

DOMO



DO510FR

Handleiding	Deli-Fryer
Mode d'emploi	Deli-Fryer
Gebrauchsanleitung	Deli-Fryer
Instruction booklet	Deli-Fryer
Manual de instrucciones	Deli-Fryer
Návod k použití	Horkovzdušná fritéza Deli-Fryer
Návod na použitie	Teplovzdušná fritéza Deli-Fryer



Lees aandachtig alle instructies - bewaar deze handleiding voor latere raadpleging.
Lisez attentivement les instructions - gardez le mode d'emploi pour utilisation ultérieure.
Lesen Sie genau die Anweisungen - bewahren Sie die Gebrauchsanleitung für spätere
heranziehung.

Read all instructions carefully - save this instruction manual for future reference.
Lea detenidamente todas las instrucciones - Conserve este manual para futura referencia.

Před použitím si důkladně přečtěte tento manuál - manuál si uschovejte i pro případ
budoucího nahlédnutí.

Pred použitím si dôkladne prečítajte tento manuál - manuál si uschovajte aj pre prípad
budúceho nahliadnutie.

NL	Nederlands	3
FR	Français	11
DE	Deutsch	19
EN	English	27
ES	Espagnol	35
CZ	Čeština	43
SK	Slovenčina	51

Geachte klant,

Al onze producten ondergaan steeds een strenge kwaliteitscontrole, alvorens ze aan je worden aangeboden. Mocht je desondanks toch nog problemen hebben met jouw toestel, dan betreuren wij dit ten zeerste. In dat geval verzoeken wij je contact op te nemen met onze klantendienst.

Onze medewerkers zullen je met plezier verder helpen.



+32 14 21 71 91



info@linea2000.be

Maandag – Donderdag : 8.30u – 12.00u en van 13.00u – 17.00u

Vrijdag : 8.30u – 12.00u en van 13.00u – 16.30u

Dit apparaat heeft een garantietermijn van 2 jaar vanaf de datum van aankoop. Gedurende de garantieperiode zal de distributeur volledige verantwoording op zich nemen voor gebreken die aanwijsbaar berusten op materiaal- of constructiefouten. Wanneer dergelijke gebreken voorkomen, zal het apparaat, indien nodig, vervangen of gerepareerd worden. De garantieperiode van 2 jaar zal op dit moment niet terug beginnen, maar loopt verder tot 2 jaar na de aankoop van het toestel. De garantie wordt verleend op basis van het kassaticket. Indien je apparaat defect is binnen de garantietermijn van 2 jaar, dan mag je het toestel samen met het originele kassaticket binnenbrengen in de winkel waar je het toestel hebt aangekocht.

De garantie op accessoires en onderdelen die onderhevig zijn aan slijtage, bedraagt 6 maanden.

De garantie en verantwoordelijkheid/aansprakelijkheid van de leverancier en fabrikant vervallen automatisch in de volgende gevallen:

- Bij het niet naleven van de instructies in deze handleiding.
- Bij verkeerde aansluiting, vb. te hoge elektrische spanning.
- Bij verkeerd, hardhandig of abnormaal gebruik.
- Bij onvoldoende of verkeerd onderhoud.
- Bij herstelling of wijziging van het toestel door de consument of niet gemachtigde derden.
- Bij gebruik van onderdelen of accessoires welke niet worden aanbevolen of geleverd door de leverancier / fabrikant.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Lees alle instructies voor gebruik.
- Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf 16 jaar en ouder, en door personen met een fysieke of sensorische beperking of mensen met een beperkte mentale capaciteit of gebrek aan ervaring of kennis, op voorwaarde dat deze personen toezicht krijgen of instructies hebben gekregen over het gebruik van het toestel op een veilige manier en dat ze ook de gevaren kennen bij het gebruik van het toestel.
- Kinderen mogen niet met het toestel spelen.
- Onderhoud en reiniging van het toestel mogen niet gebeuren door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 16 jaar en toezicht krijgen. Hou het toestel en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 16 jaar.
- Dit toestel is geschikt om te gebruiken in de huishoudelijke omgeving en in gelijkaardige omgevingen zoals:
 - Keukenhoek voor personeel van winkels, kantoren en andere gelijkaardige professionele omgevingen
 - Boerderijen
 - Hotel- en motelkamers en andere omgevingen met een residentieel karakter
 - Gastenkamers, of gelijkaardige
- Opgelet: het toestel mag niet gebruikt worden met een externe timer of een aparte afstandsbediening.
- Kijk voor gebruik na of het voltage vermeld op het toestel overeenkomt met het voltage van het elektriciteitsnet bij je thuis.
- Laat het snoer niet op een heet oppervlak of over de rand van een tafel of aanrecht hangen.
- Gebruik het toestel nooit wanneer het snoer of de stekker beschadigd is, na een slechte werking van het toestel of wanneer het toestel beschadigd is. Breng het toestel dan naar het dichtsbijzijnde gekwalificeerde service center voor nazicht en reparatie.
- Streng toezicht is noodzakelijk wanneer het toestel door of in de buurt van kinderen gebruikt wordt.
- Het gebruik van accessoires die niet aanbevolen of verkocht worden door de fabrikant, kan brand, elektrische schokken of verwondingen veroorzaken.
- Trek de stekker uit het stopcontact wanneer het toestel niet in gebruik is, vooraleer onderdelen te monteren of demonteren en vooraleer het toestel te reinigen. Zet eerst alle knoppen in de 'uit'-stand en trek de stekker bij de stekker zelf uit het stopcontact. Trek nooit aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te trekken.
- Laat een werkend toestel niet zonder toezicht achter.
- Zet dit toestel nooit op of in de buurt van een gasvuur of elektrisch vuur of op een plaats waar het in contact zou kunnen komen met een warm toestel.
- Gebruik het toestel niet buiten.
- Gebruik het toestel enkel voor het doel waarvoor het bestemd is.

- Gebruik het toestel altijd op een stevig, droog, effen oppervlak.
- Gebruik het toestel alleen voor huishoudelijk gebruik. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor ongelukken die een gevolg zijn van verkeerd gebruik van het toestel, of het niet naleven van de regels zoals ze vermeld zijn in deze handleiding.
- Alle herstellingen, buiten het gewone onderhoud van het toestel, moeten uitgevoerd worden door de fabrikant of zijn dienst na verkoop.
- Dompel het toestel, het elektrisch snoer of de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Zorg ervoor dat kinderen het elektrisch snoer of het toestel niet kunnen aanraken.
- Hou het snoer uit de buurt van scherpe randen en hete onderdelen of andere warmtebronnen.
- Verwijder voor het eerste gebruik alle verpakkingsmaterialen en eventuele promotionele stickers.



Het toestel kan warm worden tijdens het gebruik. Houd het elektrisch snoer weg van hete onderdelen en dek het toestel niet af.

- Sluit het toestel aan op een geaard stopcontact.
- Zorg ervoor dat er geen vloeistof in het toestel kan komen.
- Zorg ervoor dat alle ingrediënten goed in het mandje blijven zitten, zodat ze niet in aanraking komen met de verwarmingselementen.
- Bedek de ventilatie-openingen niet wanneer het toestel in werking is.
- Vul de frituurpan nooit met olie.
- Raak de binnenkant van het toestel niet aan wanneer het in werking is.
- Plaats het toestel niet tegen een muur of tegen andere apparaten. Laat minstens 30 cm ruimte leeg rondom het toestel.
- Zet niets op het toestel.
- Tijdens de werking van het toestel ontsnapt er hete stoom uit de ventilatie-openingen. Hou je handen en gezicht op een veilige afstand. Let ook op voor hete stoom en lucht wanneer je de frituurpan uit de friteuse neemt.
- Trek meteen de stekker uit het stopcontact wanneer je donkere rook uit het toestel ziet komen. Wacht tot de rookontwikkeling is gestopt vooraleer de frituurpan uit het toestel te nemen.
- Zet het toestel op een vlakke, stabiele en hittebestendige ondergrond.
- Laat het toestel minstens 30 minuten afkoelen vooraleer het te verplaatsen of te reinigen.

ONDERDELEN

1. Frituurmandje
2. Frituurpan
3. Handvat
4. Ontgrendelknop mandje
5. Temperatuurindicatielampje: groen
6. Stroomindicatielampje: rood
7. Timer: 30 min./aan-uitknop
8. Temperatuurstelling: 80 - 200° C
9. Ventilatieopeningen



VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en eventuele promotionele stickers.
- Maak de frituurpan en het mandje schoon met warm water, afwasmiddel en een niet-schurende spons. Deze onderdelen kunnen ook schoongemaakt worden in de vaatwasmachine.
- Wrijf de binnen- en buitenkant van het toestel schoon met een zachte doek.
- Let op: er mag geen frituurolie of -vet in de frituurpan gedaan worden.

GEBRUIK

1. Plaats het toestel op een vlakke, stabiele en hittebestendige ondergrond. Zorg ervoor dat er minstens 30 cm lege ruimte is rondom het toestel.
2. Zorg ervoor dat het frituurmandje in de frituurpan is geplaatst. Het mandje moet hierbij vastklikken. Doe geen olie of vet in de frituurpan.
3. Schuif de frituurpan met het mandje leeg in de friteuse. Opgelet: Gebruik de frituurpan nooit zonder het mandje erin.
4. Zorg ervoor dat de timerknop op 0 staat. Steek de stekker in het stopcontact.
5. Draai aan de temperatuurknop om de gewenste temperatuur in te stellen.
6. Zet het toestel aan door de timerknop met de klok mee te draaien. Draai de knop helemaal tot het maximum en draai hem daarna terug naar de gewenste tijdsduur (zeker meer dan 3 minuten om voor te verwarmen). Het rode stroomindicatielampje zal aan gaan en het toestel zal nu beginnen voorverwarmen. Wacht tot het groene temperatuurlampje aan gaat om aan te geven dat de gewenste temperatuur bereikt is.
7. Neem de frituurpan nu uit het toestel. Het toestel zal automatisch stoppen met werken.

Plaats de ingrediënten in het mandje. Doe het mandje niet te vol, zodat de ingrediënten de verwarmingselementen niet kunnen raken. Plaats de frituurpan met het gevulde mandje terug in het toestel. De friteuse zal automatisch terug beginnen werken (als de ingestelde tijd nog niet verstreken was).

8. Stel de gewenste tijd in met de timerknop.
Opgelet: Je kan het mandje ook al in het begin vullen en van in het begin het gevulde mandje in de frituurpan en in de friteuse plaatsen, in de plaats van te wachten tot het toestel voorverwarmd is. Tel in dit geval 3 minuten extra bij de normale frituurtijd.
9. Tijdens het frituren zal het temperatuurindicatielampje afwisselend aan en uit gaan. Dit geeft aan dat de friteuse ervoor zorgt dat de ingestelde temperatuur behouden blijft.
10. Overtollige olie wordt opgevangen in de frituurpan.
11. Wanneer de ingestelde tijd om is, klinkt er een belsignaal. De friteuse schakelt automatisch uit. Je kan de timerknop ook manueel op 0 zetten, als je ingrediënten al klaar zijn vooraleer de ingestelde tijd is verstreken. De friteuse staat dan uit.
12. Haal de frituurpan uit het toestel en zet de pan op een hittebestendige houder. Neem het mandje met de ingrediënten eruit door op de ontgrendelknop te drukken.

BELANGRIJKE BAKTIPS

- Het is aangeraden om frieten elke 5 à 10 minuten op te schudden, zodat ze gelijkmatig gebakken worden. Dit geldt ook voor andere, kleinere snacks die in het mandje over mekaar komen te liggen. Opgelet: zorg ervoor dat je de ontgrendelknop van het mandje niet indrukt tijdens het schudden.
- Je kan een eetlepel olie toevoegen voor een knapperiger resultaat, bv. olijfolie, zonnebloemolie of arachideolie. Vermeng deze olie dan goed met de ongebakken frieten, vooraleer de frieten in het mandje te doen. Andere ingrediënten kan je bv. met een kwastje instrijken of insprayen met wat olie. Zorg er telkens voor dat overtollige olie niet mee in het mandje/de frituurpan terecht komt. Gebruik ook zeker niet te veel olie. Dan worden de frieten net minder krokant en vetzig.
- Laat verse, ongebakken frieten eerst 30 minuten in water weken vooraleer ze te bakken, zodat het zetmeel van de aardappelen is weggespoeld. Dep ze hierna goed droog.
- Bereid geen overdreven vette ingrediënten in deze friteuse.
- Wanneer je vette ingrediënten bereidt, kan er witte rook uit het toestel komen. Dit heeft echter geen effect op de werking van het toestel of het eindresultaat. Ook als het toestel niet goed is schoongemaakt, of als er olie in de frituurpan is achtergebleven, kan er witte rook ontstaan bij een volgende frituurbeurt.
- Snacks die in de oven gemaakt kunnen worden, kunnen ook in deze friteuse bereid worden.
- Om zo knapperig mogelijke frieten te bekomen, bak je best 500 g frieten per keer.
- Kleinere hoeveelheden ingrediënten worden gelijkmatiger gebakken dan grote hoeveelheden.
- Dunnere frieten geven ook een knapperiger resultaat dan dikkere frieten.

