pomfrita, pa provjerite da li je suh.
- Nemojte pržiti čips spreman u pećnici.
- Nemojte pržiti krumpir koji je bio predugo pohranjen ili počinje razvijati mladice.
- Ne stavljajte previše hrane u košaru za prženje odjednom, držite rub što je moguće više.
- Filtrirajte ulje ili tekuću mast u redovitim intervalima kako biste uklonili sve mrvice i ostatke hrane.
- Budite izuzetno oprezni prilikom punjenja i pražnjenja friteze, te prilikom otvaranja i zatvaranja poklopca. Unutrašnjost poklopca i posude su vrlo vrući. Vruće pare i prskanje tekuće masti ili ulja također mogu izazvati opekline.

RAD - VRIJEME PEČENJA NEZAMRZNUTE HRANE

Imajte na umu da su ova vremena približna i mogu varirati ovisno o količini, kvaliteti i osobnim preferencijama. Ako su upute za pečenje navedene na pakiranju hrane, savjetujemo vam da ih slijedite kako biste postigli najbolje rezultate.

stol 1

vremenska temperatura

krumpirići *

Faza 1 6 – 8 min 160°

Faza 2 6 – 8 min 190°

Lignje 9 – 11 min 150°

Škampi 8 – 10 min 150°

Bjelanjak (file) 6 – 8 min 150°

Ćufte 8 – 10 min 170°

Pileći bataci 8 – 10 min 180°

Tablica 1

	VREMENSKA	TEMPERATURA
krumpirići*	Faza 1 6 – 8 min	160°
	Faza 2 6 – 8 min	190°
Lignje	9 – 11 min	150°
Škampi	8 – 10 min	150°
Bjelanjak (file)	6 – 8 min	150°
Ćufte	8 – 10 min	170°
Pileći bataci	8 – 10 min	180°

* Svježi krumpiriće potrebno je peći u dvije faze. Prvo 6-8 minuta na 160 stupnjeva, a zatim 6-8 minuta na 190 stupnjeva.

RAD - VRIJEME PEČENJA ZA SMRZNUTU HRANU

Kad god smrznutu hranu uronite u fritezu, temperatura će se brzo smanjiti. Stoga je im

Važno je postaviti višu temperaturu. Zbog toga će se smanjiti i vrijeme prženja.

Imajte na umu da su ova vremena približna i mogu varirati ovisno o količini, kvaliteti i osobnim preferencijama. Ako su upute za pečenje navedene na pakiranju hrane, savjetujemo vam da ih slijedite kako biste postigli najbolje rezultate.

Tablica 2

	VREMENSKA	TEMPERATURA
Pomfrit	7 – 9 min	190°
Pileći nuggets	6 – 8 min	190°
Međuobroci	4 – 5 min	190°
Riblji file	6 – 7 min	180°
Pileći bataci	5 – 6 min	180°

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE - ZAMJENA ULJA ILI TEKUĆE MASTI

Kvaliteta ulja ili tekuće masti pogoršava se svakim korištenjem friteze. Zbog toga ćete morati mijenjati ulje ili tekuću mast u redovitim intervalima. Dolijevanje ulja ili tekuće masti neće poboljšati kvalitetu. Koristite kvalitetno ulje ili tekuću mast.

PAŽNJA: Nikada nemojte koristiti čvrste masti (blokove)

PAŽNJA: Koristite samo ulje ili tekuću mast posebno prikladnu za prženje

Zamijenite ulje ili tekuću mast kada:

- Postaje tamnije boje
- Postaje gušće konzistencije
- vide se mali mjehurići zraka kojima je potrebno dosta vremena da nestanu (u novoj, svježoj tekućoj masti mjehurići zraka su veliki i također brzo nestaju).
- Pržena hrana ima neugodan ili čudan okus ili miris
- Uređaj ispušta više dima nego inače

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE - OPĆENITO

Nakon svake uporabe temeljito očistite uređaj i labave dijelove:

1. Izvucite utikač iz zidne utičnice.
2. Isključite fritezu okretanjem gumba za uključivanje/isključivanje temperature do kraja ulijevo.
3. Ostavite fritezu da se ohladi.
4. Pohranite kabel za napajanje u pretinac na stražnjoj strani.
5. Uklonite poklopac i košare.
6. Uklonite unutarnju posudu i ulijte ulje ili tekuću mast u posudu. Prednost se daje predaji ulja i tekuće masti za prženje svojoj općini. Zatim se može ponovno koristiti u druge svrhe.
7. Uklonite preostalo ulje upijajućim papirnatim kuhinjskim ručnikom.
8. Unutrašnjost posude i košara temeljito očistite vrućom vodom s malo sredstva za pranje posuđa. Nemojte koristiti ribalice. Sve temeljito osušite.
9. Očistite kućište vlažnom krpom, po potrebi s još nekoliko kapi sredstva za pranje posuđa. Nakon čišćenja temeljito osušite kućište.
10. Ponovno sastavite uređaj.

PAŽNJA:

Ako upravljačka ploča nije ispravno uvučena u obje vodilice, tada uređaj neće raditi pravilno ili neće raditi uopće. Provjerite jeste li na ispravan način ugradili upravljačku ploču s grijaćim elementom.

- Držite uređaj na suhom mjestu.
- Nikada ne koristite korozivna sredstva za čišćenje ili sredstva za ribanje ili oštre predmete (kao što su noževi ili tvrde četke) za čišćenje uređaja.
- Nikada nemojte uranjati jedinicu grijaćeg elementa u vodu ili drugu tekućinu i nikada je ne stavljajte pod tekuću vodu.


ČTĚTE PROSÍM POZORNĚ NÁSLEDUJÍCÍ POKYNY!

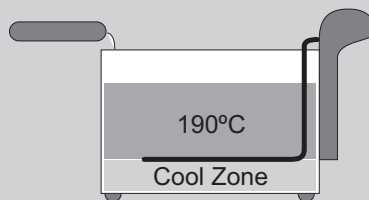
Tato fritéza je vybavena chladicí zónou. Volné částice jídla klesnou do chladicí zóny, která má nižší teplotu než zbytek oleje. V Cool Zone se část nespálí a váš olej nebo tekutý tuk zůstane déle zdravý.

Přečtěte si prosím níže uvedené bezpečnostní pokyny, abyste mohli chladicí zónu používat odpovědným způsobem.

Tento typ fritézy je vhodný pouze pro použití s olejem nebo tekutým tukem, nikoli s pevným tukem. Použití pevného tuku s sebou nese riziko zachycení vody v tuku, což způsobí jeho prudké rozstříkávání při zahřívání.

Dbejte na to, aby horký olej nebo tekutý tuk nikdy nepřišel do kontaktu s vodou nebo vlhkostí. To má za následek velmi nebezpečné situace. Před použitím tohoto zařízení proveďte následující opatření a přečtěte si tento návod.

- Nikdy nepoužívejte spotřebič venku
- Nikdy nepoužívejte spotřebič ve vlhkých místnostech (jako jsou kúlny, koupelny atd.)
- Nikdy nepoužívejte tuhé tuky (bloky)
- Používejte pouze olej nebo tekuté tuky vhodné pro smažení
- Odstraňte led ze zmrazených potravin
- Potraviny před smažením řádně osušte


NĚKTERÉ ČÁSTI SPOTŘEBIČE SE MOHOU ZAHŘÁT. NEDOTÝKEJTE SE TĚCHTO ČÁSTÍ, ABYSTE SE NEPOPÁLILI.

Technické specifikace	
Modelka	AF357R
Síťová (V)	220-240V
Frekvence (Hz)	50-60
Bezpečnostní třída	1
Napájení (Watt)	2000
Hluk (dB(A))	-
Max. Kapacita	-
Maximální doba nepřetržitého provozu (KB)	-
Rozměry (D x Š x V) (cm)	40x21x24
Délka kabelu (cm)	95

