



1800
Watts

230
Volts

50
Hz



ADF2000 INSTRUCTION MANUAL

DE Bedienungsanleitung

FR Mode d'emploi

NL Handleiding

EN Instruction manual

IT Istruzioni per l'uso

ES Manual del usuario





BITTE LESEN SIE DIE BETRIEBUNGSANLEITUNG SEHR SORGFÄLTIG DURCH!

Heißes Öl oder flüssiges Fett darf nie mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen. Berührungen mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten erzeugen kritische Situationen.

Darum frittieren Sie vorsichtig und vermeiden so gefährliche Verbrennungen. Lesen Sie die folgenden Instruktionen vor der ersten Nutzung, um eine sichere Nutzung zu gewährleisten:

- **Nutzen Sie die Fritteuse niemals im Freien**
- **Nutzen Sie die Fritteuse niemals in feuchten Räumen (Keller, Badezimmer....)**
- **Nutzen Sie niemals feste Fette, z.B. Fettblocks**
- **Nutzen Sie ausschließliche Öl oder spezielle flüssige Frittierfette**
- **Entfernen Sie Eisreste vom Frittiergut bevor Sie dieses in das Öl geben**
- **Trocknen Sie das Gefriergut bevor Sie dieses in das Öl geben.**



Bestimmte Teile des Geräts können heiß werden. Um Verbrennungen zu vermeiden, sollten Sie diese nicht berühren.

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH!

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb dieses Bestron-Produktes. In dieser Gebrauchsanweisung erläutern wir die Funktion und die Benutzung. Lesen Sie somit diese Gebrauchsanweisung aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät benutzen. Verwenden Sie das Gerät nur so, wie es in der Gebrauchsanweisung beschrieben ist. Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung danach sorgfältig auf.

Bei einem Defekt:

Sollte das Gerät unverhofft einen Defekt aufweisen, versuchen Sie dann nie, die Reparatur selbst vorzunehmen. Lassen Sie Reparaturen immer von einem qualifizierten Mechaniker ausführen.

Benutzung durch Kinder:

- Dieses Gerät darf von Kinder älter als 8 Jahren und Personen mit vermindertem körperlichen, sinnlichen oder geistigen Vermögen oder Mangel an Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, aber nur unter Beaufsichtigung oder wenn sie über die sichere Benutzung des Gerätes aufgeklärt wurden und dessen mögliche Gefahren verstehen.
- Die Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, außer wenn sie älter als 8 Jahre sind und beaufsichtigt werden.
- Halten Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern bis 8 Jahren.
- Kinder müssen im Auge behalten werden, um sich dessen sicher zu sein, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

WAS SIE ÜBER ELEKTROGERÄTE WISSEN MÜSSEN

- Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung der auf dem Typenschild eines Elektrogerätes angegebenen Netzspannung entspricht, bevor Sie es benutzen.
- Kontrollieren Sie, ob die Steckdose, an die Sie ein Elektrogerät anschließen, geerdet ist.
- Stellen Sie Elektrogeräte immer an einer Stelle auf, an der sie nicht fallen können, und auf einen stabilen und ebenen Untergrund.
- Bestimmte Teile eines Elektrogerätes können warm oder manchmal heiß werden. Berühren Sie diese nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Sorgen Sie dafür, dass Ihre Hände trocken sind, wenn Sie ein Elektrogerät, ein Kabel oder einen Stecker berühren.
- Elektrogeräte müssen zur Vermeidung einer Feuergefahr ihre Wärme abgeben können. Sorgen Sie somit dafür, dass das Gerät ausreichend frei ist und nicht mit brennbarem Material in Kontakt

- kommen kann. Elektrogeräte dürfen nie bedeckt werden.
- Sorgen Sie dafür, dass Elektrogeräte, Kabel oder Stecker nicht mit Wasser in Berührung kommen.
- Tauchen Sie Elektrogeräte, Kabel oder Stecker nie in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
- Fassen Sie Elektrogeräte nie an, wenn sie ins Wasser gefallen sind. Ziehen Sie direkt den Stecker aus der Steckdose. Benutzen Sie das Gerät nicht mehr.
- Sorgen Sie dafür, dass Elektrogeräte, Kabel und Stecker nicht mit Hitzequellen, wie zum Beispiel eine heiße Kochplatte oder offenes Feuer, in Berührung kommen.
- Lassen Sie Kabel nie über den Rand der Anrichte, Arbeitsplatte oder einen Tisch hängen.
- Ziehen Sie den Stecker immer aus der Steckdose, wenn Sie das Elektrogerät nicht benutzen.
- Wenn Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen, ziehen Sie dann am Stecker selbst und nicht am Kabel.
- Kontrollieren Sie regelmäßig, ob das Kabel des Elektrogerätes noch intakt ist. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel Beschädigungen aufweist. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem technischen Kundendienst oder einer Person mit einer ähnlichen Qualifikation ersetzt werden, um jede Gefahr zu vermeiden.
- Das Gerät darf nicht mittels eines externen Zeitschalters oder durch ein separates System mit Fernbedienung eingeschaltet werden.

WAS SIE ÜBER DIESES GERÄT WISSEN MÜSSEN

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Gerät im Freien benutzen.
- Benutzen Sie das Gerät nie in feuchten Räumen.
- Reinigen Sie das Gerät nach der Benutzung gründlich (siehe Reinigung und Wartung).
- Bewegen Sie das Gerät niemals, wenn es eingeschaltet ist oder noch heiß ist. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist, bevor Sie es bewegen.
- Schalten Sie das Gerät niemals ein, wenn es nicht die erforderliche Menge an Frittieröl oder flüssigem Fett enthält.
- Verwenden Sie nur flüssiges Fett oder Öl, das zum Frittieren geeignet ist. Verwenden Sie keine gewöhnliche Margarine oder Butter.
- Bei der Befüllung der Friteuse mit Öl oder flüssigem Fett ist darauf zu achten, dass der Füllstand zwischen den Markierungen "MIN" und "MAX" in der inneren Wanne liegt.
- Stellen Sie sicher, dass die Lebensmittel gründlich abgetrocknet ist, bevor Sie frittieren. Feuchte Produkte können zu starken Spritzern des heißen Öls oder des flüssigen Fettes führen. Um Spritzer zu vermeiden, entfernen Sie so viel Eis wie möglich vom Gefriergut.

- Legen Sie nicht zu viele Produkte auf einmal in den Frittierkorb.
- Legen Sie die Speisen niemals während der Vorwärm-Phase in das Gerät.
- Reinigen Sie das Gerät nach Gebrauch gründlich von außen.

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.

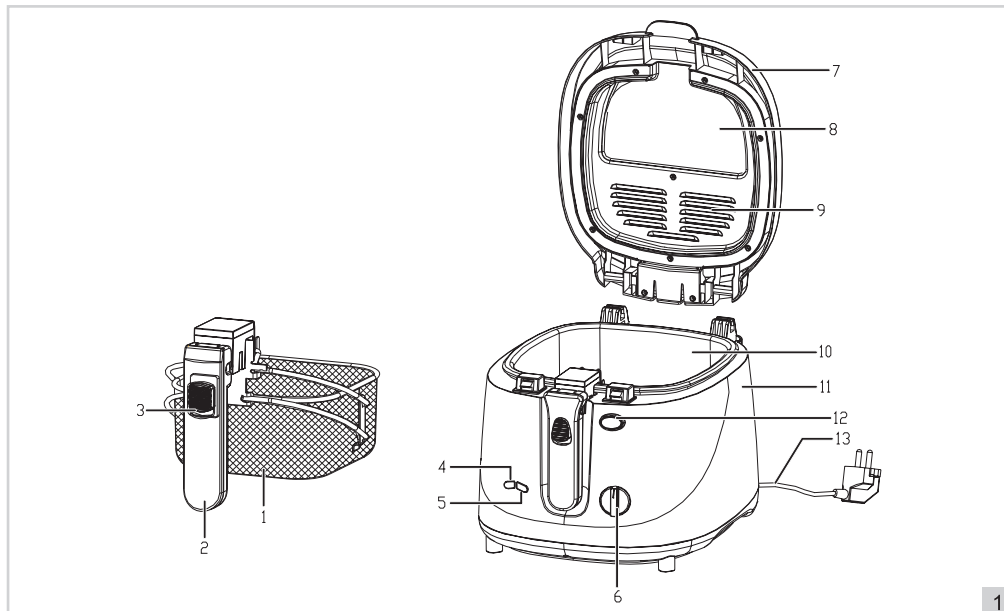
CE-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen gemäß den Europäischen Richtlinien.

R. Neyman
Quality control

BEDIENUNG - Allgemein

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



- | | |
|---|-----------------------|
| 1. Frittierkorb | 7. Deckel |
| 2. Handgriff | 8. Fenster |
| 3. Sperrtaste | 9. Lüftungsgitter |
| 4. 'Power' Kontrollleuchten | 10. Topf |
| 5. Temperatur Kontrollleuchten | 11. Gehäuse |
| 6. Ein / Aus Schalter mit Temperatureinstellung | 12. Deckelöffner |
| | 13. Kabel und Stecker |

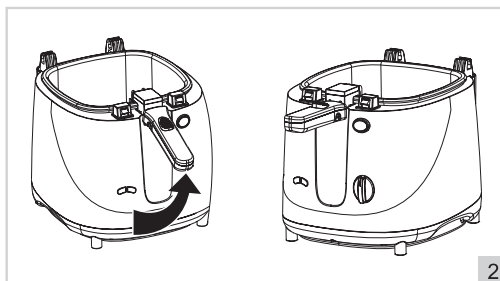
BEDIENUNG - Erste Verwendung

- Drücken Sie zum Öffnen des Deckels auf den Deckelöffner (12). Der Deckel bleibt automatisch gerade stehen.
- Bewegen Sie den Handgriff (2) des Frittierkorbs (1) in die horizontale Position, bis dieser einrastet (siehe Abbildung 2). Nehmen Sie den Frittierkorb aus dem Topf (10).
- Reinigen Sie die Außen- und Innenseite des Gehäuses (11), den Deckel (7) und den Frittierkorb und setzen Sie die Fritteuse danach wieder zusammen (siehe „Reinigung und Wartung“).
- Füllen Sie den Topf (10) mit Öl oder flüssige Fett (siehe 'Öl oder flüssige Fett ersetzen'). Die Füllhöhe des Öls oder flüssige Fetts muss zwischen den Markierungen "MIN" und "MAX" im Topf liegen. Die Höchstmenge beträgt 2,5 Liter.

ACHTUNG:

- Benutzen Sie niemals feste Fette (Fettblocks).
- Nutzen Sie ausschließlich Öl oder spezielle flüssige Frittierfette.

- Stellen Sie den leeren Frittierkorb in die Fritteuse.



6. Schließen Sie den Deckel.
7. Ziehen Sie die Sperrtaste (3) im Handgriff in Ihre Richtung und bewegen Sie den Handgriff nach unten (Siehe Abbildung 3). Der Frittierkorb sinkt nach unten.

BEDIENUNG - Frittieren

1. Stecken Sie den Stecker (13) in die Steckdose und schalten Sie die Fritteuse mit der Ein/Aus-Taste (6) ein. Die Kontrollleuchte (4) leuchtet und zeigt an, dass die Fritteuse eingeschaltet ist.
2. Stellen Sie die Temperatureinstellung (6) auf die gewünschte Temperatur. Die rote Temperaturkontrollleuchte (5) leuchtet und zeigt an, dass das flüssige Fett oder Öl die gewünschte Temperatur noch nicht erreicht hat.

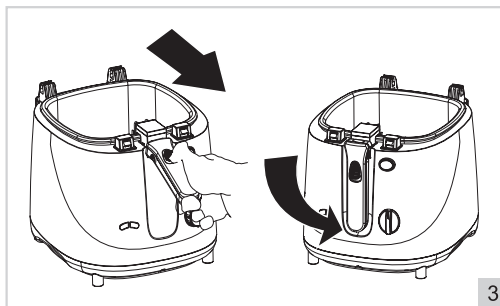
ACHTUNG:

- Trocknen Sie das Frittiertgut bevor Sie es in das Öl geben.
- Wenn Sie die Temperatur einstellen beachten Sie die Vorgaben in Abhängigkeit der Art des Gefriergutes. Vorgekochtes oder Vorgebackenes (wie gefrorene Pommes, Kartoffel, Croquettes) können mit einer höheren Temperatur frittiert werden als nicht vorgekochtes oder vorgebackenes Frittiertgut. Sehe auch die Tabelle 1.

Tabelle 1.

Lebensmittel	Temperatur	Empfohlene Zeit
Frische Pommes frites	190°C	12-15 Minuten
Tiefgefrorene Pommes frites	Angaben des Herstellers	Angaben des Herstellers
Scampi (paniert)	170°C	6-7 Minuten
Hähnchennuggets	190°C	7-8 Minuten
Fischfilet (paniert oder im Teig)	170°C	6-8 Minuten
Zwiebelringe	170°C	4-5 Minuten

3. Hat das Öl oder flüssige Fett die gewünschte Temperatur erreicht, erlischt die rote Temperaturkontrolllampe.
4. Bewegen Sie den Handgriff (2) des Frittierkorbs in die horizontale Position, bis dieser einrastet (siehe Abbildung 2). Beim nach oben bewegen des Handgriffs kommt der Frittierkorb (1) nach oben. Lassen Sie den Frittierkorb kurz abtropfen (bei geschlossenem Deckel).
5. Drücken Sie zum Öffnen des Deckels (7) auf den Deckelöffner (12) und nehmen Sie den Frittierkorb aus der Fritteuse.
6. Füllen Sie den Frittierkorb mit den gewünschten Lebensmitteln. Legen Sie nicht zu viele Lebensmittel in den Korb (max. 700gr.).
7. Stellen Sie den Frittierkorb wieder in die Fritteuse. Lassen Sie den Handgriff in der horizontalen Position stehen.
8. Schließen Sie den Deckel.
9. Ziehen Sie die Sperrtaste (3) im Handgriff in Ihre Richtung und bewegen Sie den Handgriff nach unten. Der Frittierkorb sinkt in das Öl (siehe Abbildung 3).



Tipp: Verwenden Sie zur Einstellung der gewünschten Frittierzeit einen Küchenwecker.

10. Wenn Sie fertig sind mit frittieren, bewegen Sie den Handgriff des Frittierkorbs nach oben, woraufhin der Frittierkorb nach oben kommt. Lassen Sie den Frittierkorb kurz abtropfen (bei geschlossenem Deckel).
11. Drücken Sie auf den Deckelöffner.
12. Nehmen Sie den Frittierkorb aus der Fritteuse und legen Sie die Lebensmittel auf einen Teller und vorzugsweise auf ein Stück Küchenpapier, sodass überschüssiges Fett aufgesaugt werden kann.
13. Die Fritteuse hält das Öl auf der eingestellten Temperatur, sodass Sie nach einiger Zeit erneut frittieren können. Wiederholen Sie hierfür die Schritte 2 bis 12.