- Plaats een bakvorm of ovenschaal in het mandje wanneer je een cake of quiche wilt bakken, of bij fragiele of gevulde ingrediënten.
- Je kan deze friteuse ook gebruiken om ingrediënten weer op te warmen. Zet de friteuse dan op 150°C, gedurende 10 minuten.
- Ingrediënten die even lang op eenzelfde temperatuur gebakken moeten worden, kan je gerust gelijktijdig in het mandje plaatsen en bakken.
- Diepvriesproducten hoeven niet op voorhand ontdooid te worden.
- Je kan bakpapier of aluminiumfolie of -bakjes gebruiken in het mandje van deze friteuse, maar wees hierbij wel heel voorzichtig. Let op dat je niet het hele mandje bedekt. De lucht moet altijd nog goed door het toestel, door het mandje en de ingrediënten kunnen stromen. Er moet ook altijd genoeg voedsel op het bakpapier of de aluminiumfolie geplaatst worden, zodat het papier of de folie zeker op zijn plaats gehouden wordt. Anders kan dit door de sterke luchtstroom naar het verwarmingselement worden gezogen en gaan branden. Zorg ervoor dat je bakpapier of aluminiumfolie altijd wat groter is dan het voedsel zelf. Zorg er wel voor dat het niet buiten de mand komt.
- Ovensnacks geven altijd het beste, meest krokante resultaat. Maar ook diepvriessnacks voor in de gewone friteuse kunnen in deze friteuse bereid worden.

BAKTIJDEN EN -TEMPERATUREN

Onderstaande tabel bevat een aantal richtlijnen voor het klaarmaken van verschillende gerechten. Opgelet: dit zijn enkel richtlijnen. De tijden zijn altijd ook afhankelijk van de hoeveelheid en de dikte van het voedsel. Hou ook altijd rekening met de hierboven vermelde baktips.

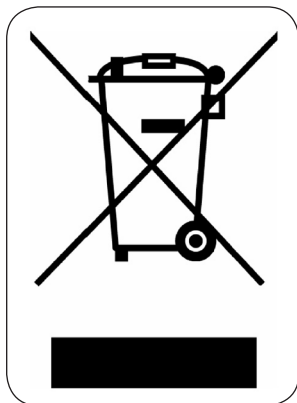
Frietten, vers	eerst 18 min.	140°
	dan 12 min.	180°
Frietten, diepvries	eerst 12 min.	200°
	dan 8 min.	200°
Aardappelwedges	18-22 min.	180°
Kroketten	15 min.	185°
Kaaskroketten, diepvries	12 min.	180°
Kippennuggets, bitterballen, vissticks en andere snacks	6-10 min.	200°
Kipfilet	15 min.	200°
Kippenschnitzel, diepvries	12 min.	180°
Steak	8-12 min.	180°
Vis	10-15 min.	180°
Champignons	3-4 min.	180°
Loempia's	8-13 min.	200°
Drumsticks	15-20 min.	180°

Gehaktballen	6 min.	180°
Hamburger	6-10 min.	180°
Saté	10 min.	190°
Scampi	6 min.	180°
Ei, hardgekookt	12 min.	160°
Ei, zachtgekookt	6-7 min.	160°
Groenten	15 min.	200°
Groentefriet - harde groenten	10-13 min.	200°
Groentefriet - zachte groenten	7 min.	200°
Appeltjes	7 min.	180°
Banaan	7 min.	200°
Bladerdeeghapjes	10 min.	180°
Afbakbroodjes	7 min.	200°
Cake	20 min.	165°
Muffins	15-20 min.	160°

REINIGING EN ONDERHOUD

- Maak het toestel na elk gebruik schoon.
- Gebruik geen metalen of schurende schoonmaakproducten. Deze kunnen het toestel beschadigen.
- Zorg ervoor dat de timerknop op 0 (= uit) staat en trek de stekker uit het stopcontact.
- Laat het toestel minstens 30 minuten afkoelen vooraleer het te verplaatsen of schoon te maken.
- Wrijf de buitenkant van het toestel schoon met een vochtige doek.
- Maak de frituurpan en het frituurmandje schoon met warm water, wat afwasmiddel en een niet-schurende spons. Deze onderdelen kunnen ook schoongemaakt worden in de vaatwasmachine.
- Maak de binnenkant van het toestel schoon met warm water en een zachte spons.
- Maak het verwarmingselement schoon met een borsteltje om voedselresten te verwijderen.
- Droog alles grondig af.

MILIEURICHTLIJNEN



Dit symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycleerd. Als je ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkom je mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. Voor meer details in verband met het recycleren van dit product, neem je best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar je het product hebt gekocht.



Het verpakkingsmateriaal is recycleerbaar. Behandel de verpakking milieubewust.

Cher client,

Tous nos produits sont soumis à des contrôles qualité stricts avant d'être proposés à la vente. Si vous deviez toutefois rencontrer un problème avec votre appareil, nous le déplorons vivement.

Dans ce cas, nous vous invitons à prendre contact avec notre service à la clientèle.

Nos collaboratrices se feront un plaisir de vous aider !



+32 14 21 71 91



info@linea2000.be

Du lundi au jeudi : 8 h 30 – 12 h et 13 h – 17 h

Vendredi : 8 h 30 – 12 h et 13 h – 16 h 30

Cet appareil est garanti 2 ans à compter de la date d'achat. Durant la période de garantie, le distributeur assumera l'entière responsabilité en cas de défauts de fonctionnement (matériel) ou de fabrication. Si un tel problème survient, l'appareil sera remplacé ou réparé. La période de garantie de 2 ans ne reprend pas à zéro, mais se poursuit (jusqu'à 2 ans à compter de la date d'achat de l'appareil). La garantie est accordée sur la base du ticket de caisse.

Pour les accessoires et les éléments d'usure, une garantie de 6 mois s'applique.

La garantie et la responsabilité du fournisseur et du fabricant n'ont plus effet dans les cas suivants :

- Les instructions du manuel n'ont pas été suivies.
- Mauvais raccordement, par ex. tension électrique trop forte.
- Utilisation contraire, brutale ou anormale.
- Entretien insuffisant ou non conforme.
- Réparation ou modification de l'appareil par le consommateur ou un tiers non autorisé.
- Utilisation d'éléments ou d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou fournis par le fournisseur/fabricant.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 16 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil. L'entretien et le nettoyage de l'appareil ne peuvent pas s'effectuer par des enfants, à moins qu'ils aient plus de 16 ans et qu'ils soient sous surveillance. Gardez l'appareil et le cordon hors de la portée d'enfants de moins de 16 ans.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique ou à d'autres usages comme:
 - Dans la cuisine du personnel dans des magasins, des bureaux ou d'autres lieux mis en rapport avec l'environnement de travail.
 - Dans les fermes.
 - Dans les chambres d'hôtels, de motels et d'autres lieux avec un caractère résidentiel.
 - Dans les chambres d'hôtes ou similaires.
- Attention: l'appareil ne peut pas être utilisé avec une minuterie externe ou une commande à distance séparée.
- Veuillez lire toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- Vérifiez avant usage si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau électrique de votre domicile.
- Ne laissez pas le cordon pendre sur une surface chaude ou sur le rebord d'une table.
- N'utilisez jamais l'appareil lorsque le cordon ou la fiche sont endommagés, après un mauvais fonctionnement de l'appareil ou lorsque l'appareil est endommagé. Amenez alors l'appareil au centre de services le plus proche pour contrôle et réparation.
- Soyez très attentif lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants.
- L'utilisation d'accessoires non préconisés par le fabricant peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.
- Retirez la fiche de la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé, avant d'installer ou d'enlever des pièces et avant de nettoyer l'appareil. Mettez tous les boutons en position « arrêt » et retirez la fiche de la prise. Ne tirez jamais sur le câble pour retirer la fiche de la prise.
- Ne laissez jamais un appareil en service sans surveillance.
- Ne placez jamais cet appareil sur ou à proximité d'un feu au gaz ou d'un feu électrique où il pourrait entrer en contact avec un appareil chaud.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Utilisez l'appareil uniquement dans le but auquel il est destiné.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface solide, sèche et plane.
- Cet appareil ne convient qu'à un usage domestique. Le fabricant décline toute responsabilité pour des accidents qui découleraient d'un mauvais usage de l'appareil ou du non-respect des instructions fournies dans ce manuel.

- Toutes les réparations, en dehors de l'entretien ordinaire de l'appareil, doivent être réalisées par le fabricant ou son service après-vente.
- N'immergez jamais le cordon électrique, la fiche ou l'appareil lui-même dans l'eau ou tout autre milieu liquide.
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas toucher à l'appareil ou au cordon électrique.
- Tenez le cordon éloigné de rebords tranchants et de pièces brûlantes ou d'autres sources de chaleur.
- Avant la première utilisation, enlevez tous les éléments d'emballage et les éventuels autocollants promotionnels.



L'appareil peut chauffer en cours d'utilisation. Tenez le cordon électrique éloigné des éléments chauds et ne recouvrez pas l'appareil.

- Branchez l'appareil sur une prise de courant raccordée à la terre.
- Assurez-vous qu'aucun liquide ne pénètre dans l'appareil.
- Assurez-vous que tous les aliments restent bien dans le panier, de telle façon qu'ils n'entrent pas en contact avec les résistances chauffantes.
- Ne couvrez pas les orifices de ventilation lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Ne remplissez jamais la cuve d'huile.
- Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez un espace d'au moins 30 cm autour de l'appareil.
- Ne déposez rien sur l'appareil.
- Pendant le fonctionnement de l'appareil, les orifices de ventilation laissent échapper de la vapeur brûlante. Gardez vos mains et votre visage à une distance de sécurité. Faites également attention à la vapeur brûlante et à l'air chaud lorsque vous retirez la cuve de la friteuse.
- Débranchez immédiatement la fiche de la prise de courant si vous voyez de la fumée noire s'échapper de l'appareil. Attendez que la fumée se dissipe avant de retirer la cuve de l'appareil.
- Posez l'appareil sur une surface plane, stable et résistante.
- Laissez l'appareil refroidir au moins 30 minutes avant de le déplacer ou de le nettoyer.

PARTIES

1. Panier
2. Cuve
3. Poignée
4. Bouton de déverrouillage du panier
5. Témoin de température: vert
6. Témoin d'alimentation: rouge
7. Minuterie 30 min. – Bouton marche / arrêt
8. Bouton de température: 80-200°C
9. Orifices de ventilation



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Enlevez tous les éléments d'emballage et les éventuels autocollants promotionnels.
- Nettoyez la cuve et le panier avec de l'eau chaude, un peu de détergent et une éponge non abrasive. Ces éléments peuvent également être lavés au lave-vaisselle.
- Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon doux.
- Attention : n'utilisez jamais d'huile ou de graisse de friture dans la cuve de friture.

UTILISATION

1. Placez l'appareil sur une surface plane, stable et résistante. Assurez-vous de laisser un espace d'au moins 30 cm autour de l'appareil.
2. Assurez-vous que le panier se trouve dans la cuve. Le panier doit se verrouiller. Ne versez pas d'huile ou de graisse dans la cuve.
3. Introduisez la cuve et le panier dans la friteuse lorsqu'ils sont vides.
Attention : N'utilisez jamais la cuve sans le panier à l'intérieur.
4. Branchez l'appareil. Assurez-vous que la minuterie est sur 0.
5. Tournez le bouton de température pour régler la température souhaitée.
6. Allumez l'appareil en tournant la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre. Tournez le bouton au maximum, puis faites-le ensuite tourner dans le sens inverse jusqu'au nombre de minutes souhaitées (plus que 3 minutes pour le préchauffage). Le témoin d'alimentation rouge s'allume et l'appareil commence à préchauffer. Attendez que le témoin de température vert s'allume (l'appareil a atteint la température souhaitée).

