



MINI FRYER AF100CO

INSTRUCTION MANUAL

DE

FR

NL

EN

IT

ES

PL

HR

CZ

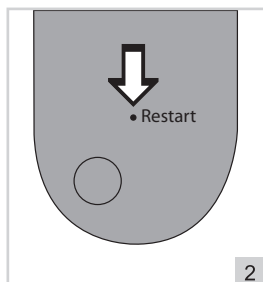
SK

RO

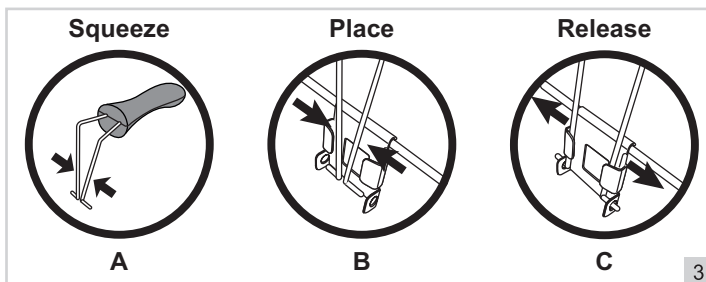
BG



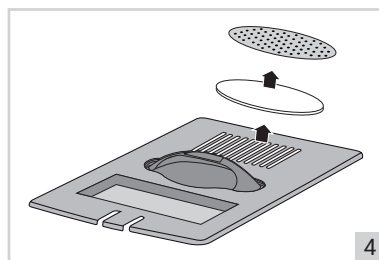
1



2



3

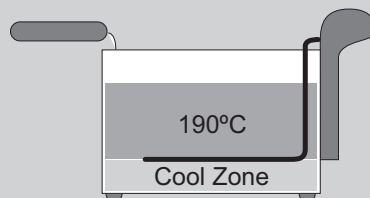


4


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 Frittiertyp 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	AF100CO
Spannung (V)	220-240V
Frequenz (Hz)	50-60
Schutzklasse	1
Leistung (Watt)	1000
Geräusch (dB(A))	-
Max. Fassungsvermögen	-
Kurzzeitbetrieb (KB)	-
Geräteabmessung (L x W x H) (cm)	21,5x25,5x20,5
Länge des Netzkabels (cm)	63

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 Antihaftbeschichtung 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. Gehäuse | 7. Kombierter Ein-/Aus- und Temperaturnopf |
| 2. Griffe | 8. Ein/Aus-Kontrollleuchte |
| 3. Deckel | 9. Temperatur-Kontrollleuchte |
| 4. Sichtfenster | 10. Behälter |
| 5. Fettfilter | 11. Heizelement |
| 6. Frittierkorb | |

BENUTZUNG - Erste Verwendung

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

Achtung: Benutzen Sie niemals feste Fette (Fettblocks).

Achtung: Nutzen Sie ausschließlich Öl oder spezielle flüssige Frittierfette.

BENUTZUNG - Überhitzungsschutz (siehe Bild 2 auf Seite 2)

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

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

BENUTZUNG - Platzierung der Griff (siehe Bild 3 auf Seite 2)

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

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

BENUTZUNG - Frittieren

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

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

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

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

- Senken Sie den gefüllten Frittierkorb vorsichtig in die Fritteuse ab und schließen Sie den Deckel.
- Wenn die Produkte fertig sind, öffnen Sie den Deckel vollständig, sodass Sie sich nicht verbrennen

könnten an den aufsteigenden Dampfen. Heben Sie den Korb aus dem Gehäuse. Mithilfe des am Korb befindlichen Hakens können Sie den Korb erst an der Innenseite der Pfanne hängen lassen. So kann das überflüssige Öl erst aus dem Korb abtropfen. Legen Sie danach die Lebensmittel vorsichtig auf einen Teller oder in eine Schale.

9. Wenn Sie fertig sind mit frittieren, schalten Sie die Fritteuse mit dem Ein-/Aus- und Temperaturnopf aus, indem Sie diesen ganz nach links in die „Off“-Position drehen. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

ACHTUNG:

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

BENUTZUNG - Backen von Nicht-Tiefkühlkost

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

	ZEIT	TEMPERATUR
Französisch fries *	Fase 1 6 – 8 min	160°
	Fase 2 6 – 8 min	190°
Calamari	9 – 11 min	150°
Garnele	8 – 10 min	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 Fritteuse legen, sinkt die Temperatur des Öls in der Fritteuse. Es ist daher wichtig eine etwas höherer Temperaturen einzustellen. Die Frittier-Zeit wird somit reduziert.

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

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

REINIGUNG UND WARTUNG

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

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

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

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

REINIGUNG UND WARTUNG - Flüssige Fett oder Öl ersetzen

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

Achtung: Benutzen Sie niemals feste Fette (Fettblocks).

Achtung: Nutzen Sie ausschließlich Öl oder spezielle flüssige Frittierfette.

Erneuern Sie das Öl oder flüssige Fett, wenn:

- es eine dunklere Farbe annimmt;
- es zähflüssig wird;
- kleine Blasen entstehen, die nur langsam platzen; neues, frisches flüssige Fett bildet nämlich große Blasen, die schnell platzen;
- die frittierten Lebensmittel ranzig oder merkwürdig, schmecken oder riechen;
- eine größere Rauchentwicklung als normal entsteht.

REINIGUNG UND WARTUNG - Filter ersetzen (siehe Bild 4 auf Seite 2)

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

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



VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS SUIVANTES!

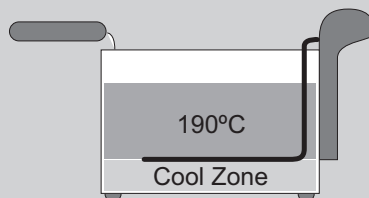
Cette friteuse est équipée d'une Cool Zone. Les particules alimentaires libres coulent vers la zone froide qui a une température plus basse que le reste de l'huile. Dans la Cool Zone, les pièces ne brûlent pas et votre huile ou graisse liquide reste saine plus longtemps.

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	AF100CO
Tension (V)	220-240V
Fréquence (Hz)	50-60
Classe de protection	1
Puissance (Watt)	1000
Bruit (dB(A))	-
Max. Capacité	-
Opération de courte durée (KB)	-
Dimensions de l'appareil (L x H x P) (cm)	21,5x25,5x20,5
Longueur du cordon (cm)	63

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



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

FONCTIONNEMENT - Première utilisation

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

ATTENTION: Ne jamais utiliser de graisse solide (bloc)

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

FONCTIONNEMENT - Coupe circuit thermique (voir image 2 à la page 2)

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

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

FONCTIONNEMENT - Placement de la poignée (voir image 3 à la page 2)

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

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

FONCTIONNEMENT - Faire frire

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

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

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

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

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

ATTENTION:

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

FONCTIONNEMENT - Temps de friture des aliments non congelés

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

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

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

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

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN - Renouvellement du bain de friture

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

ATTENTION: Ne jamais utiliser de graisse solide (bloc)

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

Renouvelez le bain de friture dans les cas suivants:

- le bain de friture prend une couleur foncée;
- le bain de friture prend une consistance poisseuse;
- de petites bulles montent dans le bain de friture et ne se dissolvent que lentement (dans un bain de friture frais, les bulles qui se forment sont grosses et disparaissent rapidement);
- les aliments passés à la friture ont un goût ou une odeur rance;
- la fumée est excessive.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN - Remplace les filtres (voir image 4 à la page 2)

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

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



LEES DE VOLGENDE INSTRUCTIES ZORGVULDIG DOOR!

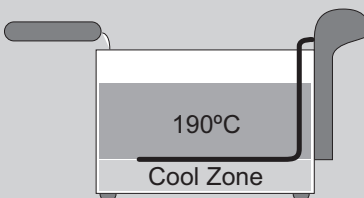
Deze frituse is uitgerust met een Cool Zone. Vrije voedseldeeltjes zinken naar de Cool Zone, die een lagere temperatuur heeft dan de rest van de olie. In de Cool Zone verbranden de onderdelen niet en blijft je olie of vloeibaar vet langer gezond.

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

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

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

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



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

Technische Specificaties

Model	AF100CO
Spanning (V)	220-240V
Frequentie (Hz)	50-60
Veiligheidsklasse	1
Vermogen (Watt)	1000
Geluidsniveau (dB(A))	-
Max. Capaciteit	-
Maximale aaneengesloten gebruiksduur (KB)	-
Apparaat-afmetingen (L x B x H) (cm)	21,5x25,5x20,5
Kabellengte (cm)	63

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

WERKING - Eerste gebruik

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

LET OP: Gebruik nooit vast vet (blokken).

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

WERKING - Oververhittingsbeveiliging (zie afbeelding 2 op pagina 2)

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

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

WERKING - Plaatsing van de handgreep (zie afbeelding 3 op pagina 2)

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

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

WERKING - Frituren

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

1. Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke en hittebestendige ondergrond
2. Haal de deksel van de fritouse.
3. Verwijder het frituurmandje.
4. Doe de deksel erop.
5. Steek de stekker in het stopcontact. Het indicatielampje "on/off" (8) gaat aan.
6. Draai de thermostaatknop in de gewenste stand. Het temperatuurindicatielampje "heating" (9) gaat aan. Dit indicatielampje geeft aan dat het verwarmingselement is ingeschakeld en de gewenste temperatuur nog niet is bereikt. Als het indicatielampje "heating" uit gaat, dan is de gewenste temperatuur bereikt.