ACHTUNG:

- Schalten Sie die Fritteuse aus, wenn Sie längere Zeit nicht frittieren.
14. Wenn Sie fertig sind mit frittieren, dann schalten Sie die Fritteuse mit dem Schalter aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
 15. Lassen Sie die Fritteuse abkühlen.
 16. Reinigen Sie die Außenseite des Gehäuses und verstauen Sie die Fritteuse.

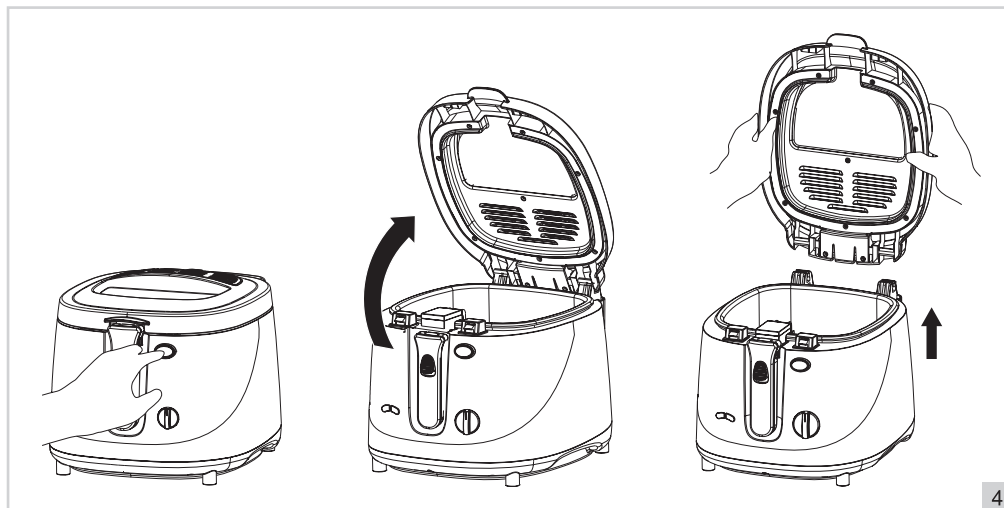
BEDIENUNG - Tipps und Hinweise

- 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.
- Lösen Sie von gefrorenen Lebensmitteln möglichst viel Eis ab. Auf diese Weise verhindern Sie, dass das Öl oder flüssige Fett spritzt.
- Frittieren Sie keine Ofen-Pommes frites.
- Frittieren Sie keine Kartoffeln, die schon zu lange liegen oder bereits keimen.
- Legen Sie nicht zu viele Lebensmittel in den Frittierkorb.
- Einige Lebensmittel müssen Sie mit etwas Teig oder Paniermehl versehen, bevor Sie sie frittieren. Sie können Paniermehl einfach selbst herstellen, indem Sie geröstetes Brot oder Zwieback zu Krümeln verarbeiten.
- 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, Fett- oder Ölspritzer können Brandwunden verursachen.

REINIGUNG UND WARTUNG

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

1. Schalten Sie die Fritteuse mit dem Schalter aus, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie die Fritteuse vollständig abkühlen.
2. Nehmen Sie den Deckel von der Fritteuse, indem Sie ihn gerade nach oben von der Fritteuse abheben (siehe Abbildung 4).



3. Nehmen Sie den Frittierkorb aus der Fritteuse.
4. Reinigen Sie die Filter aus dem Deckel (siehe „Filter ersetzen“) und reinigen Sie den Deckel und den Frittierkorb in warmem Spülwasser oder im Geschirrspüler und trocknen Sie sie anschließend gründlich ab.
5. Gießen Sie das Öl oder flüssige Fett in einen Behälter. Frittierfett 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 Gehäuse gründlich mit Wasser, Spülmittel und einem weichen Schwamm. Trocknen Sie alles gründlich ab.
8. Setzen Sie die Fritteuse wieder ineinander.
9. Verstauen Sie die Fritteuse.
10. Füllen Sie die Fritteuse erst wieder mit Öl oder flüssige Fett, wenn Sie sie das nächste Mal benutzen.

ACHTUNG:

- 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 das Gehäuse nie unter Wasser oder in andere Flüssigkeiten und halten Sie es nicht unter fließendes Wasser.
- Das Gehäuse ist nicht spülmaschinenfest.

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 flüssiges Fett.

ACHTUNG:

- Benutzen Sie niemals feste Fette (Fettblocks).
- 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 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

Der herausnehmbare Filter dient dazu, den Frittiergeruch während der Benutzung zu verringern. Im Laufe der Zeit lässt deren Leistung nach. Ersetzen Sie sie also regelmäßig.

1. Drücken Sie auf die Lasche an der Oberseite des Lüftungsdeckels und nehmen Sie den Deckel heraus.
2. Entfernen Sie den Filter.
3. Setzen Sie ein neue Filter ein (den schwarzen Filter nach oben).
4. Bringen Sie den Lüftungsdeckel wieder an.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Bestron handhabt unter den folgenden Bedingungen eine Garantie von 60 Monaten ab Kaufdatum gegen Defekte, die durch Herstellungs- und/oder Materialfehler entstanden sind.

1. Im genannten Garantiezeitraum werden keine Kosten für Arbeitslohn und Material berechnet.
2. Die unter der Garantie ausgeführte Reparatur verlängert nicht die Garantiefrist.
3. Defekte Zubehörteile oder bei Umtausch die defekten Geräte selbst werden automatisch Eigentum von Bestron.
4. Die Garantie gilt ausschließlich für den ersten Käufer und ist nicht übertragbar.
5. Die Garantie gilt nicht für einen Schaden, der entstanden ist durch:
 - Unfälle
 - falsche Benutzung
 - Verschleiß
 - Verwahrlosung
 - Fehlerhafte Installation
 - Anschluss an eine andere Netzspannung als die, die auf dem Typenschild genannt ist
 - Unautorisierte Veränderung
 - Von nicht qualifizierten Dritten ausgeführte Reparaturen
 - Benutzung entgegen den geltenden gesetzlichen, technischen oder Sicherheitsnormen
 - Unsorgfältigen Transport ohne geeignete Verpackung oder anderen Schutz
6. Ein Anspruch auf Garantie kann nicht erhoben werden bei:
 - Einem Schaden während des Transports
 - Der Entfernung oder Änderung der Seriennummer des Gerätes
7. Von der Garantie ausgenommen sind:
 - Kabel
 - Lampen
 - Zubehörteile aus Glas
 - Filter
8. Die Garantie berechtigt neben dem Ersatz beziehungsweise der Reparatur der defekten Zubehörteile nicht zu irgendeiner Erstattung eines eventuellen Schadens. Bestron kann nie für einen eventuellen Folgeschaden oder irgendwelche andere Konsequenzen, die durch oder in Bezug auf das von ihr gelieferte Gerät entstanden sind, haftbar gemacht werden.
9. Der Garantieanspruch kann nur bei Ihrem (Web-)Händler oder direkt beim Bestron Kundendienst geltend gemacht werden. Senden Sie ein Gerät nicht ohne vorherige Rücksprache zurück. Das Paket kann dann abgelehnt werden und eventuelle Kosten gehen zu Ihren Lasten. Nehmen Sie erst für Anweisungen, wie Sie das Gerät einpacken und versenden müssen, Kontakt auf. Jedem Garantieanspruch muss der Kaufbeleg beigelegt werden.

SERVICE

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



MERCI DE BIEN LIRE LES INSTRUCTIONS SUIVANTES!

Assurez-vous que l'huile chaude ou graisse liquide n'arrive jamais en contact avec l'eau ou l'humidité. Il en résulte des situations très dangereuses. Prendre les mesures suivantes et lire ce manuel avant d'utiliser cet appareil:

- **Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur**
- **N'utilisez jamais l'appareil dans des pièces humides** (comme les hangars, les salles de bains, etc.)
- **Ne jamais utiliser des graisses solides (blocs)**
- **Utiliser seulement de l'huile spécialement adaptés pour la friture**
- **Retirer les glaçons de surgelés**
- **Aliments bien secs avant de les frire**



**ERTAINES PARTIES DE L'APPAREIL PEUVENT S'ÉCHAUFFER FORTEMENT.
ÉVITEZ DE LES TOUCHER POUR NE PAS VOUS BRULER.**

FÉLICITATIONS !

Nous vous félicitons pour l'achat de votre produit Bestron. Dans le présent manuel d'utilisation, nous vous expliquons comment celui fonctionne et comment vous devez l'utiliser. Nous vous invitons par conséquent à lire attentivement les instructions d'utilisation avant d'utiliser l'appareil. Lorsque vous l'utilisez, prenez soin de suivre parfaitement les instructions d'utilisation. Conserver-les précautionneusement.

En cas de dysfonctionnement :

Si l'appareil devait malencontreusement ne plus fonctionner, n'essayez jamais de le réparer vous-même. Vous devez laisser le soin de le faire à un réparateur/technicien qualifié.

Utilisation par des enfants :

- Le présent appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes dont les facultés physiques, sensorielles ou psychiques sont diminuées ou des personnes n'ayant ni l'expérience ni les connaissances requises, à condition toutefois qu'une personne s'assure qu'ils/elles ont pris connaissance des instructions permettant de l'utiliser en toute sécurité et qu'ils/elles ont conscience des dangers potentiels.
- Le nettoyage et l'entretien ne peuvent être effectués par des enfants de moins de 8 ans. Les enfants de plus de 8 ans doivent être sous la surveillance d'un adulte.
- Conservez l'appareil et le câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Veillez à toujours surveiller les enfants de sorte à vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR AU SUJET DES APPAREILS ÉLECTRIQUES

- Avant toute utilisation, vérifiez que la tension électrique du réseau correspond à la tension électrique indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil concerné.
- Contrôlez que la prise à laquelle vous raccordez l'appareil électrique est reliée à la terre.
- Veillez toujours à placer les appareils électriques sur une surface stable et plane et à un endroit où celui-ci ne peut pas tomber.
- Certains éléments d'un appareil électrique peuvent devenir chauds ou parfois même brûlants. Prenez soin de ne pas les toucher afin d'éviter de vous brûler.
- Assurez-vous que vos mains sont sèches lorsque vous touchez un appareil électrique, un fil/câble ou une prise.
- Les appareils électriques doivent pouvoir libérer la chaleur qu'ils

produisent de sorte à éviter tout risque d'incendie. Vérifiez par conséquent s'il y a suffisamment d'espace autour de l'appareil et faites en sorte que celui-ci ne puisse entrer en contact avec du matériel inflammable. Les appareils électriques ne doivent jamais être couverts.

- Assurez-vous que les appareils électriques, les fils/câbles ou les prises n'entrent pas en contact avec de l'eau.
- N'immergez jamais des appareils électriques, des fils/câbles ou prises dans de l'eau ou dans un autre liquide.
- Ne saisissez jamais un appareil électrique lorsque celui-ci est tombé dans l'eau. Débranchez-le immédiatement et ne l'utilisez plus.
- Assurez-vous que les appareils électriques, les fils/câbles ou les prises n'entrent pas en contact avec des sources de chaleur comme une plaque de cuisson brûlante ou avec du feu.
- Ne laissez pas pendre des fils/câbles sur le rebord d'un évier, d'un plan de travail ou d'une table.
- Débranchez toujours l'appareil de la prise de contact lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Lorsque vous débranchez l'appareil de la prise de contact, prenez soin de tirer en saisissant la partie dure de la prise mâle et non pas en tirant sur le fil/câble.
- Contrôlez régulièrement si le fil/câble de l'appareil électrique est encore intact. N'utilisez pas l'appareil si le fil/câble présente des signes d'endommagement. Si le fil/câble est endommagé, celui-ci doit être remplacé par le fabricant, par un service technique ou par une personne ayant une compétence/qualification similaire, ceci afin d'éviter tout danger.
- L'appareil ne peut être mis en marche en ayant recours à une minuterie externe ou à un système séparé avec télécommande.

CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR AU SUJET DE CET APPAREIL

- Soyez prudent lorsque vous utilisez l'appareil à l'extérieur.
- N'utilisez jamais l'appareil dans des pièces humides.
- Après utilisation, nettoyez soigneusement l'appareil (voir Nettoyage et entretien).
- Ne déplacez jamais l'appareil lorsqu'il est allumé ou qu'il est encore chaud. Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le déplacer.
- N'allumez jamais l'appareil s'il ne contient pas la quantité d'huile de friture ou de graisse liquide nécessaire.
- Utilisez uniquement de la graisse ou de l'huile liquide adaptée à la friture. N'utilisez pas de la margarine standard ou du beurre.
- Lorsque vous remplissez la friteuse d'huile ou de graisse liquide, assurez-vous que le niveau soit entre les niveaux minimums et maximums indiqués par les marques « MIN » et « MAX » dans la cuve intérieure.

- Assurez-vous que les aliments soient bien séchés avant de les faire frire. Les produits humides peuvent causer de sévères éclaboussures de l'huile ou de la graisse liquide chaude. Afin de prévenir les éclaboussures, enlevez autant de glace que possible des aliments surgelés.
- Ne mettez pas trop d'aliments en même temps dans le panier de friture.
- Ne mettez jamais les aliments dans l'unité pendant le préchauffage.
- Nettoyez soigneusement l'extérieur de l'appareil après utilisation.

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.

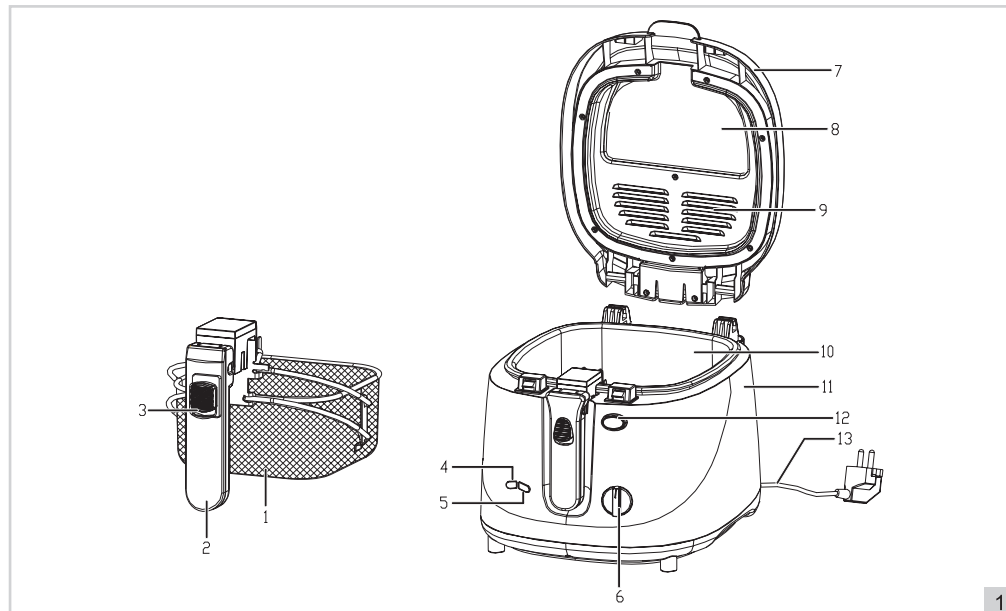
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

Ce produit répond aux exigences des directives Européennes.