7. Retirez la cuve de l'appareil. L'appareil cesse automatiquement de fonctionner. Remplissez le panier avec les aliments. Ne dépassez pas le repère « MAX ». Remplacez la cuve et le panier rempli dans l'appareil. La friteuse recommence automatiquement à fonctionner (si le temps programmé n'est pas encore écoulé).
8. Réglez le temps souhaité à l'aide de la minuterie.
Remarques : Vous pouvez déjà remplir le panier et le mettre directement dans la cuve de friture placée préalablement dans la friteuse, sans attendre le préchauffage. Dans ce cas, comptez 3 minutes supplémentaires par rapport au temps de cuisson habituel.
9. Pendant la cuisson, le témoin de thermostat s'allume et s'éteint. Cela indique que la friteuse maintient la température programmée.
10. La cuve récupère l'huile excédentaire.
11. Lorsque le temps programmé est écoulé, une sonnerie retentit. La friteuse s'éteint automatiquement. Vous pouvez également mettre la minuterie sur 0 manuellement si vos aliments sont prêts avant que le temps programmé soit écoulé. La friteuse est hors tension.
12. Retirez la cuve de l'appareil et placez-la sur un support résistant. Ôtez le panier qui contient les aliments en appuyant sur le bouton de déverrouillage.

CONSEILS DE CUISSON IMPORTANTS

- Il est recommandé de secouer les frites toutes les 5 à 10 minutes pour qu'elles cuisent uniformément. Cette recommandation s'applique également aux snacks plus petits qui collent entre eux dans le panier. Attention : assurez-vous de ne pas appuyer sur le bouton de déverrouillage du panier lorsque vous secouez les aliments.
- Pour obtenir des aliments plus croustillants, vous pouvez ajouter une cuillère à soupe d'huile comme de l'huile d'olive, de l'huile de tournesol ou de l'huile d'arachide. Mélangez bien l'huile avec les frites crues avant de placer les frites dans le panier. Vous pouvez badigeonner les autres aliments d'un peu d'huile ou utiliser de l'huile en aérosol, par exemple. Assurez-vous toujours que l'huile excédentaire ne coule pas dans le panier ou la cuve. N'utilisez jamais trop d'huile, sinon les frites deviendront grasses et moins croustillantes.
- Avant de les cuire, laissez d'abord tremper les frites crues et fraîches dans l'eau pendant 30 minutes pour éliminer l'amidon des pommes de terre. Séchez-les ensuite soigneusement en tamponnant.
- Ne cuisez pas d'aliments trop gras dans la friteuse.
- Lorsque vous cuisez des aliments gras, de la fumée blanche peut s'échapper de l'appareil. Cela n'a cependant aucun effet sur le fonctionnement de l'appareil ou sur le résultat final. De la fumée blanche peut également apparaître si l'appareil n'a pas été nettoyé correctement ou si il reste de l'huile dans la cuve suite à la dernière utilisation.
- Les snacks qui peuvent se préparer au four peuvent également être cuits dans la friteuse.
- Pour obtenir des frites aussi croustillantes que possible, il est préférable de les faire cuire par portions de 500 g.
- Les plus petites quantités cuisent de façon plus uniforme que les grandes quantités.

- Les frites plus fines donnent également un résultat plus croustillant que les frites plus grosses.
- Placez un moule de cuisson ou un plat à four dans le panier lorsque vous voulez faire cuire un cake, une quiche ou des aliments fragiles ou farcis.
- Vous pouvez également utiliser la friteuse pour réchauffer des aliments. Réglez la friteuse sur 150 °C et 10 minutes.
- Vous pouvez mettre dans le panier tous les aliments qui se cuisent à la même température pendant le même nombre de minutes et les faire cuire tous ensemble.
- Il n'est pas nécessaire de décongeler les produits surgelés à l'avance.
- Vous pouvez utiliser du papier cuisson, du papier aluminium ou des barquettes en aluminium dans le panier de la friteuse, mais soyez très prudent. Faites attention de ne pas couvrir tout le panier. L'air doit toujours pouvoir circuler correctement dans l'appareil, le panier et les aliments. Il doit toujours y avoir suffisamment d'aliments sur le papier cuisson ou le papier aluminium afin qu'il reste bien en place. Dans le cas contraire, le papier peut être aspiré dans la résistance chauffante par le flux d'air puissant et prendre feu. Assurez-vous toujours que le papier cuisson ou le papier aluminium est un peu plus grand que les aliments. Assurez-vous que les aliments ne sortent pas du panier.
- Les snacks à cuire au four sont les meilleurs et donnent toujours le résultat le plus croustillant. Toutefois, les snacks surgelés qui se cuisent dans une friteuse traditionnelle peuvent également être préparés dans cette friteuse.

TEMPS ET TEMPERATURES DE CUISSON

Le tableau ci-dessous contient quelques indications relatives à la préparation de différents plats. Attention : ce ne sont que des indications. Le temps de cuisson dépend toujours de la quantité et de l'épaisseur des aliments. Tenez également toujours compte des conseils de cuisson susmentionnés.

Frites (fraîches)	première cuisson : 18 min.	140°C
	deuxième cuisson : 12 min.	180°C
Frites (surgelées)	première cuisson : 12 min.	200°C
	deuxième cuisson : 8 min.	200°C
Quartiers de pommes de terre	18-22 min.	180°C
Croquettes	15 min.	185°C
Croquettes de fromage (surgelées)	12 min.	180°C
Nuggets de poulet, Fish sticks et autres snacks	6-10 min.	200°C
Filet de poulet	15 min.	200°C
Escalopes de poulet panées (surgelées)	12 min.	180°C
Steak	8-12 min.	180°C

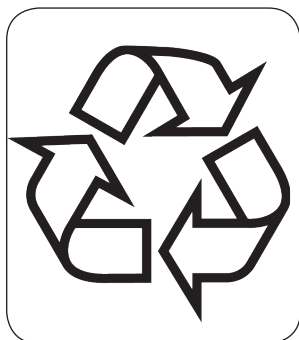
Poisson	10-15 min.	180°C
Champignons	3-4 min.	180°C
Loempias	8-13 min.	200°C
Pilons	15-20 min.	180°C
Boulettes	6 min.	180°C
Hamburger	6-10 min.	180°C
Saté	10 min.	190°C
Scampi	6 min.	180°C
Oeuf cuit dur	12 min.	160°C
Oeuf à la coque	6-7 min.	160°C
Légumes	15 min.	200°C
Frites de légumes (légumes durs)	10-13 min.	200°C
Frites de légumes (légumes mous)	7 min.	200°C
Pommes	7 min.	180°C
Banane	7 min.	200°C
Amuse-bouche feuilletés	10 min.	180°C
Petits pains précuits	7 min.	200°C
Cake (gâteau)	20 min.	165°C
Muffins	15-20 min.	160°C

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- N'utilisez pas de produits d'entretien abrasifs ou d'outils en métal. Ils pourraient endommager l'appareil.
- Assurez-vous que la minuterie est sur 0 (= arrêt), puis débranchez l'appareil.
- Laissez l'appareil refroidir au moins 30 minutes avant de le déplacer ou de le nettoyer.
- Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- Nettoyez la cuve et le panier avec de l'eau chaude, un peu de détergent et une éponge non abrasive. Ces éléments peuvent également être lavés au lave-vaisselle.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge douce.
- Nettoyez la résistance chauffante avec une brosse afin d'éliminer les résidus de nourriture.
- Veillez à bien sécher tous les éléments.



Ce symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.



L'emballage est recyclable. Traitez l'emballage écologiquement.

Sehr geehrter Kunde,
Sämtliche unserer Produkte unterliegen einer strengen Qualitätskontrolle,
bevor Sie Ihnen angeboten werden. Sollten dennoch
Probleme mit Ihrem Gerät auftreten, bedauern wir dies zutiefst.
Wir möchten Sie in diesem Fall bitten, unseren Kundenservice zu kontaktieren.
Unsere Mitarbeiter helfen Ihnen gern weiter!



+32 14 21 71 91



info@linea2000.be

Montag – Donnerstag: 8:30 Uhr – 12:00 Uhr und von 13:00 Uhr – 17:00 Uhr
Freitag: 8:30 Uhr – 12:00 Uhr und von 13:00 Uhr – 16:30 Uhr

Dieses Gerät hat eine Garantiefrist von 2 Jahren ab dem Kaufdatum. Während der Garantiezeit übernimmt der Hersteller die vollständige Verantwortung für Mängel, die nachweislich auf Material- oder Konstruktionsfehler zurückzuführen sind. Wenn derartige Mängel auftreten, wird das Gerät wenn nötig ausgetauscht oder repariert. Die Garantiezeit von 2 Jahren beginnt in diesem Moment nicht erneut, sondern sie läuft bis 2 Jahre nach dem Kaufdatum weiter. Die Garantie wird auf der Grundlage des Kassenbons gewährt.

Die Garantie auf Accessoires und Verschleißteile beträgt 6 Monate.

Die Garantie und die Verantwortung/Haftung des Lieferanten und Herstellers entfallen automatisch in den folgenden Fällen:

- Bei Nichtbeachtung der Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung.
- Bei falschem Anschluss, z.B. bei einer zu hohen Stromspannung.
- Bei falscher, grober oder abnormaler Verwendung.
- Bei unzureichender oder falscher Wartung.
- Bei vom Verbraucher oder von nicht ermächtigten Dritten vorgenommenen Reparaturen oder Änderungen am Gerät.
- Bei der Verwendung von Ersatzteilen oder Accessoires, die nicht vom Lieferanten / Hersteller empfohlen oder geliefert werden.

SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

- Dieses Gerät darf von Kindern ab 16 Jahren oder älter gebraucht werden. Ebenso dürfen Personen mit körperlicher bzw. leichter geistiger Behinderung sowie Personen mit eingeschränkter Erfahrung das Gerät betätigen. Dies unter der Voraussetzung, dass diese Personen ausreichende Anweisungen sowohl zum Gebrauch des Gerätes, als auch zu den hiermit verbundenen Gefahren erhalten haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Pflege und Wartung des Gerätes darf nicht von Kindern ausgeführt werden, es sei denn, dass dies unter Aufsicht passiert und es sich um Kinder handelt, die älter als 16 Jahre sind und im Voraus ausreichend über den Gebrauch/die Wartung informiert worden sind. Sorgen Sie dafür, dass sich das Gerät nicht in Anwesenheit von Kindern unter 16 Jahren befindet.
- Dieses Gerät eignet sich zum Gebrauch im Haushalt oder ähnlichen Umgebungen, wie z.B.:
 - Küchenzeile für Personal in Geschäften, Büros oder anderen professionellen Umgebungen
 - Bauernhöfe
 - Hotel-/Motel-/Gästezimmer u.ä.
- Achtung: das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder Fernbedienung gebraucht werden.
- Bitte alle Anweisungen vor dem Gebrauch durchlesen.
- Vor der Benutzung prüfen, ob die Spannung, die auf dem Gerät angegeben ist, mit der Spannung Ihres Stromnetzes übereinstimmt.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über den Tisch oder die Anrichte hängen, oder in Kontakt mit heißen Oberflächen kommen.
- Benutzen Sie das Gerät niemals, wenn die Kabelschnur oder der Stecker beschädigt ist, nach beeinträchtigtem Funktionieren des Gerätes, oder wenn das Gerät beschädigt ist. Bringen Sie in solchen Fällen das Gerät zur nächsten qualifizierten Servicestelle zur Überprüfung und/oder Reparatur.
- Beim Einsatz des Gerätes in Anwesenheit von Kindern ist strenge Aufsicht geboten.
- Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft wird, besteht die Gefahr von Brand, elektrischen Schlages oder von Verletzungen.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht im Einsatz ist, Einzelteile montiert oder demontiert werden, oder das Gerät gereinigt wird. Ziehen Sie den Stecker direkt am Stecker selber und nicht an der Kabelschnur aus der Steckdose.
- Lassen Sie das im Betrieb befindliche Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe oder auf einer Gasflamme, einer elektrischen Platte oder an einer Stelle ab, auf der es in Kontakt mit einem Elektroofen oder einem anderen heißen Geräten kommen kann.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den Zweck, für den es gedacht ist.
- Stellen Sie das Gerät immer auf eine stabile, flache und trockene Oberfläche.

- Das Gerät ist nur auf den privaten Gebrauch ausgelegt. Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Unfälle, die als Folge von unsachgemäßem Gebrauch des Geräts oder Nichtbefolgen der in dieser Anleitung aufgeführten Regeln entstehen.
- Sämtliche Reparaturen, abgesehen von der gewöhnlichen Pflege, sind durch den Hersteller oder dessen Kundendienst zu übernehmen.
- Das Gerät, das Kabel oder den Stecker niemals in Wasser oder in andere Flüssigkeiten tauchen.
- Sorgen Sie dafür, dass Kinder das Netzkabel oder das Gerät nicht berühren können.
- Netzkabel vor scharfen Kanten, heißen Gegenständen oder anderen Wärmequellen schützen.
- Beim ersten Gebrauch Verpackungsmaterial und mögliche Werbeaufkleber komplett entfernen.



Das Gerät kann bei der Benutzung heiß werden. Halten Sie das Stromkabel von heißen Teilen fern und decken Sie das Gerät nicht ab.

- Schließen Sie das Gerät an einer geerdeten Steckdose an.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- Achten Sie darauf, dass alle Zutaten ordnungsgemäß im Korb verbleiben, sodass sie nicht mit den Heizelementen in Kontakt kommen.
- Decken Sie die Lüftungsschlitze nicht ab, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Füllen Sie die Frittierpfanne nie mit Öl.
- Berühren Sie das Gerät nicht, wenn es in Betrieb ist.
- Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder an andere Geräte auf. Lassen Sie einen Freiraum von mindestens 30 cm rund um das Gerät.
- Stellen Sie nichts auf das Gerät.
- Während das Gerät in Betrieb ist, entweicht heißer Dampf aus den Lüftungsschlitzen. Halten Sie mit Händen und Gesicht einen Sicherheitsabstand ein. Beachten Sie auch beim Entnehmen der Frittierpfanne aus der Fritteuse den (entweichenden) heißen Dampf und die Luft.
- Ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose, wenn dunkler Rauch aus dem Gerät quillt. Warten Sie mit dem Entnehmen der Frittierpfanne aus dem Gerät, bis die Rauchentwicklung nachgelassen hat.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile und hitzebeständige Fläche.
- Lassen Sie das Gerät mindestens 30 Minuten abkühlen, bevor es an einen anderen Ort gestellt oder gereinigt wird.

TEILE

1. Frittierkorb
2. Frittierpfanne
3. Griff
4. Verriegelungstaste Korb
5. Temperaturanzeigenleuchte: grün
6. Netzkontrollleuchte: rot
7. Timer 30 min./An-/Aus-Schalter
8. Temperaturregler: 80-200°C
9. Lüftungsschlitze



VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

- Sämtliches Verpackungsmaterial und mögliche Werbeaufkleber entfernen.
- Reinigen Sie die Frittierpfanne und den Korb mit warmem Wasser mit etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Diese Teile können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts mit einem weichen Tuch ab.
- Achtung: Es darf kein Frittieröl- oder -fett in der Frittierpfanne verwendet werden.

GEBRAUCH

1. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile und hitzebeständige Fläche. Sorgen Sie dafür, dass sich ein Freiraum von mindestens 30 cm rund um das Gerät befindet.
2. Sorgen Sie dafür, dass sich der Frittierkorb in der Frittierpfanne befindet. Der Korb muss dabei einrasten. Geben Sie kein ÖL oder Fett in die Frittierpfanne.
3. Schieben Sie die Frittierpfanne mit dem leeren Korb in die Fritteuse.
Achtung: Benutzen Sie die Frittierpfanne niemals ohne den Korb.
4. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Sorgen Sie dafür, dass der Timer auf 0 steht.
5. Drehen Sie zur Einstellung der gewünschten Temperatur den Temperaturregler.
6. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Timer im Uhrzeiger drehen. Drehen Sie den Schalter zunächst auf die maximale Zeiteinstellung und drehen Sie ihn anschließend auf die gewünschte Zeit zurück - mit Sicherheit zum Vorwärmen auf mehr als 3 Minuten. Die rote Netzkontrollleuchte geht an und das Gerät beginnt mit dem Vorwärmen. Warten Sie, bis die grüne Temperaturanzeigenleuchte angeht, die anzeigt, dass die gewünschte

Temperatur erreicht wurde.

7. Nehmen Sie jetzt die Frittierpfanne aus dem Gerät. Das Gerät schaltet sich automatisch. Füllen Sie den Korb mit den Zutaten. Überschreiten Sie dabei nicht die maximale Füllmenge, die durch „MAX“ angegeben ist. Setzen Sie die Frittierpfanne mit dem gefüllten Korb wieder in das Gerät ein. Die Fritteuse startet automatisch wieder (wenn die eingestellte Zeit noch nicht verstrichen ist).
8. Stellen Sie die gewünschte Zeit mit dem Timer ein.
Achtung: Statt zu warten, bis das Gerät vorgewärmt ist, können Sie den Korb auch bereits zu Beginn füllen, ihn in die Frittierpfanne einrasten lassen und beides in die Fritteuse einsetzen. Addieren Sie dann 3 Minuten zur gewöhnlichen Frittierzeit.
9. Während des Frittiervorgangs wird sich die Temperaturanzeige ein- und ausschalten. Dies zeigt an, dass die Fritteuse dafür sorgt, dass die eingestellte Temperatur gehalten wird.
10. Überschüssiges Öl wird in der Frittierpfanne aufgefangen.
11. Wenn die eingestellte Zeit vorüber ist, ertönt ein Klingelgeräusch. Die Fritteuse schaltet sich automatisch aus. Wenn die Zutaten bereits gar sind, bevor die eingestellte Zeit verstrichen ist, können Sie den Timer auch manuell auf 0 stellen. Die Fritteuse geht dann aus.
12. Nehmen Sie die Frittierpfanne aus dem Gerät und stellen Sie diese auf einen hitzebeständigen Untersetzer. Nehmen Sie den Korb mit den Zutaten heraus, indem Sie die Entriegelungstaste drücken.

WICHTIGE FRITTIERTIPPS

- Es wird empfohlen, Pommes frites alle 5 bis 10 Minuten durchzuschütteln, sodass diese gleichmäßig frittiert werden. Dies gilt auch für andere, kleine Snacks, die im Korb übereinander liegen. Achtung: Achten Sie darauf, dass Sie den Entriegelungsknopf des Korbes nicht beim Schütteln drücken.
- Für ein knusprigeres Ergebnis können Sie einen Esslöffel Öl, z.B. Olivenöl, Sonnenblumenöl oder Erdnussöl, hinzufügen. Mischen Sie dieses Öl gut mit den noch nicht frittierten Pommes frites, bevor Sie diese in den Korb geben. Andere Zutaten können Sie z.B. mit einem Pinsel einpinseln oder mit etwas Öl einsprühen. Achten Sie jeweils darauf, dass überschüssiges Öl nicht in den Korb/die Frittierpfanne gelangt. Verwenden Sie vor allem nicht zu viel Öl. Dann werden die Pommes frites weniger knusprig sondern fettig.
- Weichen Sie frische, noch nicht frittierte Pommes frites zunächst 30 Minuten lang in Wasser ein, sodass die Stärke aus den Kartoffeln ausgespült wird. Tupfen Sie diese anschließend gut trocken.
- Bereiten Sie keine übermäßig fettigen Zutaten in dieser Fritteuse zu.
- Wenn Sie fettige Zutaten zubereiten, kann weißer Rauch aus dem Gerät aufsteigen. Dies beeinträchtigt jedoch die Funktion des Geräts oder das Endergebnis nicht. Auch wenn das Gerät nicht gut gereinigt wurde oder wenn Öl in der Frittierpfanne zurückgeblieben ist, kann es beim nächsten Frittiervorgang zur Entstehung von weißem Rauch kommen.
- Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, können auch in dieser Fritteuse

zubereitet werden.

- Um so knusprige Pommes frites wie möglich zu erhalten, frittieren Sie am besten 500 g Pommes frites pro Durchgang.
- Kleinere Mengen von Zutaten werden gleichmäßiger frittiert als große Menge.
- Dünner Pommes frites werden deshalb auch knuspriger als dickere Pommes frites.
- Geben Sie eine Backform oder Glasform in den Korb, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche frittieren oder zerbrechliche oder gefüllte Zutaten zubereiten wollen.
- Sie können die Fritteuse auch verwenden, um Zutaten wieder zu erwärmen. Stellen Sie die Fritteuse dazu für 10 Minuten auf 150°C ein.
- Zutaten, die gleich lange bei gleicher Temperatur zubereitet werden müssen, können Sie einfach gleichzeitig in den Korb geben und frittieren.
- Tiefkühlwaren müssen vorher nicht aufgetaut werden.
- Sie können im Korb der Fritteuse Aluminiumfolie oder -behälter verwenden. Seien Sie dabei jedoch sehr vorsichtig. Achten Sie darauf, dass Sie nicht den gesamten Korb bedecken. Die Luft muss immer gut durch das Gerät, durch den Korb und die Zutaten strömen können. Es müssen sich auch immer genügend Zutaten auf dem Backpapier oder auf der Aluminiumfolie befinden, sodass das Papier oder die Folie sicher im Korb gehalten werden. Andernfalls können sie durch den starken Luftstrom zum Heizelement gesogen werden und Feuer fangen. Sorgen Sie dafür, dass das Backpapier oder die Aluminiumfolie immer etwas größer ist als das Lebensmittel selbst. Achten Sie jedoch darauf, dass es nicht über den Korb hinausragt.
- Backofensnacks führen immer zu den besten, knusprigsten Ergebnissen. Doch auch Tiefkühl snacks für die normale Fritteuse können in dieser Fritteuse zubereitet werden.

FRITTIERZEITEN UND -TEMPERATUREN

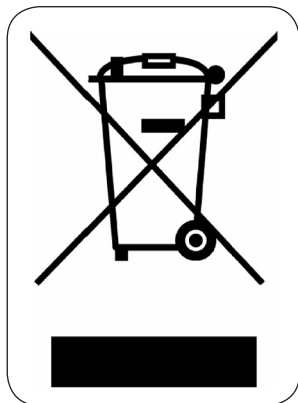
Die Tabelle unten enthält eine Reihe von Anweisungen für die Zubereitung verschiedener Gerichte. Achtung: Es handelt sich nur um Anweisungen. Die Zeiten sind immer auch von der Menge und der Stärke der Lebensmittel abhängig. Beachten Sie auch stets die oben genannten Frittierertipps.

Pommes frites, frisch	zunächst 18 Min.	140°C
	dann 12 Min.	180°C
Pommes frites, Tiefkühlware	zunächst 12 Min.	200°C
	dann 8 Min.	200°C
Kartoffelecken (Viertel)	18-22 Min.	180°C
Kroketten	15 Min.	185°C
Käsekroketten, Tiefkühlware	12 Min.	180°C
Hähnchen-Nuggets, Fischstäbchen und andere Snacks	6-10 Min.	200°C
Hühnerfilet	15 Min.	200°C

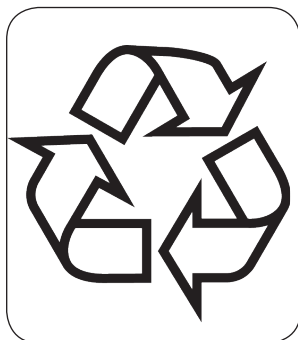
Hühnerschnitzel, Tiefkühlware	12 Min.	180°C
Steak	8-12 Min.	180°C
Fisch	10-15 Min.	180°C
Champignons	3-4 Min.	180°C
Frühlingsrollen	8-13 Min.	200°C
Geflügel-Drumsticks	15-20 Min.	180°C
Hackbällchen	6 Min.	180°C
Hamburger	6-10 Min.	180°C
Satay	10 Min.	190°C
Scampi	6 Min.	180°C
Ei, hart gekocht	12 Min.	160°C
Ei, weich gekocht	6-7 Min.	160°C
Gemüse	15 Min.	200°C
Gemüse-Pommes frites - harte Gemüse	10-13 Min.	200°C
Gemüse-Pommes frites - weiche Gemüse	7 Min.	200°C
Äpfel	7 Min.	180°C
Banane	7 Min.	200°C
Blätterteighäppchen	10 Min.	180°C
Brötchen zum Aufbacken	7 Min.	200°C
Kuchen	20 Min.	165°C
Muffins	15-20 Min.	160°C

REINIGUNG UND WARTUNG

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel oder Reinigungsmittel aus Metall verwenden. Diese können das Gerät beschädigen.
- Achten Sie darauf, dass der Timer auf 0 steht und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät mindestens 30 Minuten abkühlen, bevor es an einen anderen Ort gestellt oder gereinigt wird.
- Reinigen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Tuch.
- Reinigen Sie die Frittierpfanne und den Frittierkorb mit warmem Wasser mit etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Diese Teile können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Reinigen Sie das Gerät im Inneren mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm.
- Reinigen Sie das Heizelement zur Entfernung von Lebensmittelresten mit einer Bürste.
- Trocknen Sie alles gründlich ab.



Dieses Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.



Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht und führen Sie sie der Wertstoffsammlung zu.

WARRANTY

Dear client ,

All of our products are always submitted to a strict quality control before they are sold to you. Should you nevertheless experience problems with your device, we sincerely regret this.

In that case, we kindly request you to contact our customer service.

Our staff will gladly assist you.



+32 14 21 71 91



info@linea2000.be

Monday – Thursday: 8.30 – 12.00 and 13.00 – 17.00

Friday: 8.30 – 12.00 and 13.00 – 16.30

This appliance has a two year warranty period. During this period the manufacturer is responsible for any failures that are the direct result of construction failure. When these failures occur the appliance will be repaired or replaced if necessary. The warranty will not be valid when the damage to the appliance is caused by wrong use, not following the instructions or repairs executed by a third party. The guarantee is issued with the original till receipt. All parts, which are subject to wear, are excluded from the warranty.

If your device breaks down within the 2-year warranty period, you can return the device together with your receipt to the shop where you purchased it.

The guarantee on accessories and components that are liable to wear-and-tear is only 6 months.

The guarantee and responsibility of the supplier and manufacturer lapse automatically in the following cases:

- If the instructions in this manual have not been followed.
- In case of incorrect connection, e.g., electrical voltage that is too high.
- In case of incorrect, rough or abnormal use.
- In case of insufficient or incorrect maintenance.
- In case of repairs or alterations to the device by the consumer or non-authorized third parties.
- If the customer used parts or accessories that are not recommended or provided by the supplier / manufacturer.

SAFETY INSTRUCTIONS

- This appliance may be used by children from the age of 16 and up, and also by persons with a physical or sensory limitation, as well as mentally limited persons or persons with a lack of experience and knowledge. But only on the condition that these persons have received the necessary instructions on how to use this appliance in a safe way and know the dangers that can occur by using this appliance.
- Children cannot be allowed to play with the appliance.
- Maintenance and cleaning of the appliance may not be done by children, unless they are older than 16 years old and are under supervision. Keep the appliance out of reach of children younger than 16 years old.
- This appliance is suitable to be used in a household environment and in similar surroundings such as:
 - Kitchen for personnel of shops, offices or other similar professional surroundings
 - Farms
 - Hotel or motel rooms and other surroundings with a residential character
 - Guest rooms or similar
- Attention: This appliance cannot be used with an external timer or a separate remote control.
- Read all instructions before use.
- Before use, check if the voltage stated on the appliance corresponds with the voltage of the power net at your home.
- Do not let the cord hang on a hot surface or on the edge of a table or counter top.
- Never use the appliance when the cord or plug is damaged, after malfunction or when the appliance itself is damaged. In that case, take the appliance to the nearest qualified service center for check-up and repair.
- Close supervision is necessary when the appliance is used near or by children.
- The use of accessories that are not recommended or sold by the manufacturer can cause fire, electrical shock or injuries.
- Unplug the appliance when it is not in use, before assembling or disassembling any parts and before cleaning the appliance. Put all buttons and knobs into the 'off' position and unplug the appliance by grasping the plug. Never unplug by pulling the cord.
- Do not leave a working appliance unattended.
- Never place this appliance near a gas stove or electrical stove or in a place where it may come into contact with a warm appliance.
- Do not use the appliance outdoors.
- Only use the appliance for its intended use.
- Always use the appliance on a steady, dry and level surface.
- Only use the appliance for domestic use. The manufacturer can not be held responsible for accidents that result from improper use of the appliance or not following the instructions described in this manual.

- All repairs should be carried out by the manufacturer or its aftersales service.
- Never immerse the appliance, the cord or the plug in water or any other liquid.
- Make sure that children do not touch the cord or appliance.
- Keep the cord away from sharp edges and hot parts or other heat sources.
- Before use, remove all packaging materials and any promotional stickers.



The appliance can become hot during use. Keep the power cord away from hot parts and don't cover the appliance.

- Connect the appliance to an earthed socket.
- Make sure that it is not possible for any liquid to enter the appliance.
- Make sure that all ingredients stay in the basket, so that they do not come into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet or outlet when the appliance is switched on.
- Never fill the frying pan with oil.
- Do not touch the inside of the appliance when it is in use.
- Do not place the appliance against a wall or other appliances. Always leave a free space of at least 10 cm around the appliance.
- Do not place anything on top of the appliance.
- When the appliance is operating, hot steam may escape from the air inlet and/or outlet. Keep your hands and face at a safe distance. Also be careful when taking the frying pan out of the fryer. Hot steam or air may escape.
- When you see dark smoke coming from the appliance, immediately pull the plug out of the socket. Wait until the smoke development has stopped before removing the frying pan from the fryer.
- Place the appliance on a flat, stable and heat-resistant surface.
- Let the appliance cool down for at least 30 minutes before moving or cleaning it.

PARTS

1. Frying basket
2. Frying pan
3. Handle
4. Unlock button for basket
5. Temperature indicator light
6. Power indicator light
7. Timer 30 min./on-off knob
8. Temperature disc: 80-200°C
9. Air inlet - Air outlet



BEFORE THE FIRST USE

- Remove all packaging materials and any promotional stickers.
- Clean the frying pan and basket with warm water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. These parts can also be cleaned in the dishwasher.
- Wipe the inside and outside of the fryer clean with a soft cloth.
- Caution: you may not add any frying oil or fat in the frying pan.

USE

1. Place the appliance on a flat, stable and heat-resistant surface. Make sure that there is at least 10 cm of free space around the appliance.
2. Make sure that the frying basket is placed inside the frying pan. The basket should click into place. Do not put any oil or fat into the frying pan.
3. Slide the frying pan with the empty basket inside the fryer. Caution: Never use the frying pan without the basket inside.
4. Make sure that the timer knob is set to 0. Put the plug into the socket.
5. Turn the temperature disc to set the desired temperature.
6. Switch on the appliance by turning the timer knob clockwise. Turn the knob up to the maximum and then turn it back to the desired time - definitely over 3 minutes to preheat. The power indicator light will light up and the appliance will start preheating. Wait until the temperature light goes on to indicate that the set temperature has been reached.
7. Pull the frying pan out of the appliance. The fryer will automatically stop working. Fill the basket with the ingredients. Make sure that they don't exceed the MAX maximum indication. Place the frying pan with the filled basket back into the fryer. The fryer will

automatically start working again (if the set time had not been passed yet).

8. Set the desired time with the timer knob.
Caution: You can already fill the basket in the beginning and place a full basket in the frying pan inside the fryer to begin with, instead of waiting for the fryer to preheat. In this case, add 3 minutes to the total, normal frying time of the ingredients.
9. During frying the temperature indicator light will go on and off regularly. This indicates that the fryer is making sure that the set temperature is maintained.
10. Excessive oil will be caught in the frying pan.
11. When the set time has passed, a bell sound is heard. The fryer will automatically switch off. You can also set the timer knob to 0 manually, if the ingredients are done before the set time has passed. The fryer will then also be switched off.
12. Take the frying pan out of the fryer and place the pan on a heat-resistant surface. Remove the basket with the ingredients from the pan by pressing the unlock button above the handle.

IMPORTANT FRYING TIPS

- It is recommended to shake the fries every 5 to 10 minutes, so that they are baked evenly. This also applies to other, smaller snacks that cover each other when they are inserted in the basket. Caution: make sure that you do not press the unlock button of the basket while shaking.
- You can add a table spoon of oil for a crunchier result, for instance olive oil, sunflower oil or groundnut oil. Mix this oil well with the raw fries before placing the fries in the basket. Other ingredients can be sprayed with oil or coated with oil with a brush. Always make sure that there is no excessive oil added in the basket or frying pan. Do not use too much oil. Then the fries will become less crisp and greasy.
- Put fresh, raw fries in water for 30 minutes before frying them, so that the starch of the potatoes is washed away. Dry them thoroughly afterwards.
- Do not cook very greasy foods in this fryer.
- When you are preparing greasy ingredients, white smoke might come out of the appliance. However, this does not affect the operation of the appliance or the end result. Also when the fryer is not properly cleaned, or if any oil is left behind in the frying pan, white smoke might develop.
- Snacks that can be cooked inside an oven can also be cooked inside this fryer.
- It is best to fry max. 500 g of fries at once, for a crispy result.
- Smaller quantities are fried more evenly than larger quantities.
- Thinner fries will be crispier than thicker fries.
- Place a baking tin or oven tray inside the basket if you want to make a cake or quiche, or fragile or stuffed ingredients.
- You can also use this fryer to reheat ingredients. Set the fryer to 150°C, for 10 minutes.
- Ingredients that need to be cooked at the same temperature can be placed inside the basket together and cooked together.

- Frozen products do not need to be thawed beforehand.
- You can use baking paper or aluminum foil or trays in the basket of the fryer, but do be very careful when you do this. Do not cover the whole bottom of the basket. The air should be able to circulate well through the appliance, the basket and the ingredients. Also, there should be enough food on the paper or foil, so that it stays in place. Otherwise, the strong air flow will cause the paper or foil to be sucked into the heating elements, which could cause fire. Make sure that the baking paper or aluminum foil is larger than the food itself. However, the paper or foil should not come out of the basket.
- Oven snacks always give the best, crispiest result. But also frozen snacks suitable for a regular fryer can be fried in this appliance.

BAKING TIMES AND TEMPERATURES

The table below holds a few guidelines for cooking and frying different ingredients. Caution: these are merely guidelines. The times also depend on the quantity and thickness of the food. Also always take into account the above mentioned frying tips.

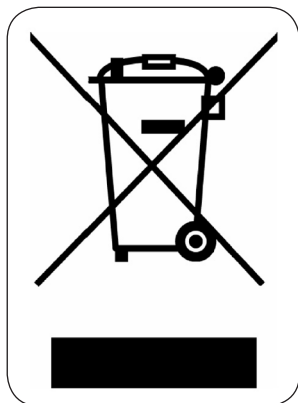
Fries, fresh	first 18 min.	140°C
	then 12 min.	180°C
Fries, frozen	first 12 min.	200°C
	then 8 min.	200°C
Potato wedges	18-22 min.	180°C
Croquettes	15 min.	185°C
Cheese croquettes, frozen	12 min.	180°C
Chicken nuggets, fish sticks and other snacks	6-10 min.	200°C
Chicken fillet	15 min.	200°C
Chicken schnitzel, frozen	12 min.	180°C
Steak	8-12 min.	180°C
Fish	10-15 min.	180°C
Mushrooms	3-4 min.	180°C
Spring rolls	8-13 min.	200°C
Drumsticks	15-20 min.	180°C
Meatballs	6 min.	180°C
Hamburger	6-10 min.	180°C
Satay	10 min.	190°C
Prawns	6 min.	180°C
Egg, boiled hard	12 min.	160°C
Egg, boiled soft	6-7 min.	160°C

Vegetables	15 min.	200°C
Vegetable fries - hard	10-13 min.	200°C
Vegetable fries - soft	7 min.	200°C
Apples	7 min.	180°C
Banana	7 min.	200°C
Puff pastry snacks	10 min.	180°C
Ready to bake bread rolls	7 min.	200°C
Cake	20 min.	165°C
Muffins	15-20 min.	160°C

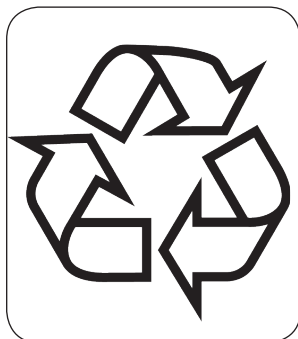
CLEANING AND MAINTENANCE

- Clean the appliance after each use.
- Do not use any metal or abrasive cleaning products. These could damage the appliance.
- Make sure that the timer knob is set to 0 (= off) and unplug the appliance.
- Let the appliance cool down for at least 30 minutes before moving or cleaning it.
- Wipe the outside of the appliance clean with a damp cloth.
- Clean the frying pan and frying basket with warm water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. These parts can also be cleaned in the dishwasher.
- Clean the inside of the appliance with warm water and a soft sponge.
- Clean the heating element with a brush to remove any food residues.
- Dry all parts thoroughly.

ENVIRONMENTAL GUIDELINES



This symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it must be brought to the applicable collection point for recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



The packaging is recyclable. Please treat the packaging ecologically.

GARANTIA

Este aparato tiene un periodo de garantía de 2 años a partir de la fecha de compra. Durante el periodo de garantía, el distribuidor será completamente responsable de los defectos directamente asignables a errores del material y fabricación. Cuando se detecten este tipo de errores, y siempre que se estime necesario, el aparato se sustituirá o reparará. A partir de ese momento, el periodo de garantía de 2 años no volverá a iniciarse, sino que seguirá siendo de 2 años a partir del momento de compra. La garantía se concede sobre la base del recibo de caja.

La garantía de los accesorios y componentes sujetos a desgaste es de 6 meses.

La garantía y la responsabilidad/imputabilidad del proveedor y el fabricante expiran automáticamente en los siguientes casos:

- Cuando no se cumplan las instrucciones que aparecen en este manual.
- En el caso de una conexión inadecuada, por ejemplo, a una tensión eléctrica demasiado alta.
- En caso de uso incorrecto, brusco o anormal.
- En caso de insuficiente o incorrecto mantenimiento.
- Si el consumidor o un tercero no autorizado realizan reparaciones o modificaciones en el aparato.
- Si se usan componentes o accesorios que no están recomendados o que no son suministrados por el proveedor/fabricante.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Este aparato está diseñado para ser utilizado por niños a partir de 16 años de edad y por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o por personas que no dispongan de suficiente experiencia y conocimientos, a no ser que sean supervisados o instruidos inicialmente en la utilización segura del aparato y los posibles peligros.
- Los niños deben estar siempre bajo supervisión, para asegurar que no juegan con el aparato.
- El mantenimiento y la limpieza del aparato no pueden efectuarse por niños, a no ser que tengan más de 16 años de edad y sean supervisados. Mantenga el aparato y el cordón eléctrico fuera del alcance de niños menores de 16 años.
- Este aparato está diseñado para ser utilizado en un entorno doméstico y en entornos similares como:
 - En la cocina para el personal de tiendas, oficinas y otros entornos profesionales similares.
 - En las fincas.
 - En las habitaciones de hoteles y moteles y otros entornos con un carácter residencial.
 - En los cuartos de huéspedes o similares.
- Atención: el aparato no puede ser utilizado con un temporizador externo o un mando a distancia separado.
- Lea todas las instrucciones antes del uso.
- Antes de utilizarlo, compruebe si el voltaje indicado en el aparato corresponde al voltaje de la electricidad de su casa.
- No permita que el cable cuelgue sobre una superficie o el borde de una mesa o encimera.
- No utilice nunca el aparato si el cable o el enchufe están dañados, después de un mal funcionamiento de la unidad o si están dañados. Lleve el aparato al distribuidor autorizado más cercano centro para la inspección y reparación.
- Se requiere supervisión cuando el aparato es usado por o cerca de niños.
- El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- Desenchufe la toma de corriente cuando no se usa, para montar o desmontar piezas y antes de limpiarlo. Ponga todos los botones en posición desconectado ("off") y desconecte el enchufe de la toma de corriente. Nunca tire del cable para desenchufarlo.
- No deje que el aparato funcione sin supervisión.
- No encienda nunca el aparato cerca de una estufa de gas o eléctrica, ni en un lugar donde pueda entrar en contacto con un horno eléctrico o con otro aparato caliente.
- No utilice el aparato en el exterior.
- Utilice el aparato sólo para el fin para el que se ha fabricado.
- Coloque siempre el aparato sobre una superficie firme, horizontal y seca.
- Utilice el aparato sólo para uso doméstico. El fabricante no es responsable de los accidentes que resulten del uso incorrecto del aparato, ni del incumplimiento de las normas establecidas en este manual.

- Todas las reparaciones aparte del mantenimiento ordinario de la unidad deben ser efectuadas por el fabricante o por su servicio post-venta.
- No sumerja nunca el aparato, el cable o el enchufe en agua o cualquier otro líquido.
- Asegúrese de que los niños no puedan tocar el cable eléctrico o el aparato.
- Mantenga el cable alejado de bordes afilados y piezas calientes u otras fuentes de calor.
- Antes del primer uso retire todos los materiales de embalaje y etiquetas de promoción.



El aparato se puede calentar durante el uso. Mantenga el cable alejado de las partes calientes y no cubra el aparato.

- Conecte el aparato a una toma de corriente conectada a tierra.
- Asegúrese de que no puede entrar ningún líquido en el aparato.
- Asegúrese de que todos los ingredientes están correctamente colocados en la cesta, para que no entren en contacto con los elementos calefactores.
- No cubra las aberturas de ventilación cuando el aparato está en funcionamiento.
- Nunca llene la cubeta con aceite.
- No toque el interior del aparato cuando está en funcionamiento.
- No coloque el aparato contra una pared o contra otros aparatos. Deje un espacio mínimo de 30 cm alrededor del aparato.
- No coloque objetos sobre el aparato.
- Durante el funcionamiento del aparato sale vapor caliente por las aberturas de ventilación. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura. También tenga cuidado con el vapor y el aire calientes cuando retire el recipiente de la freidora.
- Retire inmediatamente el enchufe de la toma de corriente cuando salga humo oscuro del aparato. Espere hasta que ya no salga humo antes de retirar la cesta del aparato.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable, resistente al calor.
- Deje que el aparato se enfríe durante al menos 30 minutos antes de desplazarlo o limpiarlo.

PIEZAS

1. Cesta
2. Cubeta
3. Asa
4. Botón de liberación de la cesta
5. Luz indicadora de temperatura: verde
6. Luz indicadora de corriente: rojo
7. Botón de encendido/apagado del temporizador 30 min.
8. Botón de temperatura 80-200°C
9. Aberturas de ventilación



ANTES DEL PRIMER USO

- Retire todos los materiales de embalaje y, en su caso, los adhesivos promocionales.
- Limpie la cubeta y la cesta con agua caliente y un estropajo no abrasivo con un poco de jabón. Estas piezas también se pueden lavar en el lavavajillas.
- Frote el interior y el exterior del aparato con un paño suave.
- Atención: tenga en cuenta que no debe haber aceite o grasa en la cubeta.

USO

1. Coloque el aparato sobre una superficie plana, estable y resistente al calor. Asegúrese de que hay al menos 30 cm de espacio alrededor del aparato.
2. Asegúrese de que la cesta se coloca en la cubeta. Si la cesta hace clic en la cubeta estará bien colocada. No ponga aceite o grasa en la cubeta.
3. Deslice la cubeta con la cesta vacía en la freidora.
Atención: Nunca utilice la cubeta sin la cesta.
4. Introduzca el enchufe en la toma de corriente. Asegúrese de que el botón del temporizador está en 0.
5. Gire el botón de temperatura para ajustar la temperatura deseada.
6. Encienda el aparato girando hacia la derecha el botón del temporizador. Gire el botón al máximo y, a continuación, vuelva a girarlo hasta la hora deseada - siempre más de 3 minutos para precalentar. La luz indicadora roja de corriente se encenderá y el aparato comenzará a precalentarse. Espere hasta que el indicador de temperatura verde se encienda para indicar que se ha alcanzado la temperatura deseada.

7. Retire la cubeta del aparato. El aparato dejará de funcionar automáticamente. Llene la cesta con los ingredientes. No exceda la indicación máxima "MAX". Coloque la cubeta con la cesta llena en el aparato. La freidora empezará a funcionar automáticamente (siempre que el tiempo establecido no haya expirado).
8. Ajuste el tiempo deseado con el botón del temporizador.
Atención: También puede llenar la cesta al principio y colocar la cesta llena en la cubeta y en la freidora, en lugar de esperar hasta que el aparato se haya precalentado. En este caso debe añadir 3 minutos adicionales al tiempo de fritura normal.
9. Durante la fritura, el indicador de temperatura se enciende y apaga alternativamente. Esto indica que la freidora se ocupa de mantener la temperatura ajustada.
10. El exceso de aceite se recoge en la cubeta.
11. Cuando haya terminado el tiempo establecido se escuchará un tono de aviso. La freidora se apagará automáticamente. También puede poner manualmente a 0 el botón del temporizador cuando todos los ingredientes estén preparados antes del tiempo establecido. En ese caso, la freidora está apagada.
12. Retire la cubeta del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor. Retire la cesta con los ingredientes presionando en el botón de liberación.

CONSEJOS DE COCINA IMPORTANTES

- Se recomienda agitar las patatas fritas cada 5 o 10 minutos para que se cocinen de manera uniforme. Esto también es aplicable para otros aperitivos, pequeños, que se amontonan unos encima de otros en la cesta. Atención: asegúrese de no presionar el botón de liberación de la cesta durante la agitación.
- Puede agregar una cucharada de aceite para obtener un resultado más crujiente, por ejemplo, de aceite de oliva, aceite de girasol o aceite de cacahuete. Mezcle bien este aceite con las patatas sin cocinar, antes de introducir las patatas en la cesta. Para otros ingredientes puede aplicar un poco de aceite con un pincel o spray. Asegúrese de que el exceso de aceite no llega a la cubeta o a la cesta. Nunca debe utilizar demasiado aceite. Las patatas fritas quedarían menos crujientes y más grasientas.
- Deje las patatas frescas, sin cocinar, sumergidas durante 30 minutos en agua antes de freírlas, para que se limpie el almidón de las patatas. A continuación, séquelas.
- No prepare ingredientes excesivamente grasientos en la freidora.
- Al preparar ingredientes grasientos puede salir humo blanco del aparato. Esto no influye en el funcionamiento del dispositivo o en el resultado final. Este humo blanco también se puede producir cuando el aparato no se limpia adecuadamente o si ha quedado aceite en la cubeta en una fritura posterior.
- Los aperitivos que se pueden preparar en el horno, también se pueden preparar en esta freidora.
- Para obtener unas patatas fritas lo más crujientes posible, cocine un máximo de 500 g de patatas por turno.
- Las pequeñas cantidades de ingredientes se pueden cocinar de una manera más uniforme que en el caso de las grandes cantidades.

- Las patatas fritas finas también ofrecen un resultado más crujiente que las patatas fritas gruesas.
- Coloque un molde o bandeja para horno en la cesta cuando quiera cocinar un bizcocho o un quiche, o cuando quiera preparar ingredientes frágiles o rellenos.
- También puede utilizar esta freidora para volver a calentar ingredientes. Encienda la freidora a 150°C durante 10 minutos.
- Puede poner tranquilamente los ingredientes que se deben freír a la misma temperatura y durante el mismo tiempo en la cesta y cocinarlos.
- No es necesario descongelar previamente los productos congelados.
- Puede utilizar papel de horno o papel de aluminio, o recipientes, en la cesta de la freidora, pero tenga mucho cuidado. Preste atención a que no cubre toda la cesta. El aire siempre debe circular perfectamente por el aparato para poder llegar a la cesta y a los ingredientes. Además, siempre se debe colocar suficiente comida en el papel de horno o papel de aluminio, de manera que el papel se mantenga en su lugar. De lo contrario, este podría ser aspirado por el fuerte flujo de aire hacia el elemento calentador e incendiarse. Asegúrese de que el papel de horno o de aluminio siempre es algo más grande que los alimentos. También debe asegurarse de que no se sale de la cesta.
- Los aperitivos que se pueden cocinar en el horno siempre ofrecen el mejor resultado, más crujiente. Pero también los aperitivos congelados que se preparan en freidoras convencionales se pueden preparar en esta freidora.

TIEMPOS Y TEMPERATURAS DE PREPARACIÓN

La siguiente tabla contiene una serie de directrices para la preparación de diversos platos. Atención: estos datos solo se deben tener en cuenta como orientación. Además, los tiempos siempre dependen de la cantidad y del grosor de la comida. También debe tener en cuenta los consejos de cocina mencionados anteriormente.

Patatas fritas, frescas	primer turno, 18 minutos.	140°C
	segundo, 12 min.	180°C
Patatas fritas, congeladas	primer turno, 12 minutos.	200°C
	segundo, 8 min.	200°C
Gajos de patata (gruesas)	18-22 min.	180°C
Croquetas	15 min.	185°C
Croquetas de queso, congeladas	12 min.	180°C
Nuggets de pollo, albóndigas rebozadas, palitos de pescado y otros aperitivos	6-10 min.	200°C
Pechuga de pollo	15 min.	200°C
Filetes rebozados de pollo, congelados	12 min.	180°C

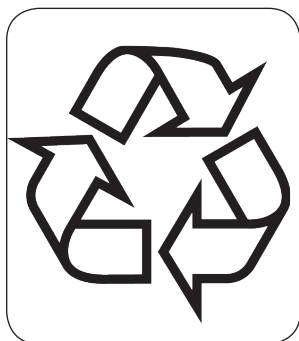
Filetes	8-12 min.	180°C
Pescado	10-15 min.	180°C
Champiñones	3-4 min.	180°C
Rollitos de primavera	8-13 min.	200°C
Muslos de pollo	15-20 min.	180°C
Albóndigas rebozadas	6 min.	180°C
Hamburguesa	6-10 min.	180°C
Saté	10 min.	190°C
Gambas rebozadas	6 min.	180°C
Huevo, huevo cocido	12 min.	160°C
Huevo, hervido	6-7 min.	160°C
Verduras	15 min.	200°C
Aperitivos de verdura - verduras duras	10-13 min.	200°C
Aperitivos de verdura - verduras blandas	7 min.	200°C
Manzanas	7 min.	180°C
Plátano	7 min.	200°C
Aperitivos de hojaldre	10 min.	180°C
Panecillos	7 min.	200°C
Bizcocho	20 min.	165°C
Magdalenas	15-20 min.	160°C

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- El aparato se debe limpiar después de cada uso.
- No se deben usar productos de limpieza de metal o abrasivos. Estos podrían dañar el aparato.
- Asegúrese de que el botón del temporizador está en o (apagado) y retire el enchufe de la toma de corriente.
- Deje que el aparato se enfríe durante al menos 30 minutos antes de desplazarlo o limpiarlo.
- Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
- Limpie la cubeta y la cesta con agua caliente y use un estropajo no abrasivo con un poco de jabón. Estas piezas también se pueden lavar en el lavavajillas.
- Limpie el interior del aparato con agua tibia y un estropajo suave.
- Limpie el elemento calentador con un cepillo para eliminar los restos de comida.
- Seque bien todos los componentes.



El símbolo en el producto o en el embalaje indica que este producto no puede ser tratado como residuo doméstico. Se debe llevar a un lugar en el que se reciclan equipos eléctricos y electrónicos. Si se asegura de que este producto se desecha correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para las personas y el medio ambiente que serían causados por un tratamiento de residuos inadecuado. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento, o con la empresa o departamento responsable del servicio de recogida de basura doméstica, o con la tienda donde adquirió el producto.



El material de embalaje es reciclable. Trate el embalaje de una manera medioambientalmente responsable.

Pro záruku začínající dnem prodeje spotřebiče platí na území ČR tyto podmínky:

1. trvání záruky: 2 roky

2. poskytování záruky:

a) záruční opravu provedeme podle našeho zvážení opravou nebo výměnou vadných dílů, jestliže tyto závady vznikly prokazatelně vadou materiálu nebo chybou při výrobě

b) záruční oprava bude provedena jen při předložení tohoto záručního listu a dokladu o zaplacení

c) jestliže dojde k opravě nebo výměně spotřebiče v záruční době, záruční doba se prodlužuje

3. záruka se nevztahuje

a) na mechanické poškození

b) nesprávné používání v rozporu s návodem k použití

1. záruka zaniká:

- při použití spotřebiče jinak než v domácnosti

- při provádění opravy nebo změny na spotřebiči osobou jinou než pověřenou naším servisem

Na tento spotřebič poskytujeme záruku na nedostatky, které jsou označeny jako výrobní chyby nebo chyby materiálu. Záruční doba začíná dnem prodeje a je uznána po předložení potvrzeného tohoto záručního listu nebo orig.dokladu o zaplacení + tento nepotvrzený, ale vyplněný ZL pro záznam opravy. Případně reklamace můžete uplatnit v místě nákupu tohoto přístroje nebo v servisním středisku firmy:

Domo-elektro s.r.o. Hluboká 147, 34506 Kdyně viz www.domo-elektro.cz

tel. 379 789 684 nebo na servis@domo-elektro.cz , tel. 379 422 550

- Pokud je přístroj nebo přívodní kabel poškozený, nikdy se ho nesnažte opravit sami doma. Vždy ho svěřte odbornému servisu DOMO, který jej prohlédne a případně opraví.
- Přístroj ani přívodní kabel nikdy neponořujte pod vodu.
- Děti se nesmí dotýkat el. kabelu ani jej zapojovat.



Povrch přístroje může být během používání horký, proto doporučujeme se ho během procesu smažení nedotýkat.

- Přístroj zapojte pouze do uzemněné zásuvky, která odpovídá místním standardům.
- Zamezte, aby se do útrobu přístroje dostala voda (ani nadměrná vlhkost).
- Během používání nesmí žádné suroviny vypadnout ven z fritovacího košíku. Nesmí se dotýkat topného tělesa. Košík tedy nepřepĺňujte.
- Pokud je fritéza spuštěná, nepřekryvejte odvětrávací výstup vzduchu.
- Nikdy nenaplňujte fritovací nádobu olejem.
- Nikdy přístroj neumísťte do blízkosti stěn nebo jiných spotřebičů. Vždy musíte nechat alespoň 10cm místo na dostatečnou cirkulaci vzduchu.
- Na horní část přístroje nikdy nic nestavte.
- Je pravděpodobné, že během používání bude přístroj horký, proto buďte opatrní a vždy se držte v dostatečné vzdálenosti, tak abyste se neopařili. Pozor, přes větrací otvory může unikat i horká pára.
- Pokud by se z přístroje začal linout tmavý dým, ihned fritézu vypojte z el. sítě. Poté počkejte až se přestane z přístroje kouřit, a až poté opatrně vyndejte fritovací koš/nádobu.
- Nesahejte na přístroj s mokřými rukama.
- Vždy přívodní kabel kompletně odmotejte, aby se předešlo přehřívání tohoto kabelu.
- Přívodní kabel nikdy nesmí být pod přístrojem ani omotán kolem něj.
- Zanedbaná údržba a nečistoty mohou vést ke zkrácené životnosti přístroje. Při extrémní nečistotě dokonce hrozí riziko požáru.
- Nemanipulujte s přístrojem, pokud je zapojen a právě pracuje. Vždy nechte přístroj alespoň 30 min vychladnout, až potom přemísťte.

NÁVOD SI USCHOVEJTE PRO POZDĚJŠÍ NAHLÉDNUTÍ

ČÁSTI

1. Fritovací koš
2. Fritovací nádoba
3. Rukojeť
4. Tlačítko pro uvolnění košíku
5. Světelná kontrolka teploty
6. Světelná kontrolka zapnutí
7. Časovač 30 min. / hlavní spínač
8. Nastavení teploty 80-200°C
9. Vstup vzduchu - výstup vzduchu



PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Před použitím odstraňte z přístroje veškeré obalové materiály a reklamní samolepky.
- Fritovací nádobu a koš vymyjte teplou vodou, můžete přidat mycí prostředek na nádobí. Nesmí však být drsný, aby nepoškrábal povrch nádoby. Tyhle dvě části mohou být umývány i vy myčce na nádobí.
- Vnější i vnitřní prostory přístroje otřete vlhkým hadříkem.
- **POZOR:** Do nádoby nekládejte ani nelijte žádný tuk.

POUŽITÍ

1. Přístroj postavte na rovné stabilní místo, které je odolné proti zvýšené teplotě. Zajistěte, aby po každé straně bylo alespoň 10 cm volného místa pro dostatečnou cirkulaci vzduchu.
2. Fritovací koš musí být vložen ve fritovací nádobě. Měl by se zacvaknout a pevně držet ve své poloze. Do fritovací nádoby nekládejte žádný tuk.
3. Fritovací nádobu i s košíkem zasuňte do těla fritézy.
POZOR: Nikdy nepoužívejte fritovací nádobu bez košíku!!
4. Časovač musí být v poloze „0“. Pokud tomu tak je, přístroj zapojte do el. sítě.
5. Pomocí otočného ovladače si nastavte požadovanou teplotu smažení.
6. Přístroj zapnete nastavením a pootočením časovače po směru hodinových ručiček. Časovač otočte („natáhněte“) do maximální hodnoty a vrácením zpět nastavte požadovaný čas (nahřívání přístroje zabere cca 3 minuty, můžete je rovnou připočítat k nastavenému času). Rozsvítí se kontrolka zapnutí a přístroj začne nahřívát. Počkejte až

do chvíle, kdy se zcela nahřeje na požadovanou teplotu a rozsvítí se kontrolka nahřátí. Rozsvícení kontrolky nahřátí signalizuje dosažení požadované teploty a vhodný okamžik pro začátek fritování.

7. Vytáhněte nádobu z přístroje (zatím prázdnou). Přístroj se automaticky pozastaví. Fritovací koš naplněte surovinami. Nikdy nepřesahujte maximální možné množství. Nádobu s naplněným košem zasuňte zpět do přístroje. Fritéza se opět automaticky zapne (pokud mezitím neuplynul celý nastavený čas).
8. Překontrolujte a znovu nastavte požadovaný čas na smažení. **POZOR:** Košík můžete naplnit již před začátkem a zastrčit ho do přístroje ještě před začátkem nahřívání. V takovém případě je však potřeba na časovači nastavit o 3 minuty více, neboť přibližně takovou dobu zabírá nahřátí.
9. Během procesu fritování bude průběžně zhasínat a rozsvícovat kontrolka nahřátí, to však jen proto, že přístroj udržuje nastavenou teplotu.
10. Přebytečný vypečený tuk / omastek bude zachycen do fritovací nádoby.
11. Po uplynutí nastaveného času se ozve zvukový signál. Fritéza se automaticky vypne. Pokud jsou suroviny hotové již dříve, můžete fritézu kdykoli vypnout sami (otočit časovač do polohy 0).
12. Vyjměte fritovací nádobu s košem ven z přístroje a postavte na tepluvzdorný povrch. Z nádoby vyndejte košík se surovinami – je potřeba zmáčknout tlačítko pro uvolnění košíku, které je nad rukojetí.

DŮLEŽITÉ RADY PRO SPRÁVNÉ FRITOVÁNÍ

- Doporučujeme každých 5 – 10 min fritované suroviny protřást, jediň takto se vše osmaží rovnoměrně. To platí i pro veškeré potraviny, které by se mohly v košíku překrývat. **POZOR:** buďte opatrní, abyste při protřásání nezmačkli bezpečnostní tlačítko pro uvolnění košíku.
- Aby se dosáhlo křupavé a křehké struktury, můžete přidat lžíci oleje. Všechny suroviny promíchejte s olejem ještě před vložením do fritovacího košíku. Další přidání oleje se může provést průběžně postříkáním nebo politím přímo v košíku. Nikdy však nedávejte příliš mnoho oleje. Nikdy nesmí být oleje více než je objem nádoby.
- Čerstvě nakrájené hranolky nechte cca 30 min ve vodě, aby se z nich omyl škrob. Před smažením je důkladně osušte.
- V přístroji nesmažte velmi mastné pokrmy. Nepoužívejte moc oleje.
- Pokud připravujete mastné pokrmy, je možné, že se objeví lehký dým. To však neznamená nic špatného a neovlivní to průběh ani výsledek fritování. Kouřit z fritézy se může také v případě, pokud v přístroji zůstal starý omastek či nečistoty.
- V tomto přístroji můžete připravovat i pokrmy určené pro přípravu v troubě
- Pro dosažení nejlepšího (křupavého) výsledku doporučujeme připravovat max. 500g surovin najednou.
- Menší množství je fritováno rovnoměrněji než velké množství.
- Tenčí hranolky budou křupavější než hranolky silnější.
- Pokud chcete upéci koláč, cheesecake nebo quiche, pečící plech či pečící formu vkládejte

do fritovacího košíku.

- Fritézu můžete používat i pro rozežívání potravin – nastavte teplotu 150 °C a nechte rozežívat cca 10 minut.
- Suroviny, které se pečou na stejnou teplotu, je možné do košíku vložit současně a fritovat je dohromady.
- Zmražené suroviny nechte předem vždy rozmrazit.
- Při přípravě můžete na dno fritovacího koše vložit pečící papír nebo allobal. Ale pokud se takto rozhodnete, buďte velmi opatrní jak postupovat: Nesmí být překryto celé dno koše. Je potřeba nechat část dna volného, tak aby byla zaručena dokonalá cirkulace vzduchu. Pokud jste vložili folii/papír, je nutné aby na ni byla dostatečná vrstva surovin, aby se folie/papír nezvedla foukajícím horkým vzduchem. V opačném případě se papír může vznést, přilepit na topné těleso, vzplanout a tím založit požár. Allobal ani papír nesmí přesahovat přes rozměry košíku.
- Pokrmy pro přípravu v toubě jsou z této fritézy zpravidla chutnější. Tímto způsobem je však vhodné připravovat i zmražené potraviny pro klasické fritézy.

DOPORUČENÉ TEPLoty A ČAS PEČENÍ

Níže vypsána tabulka popisuje několik návodů přípravy a fritování hlavních surovin.

POZOR: Tyto hodnoty jsou pouze orientační. Hodně závisí na množství surovin a jejich tloušťce. Je potřeba vzít v úvahu i způsob přípravy.

Čerstvé hranolky	nejdříve 18 min.	140 °C
	poté ještě 12 min.	180 °C
Mražené hranolky	nejdříve 12 min.	200 °C
	poté ještě 8 min.	200°C
Americké brambory	18-22 min.	180 °C
Krokety	15 min.	185 °C
Sýrové krokety (mražené)	12 min.	180 °C
Kuřecí nugetky / filé	6-10 min.	200 °C
Kuřecí stripsy	15 min.	200 °C
Kuřecí řízek (mražený)	12 min.	180 °C
Steak	8-12 min.	180 °C
Ryba	10-15 min.	180 °C
Houby	3-4 min.	180 °C
Jarní závitky	8-13 min.	200 °C
Kuřecí paličky	15-20 min.	180 °C
Masové kuličky	6 min.	180 °C
Hamburgry	6-10 min.	180 °C
Satay	10 min.	190 °C
Krevety	6 min.	180 °C

Vejce natvrdo	12 min.	160 °C
Vejce naměkko	6-7 min.	160 °C
Zelenina	15 min.	200 °C
Zeleninové hranolky (tvrdé)	10-13 min.	200 °C
Zeleninové hranolky (měkké)	7 min.	200 °C
Jablka	7 min.	180 °C
Banány	7 min.	200 °C
Listové těsto	10 min.	180 °C
Polotovar – pečivo	7 min.	200 °C
Koláč	20 min.	165 °C
Muffin	15-20 min.	160 °C

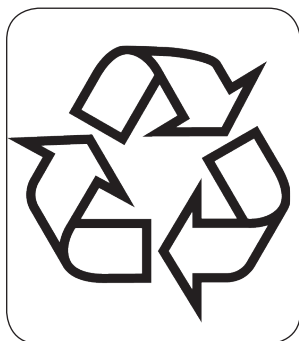
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Přístroj čistěte po každém použití.
- Nikdy na čištění nepoužívejte kovové ani drsné čisticí prostředky, které by mohly přístroj poškrábat.
- Před čištěním se vždy ujistěte, aby byl časovač v poloze 0 a přístroj vypojen z el. sítě.
- Před čištěním nechte přístroj vždy dostatečně vychladnout (alespoň 30 min).
- Povrch přístroje otírejte pouze vlhkým jemným hadříkem.
- Fritovací nádobu a koš vymyjte teplou vodou, můžete přidat mycí prostředek na nádobí. Nesmí však být drsný, aby nepoškrábal povrch nádoby. Tyhle dvě části mohou být umývány i vy myčce na nádobí.
- Vnitřní prostory přístroje myjte pouze měkkým vlhkým hadříkem / houbičkou.
- Topné těleso je potřeba čistit kartáčkem, tak aby se z něj odstranily všechny nečistoty.
- Všechny části po umytí ještě pořádně osušte.

OHLED NA ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ



Symbol na přístroji či na jeho obalu znamená, že s tímto výrobkem není možno nakládat jako s běžným domovním odpadem, nýbrž musí být odevzdán na místech určených ke sběru a likvidaci elektrických a elektronických zařízení. Dodržením tohoto doporučení chráníte životní prostředí a zdraví spoluobčanů. Více informací o možnostech likvidace nebezpečného odpadu obdržíte na obecních nebo městských úřadech, sběrných dvorech nebo v prodejně, kde jste přístroj zakoupili.



Obalové materiály jsou recyklovatelné, nakládejte s nimi podle předpisů pro životní prostředí.

ZÁRUKA

Pre záruku začínajúcich dňom predaja spotrebiča platí na území SR tieto podmienky:

1. trvania záruky: 2 roky
2. poskytovanie záruky:
 - a) záručnú opravu vykonáme podľa nášho zväžení opravou alebo výmenou chybných dielov, ak tieto závady vznikli preukázateľne chybou materiálu alebo chybou pri výrobe
 - b) záručná oprava bude vykonaná len pri predložení tohto záručného listu a dokladu o zaplatení
 - c) ak dôjde k oprave alebo výmene spotrebiča v záručnej dobe, záručná doba sa predlžuje.
3. záruka sa nevzťahuje
 - a) na mechanické poškodenie
 - b) nesprávne používanie v rozpore s návodom na použitie

1. záruka zaniká:

- Pri použití spotrebiča inak ako v domácnosti
- Pri vykonávaní opravy alebo zmeny na spotrebiči osobou inou ako poverenou naším servisom

Na tento spotrebič poskytujeme záruku na nedostatky, ktoré sú označené ako výrobné chyby alebo chyby materiálu. Záručná doba začína dňom predaja a je uznaná po predložení potvrdeného tohoto záručného listu alebo orig.dokladu o zaplatení + tento nepotvrdený, ale vyplnený ZL pre záznam opravy. Prípadné reklamácie môžete uplatniť v mieste nákupu tohto prístroja alebo v servisnom stredisku firmy:

**Domo-elektro s.r.o. Hluboká 147, 34506 Kdyně pozri www.domo-elektro.cz
tel. 379 789 684 alebo na servis@domo-elektro.cz, tel. 379 422 550**

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Prístroj nesmie byť používaný deťmi starších ako 16 rokov. Osoby so zníženou psychickou, motorickú alebo mentálnou schopnosťou smie používať prístroj iba za neustáleho dohľadu zodpovednej osoby, ktorá je oboznámená s pravidlami používania a prípadným rizikom. Prístroj a prívodný kábel držte mimo dosahu detí mladších ako 16 rokov. Čistenie a údržba by nemala byť vykonávaná deťmi vôbec.
- Prístroj nie je určený pre používanie osobami so zníženou psychickou, motorickú alebo mentálnou schopnosťou. Takto môže sa používať iba za nepretržitého dohľadu zodpovednej osoby, ktorá má skúsenosti k správneému používaniu.
- Prístroj je určený pre používanie v domácnostiach a prostrediach ako sú napr . :
 - kuchynky v obchodoch, kanceláriách atď.
 - chaty, chalupy
 - hotely, penzióny a iné dočasné ubytovanie
- **POZOR:** tento prístroj nesmie byť používaný s žiadnu externú súčiastkou (napr. Časovač ...) ani iné diaľkové ovládanie.
- Pozorne si prečítajte všetky nasledujúce inštrukcie a návod uschovajte pre neskoršiu potrebu.
- Pred použitím skontrolujte, či parametre el. siete odpovedajú požadovaným parametrom na informatívnom štítku prístroja.
- Pred použitím odstráňte z prístroja všetky obalové materiály a reklamné samolepky.
- Obalový materiál nie je hračka. Deti sa s obalmi nesmie hrať, aby nevzniklo riziko poranenia.
- Nenechávajte visieť kábel prístroja cez ostré hrany a vyvarujte sa toho, aby prišiel do styku s horúcimi plochami.
- Pokiaľ je prívodný kábel poškodený, musí byť vždy okamžite opravený v odbornom servise alebo preškolenou osobou.
- Pri pohybe detí okolo prístroja musí byť zabezpečené, aby sa nehrali so zariadením
- Používajte iba originálne príslušenstvo k tomu určené. V inom prípade zvyšujete riziko poranenia alebo poškodenia prístroja.
- Pokiaľ prístroj nepoužívate, alebo sa ho chystáte rozoberať či meniť súčasti, tak ho odpojte od el. napätia. Pred rozoberanie, skladaním aj pred čistením, vždy nechajte prístroj dostatočne vychladnúť. Nikdy neťahajte priamo za kábel, vypojujte za zástrčku.
- Nikdy nenechávajte spustený prístroj bez dozoru.
- Neumiestňujte prístroj v blízkosti el. sporákov či rúr, ani na miestach kde je zvýšené teplo.
- Neumiestňujte prístroj do blízkosti horľavých ani horľavých materiálov.
- Nikdy nepoužívajte prístroj vonku.
- Nikdy nepoužívajte inak, než je zamýšľané a určené výrobcom.
- Prístroj vždy používajte na stabilnom, rovnom a suchom mieste, tak aby sa zaránilo prevrhnutiu.

- Prístroj je určený len na domáce používanie. Výrobca ani predajca nene žiadnu zodpovednosť pri inom používaní ako je tu popísané a odporúčané.
- Pokiaľ je prístroj alebo prírodný kábel poškodený, nikdy sa ho nesnažte opraviť sami doma. Vždy ho zverte odbornému servisu DOMO, ktorý ho prezrie a prípadne opraví.
- Prístroj ani prírodný kábel nikdy neponárajte pod vodu.
- Deti sa nesmú dotýkať el. kábla ani ho zapájať.



Povrch prístroja môže byť počas používania horúci, preto odporúčame sa ho počas procesu smaženia nedotýkať.

- Prístroj zapájajte iba do uzemnenej zásuvky, ktorá zodpovedá miestnym štandardom.
- Zamedzte, aby sa do útrobov prístroja dostala voda (ani nadmerná vlhkosť).
- Počas používania nesmie žiadne suroviny vypadnúť von z fritovacieho košíka. Nesmie sa dotýkať vykurovacieho telesa. Košík teda nepreplňajte.
- Ak je fritéza spustená, neprekrývajte odvetrávacie výstup vzduchu.
- Nikdy nenapĺňajte fritovací nádobu olejom.
- Nikdy prístroj neumiestňujte do blízkosti stien alebo iných spotrebičov. Vždy musíte nechať aspoň 10cm miesto na dostatočnú cirkuláciu vzduchu.
- Na hornú časť prístroja nikdy nič nestavajte.
- Je pravdepodobné, že počas používania bude prístroj horúci, preto buďte opatrní a vždy sa držte v dostatočnej vzdialenosti, tak aby ste sa nepopálili. Pozor, cez vetracie otvory môže unikať aj horúca para.
- Ak by sa z prístroja začal šíriť tmavý dym, ihneď fritézu vypojte z el. siete. Potom počkajte až sa prestane z prístroja fajčiť, a až potom opatrne vyberte fritovací kôš / nádobu.
- Nesiahajte na prístroj s mokрыmi rukami.
- Vždy prírodný kábel kompletne odmotajte, aby sa predišlo prehrievaniu tohto kábla.
- Prírodný kábel nikdy nesmie byť pod prístrojom ani omotaný okolo neho.
- Zanedbaná údržba a nečistoty môžu viesť ku skrátenej životnosti prístroja. Pri extrémnej nečistote dokonca hrozí riziko požiaru.
- Nemanipulujte s prístrojom, ak je zapojený a práve pracuje. Vždy nechajte prístroj aspoň 30 min vychladnúť, až potom premiestňujte.

NÁVOD SI USCHOVAJTE PRE NESKORŠIU NAHLIADNUTIU

ČASTI

1. Fritovací kôš
2. Fritovací nádoba
3. Rukoväť
4. Tlačidlo pre uvoľnenie košíka
5. Svetelná kontrolka teploty
6. Svetelná kontrolka zapnutia
7. Časovač 30 min./ hlavný spínač
8. Nastavenie teploty 80-200°C
9. Vstup vzduchu - výstup vzduchu



PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Pred použitím odstráňte z prístroja všetky obalové materiály a reklamné samolepky.
- Fritovaciu nádobu a kôš vymyte teplou vodou, môžete pridať umývací prostriedok na riad. Nesmie však byť drsný, aby nepoškral povrch nádoby. Tieto dve časti môžu byť umývané aj vy umývačke riadu.
- Vonkajšie i vnútorné priestory prístroja utrite vlhkou handričkou.
- POZOR: Do nádoby nekladajte ani nelejte žiadny tuk.

POUŽITIE

1. Prístroj postavte na rovné stabilné miesto, ktoré je odolné proti zvýšenej teplote. Zaisťte, aby po každej strane bolo aspoň 10 cm voľného miesta pre dostatočnú cirkuláciu vzduchu.
2. Fritovací kôš musí byť vložený vo fritovaciu nádobu. Mal by sa zacvaknúť a pevne držať vo svojej polohe. Do fritovacie nádoby nekladajte žiadny tuk.
3. Fritovaciu nádobu aj s košíkom zasuňte do tela fritézy. POZOR: Nikdy nepoužívajte fritovaciu nádobu bez košíka !!
4. Časovač musí byť v polohe "0". Ak tomu tak je, prístroj zapojte do el. siete.
5. Pomocou otočného ovládača si nastavte požadovanú teplotu vyprážania.
6. Prístroj zapnete nastavením a pootočením časovača v smere hodinových ručičiek. Časovač otočte ("natiahnite") do maximálnej hodnoty a vrátením späť nastavte požadovaný čas (nahrievanie prístroja zaberie cca 3 minúty, môžete ich rovno pripočítať k nastavenému času). Rozsvieti sa kontrolka zapnutia a prístroj začne nahrievať. Počkajte až do chvíle, keď sa úplne nahreje na požadovanú teplotu a rozsvieti sa kontrolka

nahriatie. Rozsvietenie kontrolky nahriatie signalizuje dosiahnutie požadovanej teploty a vhodný okamih pre začiatok fritovanie.

7. Vytiahnite nádobu z prístroja (zatiaľ prázdnu). Prístroj sa automaticky pozastaví. Fritovací kôš naplňte surovinami. Nikdy Nepresahujte maximálne možné množstvo. Nádobu s naplneným košom zasuňte späť do prístroja. Fritéza sa opäť automaticky zapne (ak medzitým neuplynul celý nastavený čas).
8. Skontrolujte a znovu nastavte požadovaný čas na vyprážanie. POZOR: Košík môžete naplniť už pred začiatkom a zastrčiť ho do prístroja ešte pred začiatkom nahrievania. V takom prípade je však potrebné na časovač nastaviť o 3 minúty viac, pretože približne takú dobu zaberá nahriatie.
9. Počas procesu fritovanie bude priebežne zhasínať a rozsvetcovať kontrola nahriatie, to však len preto, že prístroj udržiava nastavenú teplotu.
10. Prebytočný vypečený tuk / omastok bude zachytený do fritovacej nádoby.
11. Po uplynutí nastaveného času sa ozve zvukový signál. Fritéza sa automaticky vypne. Ak sú suroviny hotové už skôr, môžete fritézu kedykoľvek vypnúť sami (otočiť časovač do polohy 0).
12. