

Manual de Instruções

Best Fryer



KDF-562-3

BEST[®]
você vivendo melhor

Introdução



Agradecemos por adquirir a Best Fryer, mais um excelente produto com a tecnologia, qualidade, desempenho e garantia da Best Comercial Importadora Ltda.

Você escolheu um produto projetado para proporcionar mais praticidade, economia e bem estar no seu dia-a-dia, além de contar com um novo design e uma série de vantagens que só os produtos Best podem oferecer.

A Best Fryer possui um altíssimo padrão de eficiência e qualidade. O mecanismo de funcionamento se baseia na movimentação do ar quente por uma turbina e aquecimento do mesmo através de uma resistência, os quais possibilitam o preparo dos alimentos sem fumaça, sem cheiro, sem óleo e com uma praticidade superior.

Antes de utilizar sua Best Fryer, leia atentamente as instruções subsequentes. Sua segurança pessoal e o bom funcionamento deste eletroportátil dependem inquestionavelmente das instruções aqui prescritas.

Por favor, guarde este manual de instruções.

Índice



2	Introdução
4	Alerta de Segurança
6	Sua Best Fryer
	Especificações 6
	Primeira Utilização 7
	Utilização do aparelho 8
	Importante 10
12	Limpeza e Conservação
13	Solução dos Problemas
14	Certificado de Garantia

Alerta de Segurança



CUIDADO SUPERFÍCIE QUENTE!

Nunca tocar nos elementos de aquecimento (como resistências e vidros), durante ou imediatamente após a utilização do forno.

Para a redução do risco de incêndio, choque elétrico ou ferimento ao utilizar o aparelho, siga as precauções básicas a seguir:

- Esse aparelho foi produzido para fins domésticos, sua utilização comercial acarretará perda da garantia.
- Não use este aparelho para nenhum outro fim, a não ser o descrito neste manual de instruções.
- Antes de ligar plugue-o na tomada, verifique se a tensão elétrica do aparelho é compatível com a da rede local.
- Este aparelho não se destina à utilização por crianças, bem como pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com experiência de manuseio limitada, a menos que tenha recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Sempre posicione o aparelho em superfícies planas, firmes, limpas e secas.
- Não coloque a Best Fryer contra paredes ou outros aparelhos.
- Mantenha pelo menos 10 cm de distância entre as partes de trás, laterais e a parte de cima. Jamais coloque objetos sobre seu aparelho.
- Mantenha o aparelho longe de superfícies quentes, de brasas ou fogo.
- Não utilize o aparelho próximo a torneiras, chuveiros, piscinas ou qualquer área externa.
- Não utilize de extensões elétricas para aumentar o cabo elétrico de alimentação.
- Não permita que o cabo elétrico repouse sobre superfícies quentes.
- Nunca transporte, puxe ou remova seu aparelho da tomada puxando-o pelo cabo elétrico.
- Se o cordão de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

Alerta de Segurança



- Sempre que não estiver fazendo uso do aparelho ou descartar a sua utilização imediata, mesmo que por breves instantes, retire o cabo elétrico da tomada.
- O aparelho libera calor pelas aberturas de saída do ar. Tenha cuidado ao remover a cuba do aparelho.
- Utilize apenas peças ou acessórios dos fabricantes.
- Para evitar-se acidentes, não permita que o cabo elétrico esteja pendendo da borda de mesas, balcões ou superfícies semelhantes.
- Jamais faça o manuseio do aparelho com as mãos molhadas e em hipótese alguma mergulhe-o em água ou outros líquidos.
- As superfícies acessíveis onde o aparelho estiver sendo usado podem sofrer aquecimento por proximidade durante o uso.
- Não coloque o aparelho próximo a materiais inflamáveis, como toalhas de mesa, roupas ou cortinas.
- Este aparelho não foi projetado para o funcionamento através de um temporizador externo ou outros sistemas de controle remoto separados.
- Jamais encha a cuba com óleo, água ou qualquer líquido.
- Não obstrua a passagem da saída do fluxo de ar quente, isso pode acarretar em danificações internas do aparelho.
- Não deixe o aparelho funcionando sem vigilância.
- Aguarde o resfriamento completo do aparelho antes de tocá-lo ou realizar limpezas.
- Recomenda-se o uso de luvas térmicas para o manuseio.
- Jamais permita o contato das mãos nuas com o interior do aparelho no tempo de funcionamento.
- Nunca mexa nos alimentos no interior da cuba com as mãos sem proteção ou com talheres convencionais. Faça uso de utensílios adequados como cabos compridos ou, de preferência, que sejam de madeira.
- Tenha cautela ao abrir a cuba. O calor gerado pelo aparelho poderá ser liberado repentinamente.
- Em hipótese alguma mova ou transporte o aparelho enquanto estiver em funcionamento.



Especificações:

MODELO	KDF-562-3 / KDF-562-3B
VOLTAGEM	220V 60Hz / 127V 60Hz
POTÊNCIA	1400W / 1500W
CAPACIDADE	5 litros



As fotos e figuras são meramente ilustrativas.

A: Cesta	E: Luz indicadora de funcionamento
B: Pegador do cesto	F: Botão de controle de temperatura
C: Bandeja para a cesta	
D: Temporizador (liga/desliga)	



A Best Fryer é fácil e simples de instalar, dispensando assim acompanhamento. No entanto, para uma correta manutenção, utilize o Serviço autorizado Best de Assistência Técnica.

A Best se preocupa com a satisfação completa de seus clientes, e para isso disponibiliza o SAC - Serviço de Atendimento ao Cliente Best.

Primeira Utilização

1. Remova todo o material de embalagem.
2. Remova quaisquer adesivos ou etiquetas do aparelho, além da etiqueta de classificação.
3. Limpe bem o cesto e a bandeja de fritura com água quente e um pouco de detergente líquido, sabão usando uma esponja não abrasiva.
Nota: Você também pode limpar essas peças na lava-louças.
4. Limpe o interior e o exterior do aparelho com um pano úmido.

Preparando para o uso

1. Coloque o aparelho sobre uma superfície estável, horizontal e nivelada que também seja resistente ao calor.
2. Coloque o cesto na bandeja de fritura corretamente.
3. Puxe o cabo de alimentação para fora do compartimento de arrumação do cabo na parte de trás do aparelho.
Não encha a bandeja de fritura com óleo ou qualquer outro líquido. Não coloque nada em cima do aparelho. Isso interrompe o fluxo de ar e afeta o resultado da fritura.



Utilização do Aparelho

1. Conecte o aparelho em uma tomada elétrica.
2. Recomenda-se fazer o pré-aquecimento do aparelho antes de iniciar o preparo dos alimentos.
3. Para fazer o aquecimento, gire o botão do temporizador para 5 minutos e o botão de temperatura a 200°C. A lâmpada piloto acenderá indicando o funcionamento do produto. A luz ficará acesa durante o pré-aquecimento. Quando o aparelho atingir a temperatura ideal para receber alimentos, a mesma irá apagar. Pré-aquecimento leva em torno de 4 a 6 minutos. Caso a luz desligue antes, significa que o aparelho já está pré-aquecido e você pode iniciar o preparo do alimento.

Nota: Durante o processo de cozimento com ar quente, a luz indicadora de aquecimento acenderá e apagará algumas vezes. Isso significa que o elemento de aquecimento é ligado e desligado para manter a temperatura definida.

4. Em uma superfície plana, segure a alça da cesta e remova-a para inserir os alimentos no interior.
5. Coloque a cesta no compartimento interno do aparelho e certifique-se de fechar bem.
6. Gire o botão de controle de temperatura até o ponto desejado. Consulte a tabela de Tempo e Temperatura na sequência.
7. Para que o aparelho inicie o funcionamento, gire o botão do temporizador até o ponto desejado.


Dica: É recomendável que verifique-se o processo do preparo do alimento na metade do tempo do preparo. Retire a cesta e balance-a para que os alimentos não fiquem aderidos ao fundo da cesta. É indicado virá-los para que o resultado final seja uniforme. Recoloque a cesta no aparelho, sempre tendo a certeza de que a mesma está corretamente encaixada.

Atenção: Ao usar, mantenha a alça abaixada e encaixada corretamente. Evite apertar o botão da cesta enquanto estiver manuseando.



8. Quando o temporizador emitir o sinal sonoro, o tempo de preparo estará finalizado. Retire a cesta do aparelho com cuidado e coloque-a sobre uma superfície resistente ao calor.
9. Verifique se os alimentos estão prontos. Caso não estejam, recoloque a cesta no aparelho e ajuste o temporizador com alguns minutos extras.