BEZPEČNOSTNÍ INSTRUKCE

- Tento spotřebič není určen pro profesionální použití, ale je určen pro domácí a podobné použití, jako jsou kuchyně pro zaměstnance, v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích, hosty v hotelech, motelech a jiných obytných prostředích, v prostředí typu Bed & Breakfast a farmy.
- Ujistěte se, že napětí v síti odpovídá napětí uvedenému na typovém štítku.
- Spotřebič vždy instalujte na stabilní a rovný povrch, kde nemůže spadnout.
- Části tohoto spotřebiče se mohou zahřát nebo zahřát. Vyvarujte se popálení. Nedotýkejte.
- Vaše ruce musí být suché, když se dotknete tohoto spotřebiče, jeho kabelu a zástrčky.
- Tento spotřebič musí ztrácet teplo, proto mu kolem něj ponechte dostatečný prostor. Také jej nezakrývejte.
- Tento spotřebič, kabel a zástrčka nesmí přijít do kontaktu s vodou, zdroji tepla nebo otevřeným ohněm.
- Nedotýkejte se tohoto zařízení, pokud se dostalo do kontaktu s vodou. Ihned vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Nikdy nenechávejte kabel viset přes okraj dřezu, pracovní desky nebo stolu.
- Pokud elektrický spotřebič nepoužíváte, vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Vytáhněte zástrčku ze zásuvky tahem za samotnou zástrčku, nikoli za kabel.
- Nepoužívejte elektrický spotřebič, pokud je kabel poškozen.
- Nepoužívejte tento spotřebič s externím časovačem nebo samostatným systémem dálkového ovládní.
- Pokud je spotřebič nebo kabel vadný, nepokoušejte se je sami opravit. Opravy vždy nechte provádět kvalifikovaným technikem. Musí být vyměněn výrobcem, poskytovatelem technických služeb nebo osobou s rovnocennou kvalifikací, aby se předešlo jakémukoli nebezpečí.
- Nepřesunujte toto zařízení, když je zapnuté nebo ještě horké.
- Na víko nepokládejte těžké předměty, aby bylo zařízení zavřené.
- Nikdy nepoužívejte toto zařízení v blízkosti ptáků. Výpary uvolňované z nepřilnavého povlaku mohou u ptáků způsobit stres nebo něco horšího.
- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo jsou poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí nebezpečí.
- Dětem není dovoleno čistit nebo udržovat spotřebič, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dozorem.
- Udržujte spotřebič a kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Děti musí být pod dozorem, aby bylo zajištěno, že si se spotřebičem nebudou hrát.
- Nikdy nepoužívejte toto zařízení ve vlhkých nebo mokrých místech.

- Nikdy nepřemísťujte zařízení, pokud je stále zapnuté a/nebo horké.
- Nikdy nepoužívejte tento spotřebič bez požadovaného množství oleje na smažení nebo tekutého tuku.
- Nikdy nepoužívejte bloky pevného tuku nebo standardní margarín nebo máslo.
- Vždy udržujte hladinu oleje/tuku mezi značkami „MIN“ a „MAX“.
- Potraviny vždy důkladně osušte a před smažením ze zmrazených potravin odstraňte co nejvíce ledu. Vlhké produkty mohou způsobit vážné postříkání horkým olejem nebo tekutým tukem.
- Nikdy nevkládejte do košíku příliš mnoho potravin současně.
- Nikdy nevkládejte potraviny do spotřebiče během předehřívání.

ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ



- Obalový materiál, jako jsou plastové a kartonové krabice, vyhazujte do nádob k tomu určených.
- Nelikvidujte tento výrobek na konci jeho životnosti jako běžný domovní odpad, ale odevzdejte jej na sběrném místě pro opětovné použití elektrických a elektronických zařízení. Hledejte symbol na výrobku, v návodu k použití nebo na obalu s označením druhu odpadu.
 - Materiály lze použít, jak je uvedeno. Tím, že nám pomůžete znovu použít a zpracovat materiály nebo jinak recyklovat staré zařízení, významně přispějete k ochraně životního prostředí.
 - Vaše obec vám může sdělit, kde najdete určené sběrné místo odpadu ve vašem okolí.

SERVIS

V nepravděpodobném případě poruchy kontaktujte zákaznický servis Bestron: www.bestron.com/service

OPERACE - Obecná

Níže uvedený popis odpovídá obrázku na straně 2.

- | | |
|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Víko 2. Košík 3. On/Off - kontrolka a kontrolka teploty 4. On/Off - otočný ovladač teploty | <ol style="list-style-type: none"> 5. Topné těleso 6. Vnitřní pánev 7. Bydlení 8. Tepelně odolné rukojeti |
|--|---|

PROVOZ - PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Odstraňte veškerý obal.
2. Spotřebič důkladně vyčistěte, abyste odstranili veškeré zbytky z výroby (viz „Čištění a údržba“).

POZOR: Nikdy nepoužívejte tuhé tuky (jako bloky)

POZOR: Používejte pouze oleje nebo tekuté tuky speciálně vhodné pro smažení

PROVOZ - POJISTKA PROTI PŘEHŘÁTÍ

Tento spotřebič je vybaven pojistkou proti přehřátí. Aktivuje se, když je spotřebič používán bez (dostatečného) oleje nebo tekutého tuku. Při aktivaci se spotřebič automaticky vypne a nelze jej znovu používat, pokud neprobíhá resetování. Chcete-li zařízení resetovat, postupujte takto:

1. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
2. Vypněte spotřebič otočením knoflíku On/Off - regulace teploty úplně doleva.
3. Nechte spotřebič úplně vychladnout.
4. Resetujte spotřebič stisknutím nekovového kolíku proti resetovacímu spínači v otvoru na zadní straně panelu (viz obrázek 2).

OBSLUHA - UMÍSTĚNÍ RUKOJETI

1. Zasuňte konce rukojeti do oček koše (3A + 3B).
2. Posuňte rukojeť nahoru a zatlačte na ni, dokud nezapadne do koše (3C).
3. Rukojeť je správně umístěna a je nyní připravena k bezpečnému použití.

POZORNOST:

Pro bezpečné používání fritézy je nesmírně důležité, aby byla rukojeť správně umístěna.

PROVOZ - POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE

1. Umístěte spotřebič na stabilní, rovný, žáruvzdorný povrch.
2. Odstraňte víko.
3. Vyjměte koš.
4. Naplňte vnitřní pánev olejem nebo tekutým tukem. Ujistěte se, že hladina leží mezi značkami „MIN“ a „MAX“ pánve.
5. Nasadte zpět víko.
6. Zasuňte zástrčku do zásuvky. Rozsvítí se kontrolka „on/off“.
7. Nastavte ovladač teploty na požadované nastavení. Kontrolka teploty se rozsvítí, aby ukázala, že topné těleso ohřívá olej nebo tekutý tuk. Jakmile olej nebo tekutý tuk dosáhne požadované teploty, kontrolka teploty zhasne.

POZOR: Potraviny před smažením řádně osušte

POZOR: Při nastavování teploty zohledněte pokrm, který chcete smažit. Předvařené nebo před smažené potraviny (jako jsou hluboce zmrazené lupínky nebo bramborové lupínky) bude nutné smažit při vyšší teplotě než potraviny, které nebyly předvařené nebo před smažené. V tabulce 1 na panelu fritézy jsou uvedeny teploty a časy smažení.

8. Naplňte košík potravinami.
9. Naplněný fritovací košík opatrně spusťte do fritézy a fritézu nasadte víkem. Čas od času se podívejte do okna a sledujte proces.
10. Jakmile je jídlo hotové, sundejte a zcela sejměte víko, abyste se nepopálili o unikající páru.
11. Zvedněte koš za rukojeť. Pomocí háčku na zadní straně koše jej zavěste na vnitřní okraj pánve, aby z fritovacího koše mohl odkapávat přebytečný olej. Poté jídlo opatrně položte na talíř nebo do misky.
12. Po dokončení vypněte spotřebič otočením ovladače Zap/Vyp - ovládání teploty zcela doleva (do polohy „Vypnuto“). Odpojte zástrčku ze zásuvky.

POZORNOST:

- Velké množství zmrazených potravin je nutné předem rozmrazit, aby olej příliš nevychladl.
- Před smažením se ujistěte, že je jídlo důkladně vysušené. Vlhké produkty mohou způsobit silné rozstříkávání horkého oleje nebo tekutého tuku.
- Čerstvé domácí hranolky obecně obsahují více vlhkosti než hluboce zmrazené hranolky, takže se ujistěte, že jsou suché.
- Nesmažte hranolky připravené v troubě.
- Nesmažte brambory, které byly skladovány příliš dlouho nebo se na nich začínají vyvíjet výhonky.
- Do fritovacího koše nevkládejte příliš mnoho potravin najednou, udržujte okraj na maximum.
- Olej nebo tekutý tuk v pravidelných intervalech filtrujte, abyste odstranili veškeré drobky a zbytky jídla.
- Buďte extrémně opatrní při plnění a vyprazdňování fritézy a při otevírání a zavírání víka. Vnitřek víka a pánve jsou velmi horké. Horké výpary a stříkající kapalný tuk nebo olej mohou také způsobit popálení.

PROVOZ - DOBA PEČENÍ PRO NEZMRAZENÉ POTRAVINY

Upozorňujeme, že tyto časy jsou přibližné a mohou se lišit v závislosti na množství, kvalitě a osobních preferencích. Pokud jsou na obalu potraviny uvedeny pokyny pro pečení, doporučujeme vám je dodržovat, abyste dosáhli nejlepších výsledků.

Tabulka 1

	ČASOVÁ	TEPLOTA
Hranolky*	Fáze 1 6 – 8 min	160°
	Fáze 2 6 – 8 min	190°
Kalamáry	9 – 11 min	150°
Krevety	8 – 10 min	150°
Bělení (filé)	6 – 8 min	150°
Masové kuličky	8 – 10 min	170°
Kuřecí paličky	8 – 10 min	180°

* Čerstvé hranolky je potřeba péct ve dvou fázích. Nejprve 6-8 minut na 160 stupňů a poté 6-8 minut na 190 stupňů.