R. Neyman
Contrôle qualité

FONCTIONNEMENT - Généralités

L'appareil est destiné uniquement à l'utilisation domestique, et non à l'usage professionnel.



- | | |
|---|--------------------------------|
| 1. Panier à friture | 7. Couvercle |
| 2. Poignée | 8. Fenêtre |
| 3. Bouton de blocage | 9. Grille de ventilation |
| 4. Lampe témoin marche | 10. L'intérieur de la friteuse |
| 5. Lampe témoin de chauffage | 11. Corps de l'appareil |
| 6. Interrupteur marche / arrêt avec Réglage de la température | 12. Bouton d'ouverture |
| | 13. Cordon et fiche |

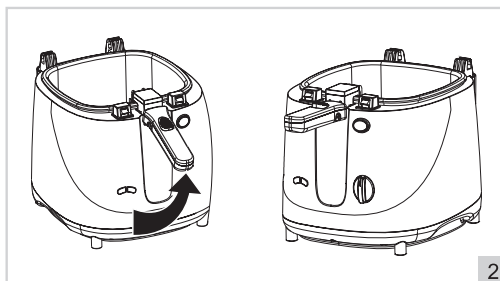
FONCTIONNEMENT - Première utilisation

1. Enfoncez le bouton d'ouverture (12) pour ouvrir le couvercle. Le couvercle se dresse automatiquement.
2. Déplacez la poignée (2) du panier à friture (1), en position horizontale, jusqu'à ce qu'elle se bloque (voir la figure 2). Sortez le panier à l'intérieur de la friteuse (10).
3. Nettoyez l'extérieur et l'intérieur, le couvercle (7) et le panier à friture; assemblez de nouveau l'appareil (voir 'Nettoyage et entretien').
4. Remplissez le bain de friture (voir 'Renouvellement du bain de friture'). Le niveau du bain de friture doit se trouver entre les marques 'MIN' et 'MAX' à l'intérieur de la friteuse (10). La quantité maximum est de 2,5 litres.

ATTENTION:

- Ne jamais utiliser de la graisse solide
- Utiliser seulement de l'huile spéciale pour la friture.

5. Placez le panier à friture vide dans la friteuse.
6. Refermez le couvercle.
7. Attirez à vous le bouton de blocage (3) de la poignée et déplacez la poignée vers le bas (Voir le figure 3). Le panier à friture descend à sa place.



FONCTIONNEMENT - Friture

1. Branchez la fiche (13) et allumez la friteuse au moyen de l'interrupteur marche/arrêt (6). Le lampe témoin (4) s'allume pour indiquer que la friteuse est allumée.
2. Mettez le bouton de réglage de la température (6) sur la position désirée. Le lampe témoin de température rouge (5) s'allume, indiquant que le bain de friture n'a pas encore atteint la température réglée.

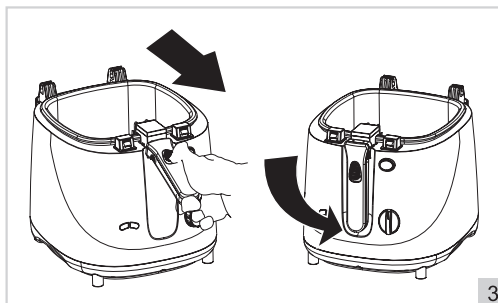
ATTENTION:

- Sécher bien les aliments avant de les faire frire.
- Lorsque vous sélectionnez la température, tenez bien compte des aliments que vous allez faire frire. Les aliments pré-cuits (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 pré-cuits. Voir le tableau 1 pour une indication des températures et durées.

Tableau 1.

Aliments	Température	Durée recommandée
Frites fraîches	190°C	12-15 minutes
Frites surgelées	Selon indication sur l'emballage	Selon indication sur l'emballage
Scampi (panés)	170°C	6-7 minutes
Croquettes de poulet	190°C	7-8 minutes
Filets de poisson (avec panure ou pâte à frire)	170°C	6-8 minutes
Rondelles d'oignon	170°C	4-5 minutes

3. Quand le bain de friture atteint la température sélectionnée, le témoin indicateur de température rouge s'éteint.
4. Déplacez la poignée du panier à friture (2), en position horizontale, jusqu'à ce qu'elle se bloque (voir la figure 2). Quand vous élevez la poignée du panier à friture (1), le panier remonte. Laissez le panier à friture s'égoutter un moment (en laissant le couvercle fermé).
5. Appuyez sur le bouton d'ouverture (12) pour ouvrir le couvercle (7) et sortez le panier à friture de la friteuse.
6. Remplissez le panier à friture des aliments désirés. Ne placez pas trop d'aliments à la fois dans le panier à friture (700gr max.).
7. Placez le panier à friture dans la friteuse. Laissez la poignée en position horizontale.
8. Refermez le couvercle.
9. Attirez à vous le bouton de blocage (3) de la poignée et déplacez la poignée vers le bas. Le panier à friture descend dans le bain de friture (Voir le figure 3).



Conseil: Réglez une minuterie de cuisine pour la durée désirée de la friture.

10. Lorsque vous avez fini, vous relevez la poignée du panier à friture, ce qui élève le panier à friture hors du bain. Laissez le panier à friture s'égoutter un moment (en laissant le couvercle fermé).
11. Appuyez sur le bouton d'ouverture du couvercle.
12. Sortez le panier à friture de la friteuse et faites passer les aliments du panier sur un plat, de préférence couvert d'une couche de papier de cuisine pour absorber la matière grasse superflue.
13. La friteuse maintient l'huile à la température réglée, de sorte que vous pouvez refaire une friture plus tard. Vous répétez alors les étapes 2 à 12.

ATTENTION:

- Éteignez la friteuse si vous ne l'utilisez pas pendant un long moment.

14. Lorsque vous avez fini, éteignez la friteuse au moyen de l'interrupteur et débranchez la fiche.

15. Laissez la friteuse refroidir puis.
16. Nettoyez l'extérieur et rangez la friteuse.

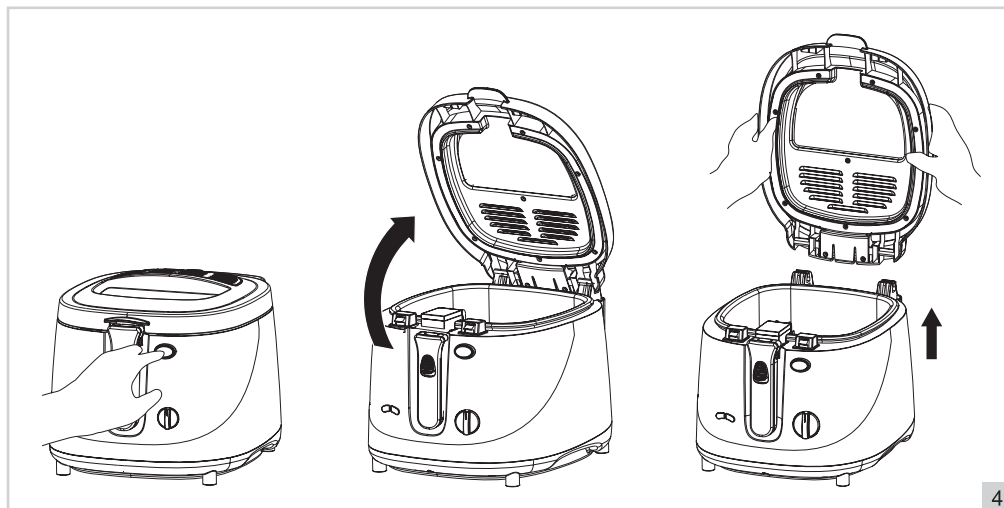
FONCTIONNEMENT - Remarques et conseils

- Les aliments à frire doivent être bien secs au moyen d'être plongés dans la friteuse. Un aliment humide fera gicler violemment l'huile brûlante.
- S'il s'agit d'aliments surgelés, enlevez les paillettes de glace. Ceci prévient les éclaboussures.
- 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.
- Certains aliments doivent être couverts d'une pâte à frire ou d'une panure avant la friture. Vous faites facilement votre propre panure en émiettant du pain sec ou grillé ou des biscottes.
- 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.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

1. Éteignez la friteuse au moyen de l'interrupteur, débranchez la fiche et laissez la friteuse se refroidir entièrement.
2. Détachez le couvercle de la friteuse en l'attirant droit vers le haut (voir figure 4).



4

3. Sortez le panier à friture de la friteuse.
4. Sortez les filtres du couvercle (voir 'Remplacer les filtres'), nettoyez le couvercle et le panier à friture à l'eau chaude additionnée d'un peu de détergent pour la vaisselle ou au lave-vaisselle et séchez bien.
5. Versez l'huile ou la graisse liquide dans un récipient. Donnez à recycler la friture usagée. Elle est réutilisable dans d'autres applications.
6. Séchez l'intérieur avec du papier de cuisine et nettoyez avec un chiffon humide et un peu de détergent pour la vaisselle.
7. Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide et un peu de détergent pour la vaisselle. Séchez l'extérieur de l'appareil bien à fond.
8. Remettez en place toutes les pièces de la friteuse.
9. Rangez la friteuse.
10. Remplissez la friteuse de friture fraîche juste avant de l'utiliser à nouveau.

ATTENTION:

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN - Renouvellement du bain de friture

La qualité de l'huile ou de la graisse liquide de votre bain se détériore à chaque utilisation. Renouvelez donc régulièrement le bain de friture. Rajouter de l'huile ou de la graisse liquide 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 la graisse solide
- Utiliser seulement de l'huile spéciale pour la friture.

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 le filtre

Les filtre amovible est destinés à pour diminuer l'odeur de friture pendant l'utilisation de la friteuse. L'efficacité diminue avec l'usage. Remplacez-le donc régulièrement.

1. Appuyez sur la languette sur le dessus du couvercle de ventilation et sortez-le.
2. Retirez le filtre.
3. Placez le filtre neufs (le filtre noir sur le dessus).
4. Placez le couvercle de ventilation.

DISPOSITIONS CONCERNANT LA GARANTIE

Le présent produit Bestron bénéficie – aux conditions ci-après – d'une garantie de 60 mois suivant la date d'achat et couvrant toute panne résultant d'un défaut/vice de fabrication et/ou de fonctionnement.

1. Pendant la période de garantie précitée, aucun frais ne sera facturé au titre des coûts de main-d'œuvre et de matériel.
2. Les réparations effectuées au cours de la période de garantie n'entraînent pas de prolongation du délai de garantie.
3. Les éléments/composantes défectueux – ou l'appareil lui-même en cas d'échange de l'appareil – deviennent automatiquement la propriété de Bestron.
4. La garantie profite exclusivement au premier acheteur et n'est pas transmissible.
5. La garantie ne joue pas pour les dommages résultant :
 - D'accidents
 - D'une utilisation inappropriée
 - De l'usure
 - D'une manipulation négligente
 - D'une installation erronée
 - Du raccordement à un réseau électrique autre que celui indiqué sur la plaque signalétique
 - De modifications non autorisées apportées à l'appareil
 - De réparations effectuées par des personnes non qualifiées
 - D'une utilisation contraire aux normes légales, techniques ou de sécurité s'appliquant
 - D'un transport négligent sans utiliser un emballage adéquat ou une autre protection
6. Il n'est pas possible de mettre en œuvre la garantie en cas de :
 - Dommages apparus pendant le transport
 - Suppression ou modification du numéro de série de l'appareil
7. Ne bénéficient pas de la garantie :
 - Les fils/câbles
 - Les lampes
 - Les parties/composantes en verre
 - Les filtres
8. La garantie ne donne pas droit à l'indemnisation d'éventuels dommages en sus du remplacement ou de la réparation des parties/composantes défectueuses. La responsabilité de Bestron ne peut jamais être engagée pour les éventuels dommages consécutifs ou pour toute autre conséquence causés l'appareil livré par Bestron ou en relation avec celui-ci.
9. Pour faire jouer la garantie, il convient de s'adresser au vendeur (sur Internet) ou directement au Service assistance de Bestron. N'envoyez jamais un article de votre propre initiative. Le paquet peut être en effet refusé et les éventuels frais seront à votre charge. Contactez d'abord le vendeur ou le Service assistance de Bestron qui vous indiqueront comment vous devez emballer l'appareil et comment l'expédier. Toute demande de mise en œuvre de la garantie doit être accompagnée d'une preuve d'achat.

SERVICE

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



LEES DE ONDERSTAANDE INSTRUCTIES AANDACHTIG DOOR!

Deze frituse is uitsluitend geschikt voor olie of vloeibaar vet en niet voor vast vet. Bij gebruik van vast vet kan er vocht opgesloten raken waardoor bij verhitting het hete vet zeer krachtig kan gaan spatten.

Zorg ervoor dat hete olie of vloeibare vet nooit in aanraking komt met water of vocht. Dit resulteert in zeer gevaarlijke omstandigheden. Neem de volgende maatregelen en lees deze handleiding aandachtig door voordat u dit apparaat gebruikt:

- **Gebruik het apparaat nooit buitenshuis.**
- **Gebruik het apparaat nooit in vochtige ruimten (bijv. schuurtjes, badkamers, etc...)**
- **Gebruik nooit vast vet (blokken).**
- **Gebruik alleen vloeibaar vet of olie die specifiek geschikt is voor frituren.**
- **Verwijder ijsresten van bevroren etenswaar**
- **Maak de etenswaar eerst goed droog, alvorens het te gaan frituren.**



**BEPAALEN DELEN VAN HET APPARAAT KUNNEN HEET WORDEN.
RAAK DEZE NIET AAN OM TE VOORKOMEN DAT U ZICH BRANDT.**

PROFICIAT!

Proficiat met de aankoop van dit Bestron-product. In deze gebruiksaanwijzing leggen we de werking en het gebruik uit. Lees de gebruiksaanwijzing dus aandachtig door vóór u het apparaat gaat gebruiken. Gebruik het apparaat alleen zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing. Bewaar de gebruiksaanwijzing daarna zorgvuldig.

Bij een defect:

Mocht het apparaat onverhoopt defect raken, probeer dan nooit zélf de reparatie uit te voeren. Laat reparaties altijd uitvoeren door een gekwalificeerde monteur.

Gebruik door kinderen:

- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen ouder dan 8 jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, maar alleen onder toezicht of als ze instructie hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de mogelijke gevaren ervan begrijpen.
- Reiniging en onderhoud moeten niet worden gedaan door kinderen, behalve als zij ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.
- Houd het toestel en de kabel buiten bereik van kinderen tot 8 jaar oud.
- Kinderen moeten in de gaten gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.

WAT U MOET WETEN OVER ELEKTRISCHE APPARATEN

- Controleer of de netspanning overeenkomt met de aangegeven netspanning op het typeplaatje van een elektrisch apparaat, voordat u het gebruikt.
- Controleer of het stopcontact waarop u een elektrisch apparaat aansluit, geaard is.
- Plaats elektrische apparaten altijd op een stabiele en vlakke ondergrond, op een plaats waar het niet kan vallen.
- Bepaalde delen van een elektrisch apparaat kunnen warm of zelfs heet worden. Raak deze niet aan om te voorkomen dat u zich verbrandt.
- Zorg ervoor dat uw handen droog zijn als u een elektrisch apparaat, een snoer of een stekker aanraakt.
- Elektrische apparaten moeten hun warmte kwijt kunnen om brandgevaar te voorkomen. Zorg er dus voor dat het apparaat voldoende vrij is en niet in contact kan komen met brandbaar materiaal. Elektrische apparaten mogen nooit worden bedekt.
- Zorg ervoor dat elektrische apparaten, snoeren of stekkers niet in aanraking komen met water.

- Dompel elektrische apparaten, snoeren of stekkers nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Pak elektrische apparaten niet op wanneer ze in het water zijn gevallen. Trek direct de stekker uit het stopcontact. Gebruik het apparaat niet meer.
- Zorg ervoor dat elektrische apparaten, snoeren en stekkers niet in aanraking komen met hittebronnen, zoals een hete kookplaat of open vuur.
- Laat snoeren niet over de rand van het aanrecht, werkblad of een tafel hangen.
- Haal stekkers altijd uit het stopcontact wanneer u het elektrisch apparaat niet gebruikt.
- Als u de stekker uit het stopcontact neemt, trek dan aan de stekker zelf en niet aan het snoer.
- Controleer regelmatig of het snoer van het elektrisch apparaat nog intact is. Gebruik het apparaat niet als het snoer beschadigingen vertoont. Als het snoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, een technische servicedienst of een persoon met een gelijkaardige kwalificatie, om elk gevaar te vermijden.
- Het apparaat mag niet in werking worden gesteld door middel van een externe tijdschakelaar, of door een afzonderlijk systeem met afstandsbediening.

WAT U MOET WETEN OVER DIT APPARAAT

- Wees voorzichtig wanneer u het apparaat buitenshuis gebruikt.
- Gebruik het apparaat nooit in vochtige ruimten.
- Maak het apparaat na gebruik grondig schoon (zie Reiniging en onderhoud).
- Verplaats het apparaat nooit wanneer het is ingeschakeld of nog heet is. Schakel het apparaat uit voordat u het verplaatst.
- Schakel het apparaat nooit in als het niet de benodigde hoeveelheid bakolie of vloeibaar vet bevat.
- Gebruik alleen vloeibaar vet of olie wat geschikt is om te frituren. Gebruik geen standaardmargarine of boter.
- Zorg ervoor dat wanneer je de friteuse vult met olie of vloeibaar vet, dat het peil tussen de minimum- en maximumniveaus ligt die worden aangegeven door de merktekens "MIN" en "MAX" in de binnenpan.
- Zorg ervoor dat het voedsel goed gedroogd is voordat u het frituurt. Vochtige producten kunnen vet- of oliespetters veroorzaken. Voorkom de kans op brandwonden en verwijder zoveel mogelijk ijs van ingevroren voedsel.
- Leg niet te veel voedsel in de frituurmand tegelijk.
- Plaats het voedsel nooit in het apparaat tijdens het voorverwarmen.
- Reinig de buitenkant van het apparaat na gebruik grondig.

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.

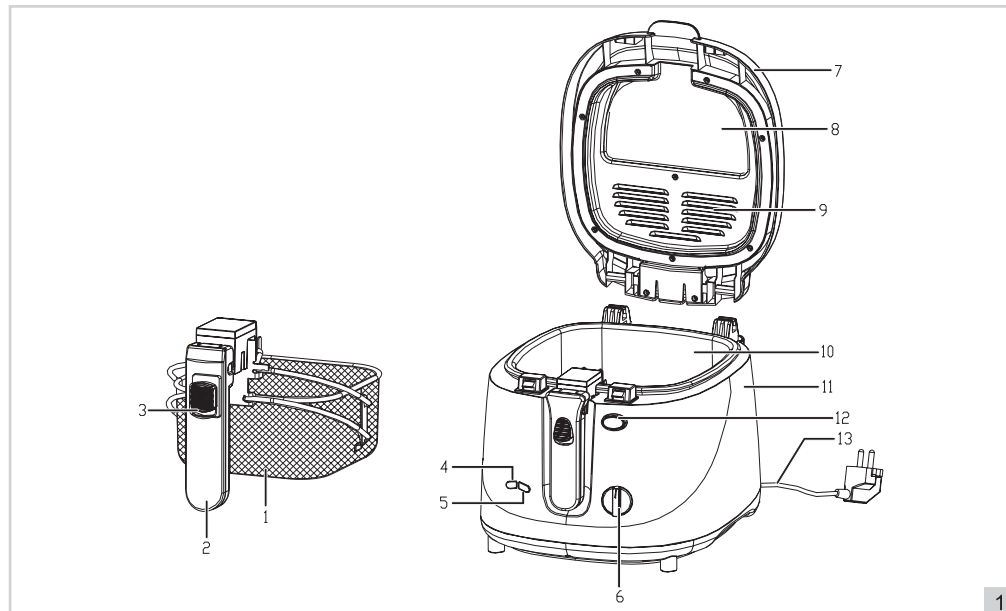
EU-CONFORMITEITSVERKLARING

Dit product voldoet aan de eisen volgens de Europese richtlijnen.

R. Neyman
Quality control

WERKING - Algemeen

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



1. Frituurmand
2. Handgreep
3. Vergrendelknop
4. 'Power'-indicatielampje
5. Temperatuur-indicatielampje
6. Aan/uit schakelaar met temperatuurstelling

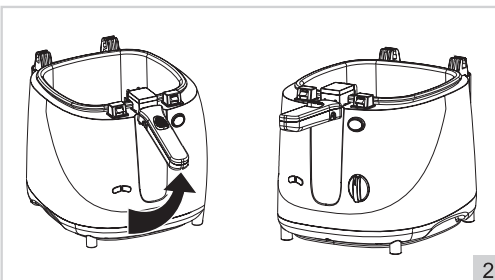
7. Deksel
8. Venster
9. Ventilatierooster
10. Binnenpan
11. Behuizing
12. Dekselopener
13. Snoer en stekker

WERKING - Eerste gebruik

1. Druk op de dekselopener (12) om het deksel te openen. Het deksel gaat vanzelf recht overeind staan.
2. Beweeg de handgreep (2) van de frituurmand (1) in de horizontale positie tot de handgreep vergrendelt (zie Figuur 2). Neem de frituurmand uit de pan (10).
3. Reinig de buiten- en binnenzijde van de behuizing (11), het deksel (7) en de frituurmand en zet de frituse vervolgens weer in elkaar (zie 'Reiniging en onderhoud').
4. Vul de pan (10) met olie of vloeibaar vet (zie 'Olie of vloeibaar vet vervangen'). Het niveau van de olie of het vloeibaar vet moet tussen de markeringen 'MIN' en 'MAX' in de pan liggen. De maximum hoeveelheid is 2,5 liter.

LET OP:

- Gebruik nooit vast vet (blokken).
 - Gebruik alleen vloeibaar vet of olie specifiek geschikt voor frituren.
5. Plaats de lege frituurmand in de frituse.
 6. Sluit het deksel.
 7. Trek de vergrendelknop (3) in de handgreep naar u toe en beweeg de handgreep omlaag (zie fig. 3). De frituurmand zakt naar beneden.



WERKING - Frituren

1. Steek de stekker (13) in het stopcontact en schakel de friteuse in met de aan/uit-schakelaar (6). Het indicatielampje (4) zal gaan branden om aan te geven dat de friteuse is ingeschakeld.
2. Zet de temperatuurstelling (6) op de gewenste temperatuur. Het rode temperatuur indicatielampje (5) zal gaan branden om aan te geven dat het vloeibare vet of de olie de gewenste temperatuur nog niet bereikt heeft.

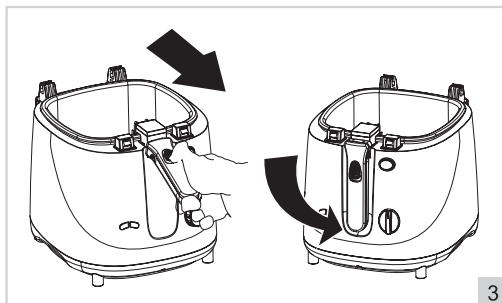
LET OP:

- Maak de etenswaar eerst goed droog, alvorens het te gaan frituren.
- 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 voor een indicatie van de frituurtemperatuur en -tijden.

Tabel 1.

Etenswaren	Temperatuur	Aanbevolen tijd
Verse frites	190°C	12-15 minuten
Diepvries frites	aanwijzingen fabrikant	aanwijzingen fabrikant
Scampi's (gepaneerd)	170°C	6-7 minuten
Kipnuggets	190°C	7-8 minuten
Visfilet (gepaneerd of in beslag)	170°C	6-8 minuten
Uienringen	170°C	4 - 5 minuten

3. Als de olie of vloeibaar vet de gewenste temperatuur heeft bereikt, gaat het rode temperatuurindicielampje uit.
4. Beweeg de handgreep (2) van de frituurmand in de horizontale positie tot de handgreep in deze positie blokkeert (zie Figuur 2). Tijdens het omhoog bewegen van de handgreep komt de frituurmand (1) omhoog. Laat de frituurmand even uitlekken (met gesloten deksel).
5. Druk op de dekselopener (12) om het deksel (7) te openen en neem de frituurmand uit de friteuse.
6. Vul de frituurmand met de gewenste etenswaar. Plaats niet te veel etenswaar in de mand (max. 700gr).
7. Plaats de frituurmand terug in de friteuse. Laat de handgreep in de horizontale positie staan.
8. Sluit het deksel.
9. Trek de vergrendelknop (3) in de handgreep naar u toe en beweeg de handgreep omlaag. De frituurmand zakt in de olie (zie figuur 3).



Tip: Gebruik een kookwekker om de gewenste tijd voor het frituren in te stellen.

10. Wanneer u klaar bent met frituren, beweegt u de handgreep van de frituurmand omhoog, waardoor de frituurmand omhoog komt. Laat de frituurmand even uitlekken (met gesloten deksel).
12. Druk op de dekselopener.
12. Neem de frituurmand uit de friteuse en plaats de etenswaren op een bord, bij voorkeur op een stuk keukenpapier zodat overtollig vet kan worden geabsorbeerd.
13. De friteuse houdt de olie op de ingestelde temperatuur zodat u ook na verloop van tijd opnieuw kunt frituren. Herhaal hiervoor stap 2 t/m 12.

LET OP:

- Schakel de friteuse uit wanneer u langere tijd niet frituurt.

14. Schakel wanneer u klaar bent met frituren de friteuse uit met de schakelaar en neem de stekker uit het stopcontact.

15. Laat de frituse afkoelen.
16. Maak de behuizing aan de buitenzijde schoon en berg de frituse op.

TIPS EN AANWIJZINGEN

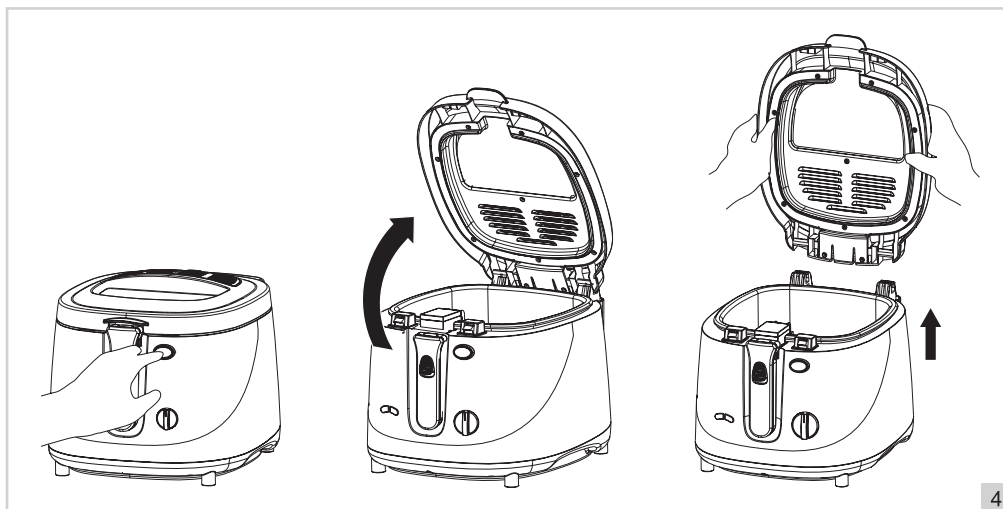
LET OP:

- Zorg ervoor dat de producten goed droog zijn voordat u ze frituurt. Vochtige producten kunnen de hete olie of vloeibaar vet hevig doen opspatten.
- Verwijder zo veel mogelijk het ijs van bevroren etenswaren. Dat voorkomt spatten.
- Frituur geen ovenfrites.
- 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 vloeibaar vet regelmatig om kruimels en voedseldeeltjes te verwijderen.
- Wees uiterst voorzichtig bij het vullen en legen van de frituse en bij het openen en sluiten van de deksel. De binnenzijde van de deksel en de pan zijn erg heet en de hete damp, vet- of oliespetters kunnen brandwonden veroorzaken.

REINIGING EN ONDERHOUD - Algemeen

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

1. Schakel de frituse met de schakelaar uit, neem de stekker uit het stopcontact en laat de frituse geheel afkoelen.
2. Neem het deksel van de frituse door het deksel recht omhoog van de frituse af te bewegen (zie figuur 4).



3. Neem de frituurmand uit de frituse.
4. Neem de filters uit het deksel (zie 'Filters vervangen') en reinig het deksel en de frituurmand in een warm sopje of in de afwasmachine en droog ze vervolgens grondig af.
5. Giet de olie of vloeibaar 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 de behuizing met een vochtige doek en wat afwasmiddel. Droog ze vervolgens grondig.
8. Zet de frituse weer in elkaar.
9. Berg het apparaat op een droge plaats op.
10. Vul de frituse pas weer met olie of vloeibaar vet wanneer u deze de volgende keer gaat gebruiken.

LET OP:

- 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 de behuizing nooit in water of een andere vloeistof, en houd deze ook niet onder stromend water.
- De behuizing is niet vaatwassergeschikt.

REINIGING EN ONDERHOUD - Olie of vloeibaar vet vervangen

De kwaliteit van de olie of vloeibaar vet gaat elke keer dat u de friteuse gebruikt achteruit. Vervang daarom de olie of het vloeibaar vet regelmatig. Het bijvullen van olie of vloeibaar vet levert geen kwaliteitsverbetering op. U kunt de olie of vloeibaar vet het beste vervangen na ongeveer 10 keer frituren. Gebruik olie of vloeibaar vet van een goede kwaliteit.

LET OP:

- Gebruik nooit vast vet (blokken).
- Gebruik alleen vloeibaar vet of olie specifiek geschikt voor frituren.

Ververs de olie of vloeibaar 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 - Filter vervangen

Het uitneembare filter is bedoeld om de frituurgeur tijdens gebruik te verminderen. In de loop der tijd vermindert de werkzaamheid. Vervang het dus regelmatig.

1. Druk het lipje aan de bovenkant van het ventilatiedeksel in en neem het ventilatiedeksel uit.
2. Neem de filter uit.
3. Plaats nieuwe filter (de zwarte filter bovenop).
4. Plaats het ventilatiedeksel.

GARANTIEBEPALINGEN

Bestron hanteert onder de volgende voorwaarden 60 maanden na aankoopdatum garantie op deze apparatuur tegen defecten die zijn ontstaan door fabricage- en/of materiaalfouten.

1. In de genoemde garantieperiode zullen geen kosten worden berekend voor arbeidsloon en materiaal.
2. De onder garantie uitgevoerde reparatie verlengt de garantietermijn niet.
3. Defecte onderdelen of bij omruiling de defecte apparaten zelf, worden automatisch eigendom van Bestron.
4. De garantie is uitsluitend geldig voor de eerste koper en niet overdraagbaar.
5. De garantie is niet geldig voor schade die is ontstaan door:
 - Ongevallen
 - Verkeerd gebruik
 - Slijtage
 - Verwaarlozing
 - Foutieve installatie
 - Aansluiting op een andere netspanning dan die op het typeplaatje is vermeld
 - Ongeautoriseerde wijziging
 - Reparaties uitgevoerd door niet-gekwalficeerde derden
 - Gebruik in strijd met de geldende wettelijke, technische of veiligheidsnormen
 - Onzorgvuldig transport zonder geschikte verpakking of andere bescherming
6. Aanspraak op garantie kan niet worden gedaan bij:
 - Schade tijdens het transport
 - Het verwijderen of wijzigen van het serienummer van het apparaat.
7. Uitgezonderd van garantie zijn:
 - Snoeren
 - Lampen
 - Glazen onderdelen
 - Filters
8. De garantie geeft geen enkel recht op vergoeding van eventuele schade, buiten de vervanging respectievelijk reparatie van de defecte onderdelen. Bestron kan nooit aansprakelijk gesteld worden voor eventuele vervolgschade of enigerlei andere consequenties die door of in relatie met de door hem geleverde apparatuur zijn ontstaan.
9. Aanspraak op garantie kan alleen bij uw (web-)winkelier of rechtstreeks bij de Bestron Service Dienst. Stuur echter nooit zomaar iets op. Het pakket kan dan namelijk geweigerd worden en eventuele kosten zijn voor uw rekening. Neem eerst contact op voor aanwijzingen hoe u het apparaat moet inpakken en verzenden. Elke aanspraak op garantie dient vergezeld te gaan van het aankoopbewijs.

SERVICE

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



PLEASE READ THE FOLLOWING INSTRUCTIONS CAREFULLY!

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.

Makesurethatthoiloil 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.**

CONGRATULATIONS!

Congratulations with the purchase of this Bestron product. These instructions tell you how the product works and how to use it. Read the instructions carefully before you start using the appliance. Only use the appliance in the manner described in the instructions. Keep these instructions in a safe place for future reference.

Defects:

If the appliance is defective, do not try to repair it yourself. Always have a qualified mechanic carry out any repairs.

Children:

- This appliance may be used by children over the age of 8 years old and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and know-how, but only if supervised or if they have been instructed on how to use the appliance safely and are aware of its potential dangers.
- Children are not allowed to clean and maintain the appliance, except if they are over the age of 8 years old and supervised.
- Keep the appliance and the cable out of reach of children under the age of 8 years old.
- Keep an eye on children to ensure that they do not play with the appliance.

WHAT YOU SHOULD KNOW ABOUT ELECTRICAL APPLIANCES

- Check that the mains voltage corresponds with that shown on the rating plate of an electrical appliance before you use it.
- Check that the socket to which you connect the electrical appliance is earthed.
- Always install electrical appliances on a stable and level surface where it cannot fall over.
- Certain parts of an electrical appliance may become warm or sometimes hot. Do not touch them as you may burn yourself.
- Make sure your hands are dry when you touch an electrical appliance, a cord or a plug.
- Electrical appliances must be able to lose their heat to avoid fire hazards. Therefore, make sure that the appliance has sufficient clearance around it and that it does not come into contact with flammable materials. Electrical appliances must never be covered.
- Make sure that electrical appliances, cords or plugs do not come into contact with water.
- Never immerse electrical appliances, cords or plugs in water or any other liquid.

- Do not touch electrical appliances if they have fallen in the water. Immediately pull the plug out of the socket. Stop using the appliance.
- Make sure that electrical appliances, cords and plugs do not come into contact with heat sources, such as a hot hob or open fire.
- Never let cords hang over the edge of the sink, a worktop or a table.
- Always remove plug from the socket when you are not using the electrical appliance.
- Remove the plug from the socket by pulling the plug itself and not the cord.
- Regularly check if the cord of the electrical appliance is not damaged. Do not use the electrical appliance if the cord shows signs of damage. If the cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer, a technical service provider or a person with an equivalent qualification, to avoid any danger.
- The appliance may not be switched on with the aid of an external time switch, or by a separate system with remote control.

WHAT YOU SHOULD KNOW ABOUT THIS APPLIANCE

- Be careful when using the appliance outdoors.
- Never use the appliance in damp or wet locations.
- Thoroughly clean the appliance after use (see Cleaning and Maintenance).
- Never move the appliance when it is switched on or is still hot. Switch off the appliance and wait until it has cooled down before moving it.
- Never switch on the appliance if it does not contain the necessary quantity of frying oil or liquid fat.
- Only use liquid fat or oil which is suitable for deep-frying. Do not use standard margarine or butter.
- When filling the deep fryer with oil or liquid fat make sure the level lies between the minimum and maximum levels indicated by the "MIN" and "MAX" marks in the inner pan.
- Make sure that the food is thoroughly dried before you fry it. Moist products can cause severe splashing of the hot oil or liquid fat. To prevent splashes, remove as much ice as possible from frozen food.
- Do not put too much food in the frying basket at one time.
- Never put the food in the unit during preheating.
- Thoroughly clean the exterior of the appliance after use.

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.

CE DECLARATION OF CONFORMITY

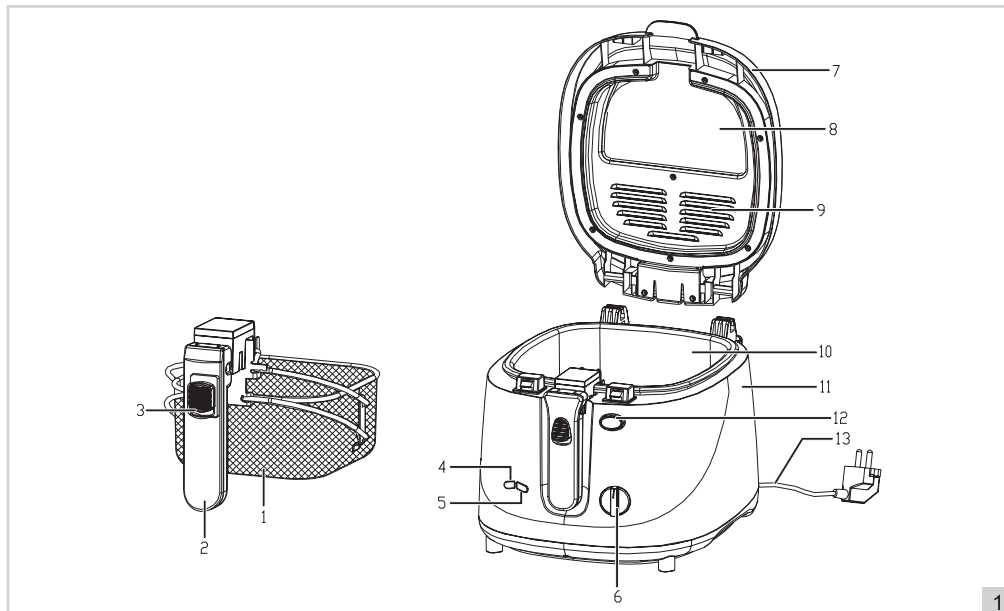
This product meets the requirements of European guidelines.



R. Neyman
Quality control

OPERATION - General

The slow cooker is only intended for domestic use, not for professional use.



- | | |
|--|------------------------|
| 1. Frying basket | 7. Lid |
| 2. Handle | 8. Window |
| 3. Lock | 9. Ventilation grill |
| 4. 'Power' indicator light | 10. Inner pan |
| 5. Temperature indicator light | 11. Housing |
| 6. On/Off switch with Temperature control dial | 12. Lid release button |
| | 13. Cord and plug |

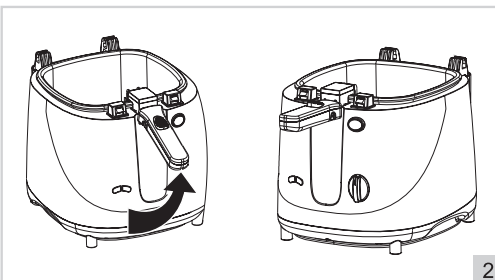
OPERATION - Using for the first time

- Press the lid release button (12) to open the lid. The lid will automatically open to the vertical position.
- Lift the frying basket's (1) handle (2) to the horizontal position so that it locks into place (see Figure 2). Remove the frying basket from the pan (10).
- Clean the interior and exterior of the housing (11), the lid (7) and the frying basket, and then assemble the deep fryer again (see Cleaning and maintenance).
- Fill the pan (10) with oil or liquid fat (see Replacing oil or liquid fat). The level of the oil or liquid fat must lie between the 'MIN' and 'MAX' marks in the bowl. The maximum quantities are 2,5 litres.

ATTENTION:

- Never using solid fats (blocks).
- Only use oil or liquid fats specifically suitable for frying.

- Lower the empty frying basket into the deep fryer.
- Close the lid.
- Pull the lock (3) in the handle towards you and lower the handle (see figure 3). The frying basket will be lowered into the bowl (see fig. 3).



OPERATION - Frying

- Put the plug (13) into the wall socket, and switch (6) the deep fryer on. The green power supply indicator light (4) will illuminate to indicate that the deep fryer has been switched on.
- Adjust the temperature control dial (6) to the required temperature. The red temperature indicator light (5) will illuminate to indicate that the liquid fat or oil is not yet at the required temperature.

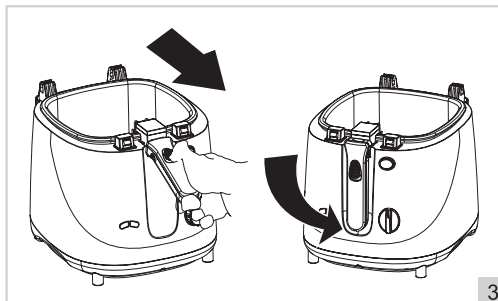
ATTENTION:

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

Table 1.

Food	Temperature	Recommended time
Fresh fries	190°C	12-15 minutes
Deep frozen fries	Manufacturer's directions	Manufacturer's directions
Scampi (coated with breadcrumbs)	170°C	6-7 minutes
Chicken nuggets	190°C	7-8 minutes
Fillet of fish (with breadcrumbs, or with batter)	170°C	6-8 minutes
Onion rings	170°C	4-5 minutes

- The red temperature indicator light will extinguish once the oil or liquid fat has reached the required temperature.
- Lift the frying basket's handle (2) to the horizontal position until it locks into place (see Figure 2). Lifting the handle also raises the frying basket (1). Allow the frying basket to drain (keep the lid closed).
- Press the lid release button (12) to open the lid (7), and take the frying basket out of the deep fryer.
- Fill the frying basket with the required food. Do not put too much food in the basket at once (700gr max.).
- Put the frying basket back into the deep fryer. Leave the handle in the horizontal position.
- Close the lid.
- Pull the lock in the handle (3) towards you and lower the handle. The frying basket will be lowered into the oil (see figure 3).



Tip: Use a kitchen timer to set the required frying time.

- Once you have finished frying, lift the handle of the frying basket to raise the frying basket. Allow the frying basket to drain (keep the lid closed).
- Press the lid release button.
- Take the frying basket out of the deep fryer and place the food on a plate, preferably on a piece of paper kitchen towel that will absorb any excess liquid fat.
- The deep fryer will maintain the temperature of the oil at the required setting, and consequently you will be able to fry a second portion when you are ready. Repeat steps 2 through 12.

ATTENTION:

- Switch off the deep fryer when you do not wish to fry a further portion.

- Once you have finished frying switch off the deep fryer and remove the plug from the wall socket.
- Allow the deep fryer to cool.
- Clean the exterior of the housing, and store the deep fryer.

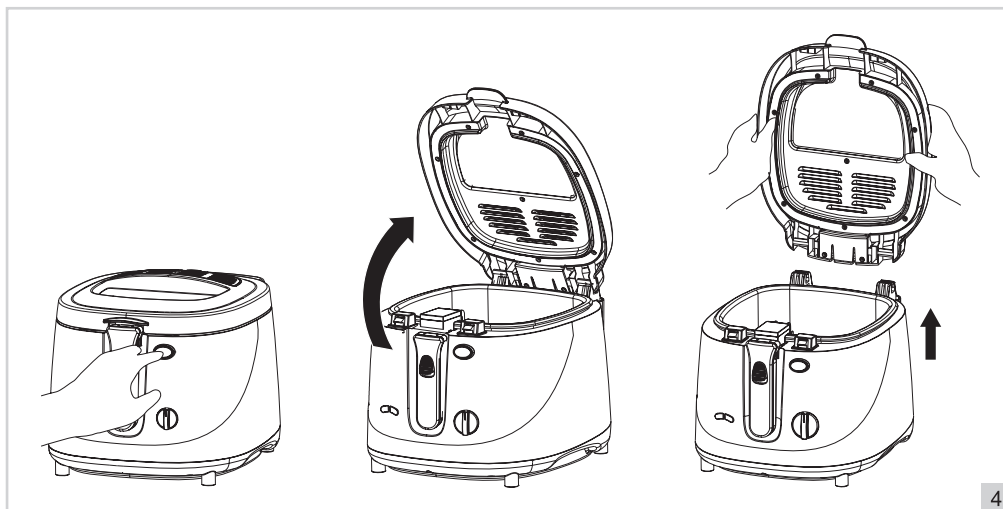
OPERATION - Tips and directions

- Make sure that the food is thoroughly dry before you fry it. Moist products can cause severe splashing of the hot oil or liquid fat.
- Remove as much ice as possible from frozen food; this will prevent splashing.
- 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.
- You will need to coat some foods with batter or breadcrumbs before you fry them. You can prepare your own breadcrumbs by crumbling toast or rusks.
- Filter the oil or liquid 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 liquid fat or oil can also cause burns.

CLEANING AND MAINTENANCE - General

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

1. Switch off the deep fryer, remove the plug from the wall socket, and allow the deep fryer to cool down completely.
2. Take the lid off the deep fryer by sliding the vertical lid backwards (see figure 4).



4

3. Remove the frying basket from the deep fryer.
4. Take the filters out of the lid (see 'Replacing filters'), clean the lid and the frying basket in hot washing-up water or a dishwasher, and then dry thoroughly.
5. Pour the oil or liquid fat into a receptacle. Preference is given to handing in frying oil and liquid 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 the housing with hot water to which a little washing-up liquid has been added; do NOT use scourers. Then dry them thoroughly.
8. Reassemble the deep fryer.
9. Store the deep fryer.
10. Refill the deep fryer with oil or liquid fat only when you wish to use the appliance again

ATTENTION:

- 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 housing unit in water or another liquid and never place it under flowing water.
- The housing is not dishwasher-proof.

CLEANING AND MAINTENANCE - Replacing the oil or liquid fat

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

ATTENTION:

- Never using solid fats (blocks).
- Only use oil or liquid fats specifically suitable for frying.

Replace the oil or liquid 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 filter

The disposable filter is intended to reduce the smell of frying when using the appliance. They become less effective over the course of time, and for this reason it has to be replaced at regular intervals.

1. Press the lip on top of the ventilation cover and remove the ventilation cover.
2. Remove the filter.
3. Fit new filter (with the black filter at the top).
4. Fit the ventilation cover.

WARRANTY CONDITIONS

Bestron offers a 60-month warranty on this equipment against defects resulting from manufacturing and/or material errors, subject to the following conditions.

1. No labour or material costs will be charged during this warranty period.
2. Any repairs carried out under the warranty will not extend the warranty period.
3. Faulty parts, or in the event of exchange, the faulty equipment itself, will automatically become the property of Bestron.
4. The warranty is valid for the first buyer only and is non-transferable.
5. The warranty is not valid for damage caused by:
 - Accidents
 - Improper use
 - Wear and tear
 - Neglect
 - Faulty installation
 - Connection to a different mains voltage than indicated on the type plate
 - Unauthorised changes
 - Repairs carried out by unqualified third parties
 - Use in violation with the applicable statutory, technical or safety standards
 - Careless transport without suitable packaging or other protection
6. Warranty cannot be claimed:
 - For damage during transport
 - If the serial number of the appliance is removed or changed
7. Items excluded from warranty are:
 - Cords
 - Lamps
 - Glass parts
 - Filters
8. The warranty does not entitle the purchaser to compensation for any damage other than replacement or repair of the faulty parts. Bestron cannot in any event be held liable for any indirect or consequential losses caused by or in relation to the equipment it has provided.
9. Claims under a warranty may only be submitted to your (online) retailer or directly to the Bestron Service Department. Never send items without being asked to. We may refuse the parcel and you will be liable for the costs. Contact us first and we tell you how the appliance should be packaged and sent. Each claim under a warranty must be accompanied by the relevant receipt.

SERVICE

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


LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI D'USO E CONSERVARLE CON CURA!

Questa friggitrice è adatto solo per uso con olio o grasso liquido e non con grasso solido. Utilizzando grasso solido comporta il rischio di intrappolando acqua nel grasso che indurrà a schizzare violentemente quando riscaldato.

Assicurarsi che l'olio caldo o grasso liquido non viene mai a contatto con acqua o umidità. Questo 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'esterno**
- **Non utilizzare l'apparecchio in ambienti umidi (come capannoni, bagni, ecc.)**
- **Mai utilizzare grassi solidi (blocchi)**
- **Utilizzare solo olio o grassi liquidi particolarmente adatti alla frittura**
- **Rimuovere il ghiaccio dagli alimenti surgelati**
- **Alimenti correttamente asciutto prima di friggerli**



**ALCUNE PARTI DELL'APPARECCHIO POSSONO DIVENTARE CALDE.
PER EVITARE DI BRUCIARSI NON TOCCARLE.**

COMPLIMENTI!

Congratulazioni per l'acquisto di questo prodotto Bestron. Nelle presenti istruzioni per l'uso viene spiegato il funzionamento e l'impiego dell'apparecchio. Pertanto, prima di utilizzarlo, leggerle attentamente. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente come di seguito descritto. Conservare queste istruzioni in luogo sicuro.

In caso di guasto:

Nel caso indesiderato in cui l'unità dovesse guastarsi, non tentare mai di ripararla da soli. Far sempre eseguire le riparazioni da un tecnico qualificato.

Utilizzo da parte dei bambini:

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con scarsa esperienza e conoscenza, ma esclusivamente sotto la supervisione di un adulto o se hanno ricevuto tutte le istruzioni necessarie per l'utilizzo sicuro dell'apparecchio e ne hanno compreso i possibili pericoli.
- Pulizia e manutenzione non devono essere effettuate dai bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e sotto la supervisione di un adulto.
- Mantenere l'unità e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- I bambini devono essere costantemente sorvegliati per assicurarsi che non giochino con il dispositivo.

COSA È NECESSARIO SAPERE SUI DISPOSITIVI ELETTRICI

- Prima di utilizzare un dispositivo elettrico, assicurarsi che la tensione di rete corrisponda alla tensione di rete indicata sulla sua targhetta d'identificazione.
- Assicurarsi che la presa elettrica a cui si intende collegare un dispositivo elettrico sia collegata a terra.
- Collocare sempre gli apparecchi elettrici su una superficie stabile e piana, in modo che non possano cadere.
- Alcune parti di un dispositivo elettrico possono riscaldarsi o, a volte, surriscaldarsi. Per evitare le ustioni, evitare di toccarle.
- Quando si tocca un apparecchio elettrico, un cavo o una spina, assicurarsi che le mani siano asciutte.
- Le apparecchiature elettriche devono poter dissipare il calore prodotto al fine di evitare il rischio di incendio. Pertanto, assicurarsi che l'unità sia sufficientemente libera da ingombri e che non possa venire a contatto con materiale combustibile. Non coprire mai gli apparecchi elettrici.

- Evitare il contatto di apparecchi, cavi o spine elettriche con l'acqua.
- Mai immergere apparecchi elettrici, cavi o spine in acqua o in altri liquidi.
- Se gli apparecchi elettrici dovessero cadere in acqua, mai tentare di raccogliarli. Scollegare immediatamente la spina dalla presa elettrica e non riutilizzare l'apparecchio.
- Assicurarsi che gli apparecchi elettrici, i cavi e le spine non entrino in contatto con fonti di calore, come piastre calde o fiamme libere.
- Non lasciare i cavi appesi sopra il bordo del lavandino, del piano di lavoro o del tavolo.
- Quando il dispositivo non è in uso, scollegare sempre il cavo di alimentazione.
- Nello scollegare il cavo di alimentazione dalla spina elettrica, assicurarsi di tirare la spina stessa e non il cavo.
- Controllare regolarmente che il cavo del dispositivo elettrico sia intatto. Non utilizzare l'unità se il cavo risulta essere danneggiato. Se il cavo è danneggiato, per evitare qualsiasi rischio, è necessario che venga sostituito dal produttore, da un servizio di assistenza tecnica o da una persona qualificata.
- L'apparecchio non deve essere azionato da un timer esterno o da un sistema separato dotato di telecomando.

COSA È NECESSARIO SAPERE SU QUESTO DISPOSITIVO

- Fare attenzione quando si utilizza il dispositivo all'aperto.
- Non utilizzare mai l'apparecchio in ambienti umidi.
- Pulire accuratamente l'unità dopo l'uso (vedere la sezione Pulizia e manutenzione).
- Non muovere mai il dispositivo quando è acceso o caldo. Spegnerlo il dispositivo e aspettare fino a quando non si raffredda prima di muoverlo.
- Non accendere il dispositivo se non contiene la quantità necessaria di olio per friggere o grasso liquido.
- Utilizzare solamente grasso od olio che è adatto per friggere. Non usare margarina o burro standard.
- Quando si riempie il friggitore con olio o grasso liquido assicurarsi che il livello sia tra quello minimo e massimo indicato dai segnali "MIN" e "MAX" nel contenitore interno.
- Assicurarsi che il cibo sia completamente asciutto prima di friggerlo. Prodotti umidi possono causare grandi spruzzi di olio caldo o grasso liquido. Per evitare gli spruzzi rimuovere la quantità maggiore possibile di ghiaccio da cibo gelato.
- Non mettere troppo cibo nel cestello per friggere in una singola volta.
- Non mettere mai cibo nell'unità durante il preriscaldamento.
- Pulire completamente la parte esterna del dispositivo dopo l'uso.

DISPOSIZIONI AMBIENTALI



- Smaltire i materiali di imballaggio, come plastica e scatole di cartone, negli appositi contenitori.
- Al termine della sua vita utile, non smaltire il prodotto come un normale rifiuto domestico, ma conferire presso un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Osservare il relativo simbolo apposto sul prodotto, contenuto nelle istruzioni per l'uso o stampato sull'imballaggio.
- I materiali possono essere riutilizzati come indicato. Con il vostro aiuto per il riutilizzo, l'elaborazione dei materiali o altre forme di riciclaggio di vecchi apparecchi, contribuite in modo importante alla protezione dell'ambiente.
- Chiedete al vostro comune di residenza dove è ubicato il punto di raccolta appropriato.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

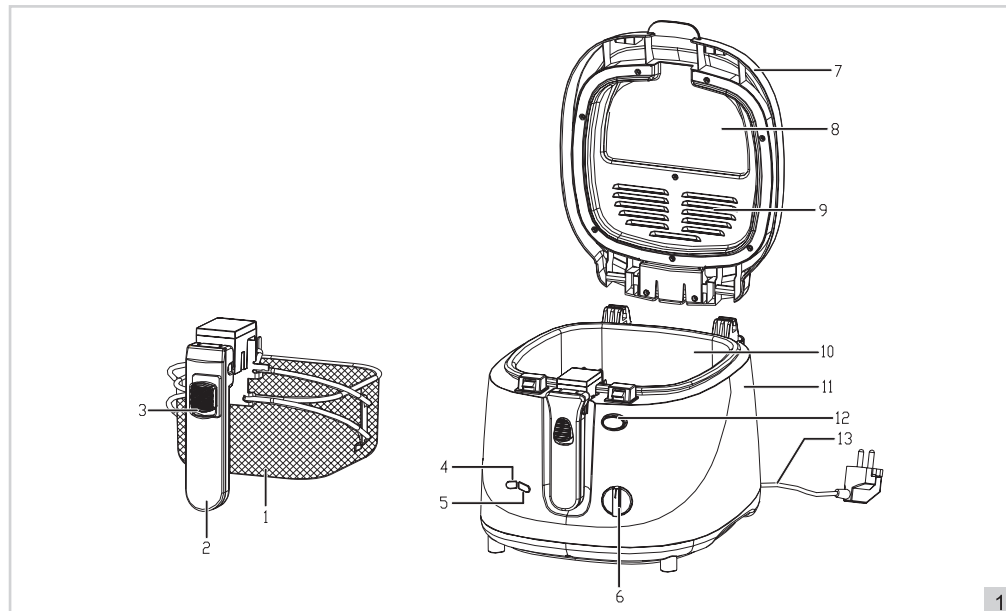
Questo prodotto soddisfa i requisiti delle linee guida Europee.



R. Neyman
Controllo qualità

FUNZIONAMENTO - Caratteristiche generali

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



- | | |
|---|---------------------------------|
| 1. Cestello | 7. Coperchio |
| 2. Impugnatura cestello | 8. Finestra |
| 3. Tasto di blocco | 9. Griglia di ventilazione |
| 4. Spia luminosa accensione | 10. Vasca |
| 5. Spia luminosa temperatura | 11. Corpo dell'apparecchio |
| 6. Interruttore di accensione/spegnimento con Manopola di regolazione della temperatura | 12. Tasto di apertura coperchio |
| | 13. Cavo e spina |

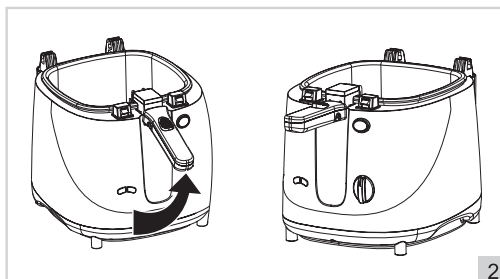
FUNZIONAMENTO - Primo utilizzo

1. Premere il tasto di apertura del coperchio (12) per aprire il coperchio. Il coperchio rimarrà automaticamente in posizione verticale.
2. Portare l'impugnatura (2) del cestello (1) in posizione orizzontale fino al suo completo bloccaggio (vedere la fig. 2). Estrarre il cestello dalla vasca (10).
3. Pulire la parte interna ed esterna del corpo dell'apparecchio (11), il coperchio (7) e il cestello e riposizionare quindi gli elementi all'interno dell'apparecchio (consultare il capitolo "Pulizia e manutenzione").
4. Riempire la vasca (10) di olio o di grasso liquido (vedere la sezione "Sostituzione dell'olio o del grasso liquido"). Il livello dell'olio o del grasso liquido inserito nella vasca deve essere ricompreso tra le marcature "MIN" e "MAX". La capacità massima del prodotto è di 2,5 litri.

ATTENZIONE:

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

5. Collocare il cestello vuoto nella friggitrice.
6. Richiudere quindi il coperchio.



- Fare scorrere verso il basso il tasto di blocco (3) presente nell'impugnatura e abbassare l'impugnatura del cestello in sede (vedere la fig. 3). Il cestello verrà abbassato nella vasca.

FUNZIONAMENTO - Frittura del cibo

- Inserire la spina (13) nella presa di corrente e mettere in funzione la friggitrice agendo sull'apposito interruttore di accensione/spengimento (6). La spia luminosa (4) di verrà attivata per indicare che la friggitrice è in funzione.
- Ruotare la manopola di regolazione della temperatura (6) sul valore desiderato. La spia luminosa rossa (5) verrà attivata per indicare che il grasso liquido o l'olio non hanno ancora raggiunto la temperatura desiderata.

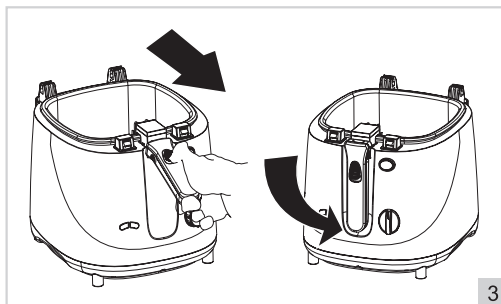
ATTENZIONE:

- Assicurarsi di asciugare il vostro cibo, prima di friggere si.
- 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 per informazioni indicative sulla temperatura e sui tempi di preparazione dei cibi.

Tabella 1.

Cibi	Temperatura	Tempo di frittura raccomandato
Patatine fritte fresche	190°C	12-15 minuti
Patatine fritte surgelate	Vedere le indicazioni del produttore	Vedere le indicazioni del produttore
Scampi (impanati)	170°C	6-7 minuti
Crocchette di pollo	190°C	7-8 minuti
Filetto di pesce (impanato o in pastella)	170°C	6-8 minuti
Anelli di cipolla	170°C	4 - 5 minuti

- Quando l'olio o il grasso avranno raggiunto la temperatura desiderata, la spia luminosa rossa verrà disattivata.
- Portare l'impugnatura (2) del cestello in posizione orizzontale fino al suo completo bloccaggio (vedere la fig. 2). Quando si alza l'impugnatura, il cestello viene sollevato dalla vasca. Lasciare sgocciolare il cestello per qualche istante (senza aprire il coperchio).
- Premere il tasto di apertura del coperchio (12) per aprire il coperchio (7) ed estrarre il cestello dalla friggitrice.
- Riempire il cestello con la quantità di cibo desiderata. Non collocare una quantità eccessiva di cibo nel cestello (max 700gr).
- Ricollocare quindi il cestello nella friggitrice. Lasciare l'impugnatura del cestello in posizione orizzontale.
- Richiudere quindi il coperchio.
- Fare scorrere verso il basso il tasto di blocco (3) presente nell'impugnatura e abbassare l'impugnatura del cestello in sede. Il cestello verrà immerso nell'olio (vedere la fig. 3).



Consiglio: Utilizzare un contaminuti da cucina per l'impostazione del tempo di cottura desiderato.

- Una volta terminate le operazioni di frittura, sollevare l'impugnatura per alzare il cestello dalla vasca. Lasciare sgocciolare il cestello per qualche istante (senza aprire il coperchio).
- Premere il tasto di apertura del coperchio.
- Estrarre il cestello dalla friggitrice e disporre i cibi su un piatto adagiandoli preferibilmente su un pezzo di carta da cucina in modo tale che il grasso liquido in eccesso possa essere assorbito.
- La friggitrice mantiene l'olio alla temperatura impostata per consentire anche successivamente l'esecuzione di un nuovo ciclo di frittura. A tale scopo, ripetere le istruzioni riportate dal punto 2 al punto 12 compresi.

ATTENZIONE:

- Assicurarsi di spegnere sempre la friggitrice se non si intende eseguire alcuna frittura per un lasso di tempo prolungato.
14. Una volta terminate le operazioni di frittura, spegnere la friggitrice agendo sull'apposito interruttore e disinserire la spina dalla presa di corrente.
 15. Lasciare raffreddare completamente la friggitrice
 16. Pulire la parte esterna del corpo dell'apparecchio e riporre quindi la friggitrice.

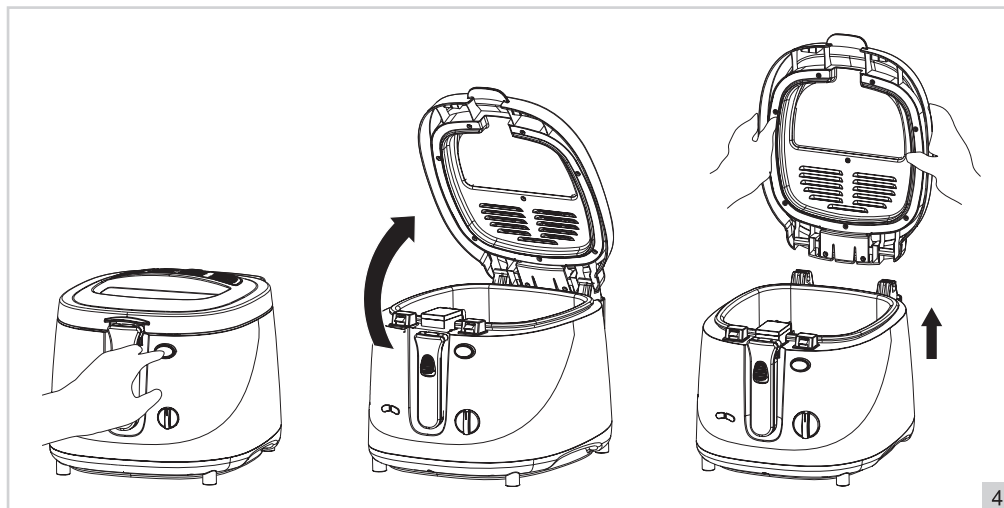
FUNZIONAMENTO - Suggerimenti e indicazioni

- Assicurarsi che i prodotti siano bene asciutti prima di prepararli. I prodotti umidi o bagnati possono provocare improvvisi schizzi di olio o grasso liquido bollente.
- Assicurarsi di eliminare nel modo più accurato possibile il ghiaccio dai cibi surgelati, in modo tale da evitare eventuali schizzi.
- 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.
- Alcuni cibi devono essere immersi in una leggera quantità di pastella o di pangrattato prima di essere fritti. È possibile preparare facilmente da soli del pangrattato sbriciolando del pane tostato o delle fette biscottate.
- Filtrare l'olio o il grasso liquido regolarmente per rimuovere eventuali briciole e residui di cibo.
- Usare la massima cautela nel riempire e nello svuotare la friggitrice/il set per fonduta 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 liquido o di olio bollente.

PULIZIA E MANUTENZIONE - Pulizia dei componenti del prodotto

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

1. Spegnere la friggitrice agendo sull'apposito interruttore, disinserire la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare completamente l'apparecchio.
2. Rimuovere il coperchio staccandolo dalla friggitrice con un movimento verticale (vedere la fig. 4).



4

3. Estrarre il cestello dalla friggitrice.
4. Estrarre i filtri dal coperchio (vedere la sezione "Sostituzione dei filtri"), lavare coperchio e il cestello in acqua calda e detergente per stoviglie (oppure in lavastoviglie) e provvedere quindi ad asciugarli a fondo.
5. Raccogliere l'olio o il grasso liquido 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. Asciugare la parte interna della friggitrice servendosi di carta da cucina e pulire la friggitrice utilizzando un panno umido e una piccola quantità di detergente per stoviglie.
7. Pulire il corpo dell'apparecchio con un panno umido e una piccola quantità di detersivo per piatti. Asciugare a fondo il corpo dell'apparecchio.
8. Ricollocare gli elementi tolti all'interno della friggitrice.
9. Riporre quindi la friggitrice.
10. Riempire la friggitrice di olio o grasso liquido soltanto al prossimo utilizzo dell'elettrodomestico.

ATTENZIONE:

- 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 eseguire la pulizia.
- Non immergere mai l'unità di base in acqua o in altri liquidi e non posizionarla sotto acqua corrente.
- L'apparecchio non sono adatti al lavaggio in lavastoviglie.

PULIZIA E MANUTENZIONE - Sostituzione dell'olio o del grasso liquido

La qualità dell'olio o del grasso liquido si deteriora a ogni uso della friggitrice. Sostituire pertanto l'olio e il grasso liquido regolarmente. L'eventuale aggiunta d'olio o grasso liquido non comporta un miglioramento della sua qualità. Utilizzare esclusivamente olio o grasso liquido di buona qualità.

ATTENZIONE:

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

Sostituire l'olio o il grasso liquido 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 del filtro

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

1. Premere la linguetta presente sulla parte superiore del coperchio e rimuovere la griglia di ventilazione.
2. Estrarre i filtri dal loro alloggiamento.
3. Inserire filtri nuovi nell'alloggiamento (avendo cura di inserire in sopra il filtro nero).
4. Ricollocare la griglia di ventilazione.

DISPOSIZIONI DI GARANZIA

In base alle seguenti condizioni, Bestron garantisce questo apparecchio per la durata di 60 mesi dalla data di acquisto contro i guasti causati da difetti di fabbricazione e/o del materiale.

1. Durante il periodo di garanzia non verranno addebitati costi di manodopera e per i materiali necessari.
2. La riparazione effettuata in garanzia non prolunga il periodo di garanzia.
3. Al momento della sostituzione, le parti difettose o gli stessi apparecchi guasti, torneranno automaticamente a essere proprietà di Bestron.
4. La garanzia è valida solo per l'acquirente originale e non è trasferibile.
5. La garanzia non è valida in caso di danni causati da:
 - Incidenti ed infortuni
 - Uso improprio
 - Usura
 - Negligenza
 - Installazione errata
 - Collegamento a una tensione di rete diversa da quella indicata sulla targhetta di identificazione del dispositivo
 - Modifiche non autorizzate
 - Riparazioni effettuate da terzi non qualificati
 - Utilizzo in violazione delle norme giuridiche, tecniche o di sicurezza applicabili
 - Trasporto incauto senza idoneo imballaggio o altre protezioni
6. Non sono ammesse richieste di risarcimento in garanzia in caso di:
 - Danni subiti durante il trasporto
 - Rimozione o modifica del numero di serie del dispositivo
7. Quanto segue è escluso dalla garanzia:
 - Cavi
 - Lampade
 - Parti in vetro
 - Filtri
8. La garanzia non dà diritto ad alcun risarcimento per danni diversi dalla sostituzione o dalla riparazione delle parti difettose. Bestron non può essere in nessun caso ritenuta responsabile per danni conseguenziali o altre conseguenze derivanti da o in relazione alle apparecchiature da essa fornite.
9. I reclami in garanzia possono essere inoltrati solo al vostro rivenditore/rivenditore web o direttamente al servizio assistenza Bestron. Non limitarsi a inviare un oggetto senza preavviso. Il pacchetto può essere rifiutato e gli eventuali costi saranno a carico del mittente. In primo luogo, contattateci per ricevere le istruzioni su come imballare e spedire il dispositivo. Qualsiasi reclamo in garanzia deve essere accompagnato dalla prova di acquisto.

SERVIZIO ASSISTENZA

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



LEA LAS INSTRUCCIONES DE USO CON DETENIMIENTO!

Esta freidora sólo es adecuada para uso con aceite o grasa líquida y no con grasa sólida. Utilizar grasa sólida conlleva el riesgo de trampas de agua en la grasa que hará que se salpican violentamente cuando calienta.

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

- **Nunca use el aparato exterior**
- **No utilice nunca el aparato en habitaciones húmedas (como vertientes, baños, etc.)**
- **Nunca utilizar grasas sólidas (bloques)**
- **Solamente utilice aceite o grasas líquidas especialmente adecuadas para freír**
- **Retire el hielo de los alimentos congelados**
- **Alimentos debidamente secos antes de freírlas**



**ALGUNAS PARTES DEL APARATO PEUDEN CALENTARSE,
NO LAS TOQUE, PARA EVITAR QUEMADURAS.**

COMPLIMENTI!

Congratulazioni per l'acquisto di questo prodotto Bestron. Nelle presenti istruzioni per l'uso viene spiegato il funzionamento e l'impiego dell'apparecchio. Pertanto, prima di utilizzarlo, leggerle attentamente. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente come di seguito descritto. Conservare queste istruzioni in luogo sicuro.

In caso di guasto:

Nel caso indesiderato in cui l'unità dovesse guastarsi, non tentare mai di ripararla da soli. Far sempre eseguire le riparazioni da un tecnico qualificato.

Utilizzo da parte dei bambini:

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con scarsa esperienza e conoscenza, ma esclusivamente sotto la supervisione di un adulto o se hanno ricevuto tutte le istruzioni necessarie per l'utilizzo sicuro dell'apparecchio e ne hanno compreso i possibili pericoli.
- Pulizia e manutenzione non devono essere effettuate dai bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e sotto la supervisione di un adulto.
- Mantenere l'unità e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- I bambini devono essere costantemente sorvegliati per assicurarsi che non giochino con il dispositivo.

COSA È NECESSARIO SAPERE SUI DISPOSITIVI ELETTRICI

- Prima di utilizzare un dispositivo elettrico, assicurarsi che la tensione di rete corrisponda alla tensione di rete indicata sulla sua targhetta d'identificazione.
- Assicurarsi che la presa elettrica a cui si intende collegare un dispositivo elettrico sia collegata a terra.
- Collocare sempre gli apparecchi elettrici su una superficie stabile e piana, in modo che non possano cadere.
- Alcune parti di un dispositivo elettrico possono riscaldarsi o, a volte, surriscaldarsi. Per evitare le ustioni, evitare di toccarle.
- Quando si tocca un apparecchio elettrico, un cavo o una spina, assicurarsi che le mani siano asciutte.
- Le apparecchiature elettriche devono poter dissipare il calore prodotto al fine di evitare il rischio di incendio. Pertanto, assicurarsi che l'unità sia sufficientemente libera da ingombri e che non possa venire a contatto con materiale combustibile. Non coprire mai gli apparecchi elettrici.

- Evitare il contatto di apparecchi, cavi o spine elettriche con l'acqua.
- Mai immergere apparecchi elettrici, cavi o spine in acqua o in altri liquidi.
- Se gli apparecchi elettrici dovessero cadere in acqua, mai tentare di raccogliarli. Scollegare immediatamente la spina dalla presa elettrica e non riutilizzare l'apparecchio.
- Assicurarsi che gli apparecchi elettrici, i cavi e le spine non entrino in contatto con fonti di calore, come piastre calde o fiamme libere.
- Non lasciare i cavi appesi sopra il bordo del lavandino, del piano di lavoro o del tavolo.
- Quando il dispositivo non è in uso, scollegare sempre il cavo di alimentazione.
- Nello scollegare il cavo di alimentazione dalla spina elettrica, assicurarsi di tirare la spina stessa e non il cavo.
- Controllare regolarmente che il cavo del dispositivo elettrico sia intatto. Non utilizzare l'unità se il cavo risulta essere danneggiato. Se il cavo è danneggiato, per evitare qualsiasi rischio, è necessario che venga sostituito dal produttore, da un servizio di assistenza tecnica o da una persona qualificata.
- L'apparecchio non deve essere azionato da un timer esterno o da un sistema separato dotato di telecomando.

COSA È NECESSARIO SAPERE SU QUESTO DISPOSITIVO

- Fare attenzione quando si utilizza il dispositivo all'aperto.
- Non utilizzare mai l'apparecchio in ambienti umidi.
- Pulire accuratamente l'unità dopo l'uso (vedere la sezione Pulizia e manutenzione).
- Non muovere mai il dispositivo quando è acceso o caldo. Spegnere il dispositivo e aspettare fino a quando non si raffredda prima di muoverlo.
- Non accendere il dispositivo se non contiene la quantità necessaria di olio per friggere o grasso liquido.
- Utilizzare solamente grasso od olio che è adatto per friggere. Non usare margarina o burro standard.
- Quando si riempie il friggitore con olio o grasso liquido assicurarsi che il livello sia tra quello minimo e massimo indicato dai segnali "MIN" e "MAX" nel contenitore interno.
- Assicurarsi che il cibo sia completamente asciutto prima di friggerlo. Prodotti umidi possono causare grandi spruzzi di olio caldo o grasso liquido. Per evitare gli spruzzi rimuovere la quantità maggiore possibile di ghiaccio da cibo gelato.
- Non mettere troppo cibo nel cestello per friggere in una singola volta.
- Non mettere mai cibo nell'unità durante il preriscaldamento.
- Pulire completamente la parte esterna del dispositivo dopo l'uso.