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

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

7. Laat een gevuld frituurmandje voorzichtig in de fritouse zakken en doe vervolgens de deksel erop.
8. Als de producten gereed zijn, haal de deksel volledig eraf, zodat u zich niet brandt aan ontsnappende

dampen. Verwijder het mandje uit de pan. Met behulp van het haakje aan het mandje kunt u het mandje eerst aan de binnenrand van de pan laten hangen. Zo kan overtollige olie eerst uit het mandje druipen. Schud daarna voorzichtig het gefrituurde voedsel op een bord of een schaal.

9. Schakel wanneer u klaar bent met frituren de friteuse uit door de aan/uit- en temperatuurknop geheel naar links in de stand 'off' te draaien. Neem de stekker uit het stopcontact.

LET OP:

- Zorg ervoor dat de producten goed droog zijn voordat u ze frituurt. Vochtige producten kunnen de hete olie of vet hevig doen opspatten.
- Frituur geen ovenfrites.
- Bij het gebruik van verse eigen gemaakte frites, zorg ervoor dat deze goed droog zijn! Omdat vers eigen gemaakte frites over het algemeen vochtiger kunnen zijn dan diep bevroren frites.
- Frituur geen aardappels die al te lang liggen of al aan het spruiten zijn.
- Plaats niet te veel etenswaren in de frituurmand.
- Filter de olie of het vet regelmatig om 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.

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

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

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

REINIGING EN ONDERHOUD

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

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

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

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

REINIGING EN ONDERHOUD - Olie of vloeibaar vet vervangen

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

LET OP: Gebruik nooit vast vet (blokken).

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

Ververs de olie of het vloeibare vet als:

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

REINIGING EN ONDERHOUD - Filters vervangen (zie afbeelding 4 op pagina 2)

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

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



PLEASE READ THE FOLLOWING INSTRUCTIONS CAREFULLY!

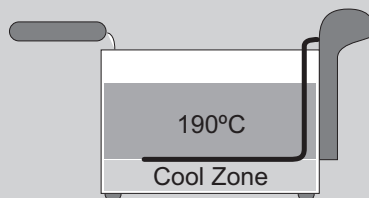
This fryer is equipped with a Cool Zone. Free food particles sink to the Cool Zone which has a lower temperature than the rest of the oil. In the Cool Zone the parts will not burn and your oil or liquid fat stays healthy longer.

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	AF100CO
Mains (V)	220-240V
Frequency (Hz)	50-60
Safety Class	1
Power (Watt)	1000
Noise (dB(A))	-
Max. Capacity	-
Maximum continuous operating time (KB)	-
Dimensions (L x W x H) (cm)	21,5x25,5x20,5
Cable length (cm)	63

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

OPERATION - Using for the first time

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

ATTENTION: Never using solid fats (blocks)

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

OPERATION - Overheating safeguard (see image 2 on page 2)

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

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

OPERATION - Placement of the handle (see image 3 on page 2)

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

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

OPERATION - Deep frying

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

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

ATTENTION: Properly dry foods before frying them

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

7. Lower the filled frying basket gently into the deep fryer and put the lid on the fat fryer.
8. Once the food is ready open the lid completely to ensure that you will not get burnt by the escaping

steam. Remove it gently from the bowl. You can use the hook fitted to the frying basket to hang it on the inner rim of the bowl; the excess oil can then drip from the frying basket. Then carefully place the food on a plate or in a bowl.

9. When you have finished frying switch off the deep fryer by rotating the On/Off-temperature control knob fully to the left (to the 'Off' position). Disconnect the plug from the wall socket.

WARNING:

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

OPERATION - Baking times for frozen foods

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

	TIME	TEMPERATURE
Fries *	Phase 1 6 – 8 min	160°
	Phase 2 6 – 8 min	190°
Calamari	9 – 11 min	150°
Shrimp	8 – 10 min	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, 60-8 minutes on 160 degrees and then 6-8 minutes on 190 degrees.

OPERATION - Baking times for unfrozen foods

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

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

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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

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

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

CLEANING AND MAINTENANCE - Replacing the oil or fat

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

ATTENTION: Never using solid fats (blocks)

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

Replace the oil or fat when:

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

CLEANING AND MAINTENANCE - Replacing the filters (see image 4 on page 2)

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

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



SI PREGA DI LEGGERE ATTENTAMENTE LE SEGUENTI ISTRUZIONI!

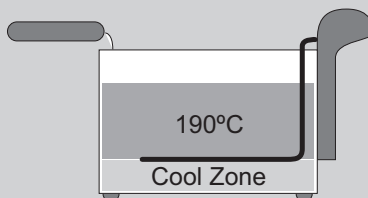
Questa friggitrice è dotata di una Cool Zone. Le particelle di cibo libere affondano nella zona fredda che ha una temperatura inferiore rispetto al resto dell'olio. Nella Cool Zone le parti non bruciano e l'olio o il grasso liquido rimangono sani più a lungo.

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	AF100CO
Alimentazione (V)	220-240V
Frequenza (Hz)	50-60
Classe di sicurezza	1
Energia (Watt)	1000
Rumore (dB(A))	-
Max. Capacità	-
Tempo massimo di funzionamento continuo (KB)	-
Dimensioni (Lar x Lun x H) (cm)	21,5x25,5x20,5
Lunghezza del cavo (cm)	63

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

FUNZIONAMENTO - Primo utilizzo

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

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

FUNZIONAMENTO - Dispositivo di sicurezza termica (vedi immagine 2 a pagina 2)

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

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

FUNZIONAMENTO - Collocamento della maniglia (vedi immagine 3 a pagina 2)

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

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

FUNZIONAMENTO - Friggere

Mediante la friggitrice è possibile friggere prodotti alla temperatura desiderata.

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

Attenzione: Assicurarsi di asciugare il vostro cibo, prima di friggere si.

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

7. Far scendere con cautela nella friggitrice il cestello per friggere con i prodotti da preparare e chiudere quindi il coperchio.
8. Quando i prodotti sono pronti, aprire completamente il coperchio, in modo da non bruciarvi per le

vampate di calore che fuoriescono. Rimuovere il cestello dalla vasca. Con l'aiuto del gancio sul cestello è possibile appendere il cestello al bordo interno della vasca. In questo modo l'olio in eccesso può sgocciolare dal cestello.

Quindi rovesciare delicatamente la frittura su un piatto o su un piatto da portata.

9. Una volta terminate le operazioni di frittura, spegnere la friggitrice facendo scorrere completamente verso sinistra (posizione di "off") l'interruttore a cursore. Disinserire la spina dalla presa.

ATTENZIONE:

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

FUNZIONAMENTO - Friggere il cibo

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

	TEMPO	TEMPERATURA
Patate fritte *	Fase 1 6 – 8 min	160°
	Fase 2 6 – 8 min	190°
Calamari	9 – 11 min	150°
Gamberetto	8 – 10 min	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.

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

PULIZIA E MANUTENZIONE

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

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

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

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

PULIZIA E MANUTENZIONE - Sostituzione dell'olio o del grasso

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

Attenzione: Non usare grasso solido (blocchi)

Attenzione: Usare solo olio o grassi liquidi particolarmente adatti alla frittura

Sostituire l'olio o il grasso quando:

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

PULIZIA E MANUTENZIONE - Sostituzione dei filtri (vedi immagine 4 a pagina 2)

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

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



¡LEA ATENTAMENTE LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES!

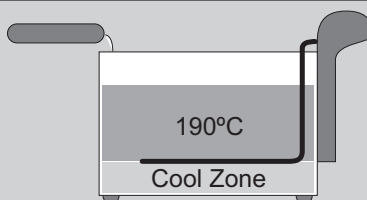
Esta freidora está equipada con una zona fría. Las partículas de comida libres se hunden en la zona fría, que tiene una temperatura más baja que el resto del aceite. En la Zona Fría las piezas no se quemarán y su aceite o grasa líquida se mantendrá saludable por más tiempo.

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	AF100CO
Red eléctrica (V)	220-240V
Frecuencia (Hz)	50-60
Clase de seguridad	1
Energía (Watt)	1000
Ruido (dB(A))	-
Max. Capacidad	-
Tiempo máximo de funcionamiento continuo (KB)	-
Dimensiones (largo x ancho x alto) (cm)	21,5x25,5x20,5
Longitud del cable (cm)	63

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

FUNCIONAMIENTO - Uso por primera vez

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

Atención: No use grasa sólida (bloques)

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

FUNCIONAMIENTO - Protección contra el sobrecalentamiento (ver imagen 2 en la página 2)

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

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

FUNCIONAMIENTO - Colocación del mango (ver imagen 3 en la página 2)

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

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

FUNCIONAMIENTO - Freír

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

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

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

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

7. Introduzca el cestillo con los productos en la freidora lentamente y cierre la tapa.
8. Cuando los productos estén hechos, abra la tapa completamente, de modo para no quemarse con los vapores que salen. Saque el cestillo de la freidora. El cestillo está provisto de un gancho, que permite

colgar el cestillo del borde de la cubeta. De esta forma puede escurrirse, eliminándose el exceso de aceite. Después, sacuda con cuidado para colocar los fritos en un plato o una bandeja.

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

ATENCIÓN:

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

FUNCIONAMIENTO - 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.

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

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

FUNCIONAMIENTO - Se frien los alimentos congelados

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

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

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

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

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

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO - Sustitución de aceite o grasa

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

Atención: No use grasa sólida (bloques)

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

Sustituya el aceite o la grasa cuando:

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO - Sustitución de los filtros (ver imagen 4 en la página 2)

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

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



PROSIMY UWAŻNIE PRZECZYTAĆ PONIŻSZE INSTRUKCJE!

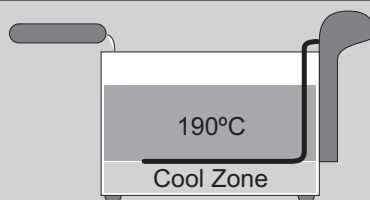
Frytownica wyposażona jest w strefę Cool Zone. Wolne cząsteczki jedzenia opadają do strefy chłodu, która ma niższą temperaturę niż reszta oleju. W Cool Zone części nie będą się palić, a olej lub płynny tłuszcz dłużej pozostaną zdrowe.

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	AF100CO
Sieć elektryczna (V)	220-240V
Częstotliwość (Hz)	50-60
Klasa bezpieczeństwa	1
Moc (Watt)	1000
Hałas (dB(A))	-
Pojemność max.	-
Maksymalny ciągły czas pracy (KB)	-
Wymiary (L x B x H) (cm)	21,5x25,5x20,5
Długość kabla (cm)	63

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 nagrzać. 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 poddać 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.

- | | |
|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Mieszkania 2. Uchwyty odporne na ciepło 3. Pokrywa 4. Okno podglądowe 5. Filtr przeciwpachowy 6. Kosz do smażenia | <ol style="list-style-type: none"> 7. Połączone pokrętko włączania/wyłączania i regulacji temperatury 8. Lampka kontrolna włączania/wyłączania 9. Lampka kontrolna temperatury 10. Wewnętrzna patelnia 11. Element grzewczy |
|---|--|

OBSŁUGA – Pierwsze użycie

1. Wyjmij urządzenie z opakowania.
2. Dokładnie wyczyść urządzenie, aby usunąć wszelkie pozostałości produkcyjne (patrz „Czyszczenie i konserwacja”).
3. Napełnij patelnię olejem lub płynnym tłuszczem. Poziom powinien znajdować się pomiędzy znakami „MIN” i „MAX”.

UWAGA: Nigdy nie używaj tłuszczów stałych (bloków)

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

EKSPLOATACJA – Zabezpieczenie przed przegrzaniem (patrz ilustracja 2 na stronie 2)

Frytownicę można używać tylko wtedy, gdy jest wypełniona olejem lub tłuszczem. Nie używaj urządzenia, jeśli miska jest pusta lub nie zawiera wystarczającej ilości oleju lub tłuszczu. Frytownica wyposażona jest w zabezpieczenie przed przegrzaniem. Funkcja ta zostanie włączona, jeśli temperatura wzrośnie, na przykład, urządzenie będzie używane bez (wystarczającej) ilości oleju lub tłuszczu. Jeżeli tak się stanie, należy dać frytownicy odpocząć.

1. Wyłączyć frytownicę przekręcając pokrętko regulacji temperatury On/Off całkowicie w lewo. Odłącz wtyczkę od gniazdka ściennego.
2. Pozwól urządzeniu całkowicie ostygnąć.
3. Zresetuj urządzenie, naciskając długą (min. 6 cm) niemetalową szpilką na przełącznik resetowania w otworze z tyłu panelu.

OBSŁUGA – Umieszczenie uchwyty (patrz zdjęcie 3 na stronie 2)

Uwaga! Dla bezpiecznego użytkowania frytownicy niezwykle ważne jest prawidłowe umiejscowienie uchwyty.

1. Dopasuj końce (A) uchwyty do oczek kosza
2. Przesuń uchwyt w górę i docisnij go, aż zablokuje się w koszu (B)
3. Uchwyt jest prawidłowo umieszczony i jest teraz gotowy do bezpiecznego użycia (C)

OPERACJA - Głębokie smażenie

Frytownicę można wykorzystać do smażenia składników w wymaganej temperaturze.

1. Umieść urządzenie na stabilnej, płaskiej, odpornej na ciepło powierzchni.
2. Zdejmij pokrywę
3. Wyjmij kosz do smażenia.
4. Załóż pokrywę na frytownicę.
5. Włóż wtyczkę do gniazdka ściennego. Zaświeci się lampka kontrolna „on/off” (8).
6. Obróć pokrętko regulacji temperatury dożądanego ustawienia. Zaświeci się kontrolka temperatury „ogrzewanie” (9). Ta lampka kontrolna wskazuje, że element grzejny został włączony, ale nie została osiągnięta wymagana temperatura. Wymagana temperatura została osiągnięta, gdy zgaśnie kontrolka „grzania”.

UWAGA: Potrawy przed smażeniem należy odpowiednio osuszyć

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

Wstępnie ugotowane lub podsmażone potrawy (takie jak głęboko mrożone chipsy lub kotlety ziemniaczane) należy smażyć w wyższej temperaturze niż potrawy, które nie zostały wstępnie ugotowane lub podsmażone. Informacje dotyczące temperatur i czasu smażenia można znaleźć w Tabeli 1 lub tabeli na panelu frytownicy.

7. Delikatnie opuść napełniony kosz do frytownicy i nałóż pokrywę na frytownicę.

8. Gdy potrawa będzie już gotowa, otwórz całkowicie pokrywę, aby nie poparzyć się wydobywającą się parą. Delikatnie wyjmij go z miski. Za pomocą haczyka zamontowanego na koszu do smażenia możesz zawiesić go na wewnętrznej krawędzi miski; nadmiar oleju może wówczas kapać z kosza do smażenia. Następnie ostrożnie połóż jedzenie na talerzu lub w misce.
9. Po zakończeniu smażenia wyłącz frytownicę, obracając pokrętło regulacji temperatury Wł./Wył. całkowicie w lewo (do pozycji „Wył.”). Odłącz wtyczkę od gniazdka ściennego.

OSTRZEŻENIE:

- Duże ilości zamrożonej żywności należy rozmrozić wcześniej, aby zapobiec nadmiernemu wystygnięciu oleju
- Przed smażeniem upewnij się, że żywność jest całkowicie sucha. Wilgotne produkty mogą powodować silne rozpryskiwanie gorącego oleju lub tłuszczu.
- Jeśli używasz świeżych, domowych frytek, upewnij się, że są suche! Ponieważ świeże, domowe frytki zazwyczaj zawierają więcej wilgoci niż głęboko mrożone frytki
- Nie smaż chipsów gotowych do pieczenia.
- Nie smaż ziemniaków, które były zbyt długo przechowywane lub zaczynają wypuszczać pędy.
- Nie wkładaj do kosza do smażenia zbyt dużej ilości jedzenia na raz, staraj się zachować jego maksymalną krawędź.
- Regularnie filtruj olej lub tłuszcz, aby usunąć okruchy chleba i cząstki jedzenia.
- Zachowaj szczególną ostrożność podczas napełniania i opróżniania frytownicy oraz otwierania i zamykania pokrywy. Zarówno wnętrze pokrywy, jak i miski są bardzo gorące; gorące opary i rozpryski tłuszczu lub oleju mogą również powodować oparzenia.

OBSŁUGA - Czasy pieczenia mrożonek

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.

	CZAS	TEMPERATURA
Frytki *	Faza 1 6 – 8 min	160°
	Faza 2 6 – 8 min	190°
Kalmary	9 – 11 min	150°
Krewetka	8 – 10 min	150°
Witlinek (filet)	6 – 8 min	150°
Klopsy	8 – 10 min	170°
Udka z kurczaka	8 – 10 min	180°

* Świeże frytki należy piec w dwóch fazach. Najpierw 60-8 minut w 160 stopniach, a potem 6-8 minut w 190 stopniach.

OBSŁUGA - Czasy pieczenia niezamrożonej żywności

Za każdym razem, gdy zanurzasz zamrożoną żywność we frytkownicy, temperatura szybko się obniży. Dlatego ważne jest, aby ustawić wyższą temperaturę. 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.

	CZAS	TEMPERATURA
Frytki	7 – 9 min	190°
Nuggetsy z kurczaka	6 – 8 min	190°
Przekąski	4 – 5 min	190°
Filet z ryby	6 – 7 min	180°
Udka z kurczaka	5 – 6 min	180°

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Po każdym użyciu dokładnie wyczyść urządzenie i luźne części:

1. Wyłączyć frytkownicę przekręcając pokrętkę regulacji temperatury On/Off całkowicie w lewo. Odłącz wtyczkę od gniazdka ściennego.
2. Pozwól frytkownicy ostygnąć.
3. Przechowuj przewód zasilający w komorze z tyłu frytkownicy.
4. Zdejmij pokrywę i kosz do smażenia z frytkownicy.
5. Wyjmij wewnętrzną patelnię z frytkownicy i wlej olej lub tłuszcz do pojemnika. Preferowane jest przekazywanie oleju i tłuszczu do smażenia gminie; można je ponownie wykorzystać do innych celów.
6. Usuń pozostały olej za pomocą chłonnego papierowego ręcznika kuchennego.
7. Dokładnie umyj wnętrze miski i kosza do smażenia gorącą wodą z dodatkiem odrobiny płynu do mycia naczyń; NIE używaj zmywaków. Następnie dokładnie je osusz.
8. Obudowę czyść wilgotną szmatką, w razie potrzeby dodatkowo kilkoma kroplami płynu do mycia naczyń. Po czyszczeniu dokładnie osusz obudowę.
9. Złóż ponownie urządzenie.
10. Przechowuj urządzenie w suchym miejscu.

UWAGA: Sprawdź, czy prawidłowo zamontowałeś panel sterowania z elementem grzejmym. Jeżeli panel nie zostanie prawidłowo wsunięty w prowadnice, zadziała zabezpieczenie; w takim przypadku włączenie urządzenia nie będzie możliwe.

- Przed czyszczeniem sprawdź, czy urządzenie nie jest podłączone do prądu.
- Do czyszczenia urządzenia nigdy nie używaj żrących lub szorujących środków czyszczących ani ostrych przedmiotów (takich jak noże lub twarde szczotki).
- Nigdy nie zanurzaj elementu grzejmego (11) w wodzie lub innej cieczy ani nie umieszczaj go pod bieżącą wodą.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA - Wymiana oleju lub tłuszczu

Jakość oleju lub tłuszczu pogarsza się przy każdym użyciu frytkownicy. Z tego powodu należy regularnie wymieniać olej lub tłuszcz. Uzupełnianie oleju lub 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 tłuszcz, gdy:

- staje się ciemniejszy;
- staje się gęstsza w konsystencji;
- widoczne są małe pęcherzyki powietrza, których znikanie zajmuje dużo czasu; w nowym, świeżym 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 — Wymiana filtrów (patrz zdjęcie 4 na stronie 2)

Filtry jednorazowe mają za zadanie redukować zapach smażenia podczas użytkowania urządzenia. Z biegiem czasu stają się mniej skuteczne, dlatego należy je wymieniać w regularnych odstępach czasu.

1. Zdejmij osłonę wentylacyjną.
2. Wyjmij filtry.
3. Zamontuj nowe filtry.
4. Załóż z powrotem osłonę wentylacyjną.



PAŽLJIVO PROČITAJTE SLJEDEĆE UPUTE!

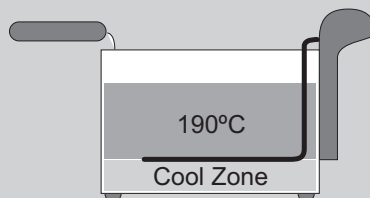
Ova friteza je opremljena Cool Zone. Slobodne čestice hrane tonu u Cool Zone koja ima nižu temperaturu od ostatka ulja. U Cool Zone dijelovi neće izgorjeti, a vaše ulje ili tekuća mast dulje ostaju zdravi.

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	AF100CO
Hálózati (V)	220-240V
Frekvencia (Hz)	50-60
Biztonsági osztály	1
Erő (Watt)	1000
Zaj (dB(A))	-
Max. Kapacitás	-
Maximális folyamatos üzemi hő (KB)	-
Méret (D x Š x V) (cm)	21,5x25,5x20,5
Kábelhosszúság (cm)	63

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 neprijanjajućeg 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.

- | | |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Kućište 2. Ručke otporne na toplinu 3. Poklopac 4. Prozor za gledanje 5. Filter protiv mirisa 6. Košarica za prženje | <ol style="list-style-type: none"> 7. Kombinirani kodačik za uključivanje/isključivanje i kontrolu temperature 8. Kontrolno svjetlo za uključivanje/isključivanje 9. Kontrolno svjetlo za temperaturu 10. Unutarnja posuda 11. Grijače tijelo |
|--|--|

RAD - Korištenje prvi put

1. Izvadite uređaj iz ambalaže.
2. Temeljito očistite uređaj kako biste uklonili sve ostatke od proizvodnje (pogledajte "Čišćenje i održavanje").
3. Posudu napunite uljem ili tekućom mašću. Razina bi trebala biti između oznaka "MIN" i "MAX".

PAŽNJA: Nikada nemojte koristiti čvrste masti (blokove)

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

RAD - zaštita od pregrijavanja (pogledajte sliku 2 na stranici 2)

Fritezu možete koristiti samo kada je napunjena uljem ili mašću. Nemojte koristiti uređaj ako je posuda prazna ili ne sadrži dovoljno ulja ili masti. Friteza je opremljena zaštitom od pregrijavanja. Ovo će se aktivirati ako temperatura raste, na primjer, ako koristite uređaj bez (dovoljno) ulja ili masti. Ako se to dogodi, morate ostaviti fritezu u mirovanju.

1. Isključite fritezu okretanjem gumba za uključivanje/isključivanje temperature do kraja ulijevo. Izvucite utikač iz zidne utičnice.
2. Ostavite uređaj da se potpuno ohladi.
3. Ponovno postavite uređaj pritiskom duge (min. 6 cm duge) nemetalne igle na prekidač za ponovno postavljanje u otvoru na stražnjoj strani ploče.

RAD - postavljanje ručke (pogledajte sliku 3 na stranici 2)

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

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

RAD - duboko prženje

Možete koristiti fritezu za prženje sastojaka na željenoj temperaturi.

1. Postavite uređaj na stabilnu, ravnu površinu otpornu na toplinu.
2. Uklonite poklopac
3. Izvadite košaru za prženje.
4. Stavite poklopac na masnu fritezu.
5. Uključite utikač u zidnu utičnicu. Kontrolna lampica za uključivanje/isključivanje (8) će zasvijetliti.
6. Okrenite regulator temperature na željenu postavku. Kontrolna lampica temperature "grijanje" (9) će zasvijetliti. Ova indikatorska lampica pokazuje da je grijači element uključen, ali da željena temperatura nije postignuta. Potrebna temperatura je postignuta nakon što se ugasi indikatorsko svjetlo "grijanje".

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 ili tablicu na ploči friteze za naznaku temperatura i vremena prženja.

7. Napunjenu košaru za prženje lagano spustite u fritezu i stavite poklopac na masnu fritezu.
8. Nakon što je hrana spremna, potpuno otvorite poklopac kako biste bili sigurni da se nećete opeći od pare koja izlazi. Nježno ga izvadite iz zdjele. Možete upotrijebiti kuku postavljenu na košaru za prženje da je objesite na unutarnji rub zdjele; višak ulja tada može kapati iz košare za prženje. Zatim hranu pažljivo stavite na tanjur ili u zdjelu.

9. Kada završite s prženjem, isključite fritezu okretanjem gumba za uključivanje/isključivanje temperature do kraja ulijevo (u položaj "Isključeno"). Izvucite utikač iz zidne utičnice.

UPOZORENJE:

- Velike količine smrznute hrane moraju se prethodno otopiti kako se ulje ne bi previše ohladilo
- Provjerite je li hrana temeljito suha prije prženja. Vlažni proizvodi mogu izazvati jako prskanje vrućeg ulja ili masti.
- Kada koristite svježi domaći pomfrit, pazite da bude suh! Budući da svježi domaći pomfrit općenito sadrži više vlage od duboko smrznutog pomfrita
- 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 mast u redovitim intervalima kako biste uklonili sve mrvice kruha i čestice hrane.
- Budite izuzetno oprezni prilikom punjenja i pražnjenja friteze, te prilikom otvaranja i zatvaranja poklopca. Unutrašnjost poklopca i posude vrlo su vruće; vruće pare i prskanje masti ili ulja također mogu izazvati opekline.

RAD - Vrijeme pečenja za smrznutu hranu

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.

	VRIJEME	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°
Mesne okruglice	8 – 10 min	170°
Pileći bataci	8 – 10 min	180°

* Svježi krumpiriće potrebno je peći u dvije faze. Prvo 60-8 minuta na 160 stupnjeva, a zatim 6-8 minuta na 190 stupnjeva.

RAD - Vrijeme pečenja nezamrznute hrane

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

	VRIJEME	TEMPERATURA
Pomfrit	7 – 9 min	190°
Pileći medaljoni	6 – 8 min	190°
grickalice	4 – 5 min	190°
Riblji file	6 – 7 min	180°
Pileći bataci	5 – 6 min	180°

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Nakon svake uporabe temeljito očistite uređaj i labave dijelove:

1. Isključite fritezu okretanjem gumba za uključivanje/isključivanje temperature do kraja ulijevo. Izvucite utikač iz zidne utičnice.
2. Ostavite fritezu da se ohladi.
3. Pohranite kabel za napajanje u odjeljak na stražnjoj strani friteze.
4. Uklonite poklopac i košaru za prženje s friteze.
5. Izvadite unutarnju posudu iz friteze i ulijte ulje ili mast u posudu. Prednost se daje predaji ulja i masti za prženje svojoj općini; oni se mogu ponovno koristiti u druge svrhe.
6. Uklonite preostalo ulje upijajućim papirnatim kuhinjskim ručnikom.
7. Unutrašnjost zdjele i košarice za prženje temeljito očistite vrućom vodom u koju ste dodali malo sredstva za pranje posuđa; NEMOJTE koristiti ribalice. Zatim ih temeljito osušite.
8. Očistite kućište vlažnom krpom, po potrebi s još nekoliko kapi sredstva za pranje posuđa. Nakon čišćenja temeljito osušite kućište.
9. Ponovno sastavite uređaj.
10. Držite uređaj na suhom mjestu.

PAŽNJA: Provjerite jeste li na ispravan način postavili upravljačku ploču s grijaćim elementom. Ako ploča nije pravilno uvučena u vodilice, zaštita će se aktivirati; ako se to dogodi neće biti moguće uključiti uređaj.

- Provjerite da uređaj nije priključen na napajanje prije nego što ga očistite.
- 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 ne uranjajte jedinicu grijaćeg elementa (11) u vodu ili drugu tekućinu i nikada je ne stavljajte pod tekuću vodu.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE - Zamjena ulja ili masti

Kvaliteta ulja ili masti se pogoršava svakim korištenjem friteze. Zbog toga ćete morati mijenjati ulje ili mast u redovitim intervalima. Dolijevanje ulja ili 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 mast kada:

- postaje tamnija u boji;
- postaje gušća u dosljednosti;
- vide se mali mjehurići zraka kojima treba dugo da nestanu; u novoj, svježoj 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 - Zamjena filtara (pogledajte sliku 4 na stranici 2)

Filtri za jednokratnu upotrebu namijenjeni su smanjenju mirisa prženja prilikom korištenja uređaja. S vremenom postaju manje učinkoviti i zbog toga ih je potrebno mijenjati u redovitim intervalima.

1. Uklonite ventilacijski poklopac.
2. Uklonite filtere.
3. Stavite nove filtere.
4. Vratite ventilacijski poklopac.



ČTĚTE PROSÍM POZORNĚ NÁSLEDUJÍCÍ POKYNY!

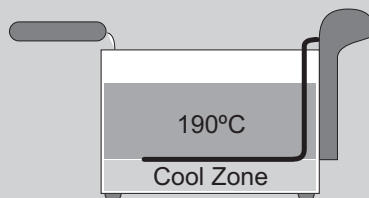
Tato fritéza je vybavena chladicí zónou. Volné částice jídla klesnou do chladicí zóny, která má nižší teplotu než zbytek oleje. V Cool Zone se část nespálí a váš olej nebo tekutý tuk zůstane déle zdravý.

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
- Potravinu před smažením řádně osušte



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

Technické specifikace	
Modelka	AF100CO
Síťová (V)	220-240V
Frekvence (Hz)	50-60
Bezpečnostní třída	1
Napájení (Watt)	1000
Hluk (dB(A))	-
Max. Kapacita	-
Maximální doba nepřetržitého provozu (KB)	-
Rozměry (D x Š x V) (cm)	21,5x25,5x20,5
Délka kabelu (cm)	63

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 ovládání.
- 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 nekládejte do košíku příliš mnoho potravin současně.
- Nikdy nekládejte potraviny do spotřebiče během přehřívání.

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. Bydlení 2. Tepelně odolné rukojeti 3. Víčko 4. Prohlížecké okno 5. Filtr proti zápachu 6. Koš na smažení | <ol style="list-style-type: none"> 7. Kombinovaný knoflík zapnutí/vypnutí a ovládání teploty 8. Kontrolka zapnutí/vypnutí 9. Kontrolka teploty 10. Vnitřní pánev 11. Topné těleso |
|--|--|

OBSLUHA – první použití

Vyjměte spotřebič z obalu.

Spotřebič důkladně vyčistěte, abyste odstranili veškeré zbytky z výroby (viz „Čištění a údržba“). Naplňte pánev olejem nebo tekutým tukem. Hladina by měla být mezi značkami „MIN“ a „MAX“.

POZOR: Nikdy nepoužívejte tuhé tuky (bloky)

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

PROVOZ – ochrana proti přehřátí (viz obrázek 2 na straně 2)

Fritézu můžete používat pouze tehdy, když je naplněná olejem nebo tukem. Spotřebič nepoužívejte, pokud je mísa prázdná nebo neobsahuje dostatek oleje nebo tuku. Fritéza je vybavena pojistkou proti přehřátí. To se aktivuje, pokud teplota stoupá, například pokud používáte spotřebič bez (dostatek) oleje nebo tuku. Pokud k tomu dojde, musíte fritézu nechat v klidu.

1. Vypněte fritézu otočením knoflíku On/Off - regulace teploty úplně doleva. Odpojte zástrčku ze zásuvky.
2. Nechte spotřebič zcela vychladnout.
3. Resetujte spotřebič stisknutím dlouhého (min. 6 cm dlouhého) nekovového kolíku proti resetovacímu spínači v otvoru na zadní straně panelu.

OBSLUHA - Umístění rukojeti (viz obrázek 3 na straně 2)

Pozornost! Pro bezpečné používání fritézy je nesmírně důležité, aby byla rukojet' správně umístěna.

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

PROVOZ - Fritování

Fritézu můžete použít k smažení surovin při požadované teplotě.

1. Umístěte spotřebič na stabilní, rovný, tepelně odolný povrch.
2. Odstraňte víko
3. Vyjměte košík na smažení.
4. Položte víko na fritézu.
5. Zasuňte zástrčku do zásuvky. Kontrolka „on/off“ (8) se rozsvítí.
6. Otočte ovládací knoflík teploty na požadované nastavení. Kontrolka teploty „vyhřívání“ (9) se rozsvítí. Tato kontrolka ukazuje, že topné těleso bylo zapnuto, ale nebylo dosaženo požadované teploty. Požadovaná teplota je dosažena, jakmile kontrolka „topení“ 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 lupinky nebo bramborové lupinky) bude nutné smažit při vyšší teplotě než potraviny, které nebyly předvařené nebo před smažené. Informace o teplotách a časech smažení najdete v tabulce 1 nebo v tabulce na panelu fritézy.

7. Naplněný fritovací košík opatrně spusťte do fritézy a fritézu nasadte víkem.
8. Jakmile je jídlo hotové, otevřete víko úplně, abyste se ujistili, že se nepopálíte o unikající páru. Jemně ji vyjměte z misky. Háček nasazený na košík můžete použít k zavěšení na vnitřní okraj mísy; přebytečný olej pak může odkapávat z košíku na smažení. Poté jídlo opatrně položte na talíř nebo do misky.
9. Po dokončení smažení vypněte fritézu otočením ovládacího knoflíku teploty On/Off úplně doleva (do polohy „Off“). Odpojte zástrčku ze zásuvky.

VAROVÁNÍ:

- Velké množství zmrazených potravin je nutné předem rozmrazit, aby olej příliš nevychladl
- Před smažením se ujistěte, že je jídlo důkladně suché. Vlhké produkty mohou způsobit silné rozstříkávání horkého oleje nebo tuku.
- Když používáte čerstvé domácí hranolky, ujistěte se, že jsou suché! Protože čerstvé domácí hranolky obecně obsahují více vlhkosti než hluboce zmrazené hranolky
- Nesmažte hranolky připravené v troubě.
- Nesmažte příliš dlouho skladované brambory nebo brambory, na kterých se začínají vyvíjet výhonky.
- Do fritovacího koše nevkládějte příliš mnoho potravin najednou, udržujte okraj na maximum.
- Olej nebo tuk v pravidelných intervalech filtrujte, abyste odstranili strouhanku a zbytky jídla.
- Buďte extrémně opatrní při plnění a vyprazdňování fritézy a při otevírání a zavírání víka. Vnitřek víka i miska jsou velmi horké; horké výpary a stříkající tuk nebo olej mohou také způsobit popáleniny.

PROVOZ - Doba pečení mražených potravin

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.

	ČAS	TEPLOTA
Hranolky *	Fáze 1 6 – 8 min	160°
	Fáze 2 6 – 8 min	190°
Kalamáry	9 – 11 min	150°
Krevety	8 – 10 min	150°
Treska bezvousá (filé)	6 – 8 min	150°
Masové koule	8 – 10 min	170°
Kuřecí paličky	8 – 10 min	180°

* *Slvěží krumpířice potřebo je pečí u dvíje fáze. Prvo 60-8 minuta na 160 stupnjeva, a zatím 6-8 minuta na 190 stupnjeva.*

PROVOZ - Doba pečení pro nezmražené potraviny

Kdykoli do fritézy ponoříte zmrazené potraviny, teplota se rychle sníží. Proto je důležité 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.

	ČAS	TEPLOTA
Hranolky	7 – 9 min	190°
Kuřecí nugety	6 – 8 min	190°
Občerstvení	4 – 5 min	190°
Filet z ryby	6 – 7 min	180°
Kuřecí paličky	5 – 6 min	180°

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Po každém použití spotřebič a uvolněné části důkladně vyčistěte:

1. Vypněte fritézu otočením knoflíku On/Off - regulace teploty zcela doleva. Odpojte zástrčku ze zásuvky.
2. Nechte fritézu vychladnout.
3. Uložte napájecí kabel do přihrádky na zadní straně fritézy.
4. Odstraňte víko a fritovací koš z fritézy.
5. Vyměňte vnitřní pánev z fritézy a nalijte olej nebo tuk do nádoby. Přednostně odevzdávejte olej a tuk na

- smažení vaší obci; tyto mohou být znovu použity pro jiné účely.
6. Odstraňte zbývající olej pomocí savé papírové kuchyňské utěrky.
7. Důkladně vyčistěte vnitřek misky a fritovací koše horkou vodou, do které bylo přidáno trochu mycího prostředku; NEPOUŽÍVEJTE drátěnky. Poté je důkladně osušte.
8. Pouzdro očistěte vlhkým hadříkem, v případě potřeby ještě několika kapkami mycího prostředku. Po vyčištění kryt důkladně osušte.
9. Spotřebič znovu sestavte.
10. Uchovávejte spotřebič na suchém místě.

POZOR: Zkontrolujte, zda jste správně namontovali ovládací panel s topným tělesem. Pokud panel není správně zasunut do vodiček, bude aktivována ochrana; pokud k tomu dojde, nebude možné spotřebič zapnout.

- Před čištěním se ujistěte, že spotřebič není připojen ke zdroji napájení.
- K čištění spotřebiče nikdy nepoužívejte žíravé nebo drhající čisticí prostředky nebo ostré předměty (jako jsou nože nebo tvrdé kartáče).
- Nikdy neponořujte topné těleso (11) do vody nebo jiné kapaliny a nikdy jej nepokládejte pod tekoucí vodu.

ČIŠČENJE I ODRŽAVANJE - Zamjena ulja ili masti

Kvalita oleje nebo tuku se zhoršuje při každém použití fritézy. Z tohoto důvodu budete muset v pravidelných intervalech vyměňovat olej nebo tuk. Doplnění oleje nebo 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 tuk vyměňte, když:

- ztmavne;
- stává se hustší v konzistenci;
- jsou vidět malé vzduchové bubliny, které dlouho zmizí; v novém čerstvém 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 - Výměna filtrů (viz obrázek 4 na straně 2)

Jednorázové filtry jsou určeny ke snížení zápachu při smažení při používání spotřebiče. Postupem času se stávají méně účinnými, a proto je nutné je v pravidelných intervalech vyměňovat.

1. Odstraňte kryt ventilace.
2. Odstraňte filtry.
3. Nasaďte nové filtry.
4. Nasaďte zpět kryt ventilace.



POZORNE SI PREČÍTAJTE NASLEDUJÚCE POKYNY!

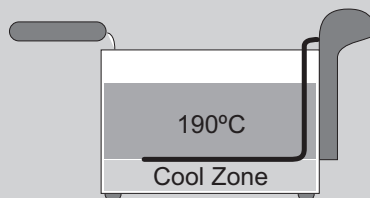
Táto fritéza je vybavená chladiacou zónou. Voľné častice jedla klesnú do chladiacej zóny, ktorá má nižšiu teplotu ako zvyšok oleja. V chladiacej zóne sa časti nespália a váš olej alebo tekutý tuk zostane dlhšie zdravý.

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



**NIEKTORÉ ČASTI SPOTREBIČA SA MÔŽU ZOHRIAT.
NEDOTÝKAJTE SA TÝCHTO ČASTÍ, ABY STE SA NEPOPÁLILI.**

Tehničke specifikacije	
Model	AF100CO
Mrežno napajanje (V)	220-240V
Frekvencija (Hz)	50-60
Sigurnosna klasa	1
Vlast (Watt)	1000
Buka (dB(A))	-
Max. Kapacitet	-
Maksimalno vrijeme neprekidnog rada (KB)	-
Dimenzije (D x Š x V) (cm)	21,5x25,5x20,5
Dužina kabela (cm)	63

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 zohriať. 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 ťahom 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 mokrých

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 udržiavajte 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. Bývanie | 7. Kombinovaný ovládač zapnutia/vypnutia a ovládania teploty |
| 2. Tepelne odolné rukoväte | 8. Kontrolka zapnutia/vypnutia |
| 3. Veko | 9. Kontrolka teploty |
| 4. Zobrazovacie okno | 10. Vnútna panvica |
| 5. Filter proti zápachu | 11. Vyhrievacie teleso |
| 6. Košík na vyprážanie | |

PREVÁDZKA - prvé použitie

1. Vyberte spotrebič z obalu.
2. Spotrebič dôkladne vyčistite, aby ste odstránili všetky zvyšky z výroby (pozri „Čistenie a údržba“).
3. Naplňte panvicu olejom alebo tekutým tukom. Hladina by mala byť medzi značkami „MIN“ a „MAX“.

POZOR: Nikdy nepoužívajte tuhé tuky (bloky)

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

PREVÁDZKA – ochrana proti prehriatiu (pozri obrázok 2 na strane 2)

Fritézu môžete použiť len vtedy, keď je naplnená olejom alebo tukom. Spotrebič nepoužívajte, ak je misa prázdna alebo neobsahuje dostatok oleja alebo tuku. Fritéza je vybavená poistkou proti prehriatiu. Toto sa aktivuje, ak teplota stúpa, napríklad ak používate spotrebič bez (dostatočného) oleja alebo tuku. Ak sa tak stane, musíte fritézu oddýchnuť.

1. Vypnite fritézu otočením gombíka On/Off - regulácie teploty úplne doľava. Odpojte zástrčku zo zásuvky.
2. Nechajte prístroj úplne vychladnúť.
3. Spotrebič resetujte stlačením dlhého (min. 6 cm dlhého) nekovového kolíka proti resetovaciemu spínaču v otvore na zadnej strane panela.

OBSLUHA - Umiestnenie rukoväte (pozri obrázok 3 na strane 2)

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

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

PREVÁDZKA - Vyprážanie

Fritézu môžete použiť na vyprážanie ingrediencií pri požadovanej teplote.

1. Spotrebič umiestnite na stabilný, rovný, tepelne odolný povrch.
2. Odstráňte veko
3. Vyberte košík na vyprážanie.
4. Nasadte veko na fritézu.
5. Zasuňte zástrčku do zásuvky. Kontrolka „on/off“ (8) sa rozsvieti.
6. Otočte ovládací gombík teploty na požadované nastavenie. Rozsvieti sa kontrolka teploty „ohrievanie“ (9). Táto kontrolka signalizuje, že vykurovacie teleso bolo zapnuté, ale nedosiahla sa požadovaná teplota. Požadovaná teplota bola dosiahnutá po zhasnutí kontrolky „kúrenie“.

POZOR: Potraviny pred vyprážením riadne vysušte

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

7. Naplnený košík na vyprážanie jemne spustíte do fritézy a na fritézu nasadíte veko.
8. Keď je jedlo hotové, úplne otvorte veko, aby ste sa uistili, že sa nepopálate o unikajúcu paru. Jemne ho vyberte z misky. Hláčik nasadený na košík na vyprážanie môžete použiť na zavesenie na vnútorný okraj nádoby; prebytočný olej potom môže odkvapať z košíka na vyprážanie. Potom opatrne položte jedlo na tanier alebo do misky.
9. Po dokončení vyprážania vypnite fritézu otočením ovládacieho gombíka teploty zapnutia/vypnutia úplne doľava (do polohy „Vypnuté“). 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 suché. Vlhké produkty môžu spôsobiť silné striekanie horúceho oleja alebo tuku.
- Keď používate čerstvé domáce hranolky, uistite sa, že sú suché! Pretože čerstvé domáce hranolky vo všeobecnosti obsahujú viac vlhkosti ako hlboko mrazené hranolky
- Čipsy pripravené do rúry nesmažte.
- Nesmažte príliš dlho skladované zemiaky alebo zemiaky, na ktorých sa začínajú vyvíjať výhonky.
- Do košíka na vyprážanie nekladajte príliš veľa potravín naraz, držte okraj na maximum.
- Olej alebo tuk v pravidelných intervaloch filtrujte, aby ste odstránili strúhanku a čiastočky jedla.
- Buďte mimoriadne opatrní pri plnení a vyprázdňovaní fritézy a pri otváraní a zatváraní veka. Vnútro veka a misky sú veľmi horúce; horúce výpary a vystreknutie tuku alebo oleja môžu tiež spôsobiť popáleniny.

PREVÁDZKA - Časy pečenia mrazených potravín

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.

	ČAS	TEPLOTA
Hranolky *	Fáza 1 6 – 8 min	160°
	Fáza 2 6 – 8 min	190°
Calamari	9 – 11 min	150°
Krevety	8 – 10 min	150°
Treska belasá (filé)	6 – 8 min	150°
Mäsové guľky	8 – 10 min	170°
Kuracie paličky	8 – 10 min	180°

* Čerstvé hranolky je potrebné piecť v dvoch fázach. Najprv 60-8 minút pri 160 stupňoch a potom 6-8 minút pri 190 stupňoch.

PREVÁDZKA - Časy pečenia pre nezmrazené potraviny

Kedykoľvek ponoríte mrazené potraviny do fritézy, teplota sa rýchlo zníži. Preto je dôležité nastaviť vyššiu teplotu. Z tohto dôvodu sa skráti 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.

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

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Po každom použití spotrebič a uvoľnené časti dôkladne vyčistite:

1. Vypnite fritézu otočením gombíka na ovládanie teploty úplne doľava. Odpojte zástrčku zo zásuvky.
2. Nechajte fritézu vychladnúť.
3. Uložte napájací kábel do priehradky na zadnej strane fritézy.

4. Odstráňte veko a košík na vyprážanie z fritézy.
5. Vyberte vnútornú panvicu z fritézy a nalejte olej alebo tuk do nádoby. Uprednostňuje sa odovzdanie oleja a tuku na vyprážanie vašej obci; tieto môžu byť opätovne použité na iné účely.
6. Zvyšný olej odstráňte savou papierovou kuchynskou utierkou.
7. Vnútro misky a košíka na vyprážanie dôkladne vyčistite horúcou vodou, do ktorej ste pridali trochu saponátu; NEPOUŽÍVAJTE drôtenky. Potom ich dôkladne osušte.
8. Kryt vyčistite vlhkou handričkou, v prípade potreby ďalšími kvapkami umývacieho prostriedku. Po vyčistení kryt dôkladne osušte.
9. Spotrebič namontujte späť.
10. Spotrebič uchovávajte na suchom mieste.

UPOZORNENIE: Presvedčte sa, či ste ovládací panel s vyhrievacím telesom namontovali správnym spôsobom. Ak panel nie je správne zasunutý do vodidiel, aktivuje sa ochrana; ak k tomu dôjde, nebude možné spotrebič zapnúť.

- Pred čistením skontrolujte, či spotrebič nie je pripojený k zdroju napájania.
- Na čistenie spotrebiča nikdy nepoužívajte korozívne čistiace prostriedky ani ostré predmety (ako nože alebo tvrdé kefy).
- Nikdy neponárajte vykurovacie teleso (11) do vody alebo inej tekutiny a nikdy ho neumiestňujte pod tečúcu vodu.

ČISTENIE A ÚDRŽBA - Výmena oleja alebo tuku

Kvalita oleja alebo tuku sa zhoršuje pri každom použití fritézy. Z tohto dôvodu budete musieť v pravidelných intervaloch vymieňať olej alebo tuk. Doplnenie oleja alebo tuku nezlepší kvalitu. 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 tuk vymeňte, keď:

- stmavne;
- stáva sa hustejšou v konzistencii;
- sú viditeľné malé vzduchové bubliny, ktoré dlho zmiznú; v novom, čerstvom tuku sú vzduchové bubliny veľké a tiež rýchlo miznú;
- vyprážané jedlo má nepríjemnú alebo zvláštnu chuť alebo vôňu;
- spotrebič vydáva viac dymu ako zvyčajne.

ČISTENIE A ÚDRŽBA - Výmena filtrov (pozri obrázok 4 na strane 2)

Jednorazové filtre sú určené na zníženie zápachu pri smažení pri používaní spotrebiča. Postupom času sa stávajú menej účinnými, a preto je potrebné ich v pravidelných intervaloch vymieňať.

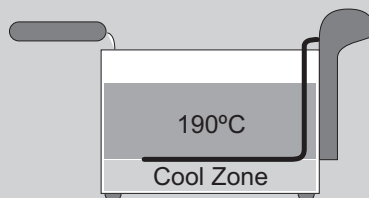
1. Odstráňte ventilačný kryt.
2. Odstráňte filtre.
3. Nasadte nové filtre.
4. Nasadte späť kryt ventilácie.



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 stropască 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	AF100CO
Rețea (V)	220-240V
Frecvență (Hz)	50-60
Clasa de siguranță	1
Putere (Watt)	1000
Zgomot (dB(A))	-
Max. Capacitate	-
Timp maxim de funcționare continuă (KB)	-
Dimensiuni (L x l x h) (cm)	21,5x25,5x20,5
Lungimea cablului (cm)	63

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 pășări. Aburii eliberați de stratul antiaderent pot provoca stres sau mai rău la pășări.
- 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.
- Municipalitya 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.

- | | |
|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Locuințe 2. Mânere rezistente la căldură 3. Capac 4. Fereastra de vizualizare 5. Filtru anti-miros 6. Coș de prăjit | <ol style="list-style-type: none"> 7. Selector combinat de pornire/oprire și control al temperaturii 8. Lumină pilot pornire/oprire 9. Lumină pilot de temperatură 10. Tavă interioară 11. Element de incalzire |
|---|--|

OPERARE - Utilizare pentru prima dată

1. Scoateți aparatul din ambalaj.
2. Curățați aparatul bine pentru a îndepărta orice reziduuri de fabricație (vezi „Curățare și întreținere”).
3. Umpleți tigaia cu ulei sau grăsime lichidă. Nivelul ar trebui să fie între semnele „MIN” și „MAX”.

ATENȚIE: Nu folosiți niciodată grăsimi solide (blocuri)

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

FUNCȚIONARE - Protecție împotriva supraîncălzirii (vezi imaginea 2 de la pagina 2)

Puteți folosi friteuza doar când este umplută cu ulei sau grăsime. Nu folosiți aparatul dacă vasul este gol sau nu conține suficient ulei sau grăsime. Friteuza este echipată cu un dispozitiv de protecție împotriva supraîncălzirii. Acesta va fi activat dacă temperatura crește, de exemplu, dacă utilizați aparatul fără (suficient) ulei sau grăsime. Dacă se întâmplă acest lucru, trebuie să odihniți friteuza.

1. Opriti friteuza rotind butonul de pornire/oprire - butonul de control al temperaturii complet spre stânga. Deconectați ștecherul de la priza de perete.
2. Lăsați aparatul să se răcească complet.
3. Resetați aparatul apăsând cu un știft lung (min. 6 cm lungime) nemetal pe comutatorul de resetare din orificiul din partea din spate a panoului.

FUNCȚIONARE - Amplasarea mânerului (vezi imaginea 3 de la pagina 2)

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

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

OPERAȚIUNEA - Prăjire

Puteți folosi friteuza pentru a prăji ingredientele la temperatura dorită.

1. Așezați aparatul pe o suprafață stabilă, plană și rezistentă la căldură.
2. Scoateți capacul
3. Scoateți coșul de prăjit.
4. Pune capacul friteuzei.
5. Puneți ștecherul în priza de perete. Ledul pilot „pornit/oprit” (8) se va aprinde.
6. Rotiți butonul de control al temperaturii la setarea dorită. Indicatorul luminos de temperatură „încălzire” (9) se va aprinde. Acest indicator luminos arată că elementul de încălzire a fost pornit, dar că temperatura necesară nu a fost atinsă. Temperatura necesară a fost atinsă odată ce indicatorul luminos „încălzire” se stinge.

ATENȚIE: Uscați bine alimentele înainte de a le prăji

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

Alimentele pregătite 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 pregătite sau prăjite. Consultați Tabelul 1 sau tabelul de pe panoul friteuzei pentru o indicație a temperaturilor și timpilor de prăjire.

7. Coborâți ușor coșul de prăjit umplut în friteuză și puneți capacul pe friteuza.
8. Odată ce mâncarea este gata, deschideți complet capacul pentru a vă asigura că nu vă veți arde de aburul care iese. Scoateți-l ușor din bol. Puteți folosi cârligul montat pe coșul de prăjit pentru a-l agăța pe marginea interioară a vasului; excesul de ulei poate picura apoi din coșul de prăjit. Apoi puneți cu grijă mâncarea pe o farfurie sau într-un bol.
9. Când ați terminat de prăjit, opriți friteuza rotind butonul de control al temperaturii Pornit/Oprit complet spre stânga (în poziția „Oprit”). Deconectați ștecherul de la priza de perete.

AVERTIZARE:

- 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 sau grăsimii fierbinți.
- Când folosiți cartofi prăjiți proaspeți de casă, asigurați-vă că sunt uscați! Pentru că cartofii prăjiți proaspeți de casă conțin în general mai multă umiditate decât cartofii prăjiți congelați
- 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 la intervale regulate pentru a îndepărta orice pesmet și particule de mâncare.
- Aveți mare grijă când umpleți și goliți friteuza și când deschideți și închideți capacul. Interiorul capacului și vasul sunt ambele foarte fierbinți; vaporii fierbinți și stropii de grăsime sau ulei pot provoca, de asemenea, arsuri.

OPERARE - Timpi de coacere pentru alimente congelate

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.

	TIMP	TEMPERATURA
Cartofi prajiti *	Fază 1 6 – 8 min	160°
	Fază 2 6 – 8 min	190°
Calamari	9 – 11 min	150°
Crevetă	8 – 10 min	150°
Merlan (file)	6 – 8 min	150°
Chiftele	8 – 10 min	170°
Tobe de pui	8 – 10 min	180°

* Cartofii prăjiți proaspeți trebuie copti în două faze. Mai întâi, 60-8 minute la 160 de grade și apoi 6-8 minute la 190 de grade.

OPERARE - Timpi de coacere pentru alimente necongelate

Ori de câte ori scufundați alimente congelate în friteuză, temperatura va scădea rapid. Prin urmare, este important să setați o temperatură mai ridicată. 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.

	TIMP	TEMPERATURA
Cartofi prajiti	7 – 9 min	190°
Aripioare de pui	6 – 8 min	190°
Gustări	4 – 5 min	190°
File de peste	6 – 7 min	180°
Tobe de pui	5 – 6 min	180°

CURATENIE SI MENTENANTA

Curățați bine aparatul și părțile libere după fiecare utilizare:

1. Opriti friteuza rotind butonul de pornire/oprire - butonul de control al temperaturii complet spre stânga. Deconectați ștecherul de la priza de perete.
2. Lăsați friteuza să se răcească.
3. Depozitați cablul de alimentare în compartimentul din spatele friteuzei.
4. Scoateți capacul și coșul de prăjit din friteuză.
5. Scoateți tigaia interioară din friteuză și turnați uleiul sau grăsimea într-un recipient. Se preferă predarea uleiului și grăsimii de prăjit la municipalitatea dumneavoastră; acestea pot fi refolosite în alte scopuri.
6. Îndepărtați uleiul rămas folosind un prosop de bucătărie din hârtie absorbantă.
7. Curățați bine interiorul vasului și al coșului de prăjit cu apă fierbinte la care s-a adăugat puțin lichid de vase; NU folosiți scule. Apoi uscați-le bine.
8. Curățați carcasa cu o cârpă umedă, dacă este necesar cu câteva picături suplimentare de lichid de spălat. După curățare, uscați bine carcasa.
9. Reasamblați aparatul.
10. Păstrați aparatul într-un loc uscat.

ATENȚIE: Verificați dacă ați montat panoul de comandă cu elementul de încălzire în mod corect. Dacă panoul nu este introdus corect în ghidaje, atunci dispozitivul de siguranță va fi activat; dacă acest lucru se întâmplă, nu va fi posibilă pornirea aparatului.

- Verificați dacă aparatul nu este conectat la sursa de alimentare înainte de a-l curăța.
- 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 (11) în apă sau alt lichid și nu o puneți niciodată sub apă curgătoare.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE - Înlocuirea uleiului sau grăsimii

Calitatea uleiului sau a grăsimii se deteriorează de fiecare dată când utilizați friteuza. Din acest motiv va trebui să înlocuiți uleiul sau grăsimea la intervale regulate. Completarea uleiului sau grăsimii nu va îmbunătăți calitatea. Folosiți ulei sau grăsime (lichid) de bună calitate.

ATENȚIE: Nu folosiți niciodată grăsimi solide (blocuri)

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

Înlocuiți uleiul sau grăsimea atunci când:

- devine mai închis la culoare;
- devine mai groasă în consistență;
- se văd mici bule de aer care durează mult până dispar; în grăsimea nouă, proaspătă, 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.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE - Înlocuirea filtrelor (vezi imaginea 4 la pagina 2)

Filtrele de unică folosință au rolul de a reduce mirosul de prăjire atunci când utilizați aparatul. Ele devin mai puțin eficiente în decursul timpului și, din acest motiv, trebuie înlocuite la intervale regulate.

1. Scoateți capacul de ventilație.
2. Scoateți filtrele.
3. Montați filtre noi.
4. Montați capacul de ventilație la spate.



МОЛЯ, ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО СЛЕДНИТЕ ИНСТРУКЦИИ!

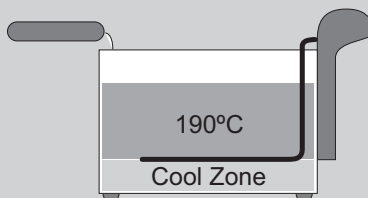
Този фритюрник е оборудван с Cool Zone. Свободните частици храна потъват в Cool Zone, която има по-ниска температура от останалата част от маслото. В Cool Zone частите няма да изгорят и вашето масло или течна мазнина остават здрави по-дълго.

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	AF100CO
Мрежа (V)	220-240V
Честота (Hz)	50-60
Клас по безопасност	1
Мощност (Watt)	1000
шум (dB(A))	-
Капацитет	-
Максимално време за непрекъсната работа (KB)	-
Размери (В x Ш x Г) (cm)	21,5x25,5x20,5
Дължина на кабела (cm)	63

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 нагорещат. 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 загреване.

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. Жилища | 7. Комбиниран диск за включване/изключване и контрол на температурата |
| 2. Термоустойчиви дръжки | 8. Контролна светлина за включване/изключване |
| 3. Капак | 9. Контролна лампа за температура |
| 4. Прозорец за гледане | 10. Въртешен тиган |
| 5. Филтър против миризми | 11. Нагревателен елемент |
| 6. Кошница за пържене | |

РАБОТА - Използва се за първи път

1. Извадете уреда от опаковката.
2. Почистете уреда старателно, за да отстраните всякакви производствени остатъци (вижте „Почистване и поддръжка“).
3. Напълнете тавата с олио или течна мазнина. Нивото трябва да е между маркировките „MIN“ и „MAX“.

ВНИМАНИЕ: Никога не използвайте твърди мазнини (блокове)

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

РАБОТА - Защита срещу прегряване (вижте изображение 2 на страница 2)

Можете да използвате фритюрника само когато е пълен с масло или мазнина. Не използвайте уреда, ако купата е празна или не съдържа достатъчно масло или мазнина. Фритюрникът е оборудван със защита срещу прегряване. Това ще се активира, ако температурата се повишава, например използвате уреда без (достатъчно) масло или мазнина. Ако това се случи, трябва да оставите фритюрника в покой.

1. Изключете фритюрника, като завъртите бутона за включване/изключване - контрол на температурата докрай наляво. Изключете щепсела от контакта.
2. Оставете уреда да изстине напълно.
3. Нулирайте уреда, като натиснете с дълъг (мин. 6 с дълъг) неметален щифт срещу превключвателя за нулиране в отвора от задната страна на панела.

РАБОТА - Поставяне на дръжката (вижте изображение 3 на страница 2)

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

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

ОПЕРАЦИЯ - Дълбоко пържене

Можете да използвате фритюрника, за да пържите съставките на желаната от вас температура.

1. Поставете уреда върху стабилна, равна, топлоустойчива повърхност.
2. Махнете капака
3. Извадете кошницата за пържене.
4. Поставете капака на фритюрника.
5. Поставете щепсела в контакта. Контролната лампичка за включване/изключване (8) ще светне.
6. Завъртете копчето за регулиране на температурата до желаната настройка. Температурният контролен индикатор „отопление“ (9) ще светне. Този светлинен индикатор показва, че нагревателният елемент е включен, но не е достигната необходимата температура. Необходимата температура е достигната, след като светлинният индикатор „нагриване“ изгасне.

ВНИМАНИЕ: Подсушете правилно храните, преди да ги изпържите

ВНИМАНИЕ: Когато настройвате температурата, вземете предвид храната, която възнамерявате да пържите. Предварително стотените 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 стотени или пържени. Вижте таблица 1 или таблицата на панела на фритюрника за указание на температурите и времената на пържене.

7. Спуснете внимателно напълнената кошница за пържене във фритюрника и поставете капака на фритюрника.
8. След като храната е готова, отворете напълно капака, за да сте сигурни, че няма да се изгорите от излизащата пара. Извадете го внимателно от купата. Можете да използвате куката, монтирана на кошницата за пържене, за да я закачите на вътрешния ръб на купата; след това излишното масло може да капе от кошницата за пържене. След това внимателно поставете храната в чиния или в купа.
9. Когато приключите с пърженето, изключете фритюрника, като завъртите копчето за включване/ изключване на температурата докрай наляво (до позиция „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 суха, преди да я изпържите. Влажните продукти могат да причинят силно пръскане на горещото масло или мазнина.
- Когато използвате пресни домашни пържени картофи, уверете се, че са сухи! Тъй като пресните домашно приготвени пържени картофи обикновено съдържат повече влага от дълбоко замразените пържени картофи
- 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 мазнината на редовни интервали, за да отстраните трохите от хляб и частиците храна.
- Бъдете изключително внимателни, когато пълните и изпразвате фритюрника, както и когато отваряте и затваряте капака. Вътрешността на капака и купата са много горещи; горещите пари и пръските от мазнина или масло също могат да причинят изгаряния.

ОПЕРАЦИЯ - времена за печене на замразени 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.

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

* Пресните пържени картофи трябва да се пекат на две фази. Първо 60-8 минути на 160 градуса и след това 6-8 минути на 190 градуса.

ОПЕРАЦИЯ - Време за печене на незамразени храни

Всеки път, когато потапите замразени храни във фритюрника, температурата бързо ще намалее. Затова е важно 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.

	ВРЕМЕ	ТЕМПЕРАТУРА
Пържени картофи	7 – 9 мин	190°
Пилешки хапки	6 – 8 мин	190°
Закуски	4 – 5 мин	190°
Филе от риба	6 – 7 мин	180°
Пилешки бутчета	5 – 6 мин	180°

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Почиствайте старателно уреда и разхлабените части след всяка употреба:

1. Изключете фритюрника, като завъртите бутона за включване/изключване - контрол на температурата докрай наляво. Изключете щепсела от контакта.
2. Оставете фритюрника да се охлади.
3. Съхранявайте захранващия кабел в отделението в задната част на фритюрника.
4. Отстранете капака и кошницата за пържене от фритюрника.
5. Извадете вътрешния съд от фритюрника и изсипете олиото или мазнината в съд. С предимство се предава олио и мазнина за пържене на вашата община; те могат да се използват повторно за други цели.
6. Отстранете останалото масло с абсорбираща хартиена кухненска кърпа.
7. Почистете добре вътрешността на купата и кошницата за пържене с гореща вода, към която сте добавили малко препарат за миене на съдове; НЕ използвайте търкалки. След това ги подсушете старателно.
8. Почистете корпуса с влажна кърпа, ако е необходимо с допълнителни няколко капки препарат за миене на съдове. След почистване подсушете добре корпуса.
9. Сглобете отново уреда.
10. Съхранявайте уреда на сухо място.

ВНИМАНИЕ: Проверете дали сте монтирали контролния панел с нагревателния елемент по правилния начин. Ако панелът не се плъзне правилно във водачите, тогава защитата ще се активира; ако това се случи, няма да е възможно да включите уреда.

- Уверете се, че уредът не е свързан към захранването, преди да го почистите.
- 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 (11) във вода или друга течност и никога не го поставяйте под течаща вода.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА - Смяна на масло или мазнина

Качеството на олиото или мазнината се влошава всеки път, когато използвате фритюрника. Поради тази причина ще трябва да сменяте маслото или мазнината на редовни интервали. Доливането на олио или мазнина няма да подобри качеството. Използвайте олио или (течна) мазнина с добро качество.

ВНИМАНИЕ: Никога не използвайте твърди мазнини (блокове)

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

Сменете маслото или мазнината, когато:

- става по-тъмен на цвят;
- става по-дебел в консистенция;
- виждат се малки въздушни мехурчета, които отнемат много време, за да изчезнат; в новата прясна 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 - Смяна на филтрите (вижте изображение 4 на страница 2)

Еднократните филтри са предназначени да намалят миризмата на пържено при използване на уреда. Те стават по-малко ефективни с течение на времето и поради тази причина трябва да се сменят на редовни интервали.

1. Свалете вентилационния капак.
2. Отстранете филтрите.
3. Поставете нови филтри.
4. Поставете вентилационния капак обратно.





ALL YOU WANT TO KNOW ABOUT YOUR UNIQUE 5 YEAR WARRANTY

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

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



NEED HELP? 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](https://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**