PROVOZ - DOBA PEČENÍ MRAŽENÝCH POTRAVIN

Kdykoli do fritézy ponoříte zmrazené potraviny, teplota se rychle sníží. Proto je to im Důležité je nastavit vyšší teplotu. Zkrátí se tím i doba smažení.

Upozorňujeme, že tyto časy jsou přibližné a mohou se lišit v závislosti na množství, kvalitě a osobních preferencích. Pokud jsou na obalu potraviny uvedeny pokyny pro pečení, doporučujeme vám je dodržovat, abyste dosáhli nejlepších výsledků.

Tabulka 2

	ČASOVÁ	TEPLOTA
Hranolky	7 – 9 min	190°
Kuřecí nugety	6 – 8 min	190°
Svačiny	4 – 5 min	190°
Rybí filé	6 – 7 min	180°
Kuřecí paličky	5 – 6 min	180°

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA - VÝMĚNA OLEJE NEBO TEKUTÉHO TUKU

Kvalita oleje nebo tekutého tuku se zhoršuje při každém použití fritézy. Z tohoto důvodu budete muset v pravidelných intervalech vyměňovat olej nebo tekutý tuk. Doplnění oleje nebo tekutého tuku kvalitu nezlepší. Používejte kvalitní olej nebo tekutý tuk.

POZOR: Nikdy nepoužívejte tuhé tuky (bloky)

POZOR: Používejte pouze oleje nebo tekuté tuky speciálně vhodné pro smažení

Olej nebo tekutý tuk vyměňte, když:

- Ztmavne
- Konzistence je hustší
- jsou vidět malé vzduchové bublinky, které dlouho zmizí (v novém, čerstvém tekutém tuku jsou vzduchové bubliny velké a také rychle mizí).
- Smažené jídlo má nepříjemnou nebo zvláštní chuť nebo vůni
- Spotřebič vydává více kouře než obvykle

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA - OBECNÉ

Po každém použití spotřebič a uvolněné části důkladně vyčistěte:

1. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
2. Vypněte fritézu otočením knoflíku On/Off - regulace teploty úplně doleva.
3. Nechte fritézu vychladnout.
4. Uložte napájecí kabel do přihrádky na zadní straně.
5. Odstraňte víko a koše.
6. Vyjměte vnitřní pánev a nalijte olej nebo tekutý tuk do nádoby. Přednostně odevzdávejte olej na smažení a tekutý tuk vaší obci. Poté může být znovu použit pro jiné účely.
7. Odstraňte zbývající olej pomocí savé papírové kuchyňské utěrky.
8. Důkladně vyčistěte vnitřek pánve a košíčků horkou vodou s trochou mycího prostředku. Nepoužívejte drátěnky. Vše důkladně osušte.
9. Očistěte kryt vlhkým hadříkem, v případě potřeby ještě několika kapkami mycího prostředku. Po vyčištění kryt důkladně osušte.
10. Sestavte spotřebič.

POZORNOST:

Pokud není ovládací panel správně zasunut do obou vodiček, zařízení nebude fungovat správně nebo nebude fungovat vůbec. Zkontrolujte, zda jste správně namontovali ovládací panel s topným tělesem.

- Uchovávejte spotřebič na suchém místě.
- K čištění spotřebiče nikdy nepoužívejte žíravé nebo drhnoucí čisticí prostředky nebo ostré předměty (jako jsou nože nebo tvrdé kartáče).
- Nikdy neponořujte topné těleso do vody nebo jiné kapaliny a nikdy jej neponořujte pod tekoucí vodu.


POZORNE SI PREČÍTAJTE NASLEDUJÚCE POKYNY!

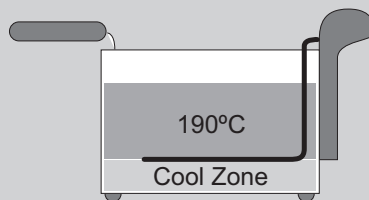
Táto fritéza je vybavená chladiacou zónou. Voľné častice jedla klesnú do chladiacej zóny, ktorá má nižšiu teplotu ako zvyšok oleja. V chladiacej zóne sa časti nespália a váš olej alebo tekutý tuk zostane dlhšie zdravý.

Prečítajte si nižšie uvedené bezpečnostné pokyny, aby ste chladnú zónu používali zodpovedným spôsobom.

Tento typ fritézy je vhodný len na použitie s olejom alebo tekutým tukom, nie s tuhým tukom. Použitie tuhého tuku predstavuje riziko zachytenia vody v tuku, čo spôsobí jeho prudké rozstrekovanie pri zahriatí.

Dbajte na to, aby horúci olej alebo tekutý tuk nikdy neprišli do kontaktu s vodou alebo vlhkosťou. To má za následok veľmi nebezpečné situácie. Vykonajte nasledujúce opatrenia a pred použitím tohto zariadenia si prečítajte tento návod.

- Spotrebič nikdy nepoužívajte vonku
- Spotrebič nikdy nepoužívajte vo vlhkých miestnostiach (ako sú prístrešky, kúpeľne atď.)
- Nikdy nepoužívajte tuhé tuky (bloky)
- Používajte iba oleje alebo tekuté tuky špeciálne vhodné na vyprážanie
- Odstráňte ľad z mrazených potravín
- Potraviny pred vyprážením riadne vysušte



**NIKTORÉ ČASTI SPOTREBIČA SA MÔŽU ZOHRIAŤ.
NEDOTÝKAJTE SA TÝCHTO ČASTÍ, ABY STE SA NEPOPÁLILI.**

Tehničke specifikácie	
Model	AF357R
Mrežno napajanje (V)	220-240V
Frekvencia (Hz)	50-60
Sigurnosna klasa	1
Vlast (Watt)	2000
Buka (dB(A))	-
Max. Kapacitet	-
Maksimalno vrijeme neprekidnog rada (KB)	-
Dimenzije (D x Š x V) (cm)	40x21x24
Dužina kabela (cm)	95

BEZPEČNOSTNÉ INŠTRUKCIE

- Tento spotrebič nie je určený na profesionálne použitie, ale je určený na domáce a podobné použitie, ako napríklad v kuchyniach pre zamestnancov, v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach, hosťami v hoteloch, motelloch a iných obytných prostrediach, v prostrediach typu Bed & Breakfast. a farmy.
- Uistite sa, že napätie v sieti zodpovedá napätiu uvedenému na typovom štítku.
- Spotrebič vždy inštalujte na stabilný a rovný povrch, kde sa nemôže prevrátiť.
- Časti tohto spotrebiča sa môžu zahriať alebo zahriať. Vyhnite sa popáleniu. Nedotýkaj sa.
- Keď sa dotknete tohto spotrebiča, jeho kábla a zástrčky, musíte mať suché ruky.
- Toto zariadenie musí stratiť svoje teplo, preto mu okolo neho ponechajte dostatočný voľný priestor. Tiež ho nezakrývajte.
- Tento spotrebič, kábel a zástrčka nesmú prísť do kontaktu s vodou, zdrojmi tepla alebo otvoreným ohňom.
- Nedotýkajte sa tohto zariadenia, ak prišlo do kontaktu s vodou. Ihneď vytiahnite zástrčku zo zásuvky.
- Nikdy nenechajte kábel visieť cez okraj drezu, pracovnej dosky alebo stola.
- Keď elektrický spotrebič nepoužívate, vždy vytiahnite zástrčku zo zásuvky.
- Vytiahnite zástrčku zo zásuvky ľahom za samotnú zástrčku a nie za kábel.
- Nepoužívajte elektrický spotrebič, ak je kábel poškodený.
- Neprevádzkujte tento spotrebič s externým časovačom alebo samostatným systémom diaľkového ovládania.
- Ak je spotrebič alebo kábel poškodený, nepokúšajte sa ho sami opraviť. Opravy vždy nechajte vykonať kvalifikovaným technikom. Musí ho vymeniť výrobca, poskytovateľ technickej služby alebo osoba s rovnocennou kvalifikáciou, aby sa predišlo akémukoľvek nebezpečenstvu.
- Nehýbte s týmto zariadením, keď je zapnuté alebo ešte horúce.
- Na veko nekladte ťažké predmety, aby bolo zariadenie zatvorené.
- Toto zariadenie nikdy nepoužívajte v blízkosti vtákov. Výpary uvoľňované z nepriľnavého povlaku môžu u vtákov spôsobiť stres alebo ešte horšie.
- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku od 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dohľadom alebo sú poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú nebezpečenstvám.
- Deťom nie je dovolené čistiť alebo udržiavať spotrebič, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a sú pod dozorom.
- Spotrebič a kábel uchovávajú mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Deti musia byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom nebudú hrať.
- Toto zariadenie nikdy nepoužívajte vo vlhkých alebo mokrych

priestoroch.

- Nikdy nepremiestňujte zariadenie, keď je stále zapnuté a/alebo horúce.
- Nikdy nepoužívajte toto zariadenie bez požadovaného množstva oleja na vyprážanie alebo tekutého tuku.
- Nikdy nepoužívajte tuhé tukové bloky alebo štandardný margarín alebo maslo.
- Vždy udržiajte hladinu oleja/tuku medzi značkami „MIN“ a „MAX“.
- Potraviny vždy dôkladne osušte a pred vyprážaním odstráňte z mrazených potravín čo najviac ľadu. Vlhké produkty môžu spôsobiť vážne postriekanie horúcim olejom alebo tekutým tukom.
- Nikdy nedávajte do košíka na vyprážanie príliš veľa jedla naraz.
- Nikdy nekladajte potraviny do spotrebiča počas predhrievania.

ŽIVOTNÉ PROSTREDIE



Obalový materiál, ako sú plastové a kartónové škatule, odhodte do nádob na to určených.

- Tento výrobok po skončení jeho životnosti nelikvidujte ako bežný domáci odpad, ale odovzdajte ho na zbernom mieste na opätovné použitie elektrických a elektronických zariadení. Vyhľadajte symbol na produkte, v návode na použitie alebo na obale označujúcom druh odpadu.
- Materiály môžu byť použité tak, ako je uvedené. Tým, že nám pomôžete opätovne použiť a spracovať materiály alebo inak recyklovať staré vybavenie, významne prispějete k ochrane životného prostredia.
- Vaša obec vám môže povedať, kde nájdete určené zberné miesto odpadu vo vašom okolí.

SERVIS

V nepravdepodobnom prípade poruchy sa obráťte na zákaznícky servis Bestron: www.bestron.com/service

PREVÁDZKA - Všeobecná

Nižšie uvedený popis zodpovedá obrázku na strane 2.

1. Veko
2. Košík
3. On/Off - kontrolka a kontrolka teploty
4. On/Off - otočný ovládač teploty
5. Vyhrievacie teleso
6. Vnútorná panvica
7. Bývanie
8. Tepelne odolné rukoväte

PREVÁDZKA - PRED PRVÝM POUŽITÍM

1. Odstráňte všetky obaly.
2. Spotrebič dôkladne vyčistite, aby ste odstránili všetky zvyšky z výroby (pozri „Čistenie a údržba“).

POZOR: Nikdy nepoužívajte tuhé tuky (ako bloky)

POZOR: Používajte iba oleje alebo tekuté tuky špeciálne vhodné na vyprážanie

PREVÁDZKA - POISTKA PROTI PREHRIATIU

Tento spotrebič je vybavený poistkou proti prehriatiu. Aktivuje sa, keď sa spotrebič používa bez (dostatočného) oleja alebo tekutého tuku. Po aktivácii sa spotrebič automaticky vypne a nemôžete ho znova používať, pokiaľ sa neresetuje. Na resetovanie zariadenia postupujte podľa týchto krokov:

1. Vytiahnite zástrčku zo zásuvky.
2. Spotrebič vypnite otočením ovládača On/Off - regulácia teploty úplne doľava.
3. Nechajte spotrebič úplne vychladnúť.
4. Resetujte spotrebič stlačením nekovového kolíka proti resetovaciemu spínaču v otvore na zadnej strane panela (pozri obrázok 2).

OBSLUHA - UMIESTNENIE RUKOVÄTE

1. Zasuňte konce rukoväte do očiek košíka (3A + 3B).
2. Posuňte rukoväť nahor a zatlačte na ňu, kým nezapadne do koša (3C).
3. Rukoväť je umiestnená správne a teraz je pripravená na bezpečné použitie.

POZOR:

Pre bezpečné používanie fritézy je mimoriadne dôležité, aby bola rukoväť správne umiestnená.

PREVÁDZKA - POUŽÍVANIE SPOTREBIČA

1. Spotrebič postavte na stabilný, rovný, teplu odolný povrch.
2. Odstráňte veko.
3. Vyberte kôš.
4. Naplňte vnútornú panvicu olejom alebo tekutým tukom. Uistite sa, že hladina leží medzi značkami „MIN“ a „MAX“.panvica.
5. Nasadte späť veko.
6. Zasuňte zástrčku do zásuvky. Rozsvieti sa kontrolka „on/off“.
7. Nastavte ovládač teploty na požadované nastavenie. Kontrolka teploty sa rozsvieti, čo znamená, že vykurovacie teleso ohrieva olej alebo tekutý tuk. Keď olej alebo tekutý tuk dosiahne požadovanú teplotu, kontrolka teploty zhasne.

POZOR: Potraviny pred vyprážením riadne vysušte

POZOR: Pri nastavovaní teploty berte do úvahy jedlo, ktoré chcete smažiť. Predvarené alebo predsmäžené jedlo (napríklad mrazené lupienky alebo zemiakové pyré) bude potrebné vyprážať pri vyššej teplote ako jedlo, ktoré nebolo predvarené alebo predsmäžené. Pozrite si tabuľku 1 na paneli fritézy, kde nájdete informácie o teplotách a časoch vyprážania.

8. Naplňte kôš potravinami.
9. Naplnený košík na vyprážanie jemne spustite do fritézy a na fritézu nasadte veko. Z času na čas sa pozrite cez zobrazovacie okno a sledujte proces.
10. Keď je jedlo hotové, odstráňte a úplne odstráňte veko, aby ste sa uistili, že sa nepopálite o unikajúcu paru.
11. Zdvihnite kôš za rukoväť. Pomocou háku na zadnej strane košíka ho zaveste na vnútorný okraj panvice, aby z košíka na vyprážanie mohol odkvapkať prebytočný olej. Potom opatrne položte jedlo na tanier alebo do misky.

12. Po dokončení vypnite spotrebič otočením ovládača On/Off - regulátor teploty úplne doľava (do polohy „Off“). Odpojte zástrčku zo zásuvky.

POZOR:

- Veľké množstvo mrazených potravín sa musí vopred rozmraziť, aby olej príliš nevychladol.
- Pred vyprážaním sa uistite, že je jedlo dôkladne vysušené. Vlhké produkty môžu spôsobiť silné striekanie horúceho oleja alebo tekutého tuku.
- Čerstvé domáce hranolky vo všeobecnosti obsahujú viac vlhkosti ako hlboko mrazené hranolky, preto sa uistite, že sú suché.
- Čipsy pripravené do rúry nesmažte.
- Nevypražajte zemiaky, ktoré boli skladované príliš dlho alebo na ktorých sa začínajú vytvárať výhonky.
- Do košíka na vyprážanie nekladajte príliš veľa potravín naraz, držte okraj na maximum.
- V pravidelných intervaloch filtrujte olej alebo tekutý tuk, aby ste odstránili všetky omrvinky a čiastočky jedla.
- Buďte mimoriadne opatrní pri plnení a vyprázdňovaní fritézy a pri otváraní a zatváraní veka. Vnútro pokrievky a panvice sú veľmi horúce. Horúce výpary a postriekanie tekutým tukom alebo olejom môžu tiež spôsobiť popáleniny.

PREVÁDZKA - ČASY PEČENIA PRE NEZMRAZENÉ POTRAVINY

Upozorňujeme, že tieto časy sú približné a môžu sa líšiť v závislosti od množstva, kvality a osobných preferencií. Ak sú na obale potraviny uvedené pokyny na pečenie, odporúčame vám ich dodržiavať, aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky.

Tabuľka 1

	ČASOVÁ	TEPLOTA
Hranolky*	Fáza 1 6 – 8 min	160°
	Fáza 2 6 – 8 min	190°
Kalamáry	9 – 11 min	150°
Krevety	8 – 10 min	150°
Bielenie (filé)	6 – 8 min	150°
Fašírky	8 – 10 min	170°
Kuracie paličky	8 – 10 min	180°

* Čerstvé hranolky je potrebné piecť v dvoch fázach. Najprv 6-8 minút pri 160 stupňoch a potom 6-8 minút pri 190 stupňoch.

PREVÁDZKA - ČASY PEČENIA MRAZENÝCH POTRAVÍN

Kedykoľvek ponoríte mrazené potraviny do fritézy, teplota sa rýchlo zníži. Preto je to im dôležité je nastaviť vyššiu teplotu. Z tohto dôvodu sa skrátí aj čas vyprážania. Upozorňujeme, že tieto časy sú približné a môžu sa líšiť v závislosti od množstva, kvality a osobných preferencií. Ak sú na obale potraviny uvedené pokyny na pečenie, odporúčame vám ich dodržiavať, aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky.

Tabuľka 2

	ČASOVÁ	TEPLOTA
Hranolky	7 – 9 min	190°
Kuracie nugetky	6 – 8 min	190°
Občerstvenie	4 – 5 min	190°
Rybie filé	6 – 7 min	180°
Kuracie paličky	5 – 6 min	180°

ČISTENIE A ÚDRŽBA - VÝMENA OLEJA ALEBO TEKUTÉHO TUKU

Kvalita oleja alebo tekutého tuku sa zhoršuje pri každom použití fritézy. Z tohto dôvodu budete musieť v pravidelných intervaloch vymieňať olej alebo tekutý tuk. Doplnenie oleja alebo tekutého tuku kvalitu nezlepší. Používajte kvalitný olej alebo tekutý tuk.

POZOR: Nikdy nepoužívajte tuhé tuky (bloky)

POZOR: Používajte iba oleje alebo tekuté tuky špeciálne vhodné na vyprážanie

Olej alebo tekutý tuk vymeňte, keď:

- Stmavne
- Konzistencia je hustejšia
- sú viditeľné malé vzduchové bubliny, ktoré dlho zmiznú (v novom, čerstvom tekutom tuku sú vzduchové bubliny veľké a tiež rýchlo miznú).
- Vyprážané jedlo má nepríjemnú alebo zvláštnu chuť alebo vôňu
- Zo spotrebiča vychádza viac dymu ako zvyčajne

ČISTENIE A ÚDRŽBA - VŠEOBECNÉ

Po každom použití spotrebič a uvoľnené časti dôkladne vyčistite:

1. Vytiahnite zástrčku zo zásuvky.
2. Vypnite fritézu otočením ovládača On/Off - regulátor teploty úplne doľava.
3. Nechajte fritézu vychladnúť.
4. Uložte napájací kábel do priehradky na zadnej strane.
5. Odstráňte veko a koše.
6. Vyberte vnútornú panvicu a nalejte olej alebo tekutý tuk do nádoby. Prednostne odovzdajte olej na vyprážanie a tekutý tuk vašej obci. Potom sa môže znova použiť na iné účely.
7. Zvyšný olej odstráňte pomocou savej papierovej kuchynskej utierky.
8. Vnútro panvice a košíkov dôkladne očistite horúcou vodou s trochou saponátu. Nepoužívajte drôtenky. Všetko dôkladne osušte.
9. Kryt vyčistite vlhkou handričkou, v prípade potreby ďalšími kvapkami prostriedku na umývanie riadu. Po vyčistení kryt dôkladne osušte.
10. Spotrebič namontujte späť.

POZOR:

Ak ovládací panel nie je správne zasunutý do oboch vodičok, zariadenie nebude fungovať správne alebo nebude fungovať vôbec. Skontrolujte, či ste na ovládací panel namontovali vykurovacie teleso správnym spôsobom.

- Spotrebič uchovávajte na suchom mieste.
- Na čistenie spotrebiča nikdy nepoužívajte korozívne čistiace prostriedky alebo ostré predmety (ako nože alebo tvrdé kefy).
- Nikdy neponárajte vykurovacie teleso do vody alebo inej tekutiny a nikdy ho neumiestňujte pod tečúcu vodu.


VĂ RUGĂM SĂ CITIȚI CU ATENȚIE URMĂTOARELE INSTRUCȚIUNI!

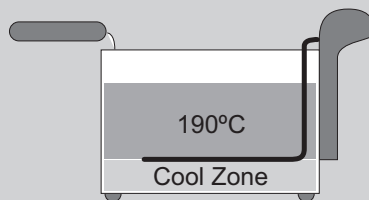
Această friteuză este echipată cu o zonă de răcire. Particulele de alimente libere se scufundă în zona de răcire, care are o temperatură mai scăzută decât restul uleiului. În Cool Zone piesele nu se vor arde și uleiul sau grăsimea lichidă rămân sănătoase mai mult timp.

Vă rugăm să citiți instrucțiunile de siguranță de mai jos pentru a utiliza Cool Zone într-un mod responsabil.

Acest tip de friteuză este potrivit doar pentru utilizarea cu ulei sau grăsime lichidă, și nu cu grăsime solidă. Utilizarea grăsimii solide implică riscul de a prinde apă în grăsime, ceea ce o va face să stropescă violent atunci când este încălzită.

Asigurați-vă că uleiul fierbinte sau grăsimea lichidă nu intră niciodată în contact cu apa sau umezeala. Acest lucru duce la situații foarte periculoase. Luați următoarele măsuri și citiți acest manual înainte de a utiliza acest dispozitiv.

- Nu folosiți niciodată aparatul în exterior
- Nu utilizați niciodată aparatul în încăperi umede (cum ar fi magazine, băi etc.)
- Nu folosiți niciodată grăsimi solide (blocuri)
- Folosiți numai ulei sau grăsimi lichide special adecvate pentru prăjire
- Îndepărtați gheața din alimentele congelate
- Uscați bine alimentele înainte de a le prăji


**ANUMITE PĂRȚI ALE APARATULUI SE POT ÎNCĂLZI.
NU ATINGEȚI ACESTE PĂRȚI PENTRU A PREVENI ARDEREA.**

Specificatii tehnice	
Model	AF357R
Rețea (V)	220-240V
Frecvență (Hz)	50-60
Clasa de siguranță	1
Putere (Watt)	2000
Zgomot (dB(A))	-
Max. Capacitate	-
Timp maxim de funcționare continuă (KB)	-
Dimensiuni (L x l x h) (cm)	40x21x24
Lungimea cablului (cm)	95

INSTRUCTIUNI DE SIGURANTA

- Acest aparat nu este destinat utilizării profesionale, dar este destinat utilizării casnice și similare, cum ar fi în bucătăriile pentru personal, în magazine, birouri și alte medii de lucru, de către oaspeții din hoteluri, moteluri și alte medii rezidențiale, în medii de tip Bed & Breakfast. și ferme.
- Asigurați-vă că tensiunea de la rețea corespunde cu tensiunea indicată pe plăcuța cu date tehnice.
- Instalați întotdeauna aparatul pe o suprafață stabilă și plană, unde nu poate cădea.
- Părțile acestui aparat pot deveni calde sau fierbinți. Evitați să vă ardeți. Nu atingeți.
- Măinile dumneavoastră trebuie să fie uscate când atingeți acest aparat, este cablul și ștecherul.
- Acest aparat trebuie să-și piardă căldura, așa că lăsați-i suficient spațiu în jurul lui. De asemenea, nu-l acoperiți.
- Acest aparat, cablul și ștecherul nu trebuie să intre în contact cu apa, surse de căldură sau flăcări deschise.
- Nu atingeți acest dispozitiv dacă a intrat în contact cu apa. Scoateți imediat ștecherul din priză.
- Nu lăsați niciodată cablul să atârne peste marginea chiuvetei, a blatului de lucru sau a mesei.
- Scoateți întotdeauna ștecherul din priză atunci când nu utilizați aparatul electric.
- Scoateți ștecherul din priză trăgând de ștecher în sine și nu de cablu.
- Nu folosiți aparatul electric dacă cablul este deteriorat.
- Nu utilizați acest aparat cu un temporizator extern sau cu un sistem separat de telecomandă.
- Dacă aparatul sau cablul este defecte, nu încercați să îl reparați singur. Solicitați întotdeauna reparațiile efectuate de un tehnician calificat. Trebuie înlocuit de către producător, un furnizor de servicii tehnice sau o persoană cu calificare echivalentă, pentru a evita orice pericol.
- Nu mutați acest dispozitiv când este pornit sau încă fierbinte.
- Nu așezați obiecte grele pe capac pentru a ține dispozitivul închis.
- Nu utilizați niciodată acest dispozitiv lângă păsări. Aburii eliberați de stratul antiaderent pot provoca stres sau mai rău la păsări.
- Acest aparat poate fi folosit de copii cu vârsta de la 8 ani și peste și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, dacă au primit supraveghere sau instrucțiuni privind utilizarea aparatului într-un mod sigur și înțeleg pericolele.
- Copiii nu au voie să curețe sau să întrețină aparatul decât dacă au peste 8 ani și sunt supravegheați.
- Nu lăsați aparatul și cablul de alimentare la îndemâna copiilor sub 8 ani.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a se asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Nu utilizați niciodată acest dispozitiv în locuri umede sau umede.

- Nu mutați niciodată dispozitivul când este încă pornit și/sau fierbinte.
- Nu utilizați niciodată acest aparat fără cantitatea necesară de ulei de prăjit sau grăsime lichidă.
- Nu utilizați niciodată blocuri de grăsime solide sau margarină sau unt standard.
- Mențineți întotdeauna nivelul uleiului/unsorii între marcasele „MIN” și „MAX”.
- Uscăți întotdeauna alimentele bine și îndepărtați cât mai multă gheață din alimentele congelate înainte de a le prăji. Produsele umede pot provoca stropi serioase de ulei fierbinte sau grăsime lichidă.
- Nu puneți niciodată prea multă mâncare în coșul de prăjit în același timp.
- Nu puneți niciodată alimente în aparat în timpul preîncălzirii.

MEDIU INCONJURATOR



- Aruncați materialele de ambalare, cum ar fi cutiile de plastic și carton, în recipientele desemnate.
- Nu aruncați acest produs ca deșeu menajer normal la sfârșitul duratei de viață, ci predați-l la un punct de colectare pentru reutilizarea echipamentelor electrice și electronice. Căutați simbolul de pe produs, instrucțiunile de utilizare sau ambalajul care indică tipul de deșeu.
 - Materialele pot fi folosite conform indicațiilor. Ajutându-ne să reutilizăm și să procesăm materialele sau să reciclăm în alt mod vechiul echipament, veți aduce o contribuție importantă la protecția mediului.
 - Municipality dumneavoastră vă poate spune unde puteți găsi punctul de colectare a deșeurilor desemnat în cartierul dumneavoastră.

SERVICIU

În cazul puțin probabil al unei defecțiuni, vă rugăm să contactați serviciul pentru clienți Bestron: www.bestron.com/service

OPERARE - General

Descrierea de mai jos merge cu imaginea de la pagina 2.

1. Capac
2. Coș
3. Pornit/Oprit - indicator luminos și indicator luminos de temperatură
4. On/Off - cadran de control al temperaturii
5. Element de încălzire
6. Tavă interioară
7. Locuințe
8. Mânere rezistente la căldură

FUNCȚIONARE - ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Scoateți toate ambalajele.
- Curățați bine aparatul pentru a îndepărta orice reziduuri de fabricație (vezi „Curățare și întreținere”).

ATENȚIE: Nu utilizați niciodată grăsimi solide (cum ar fi blocurile)

ATENȚIE: Folosiți numai ulei sau grăsimi lichide special adecvate pentru prăjit

FUNCȚIONARE - PROTECȚIE ÎMPOTRIVA SUPRĂÎNCĂLZIRII

Acest aparat este echipat cu un dispozitiv de protecție împotriva supraîncălzirii. Acesta va fi activat atunci când aparatul este folosit fără ulei (suficient) sau grăsime lichidă. Când este activat, aparatul se oprește automat și nu îl puteți utiliza din nou, decât dacă este resetat. Urmați acești pași pentru a reseta aparatul:

1. Deconectați ștecherul de la priza de perete.
2. Opritiți aparatul rotind butonul On/Off - controlul temperaturii complet spre stânga.
3. Lăsați aparatul să se răcească complet.
4. Resetați aparatul apăsând un știft nemetal pe comutatorul de resetare din orificiul din partea din spate a panoului (vezi figura 2).

FUNCȚIONARE - AMPLASAREA MÂNERULUI

1. Vă rugăm să introduceți capetele mânerului în ochii coșului (3A + 3B).
2. Deplasați mânerul în sus și apăsați-l până când se blochează pe coș (3C).
3. Mânerul este plasat corect și este acum gata de utilizare în siguranță.

ATENȚIE:

Pentru utilizarea în siguranță a friteuzei, este extrem de important ca mânerul să fie plasat corect.

FUNCȚIONARE - UTILIZAREA APARATULUI

1. Așezați aparatul pe o suprafață stabilă, plană, rezistentă la căldură.
2. Scoateți capacul.
3. Scoateți coșul.
4. Umpleți tigaia interioară cu ulei sau grăsime lichidă. Asigurați-vă că nivelul se află între marcasele „MIN” și „MAX”. tigaia.
5. Puneți capacul înapoi.
6. Introduceți ștecherul în priza de perete. Indicatorul luminos „pornit/oprit” se va aprinde.
7. Setati butonul de control al temperaturii la setarea dorită. Indicatorul luminos de temperatură se va aprinde pentru a arăta că elementul de încălzire încălzește uleiul sau grăsimea lichidă. Indicatorul luminos de temperatură se va stinge odată ce uleiul sau grăsimea lichidă au atins temperatura necesară.

ATENȚIE: Uscați bine alimentele înainte de a le prăji

ATENȚIE: Când setați temperatura, luați în considerare alimentele pe care intenționați să le prăjiți.

Alimentele pre-gătite sau prăjite (cum ar fi chipsurile congelate sau cartofii de cartofi) vor trebui să fie prăjite la o temperatură mai mare decât alimentele care nu au fost pre-gătite sau pre-prăjite. Consultați Tabelul 1 de pe panoul friteuzei pentru o indicație a temperaturilor și timpilor de prăjire.

8. Umpleți coșul cu alimente.
9. Coborâți ușor coșul de prăjit umplut în friteuză și puneți capacul pe friteuza. Aruncă o privire prin fereastra de vizualizare din când în când pentru a monitoriza procesul.
10. Odată ce mâncarea este gata, scoateți și îndepărtați complet capacul pentru a vă asigura că nu vă veți arde de aburul care iese.
11. Ridicați coșul de mâner. Folosiți cârligul din spatele coșului pentru a-l atârna pe marginea interioară a tigaii, astfel încât excesul de ulei să poată picura din coșul de prăjit. Apoi puneți cu grijă mâncarea pe o

farfurie sau într-un bol.

12. Când ați terminat, opriți aparatul rotind butonul On/Off - controlul temperaturii complet la stânga (în poziția „Oprit”). Deconectați ștecherul de la priză de perete.

ATENȚIE:

- Cantități mari de alimente congelate trebuie dezghețate în prealabil pentru a preveni răcirea prea mare a uleiului.
- Asigurați-vă că alimentele sunt bine uscate înainte de a le prăji. Produsele umede pot provoca stropirea severă a uleiului fierbinte sau a grăsimii lichide.
- Cartofii prăjiți proaspeți de casă conțin în general mai multă umiditate decât cartofii prăjiți congelați, așa că asigurați-vă că sunt uscați.
- Nu prăjiți chipsuri gata de cuptor.
- Nu prăjiți cartofii care au fost păstrați prea mult timp sau care încep să dezvolte lăstari.
- Nu puneți prea multă mâncare în coșul de prăjit odată, păstrați marginea la maximum.
- Filtrați uleiul sau grăsimea lichidă la intervale regulate pentru a îndepărta orice firimituri și particule de alimente.
- Aveți grijă extremă la umplerea și golirea friteuzei, precum și la deschiderea și închiderea capacului. Interiorul capacului și tigaia sunt ambele foarte fierbinți. Vaporii fierbinți și stropii de grăsime lichidă sau ulei pot provoca, de asemenea, arsuri.

OPERARE - TIMPI DE COACERE PENTRU ALIMENTE NECONGELATE

Vă rugăm să rețineți că acești timpi sunt aproximativi și pot varia în funcție de cantitate, calitate și preferințele personale. Dacă instrucțiunile de coacere sunt notate pe ambalajul alimentelor, vă sfătuim să le urmați pentru a obține cele mai bune rezultate.

Tabelul 1

	TIMPULUI	TEMPERATURA
Cartofi prajiti *	Faza 1 6 – 8 min	160°
	Faza 2 6 – 8 min	190°
Calamari	9 – 11 min	150°
Creveți	8 – 10 min	150°
Merlan (file)	6 – 8 min	150°
Chiftele	8 – 10 min	170°
Pulpe de pui	8 – 10 min	180°

* Cartofii prăjiți proaspeți trebuie copti în două faze. Mai întâi, 6-8 minute la 160 de grade și apoi 6-8 minute la 190 de grade.

OPERARE - TIMPI DE COACERE PENTRU ALIMENTE CONGELATE

Ori de câte ori scufundați alimente congelate în friteuză, temperatura va scădea rapid. Prin urmare, este important să setați o temperatură mai mare. Timpul de prăjire va scădea și din acest motiv. Vă rugăm să rețineți că acești timpi sunt aproximativi și pot varia în funcție de cantitate, calitate și preferințele personale. Dacă instrucțiunile de coacere sunt notate pe ambalajul alimentelor, vă sfătuim să le urmați pentru a obține cele mai bune rezultate.

Tabelul 2

	TIMPULUI	TEMPERATURA
Cartofi prajiti	7 – 9 min	190°
Nuggets de pui	6 – 8 min	190°
Gustări	4 – 5 min	190°
File de pește	6 – 7 min	180°
Pulpe de pui	5 – 6 min	180°

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE - ÎNLOCUIREA ULEIULUI SAU A GRĂSIMII LICHIDE

Calitatea uleiului sau a grăsimii lichide se deteriorează de fiecare dată când utilizați friteuza. Din acest motiv va trebui să înlocuiți uleiul sau grăsimea lichidă la intervale regulate. Completarea cu ulei sau grăsime lichidă nu va îmbunătăți calitatea. Utilizați ulei de bună calitate sau grăsimi lichide.

ATENȚIE: Nu folosiți niciodată grăsimi solide (blocuri)

ATENȚIE: Folosiți numai ulei sau grăsimi lichide special adecvate pentru prăjit

Înlocuiți uleiul sau grăsimea lichidă atunci când:

- Devine mai închis la culoare
- Devine mai groasă ca consistență
- se văd bule de aer mici care durează mult până dispăre (în grăsimile lichide noi, proaspete, bulele de aer sunt mari și, de asemenea, dispar rapid).
- Mâncarea prăjită are un gust sau un miros neplăcut sau ciudat
- Aparatul scoate mai mult fum decât de obicei

CURATENIE SI INTRETINERE - GENERAL

Curățați bine aparatul și părțile libere după fiecare utilizare:

1. Deconectați ștecherul de la priza de perete.
2. Opriți friteuza rotind butonul On/Off - controlul temperaturii complet spre stânga.
3. Lăsați friteuza să se răcească.
4. Depozitați cablul de alimentare în compartimentul din spate.
5. Scoateți capacul și coșurile.
6. Scoateți tigaia interioară și turnați uleiul sau grăsimea lichidă într-un recipient. Se preferă predarea uleiului de prăjit și a grăsimii lichide municipalității dumneavoastră. Apoi poate fi reutilizat în alte scopuri.
7. Îndepărtați uleiul rămas folosind un prosop de bucătărie din hârtie absorbantă.
8. Curățați bine interiorul tigaii și coșurile cu apă fierbinte cu puțin detergent de vase. Nu folosiți scule. Uscați totul bine.
9. Curățați carcasa cu o cârpă umedă, dacă este necesar cu câteva picături suplimentare de lichid de spălat. După curățare, uscați bine carcasa.
10. Reasamblați aparatul.

ATENȚIE:

Dacă panoul de control nu este introdus corect în ambele ghidaje, atunci dispozitivul nu va funcționa corect sau nu va funcționa deloc. Verificați dacă ați montat panoul de comandă cu elementul de încălzire în mod corect.

- Păstrați aparatul într-un loc uscat.
- Nu utilizați niciodată agenți de curățare corozivi sau curățați sau obiecte ascuțite (cum ar fi cuțite sau perii dure) pentru a curăța aparatul.
- Nu scufundați niciodată unitatea elementului de încălzire în apă sau alt lichid și nu o puneți niciodată sub apă curgătoare.


МОЛЯ, ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО СЛЕДНИТЕ ИНСТРУКЦИИ!

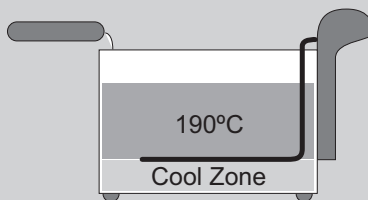
Този фритюрник е оборудван с Cool Zone. Свободните частици храна потъват в Cool Zone, която има по-ниска температура от останалата част от маслото. В Cool Zone частите няма да изгорят и вашето масло или течна мазнина остават здрави по-дълго.

Моля, прочетете инструкциите за безопасност по-долу, за да използвате Cool Zone по отговорен начин.

Този тип фритюрник е подходящ само за използване с масло или течна мазнина, а не с твърда мазнина. Използването на твърда мазнина крие риск от задържане на вода в мазнината, което ще я накара да пръска силно при нагряване.

Уверете се, че горещо масло или течна мазнина никога не влизат в контакт с вода или влага. Това води до много опасни ситуации. Вземете следните мерки и прочетете това ръководство, преди да използвате това устройство.

- Никога не използвайте уреда навън
- Никога не използвайте уреда във влажни помещения (като навеси, бани и др.)
- Никога не използвайте твърди мазнини (блокове)
- Използвайте само олио или течни мазнини, специално подходящи за пържене
- Отстранете леда от замразената храна
- Правилно подсушете храните, преди да ги изпържите


НЯКОИ ЧАСТИ НА УРЕДА МОЖЕ ДА СЕ НАГОРЕЩАТ. НЕ ДОКОСВАЙТЕ ТЕЗИ ЧАСТИ, ЗА ДА НЕ СЕ ИЗГОРИТЕ.
Технически спецификации

Модел	AF357R
Мрежа (V)	220-240V
Честота (Hz)	50-60
Клас по безопасност	1
Мощност (Watt)	2000
шум (dB(A))	-
Капацитет	-
Максимално време за непрекъсната работа (KB)	-
Размери (В x Ш x Г) (cm)	40x21x24
Дължина на кабела (cm)	95

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Този уред не е предназначен за професионална употреба, но е предназначен за домашна и подобна употреба, като например в кухни за персонала, в магазини, офиси и други работни среди, от гости в хотели, мотели и други жилищни среди, в среди от тип Bed & Breakfast и ферми.
- Уверете се, че мрежовото напрежение съвпада с напрежението, показано на табелката с данни.
- Винаги монтирайте уреда върху стабилна и равна повърхност, където не може да се преобърне.
- Частите на този уред може да се нагреят или нагорещят. Избягвайте да се изгаряте. Не докосвайте.
- Ръцете ви трябва да са сухи, когато докосвате този уред, това са кабелът и щепселът.
- Този уред трябва да губи топлината си, така че му осигурете достатъчно разстояние около него. Също така не го покривайте.
- Този уред, кабелът и щепселът не трябва да влизат в контакт с вода, източници на топлина или открит пламък.
- Не докосвайте това устройство, ако е влязло в контакт с вода. Незабавно извадете щепсела от контакта.
- Никога не оставяйте кабела да виси над ръба на мивката, плота или масата.
- Винаги изваждайте щепсела от контакта, когато не използвате електрическия уред.
- Извадете щепсела от контакта, като дърпате самия щепсел, а не кабела.
- Не използвайте електрическия уред, ако кабелът е повреден.
- Не работете с този уред с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- Ако уредът или кабелът са дефектни, не се опитвайте да ги ремонтирате сами. Ремонтите винаги трябва да се извършват от квалифициран техник. Той трябва да бъде заменен от производителя, доставчик на техническо обслужване или лице с еквивалентна квалификация, за да се избегне всякаква опасност.
- Не местете това устройство, когато е включено или все още горещо.
- Не поставяйте тежки предмети върху капака, за да държите устройството затворено.
- Никога не използвайте това устройство в близост до птици. Изпаренията, отделяни от незалепващото покритие, могат да причинят стрес или по-лошо при птиците.
- Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години и лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или липса на опит и познания, ако са под наблюдение или са инструктирани относно използването на уреда по безопасен начин и разбират опасностите.
- Деца нямат право да почистват или поддържат уреда, освен ако не са на възраст над 8 години и са под наблюдение.
- Пазете уреда и кабела далеч от обсега на деца под 8 години.
- Децата трябва да бъдат наблюдавани, за да се гарантира, че не си играят с уреда.

- Никога не използвайте това устройство на влажни или мокри места.
- Никога не местете устройството, когато е все още включено и/или горещо.
- Никога не използвайте този уред без необходимото количество масло за пържене или течна мазнина.
- Никога не използвайте блокове твърда мазнина или стандартен маргарин или масло.
- Винаги поддържайте нивото на маслото/греста между маркировките “MIN” и “MAX”.
- Винаги подсушавайте храната си старателно и отстранявайте възможно най-много лед от замразената храна, преди да я изпържите. Влажните продукти могат да причинят сериозни пръски от горещото масло или течна мазнина.
- Никога не поставяйте прекалено много храна в кошницата за пържене едновременно.
- Никога не поставяйте храна в уреда по време на предварително загряване.

ЗАОБИКАЛЯЩА СРЕДА



Изхвърлете опаковъчния материал като пластмасови и картонени кутии в предназначения за това контейнери.

- Не изхвърляйте този продукт като обикновен домашен отпадък в края на живота му, а го предайте в събирателен пункт за повторна употреба на електрическо и електронно оборудване. Потърсете символа върху продукта, инструкциите за употреба или опаковката, показващ вида на отпадъците.
- Материалите могат да се използват според указанията. Като ни помагате да използваме повторно и обработваме материалите или по друг начин рециклираме старото оборудване, вие ще направите важен принос за опазването на околната среда.
- Вашата община може да ви каже къде да намерите определения пункт за събиране на отпадъци във вашия квартал.

ОБСЛУЖВАНЕ

В малко вероятния случай на неизправност, моля, свържете се с отдела за обслужване на клиенти на Bestron: www.bestron.com/service

ОПЕРАЦИЯ - общ

Описанието по-долу върви с изображението на страница 2.

1. Капак
2. Кошница
3. Вкл./Изкл. - светлинен индикатор и температурен индикатор
4. On/Off - диск за контрол на температурата
5. Нагревателен елемент
6. Вътрешен тиган
7. Жилище
8. Термоустойчиви дръжки

ЕКСПЛОАТАЦИЯ - ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

1. Отстранете всички опаковки.
2. Почистете уреда старателно, за да отстраните всякакви производствени остатъци (вижте „Почистване и поддръжка“).

ВНИМАНИЕ: Никога не използвайте твърди мазнини (като блокчета)

ВНИМАНИЕ: Използвайте само олио или течни мазнини, специално подходящи за пържене

РАБОТА - ЗАЩИТА СРЕЩУ ПРЕГРЯВАНЕ

Този уред е оборудван със защита срещу прегряване. Той ще се активира, когато уредът се използва без (достатъчно) масло или течна мазнина. Когато се активира, уредът се изключва автоматично и не можете да го използвате отново, освен ако не се нулира. Следвайте тези стъпки, за да нулирате уреда:

1. Изключете щепсела от контакта.
2. Изключете уреда, като завъртите бутона за включване/изключване - контрол на температурата докрай наляво.
3. Оставете уреда да се охлади напълно.
4. Нулирайте уреда, като натиснете неметален щифт срещу превключвателя за нулиране в отвора от задната страна на панела (вижте фигура 2).

ОПЕРАЦИЯ - ПОСТАВЯНЕ НА ДРЪЖКАТА

1. Моля, поставете краищата на дръжката в отворите на кошницата (3А + 3В).
2. Преместете дръжката нагоре и я натиснете, докато се заключи в кошницата (3С).
3. Дръжката е поставена правилно и вече е готова за безопасна употреба.

ВНИМАНИЕ:

За безопасно използване на фритюрника е изключително важно дръжката да е поставена правилно.

РАБОТА - ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА

1. Поставете уреда върху стабилна, равна, топлоустойчива повърхност.
2. Свалете капака.
3. Извадете кошницата.
4. Напълнете вътрешната тава с олио или течна мазнина. Уверете се, че нивото е между маркировките „MIN“ и „MAX“ тиганът.
5. Поставете обратно капака.
6. Включете щепсела в контакта. Индикаторната лампичка за включване/изключване ще светне.
7. Поставете диска за контрол на температурата на необходимата настройка. Температурният индикатор ще светне, за да покаже, че нагревателният елемент загрява маслото или течната мазнина. Светлинният индикатор за температурата ще изгасне, след като олиото или течната мазнина достигне необходимата температура.

ВНИМАНИЕ: Подсушете правилно храните, преди да ги изпържите

ВНИМАНИЕ: Когато настройвате температурата, вземете предвид храната, която възнамерявате да пържите. Предварително сготвените или предварително пържени храни (като чипс с дълбоко замразяване или картофени юфки) ще трябва да се пържат при по-висока температура от храни, които не са били предварително сготвени или пържени. Вижте Таблица 1 на панела на фритюрника за индикация на температурите и времето на пържене.

8. Напълнете кошницата с храна.
9. Спуснете внимателно напълнената кошница за пържене във фритюрника и поставете капака на

фритюрника. От време на време поглеждайте през прозореца за преглед, за да наблюдавате процеса.

10. След като храната е готова, извадете и махнете напълно капака, за да сте сигурни, че няма да се изгорите от излизащата пара.
11. Повдигнете кошницата за дръжката. Използвайте куката, монтирана на гърба на кошницата, за да я закачите на вътрешния ръб на тигана, така че излишното масло да може да капе от кошницата за пържене. След това внимателно поставете храната в чиния или в купа.
12. Когато приключите, изключете уреда, като завъртите бутона за включване/изключване - контрол на температурата докрай наляво (до положение „Изключено“). Изключете щепсела от контакта.

ВНИМАНИЕ:

- Големи количества замразена храна трябва да се размразят предварително, за да се предотврати прекаленото охлаждане на маслото.
- Уверете се, че храната е напълно изсушена, преди да я изпържите. Влажните продукти могат да причинят силно пръскане на горещото масло или течната мазнина.
- Пресните домашно приготвени пържени картофи обикновено съдържат повече влага от дълбоко замразените пържени картофи, така че се уверете, че са сухи.
- Не пържете чипс, готов на фурна.
- Не пържете картофи, които са били съхранявани твърде дълго или започват да развиват издънки.
- Не поставяйте твърде много храна в кошницата за пържене наведнъж, дръжте максимално ръба.
- Филтрирайте маслото или течната мазнина на редовни интервали, за да отстраните всякакви трохи и остатъци от храна.
- Бъдете изключително внимателни, когато пълните и изпразвате фритюрника, както и когато отваряте и затваряте капака. Бътършността на капака и тигана са много горещи. Горещите изпарения и пръски от течна мазнина или масло също могат да причинят изгаряния.

ОПЕРАЦИЯ - ВРЕМЕ ЗА ПЕЧЕНЕ НА НЕЗАМРАЗЕНИ ХРАНИ

Моля, имайте предвид, че тези времена са приблизителни и може да варират в зависимост от количеството, качеството и личните предпочитания. Ако инструкциите за печене са отбелязани на опаковката на храната, ви съветваме да ги следвате, за да получите най-добри резултати.

маса 1

	ВРЕМЕВА	ТЕМПЕРАТУРА
Пържени картофи *	Фаза 1 6 – 8 min	160°
	Фаза 2 6 – 8 min	190°
Калмари	9 – 11 min	150°
Скариди	8 – 10 min	150°
Белтък (филе)	6 – 8 min	150°
Кюфтета	8 – 10 min	170°
Пилешки бутчета	8 – 10 min	180°

* Пресните пържени картофи трябва да се пекат на две фази. Първо 6-8 минути на 160 градуса и след това 6-8 минути на 190 градуса.

ОПЕРАЦИЯ - ВРЕМЕНА ЗА ПЕЧЕНЕ НА ЗАМРАЗЕНИ ХРАНИ

Всеки път, когато потапате замразени храни във фритюрника, температурата бързо ще намалее. Следователно, това е им

1. Карак
2. Koshnitsa
3. Vkl./Izkl. - svetlinen indikator i

Важно е да зададете по-висока температура. Поради това времето за пържене също ще намалее.

Моля, имайте предвид, че тези времена са приблизителни и може да варират в зависимост от количеството, качеството и личните предпочитания. Ако инструкциите за печене са отбелязани на опаковката на храната, ви съветваме да ги следвате, за да получите най-добри резултати.

Таблица 2

	ВРЕМЕВА	ТЕМПЕРАТУРА
Пържени картофи	7 – 9 min	190°
Пилешки хапки	6 – 8 min	190°
Закуски	4 – 5 min	190°
Рибно филе	6 – 7 min	180°
Пилешки бутчета	5 – 6 min	180°

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА - СМЯНА НА МАСЛОТО ИЛИ ТЕЧНАТА МАЗНИНА

Качеството на олиото или течната мазнина се влошава всеки път, когато използвате фритюрника. Поради тази причина ще трябва да сменят маслото или течната мазнина на редовни интервали. Доливането на олио или течна мазнина няма да подобри качеството. Използвайте качествено масло или течна мазнина.

ВНИМАНИЕ: Никога не използвайте твърди мазнини (блокове)

ВНИМАНИЕ: Използвайте само олио или течни мазнини, специално подходящи за пържене

Сменете маслото или течната мазнина, когато:

- Става по-тъмен на цвят
- Става по-плътна като консистенция
- Виждат се малки въздушни мехурчета, които отнемат много време, за да изчезнат (в новата, прясна течна мазнина въздушните мехурчета са големи и също изчезват бързо).
- Пържената храна има неприятен или странен вкус или мирис
- Уредът отделя повече дим от обикновено

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА - ОБЩИ

Почиствайте старателно уреда и разхлабените части след всяка употреба:

1. Изключете щепсела от контакта.
2. Изключете фритюрника, като завъртите бутона за включване/изключване - контрол на температурата докрай наляво.
3. Оставете фритюрника да се охлади.
4. Съхранявайте хранящия кабел в отделението отзад.
5. Свалете капака и кошниците.
6. Извадете вътрешния съд и изсипете олиото или течната мазнина в съд. С предимство се предава олио и течна мазнина за пържене на вашата община. След това може да се използва повторно за други цели.
7. Отстранете останалото масло с абсорбираща хартиена кухненска кърпа.
8. Почистете добре вътрешността на тигана и кошниците с гореща вода с малко препарат за миене на съдове. Не използвайте търкалки. Изсушете всичко старателно.
9. Почистете корпуса с влажна кърпа, ако е необходимо с допълнителни няколко капки препарат за миене на съдове. След почистване подсушете добре корпуса.
10. Сглобете отново уреда.

ВНИМАНИЕ:

Ако контролният панел не е плъзнат правилно и в двата водача, тогава устройството няма да работи правилно или изобщо няма да работи. Уверете се, че сте монтирали контролният панел с нагревателния елемент по правилния начин.

- Съхранявайте уреда на сухо място.
- Никога не използвайте корозивни или търкащи почистващи препарати или остри предмети (като ножове или твърди четки) за почистване на уреда.
- Никога не потапяйте нагревателния елемент във вода или друга течност и никога не го поставяйте под течаща вода.

Vazhno e da zadadete po-visoka temperatura. Poradi tova vremeto za pürzhene süsho shte namalee.





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



NEED HELP? CHECK OUT OUR SERVICE PAGE

BRAUCHEN SIE HILFE? SCHAUEN SIE SICH UNSERE SERVICESEITE AN
BESOIN D'AIDE? DISCUTE AVEC NOUS! CONSULTEZ NOTRE PAGE DE SERVICE
HULP NODIG? CHAT MET ONS! BEKIJK ONZE SERVICEPAGINA
HO BISOGNO DI AIUTO? CHATTA CON NOI! GUARDA LA NOSTRA PAGINA SERVIZI
¿NECESITAS AYUDA? CONSULTE NUESTRA PÁGINA DE SERVICIO

BESTRON.COM/SERVICE



EASTERN EUROPE CUSTOMER SERVICE

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

SERVICE HOTLINE: **00800 954 39 543**