DISPOSIZIONI AMBIENTALI



- Smaltire i materiali di imballaggio, come plastica e scatole di cartone, negli appositi contenitori.
- Al termine della sua vita utile, non smaltire il prodotto come un normale rifiuto domestico, ma conferire presso un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Osservare il relativo simbolo apposto sul prodotto, contenuto nelle istruzioni per l'uso o stampato sull'imballaggio.
- I materiali possono essere riutilizzati come indicato. Con il vostro aiuto per il riutilizzo, l'elaborazione dei materiali o altre forme di riciclaggio di vecchi apparecchi, contribuite in modo importante alla protezione dell'ambiente.
- Chiedete al vostro comune di residenza dove è ubicato il punto di raccolta appropriato.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE

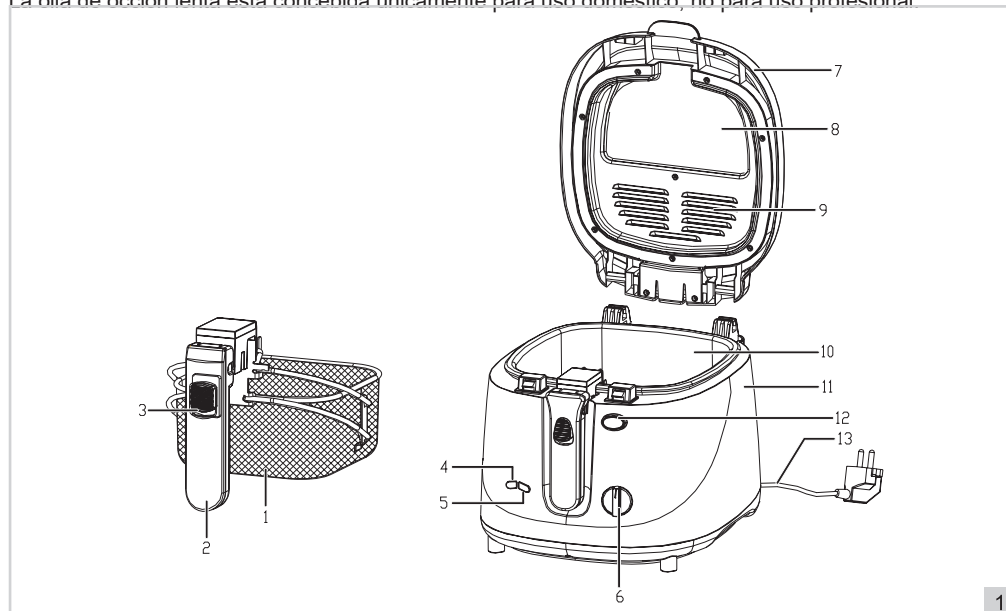
Este producto cumple con los requisitos de las directrices Europeas.



R. Neyman
Control de calidad

FUNCIONAMIENTO - Generalidades

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



1. Cesta
2. Cesta Mango
3. Botón de bloqueo
4. Interruptor de la luz indicadora
5. Indicador de temperatura de la luz
6. Encendido / apagado de mando con control de temperatura

7. Cubra
8. Ventana
9. Rejilla de ventilación
10. Bañera
11. Cuerpo de luminaria
12. Tapa de apertura Botón
13. Enchufe del cable y

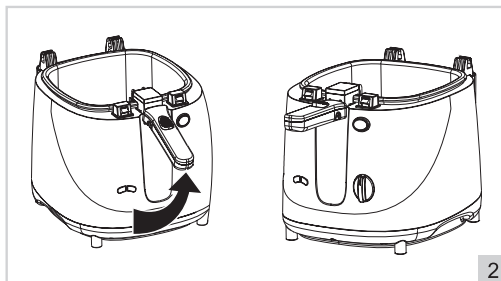
FUNCIONAMIENTO - Uso por primera vez

1. Pulse el botón para abrir la tapa (12). La tapa se abre automáticamente hacia arriba.
2. Levante la empuñadura (2) y colóquela en posición horizontal hasta que se bloquee (ver Figura 2). Saque el cestillo (1) de la cubeta (10).
3. Limpie la parte interna y externa de la carcasa (11), la tapa (7) y el cestillo y vuelva a armar el aparato (véase el capítulo 'Limpieza y mantenimiento').
4. Llene la sartén con aceite o grasa líquida (véase Sustitución de aceite o grasa líquida). El nivel del aceite o de la grasa debe estar entre las marcas 'MIN' y 'MAX' indicadas en la cubeta. La cantidad máxima es 2,5 litros.

ATENCIÓN:

- No use grasa sólida (bloques).
- Sólo utilice aceite o grasas líquidas especialmente adecuadas para freír.

5. Coloque el cestillo vacío en la cubeta de la freidora.
6. Cierre la tapa.
7. Pulse el botón de bloqueo (3) de la empuñadura y dóblela hacia abajo (ver Figura 3). El cestillo se hundirá en la cubeta.



FUNCIONAMIENTO - Freír

1. Introduzca el enchufe (13) en la toma de pared y encienda la freidora mediante el interruptor de encendido/apagado (6). El piloto indicadores (4) encenderá para indicar que la freidora está encendida.
2. Coloque el regulador de temperatura (6) en la posición deseada. El piloto indicadores de temperatura (rojo) (5) se encenderá indicando que el aceite o la grasa líquida aún no han alcanzado la temperatura deseada.

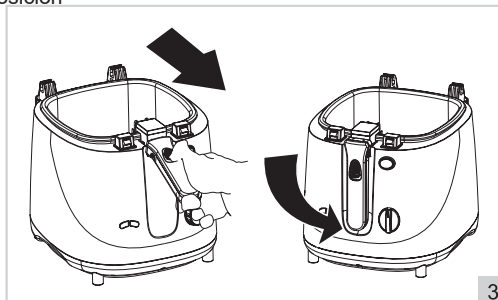
ATENCIÓN:

- Asegúrese de secar tu comida, antes de freírlos.
- 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 para conocer las temperaturas y los tiempos de freído.

Tabla 1.

Alimentos	Temperatura	Tiempo recomendado
Patatas fritas frescas	190°C	8 - 10 minutos
Patatas fritas congeladas	Instrucciones del fabricante	Instrucciones del fabricante
Langostinos (rebozados)	170°C	3 - 5 minutos
Nuggets de pollo	190°C	6 - 8 minutos
Filetes de pescado (rebozados)	170°C	10 - 15 minutos
Anillos de cebolla	150°C	3 - 5 minutos

3. Cuando el aceite o la grasa alcanza la temperatura deseada, el testigo indicador de temperatura (rojo) se apaga.
4. Levante la empuñadura (2) y colóquela en posición horizontal hasta que se bloquee (ver Figura 2). Al levantar la empuñadura se levanta también el cestillo (1). Deje escurrir un poco el cestillo (con la tapa cerrada).
5. Pulse el botón (12) para abrir la tapa (7) y saque el cestillo de la freidora.
6. Vierta en el cestillo los alimentos que desea preparar. No sobrellene el cestillo de alimentos (max 700gr).
7. Coloque el cestillo en la cubeta de la freidora. Mantenga la empuñadura en posición horizontal.
8. Cierre la tapa.
9. Pulse el botón de bloqueo (3) de la empuñadura y dóblela hacia abajo. El cestillo se hundirá en el aceite (ver Figura 3).



Consejo: Use un reloj de cocina para ajustar el tiempo de freído deseado.

10. Cuando haya terminado de freír, levante la empuñadura; el cestillo también se levantará. Deje escurrir un poco el cestillo (con la tapa cerrada).
11. Oprima el botón para abrir la tapa.
12. Saque el cestillo de la freidora y coloque los alimentos en un plato, preferiblemente sobre un trozo de papel de cocina para que éste pueda absorber el exceso de grasa líquida.
13. La freidora mantiene el aceite a la temperatura ajustada para que usted pueda volver a freír alimentos después de un tiempo. Para hacerlo repita los pasos 2 a 12.

ATENCIÓN:

- Si no va a freír alimentos durante largo tiempo, apague la freidora.
14. Cuando haya terminado de freír, apague la freidora mediante el botón correspondiente y retire el enchufe de la toma de alimentación.
 15. Deje enfriar la freidora.
 16. Limpie la parte externa de la carcasa y guarde la freidora.

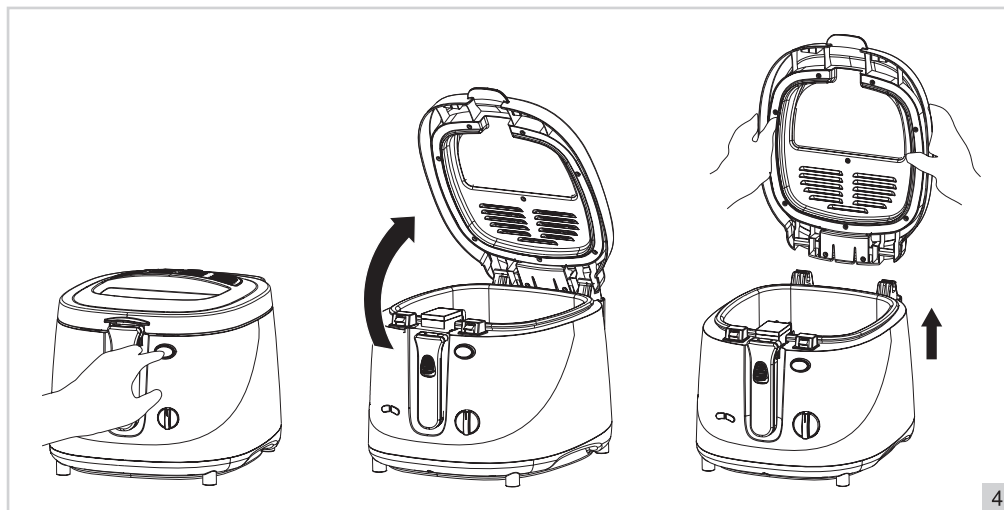
FUNCIONAMIENTO - Instrucciones y consejos

- Procure que los alimentos estén bien secos antes de introducirlos en la freidora. Los productos húmedos pueden hacer que el aceite o la grasa líquida caliente salpique con fuerza.
- Quite el hielo de los productos congelados lo más que pueda. De esta forma se evitan las salpicaduras.
- No fría patatas para hornear en la freidora.
- No deben freírse patatas viejas o patatas que están germinando.
- No sobrellene el cestillo de alimentos.
- Algunos alimentos deben ser rebozados antes de freírlos. Para tal efecto puede desmigajar una rebanada de pan tostado o unas tostadas.
- Se debe filtrar el aceite o la grasa líquida 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 líquida o aceite caliente pueden causar quemaduras.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

1. Apague la freidora mediante el interruptor correspondiente, retire el enchufe de la toma de alimentación y deje enfriar la freidora completamente.
2. Retire la tapa de la freidora tirando de ella hacia arriba (ver Figura 4)



3. Saque el cestillo de la cubeta.
4. Retire los filtros de la tapa (Ver 'Sustitución de filtros'). Limpie la tapa y el cestillo con agua caliente y detergente líquido o lávela en el lavaplatos eléctrico y séquela bien.
5. Vierta el aceite o la grasa líquida en un recipiente. El aceite o la grasa líquida de la freidora deben llevarse de preferencia al servicio de residuos de la municipalidad. Estos residuos pueden reutilizarse para otros fines.
6. Seque la cubeta con papel de cocina y limpie la parte interior con un paño húmedo y un poco de jabón líquido.
7. Limpie la carcasa con un paño húmedo y un poco de detergente líquido. A continuación, seque bien la carcasa.
8. Vuelva a armar el aparato.
9. Guarde la freidora.
10. Vuelva a llenar la freidora con aceite o grasa líquida cuando vaya a utilizarla de nuevo.

ATENCIÓN:

- 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 base en agua ni en ningún otro líquido, ni la sostenga debajo del chorro de agua del grifo.
- Ni el aparato es aptos para el lavaplatos eléctrico.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO - Sustitución de aceite o grasa líquida

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

ATENCIÓN:

- No use grasa sólida (bloques).
- Sólo utilice aceite o grasas líquidas especialmente adecuadas para freír.

Sustituya el aceite o la grasa líquida cuando;

- se oscurezca su color,
- se ponga de consistencia gruesa,
- se produzcan pequeñas burbujas que desaparecen lentamente; la grasa líquida 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 filtro

El filtro extraíble está 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. Presione la pestaña que viene en la parte superior de la tapa de ventilación y retire la tapa.
2. Saque el filtro.
3. Coloque nuevo filtro (el filtro negro va arriba).
4. Coloque la tapa de ventilación.

CONDICIONES DE GARANTÍA

Bestron ofrece 60 meses de garantía después de la fecha de compra de este equipo. La garantía cubre las averías por errores de fabricación y/o material y se atiene a las siguientes condiciones.

1. La garantía no cubre ningún gasto por mano de obra ni material.
2. La reparación que se realice durante el plazo de la garantía no implica una prórroga de dicho plazo.
3. Cualquier pieza defectuosa o aparatos averiados y devueltos se convierten automáticamente en propiedad de Bestron.
4. La garantía es únicamente válida para el primer comprador y no es transferible.
5. La garantía no cubre los daños por:
 - Accidentes
 - Uso equivocado
 - Desgaste
 - Descuido
 - Mala instalación
 - Conexión a otra tensión que la que se especifica en la placa de modelo.
 - Modificación no autorizada
 - Reparaciones realizadas por terceros no cualificados
 - Uso incumpliendo las normas vigentes legales, técnicas y de seguridad.
 - Descuidos en el transporte, sin embalaje adecuado o sin otra protección
6. No se puede reclamar la garantía en el caso de:
 - Daños durante el transporte
 - Quitar o modificar el número de serie del aparato.
7. La garantía no cubre:
 - Los cables
 - Las bombillas
 - Las piezas de cristal
 - Los filtros
8. La garantía no le concede el derecho a una compensación por un posible daño, aparte de sustituir o reparar las piezas defectuosas. Bestron no puede hacerse responsable de cualquier posible daño o de cualquier tipo de consecuencia que surgieran o estuvieran relacionadas con el aparato entregado.
9. Solo puede reclamar la garantía a su empresa de venta (en línea) o directamente al Servicio de atención Bestron. Sin embargo, no nos envíe ninguna pieza sin preguntar antes. Puede que rechacemos el paquete y esto podría suponer unos gastos para usted. Póngase primero en contacto con nosotros para que le expliquemos cómo tiene que embalar el aparato y mandárnoslo. Cualquier reclamación sobre la garantía debe ir acompañada de una prueba de compra.

SERVICIO DE ATENCIÓN

Si hubiera una avería inesperada, póngase en contacto con el servicio de atención BESTRON: www.bestron.com/service







v200305-01



NEED HELP? CHAT WITH US!
WHATSAPP CUSTOMER SERVICE



BESTRON.COM/WHATSAPP