Sugestões de Tempo

	Qtde. Máx/Mín (gramas)	Tempo (minutos)	Temperatura (graus °C)	Adição aux. (colher)
Batata frita congelada	300g - 700g	12min - 20min	200°C	-
Batatas fritas caseiras	300g - 800g	18min - 30min	180°C	Adc 1/2 colher de óleo
Batata palito caseira	300g - 800g	18min - 22min	180°C	Adc 1/2 colher de óleo
Batata palito caseira	300g - 750g	12min - 18min	200°C	Adc 1/2 colher de óleo
Gratinado de batata	500g	18min - 22min	180°C	-
Bife	100g - 500g	8min - 22min	180°C	-
Costela de porco	100g - 500g	10min - 14min	180°C	-
Hambúrguer	100g - 500g	7min - 14min	180°C	Use pronto para forno
Peito de frango	100g - 500g	10min - 15min	180°C	-
Frango congelado	100g - 500g	6min - 10min	200°C	Use pronto para forno
Peixe congelado	100g - 400g	6min - 10min	200°C	-
Pão de queijo congelado	100g - 400g	10min	200°C	Use pronto para forno
Cupcake	5 unidades	10min - 12min	200°C	-



Importante

- As sugestões de tempo são para porções de 100 a 200g.
- Recomenda-se a secagem dos alimentos congelados com papel toalha para que os possíveis cristais de gelo não interfiram na textura do alimento.
- Os alimentos com pedaços ou porções maiores demoram mais tempo para serem preparados do que o menores.
- Para resultados mais eficazes, coloque porções menores na cesta ou cubra o fundo com apenas uma camada de alimento.
- Produtos congelados prontos para o preparo apresentam melhor resultado. Alimentos caseiros podem apresentar menos crocância e ficar mais claros.
- É recomendável que se balance o cesto para que os alimentos não fiquem grudados no fundo.
- Ao preparar batatas frescas, deve-se secá-las com um papel toalha e dar uma pincelada com óleo ou azeite para uma crocância maior.
- Todos os petiscos preparados no forno podem ser preparados neste aparelho.
- Massas pré-cozidas são melhores para preparar petiscos fechados mais facilmente, pois demora menos tempo para ser preparada do que a massa caseira convencional.
- Se preferir, também pode-se usá-la no preparo de pratos mais complexos com a utilização de uma forma ou refratário que caiba na cesta, forminhas de empada ou muffins de alumínio ou silicone. Mesmo alimentos com molhos ou caldos e pequenos refogados podem ser preparados neste aparelho.
- Considere a utilização de papel alumínio ou papel manteiga no fundo da cesta para o preparo de bolos, biscoitos, cookies, muffins, cupcakes, etc. O cobrimento do fundo da cesta pode resultar numa baixa de desempenho pela redução do fluxo do ar quente. Para retardar esta situação, aumente o tempo do preparo.
- Berinjelas, pimentões, cebolas, abobrinhas, espigas de milho e pimentas são legumes que podem ser preparadas no aparelho.
- Não se recomenda o preparo de cenouras, brócolis, vagens e outras verduras, ou que possuam quantidades de água na composição.



- Carnes bovina, suína, frangos e peixes que podem ser grelhados apresentam um resultado satisfatório de preparo.
- Carnes empanadas, como nuggets, são excelentes para o preparo.
- Ao preparar pastéis, é recomendável que se coloque apenas uma camada no fundo do cesto, pincele com óleo ou azeite para garantir uma crocância e vire-os na metade do tempo.
- Alimentos congelados demoram mais tempo para serem preparados, no entanto, o resultado final é o mesmo.
- Apenas adicione sal no final do preparo do alimento para o mesmo adquirir mais maciez.

Nota: Os Tempos são apenas sugeridos e podem sofrer interferência da temperatura externa, temperatura do alimento, do tamanho dos pedaços/partes dos alimentos e quantidade de água que o alimento possui.



Atenção: A bandeja de fritura, cesta e o interior do aparelho têm um revestimento antiaderente. Não use de forma alguma talheres, utensílios de cozinha para raspar o fundo na intenção de limpar ou utilizar materiais de limpeza abrasivos.

1. Retire o cabo elétrico de alimentação da tomada e espere o aparelho resfriar-se por completo.

Nota: Retire a cuba, colocando-a em uma superfície segura, para que o calor do aparelho possa se esvaír mais facilmente.

2. Limpe a parte externa do aparelho com um pano úmido.

3. Limpe a cuba, cesto e bandeja do aparelho com água quente, sabão e uma esponja não abrasiva. Pode-se utilizar líquidos desengordurantes.

Sugestão: Se a sujeira estiver grudada no fundo do cesto ou cuba, retire de dentro do aparelho e encha-a com água quente e adicione detergente líquido, deixando de molho por aproximadamente 10 minutos.

4. Limpe o interior do aparelho com água quente e uma esponja não abrasiva.

5. Limpe o elemento de aquecimento com uma escova de limpeza para remover os resíduos restantes de sujeira.

Observação: A limpeza regular do aparelho conforme indicado anteriormente, preserva a integridade do mesmo. O acúmulo de poeira de ar é, normalmente, a causa de aquecimento excessivo.



Problema	Possível causa	Solução
O aparelho não está funcionando	O cabo de alimentação não está ligado à corrente	Certifique-se da integridade da rede local e conecte o cabo em uma tomada
O aparelho não inicia o preparo	Você não definiu o temporizador	Gire o temporizador para o tempo de preparação necessário
Os ingredientes preparados não ficaram prontos	Excesso na quantidade de itens dentro da cesta	Pequenas quantidades de itens na cesta são fritos mais uniformemente
O alimento não está suficientemente preparado	A temperatura de preparo definida é insuficiente	Gire o botão de temperatura no ponto desejado. Consulte a seção "Configurações"
O alimento não está suficientemente preparado	O tempo de preparo definido é insuficiente	Gire o botão temporizador no ponto desejado. Consulte a seção "Configurações"
Os ingredientes são fritos de maneira desigual	Recomenda-se que os ingredientes sejam agitados na metade do tempo da preparação	Itens que ficam por cima, afetam o preparo dos demais. Consulte a seção "Configurações"
A bandeja não desliza ou não encaixa dentro do aparelho	Há excesso de comida na cesta gerando obstrução	Não preencha a cesta além do valor da tabela apresentada anteriormente
A cesta não encaixa corretamente	A cesta não está sendo encaixada da forma certa ou está sendo obstruída	Empurre com cuidado a cesta dentro da cuba até ouvir um clique
Fumaça do aparelho	Você está preparando ingredientes gordurosos	A temperatura deve ser controlada para estar abaixo de 180° ao fritar esses alimentos

1. Este produto é garantido pelo fabricante importado Best Comercial Importadora Ltda, pelo prazo de 12 meses, a contar da data da emissão da nota fiscal e quando comprova a existência de defeitos de material ou fabricação.

Nota: Os 3 primeiros meses são da garantia legal. Os 9 meses subsequentes são a garantia especial complementar, concedida pela Best Comercial Importadora Ltda.

2. Necessitando utilizar da assistência técnica, constado o defeito, o consumidor deverá apresentar a nota fiscal para assim procurar o assistente técnico autorizado mais próximo ou entrar em contato com a fábrica.

3. Durante o prazo da garantia, as partes, peças e componentes que apresentem eventuais defeitos, serão devidamente substituídas de maneira gratuita, bem como a mão de obra, correndo por conta do proprietário de frete e seguro decorrentes da remoção do produto do conserto.

4. Esta garantia perderá totalmente a validade se:

- O produto não for utilizado única e exclusivamente no âmbito doméstico.
- Se não forem cumpridas as instruções de uso e preservação da integridade do aparelho.
- O aparelho sofrer alterações por terceiros, não autorizados pelo fabricante.
- Se as etiquetas de identificação forem rasuradas ou removidas.
- O produto estiver conectado a uma extensão elétrica não condizente com a recomendada.
- Se qualquer peça ou componente agregado ao produto não seja de procedência original ou adaptação.

5. A garantia não cobre:

- Despesas e danos ocorridos ou substituição de peças durante o transporte para o conserto ou em decorrência, isto é, riscos, amassados ou quebra, de instalação do produto ou quando não houver defeito para consertar.

- Exposição a intempéries como chuva, sol, umidade, vento e até mesmo maresia.

6. O fabricante não autoriza, em hipótese alguma, que uma entidade terceira ou pessoa assuma em seu nome qualquer outra responsabilidade relativa a garantia de seus produtos além das que estão aqui explícitas.

7. A Best Comercial Importadora Ltda, reserva-se ao direito de, a qualquer tempo, revisar alterar ou descontinuar os aparelhos Best. Isso inclui também as condições aqui descritas, sem que isso incorra em qualquer responsabilidade ou obrigação para a assistência técnica.

Para encontrar a relação dos postos pelo telefone:

(49) 3664-3131

Nosso horário de atendimento comercial:

De segunda à Sexta

Na manhã das 7:30 às 11:48

À tarde das 13:30 às 18:00

Acesse nosso site, tire dúvidas, sugira ou faça uma reclamação:

www.best.ind.br

Siga nosso Instagram e confira todas as novidades:

best.brasil


você vivendo melhor

BEST COMERCIAL IMPORTADORA LTDA
CNPJ 09.104.629/0001-56



049 3664 3131



Av. Dr. Orlando Valério Zawadzki,
230, Cívemara, Maravilha - SC,
Brasil, CEP - 89874-000



BEST@BEST.IND.BR
sac@best.ind.br



www.best.ind.br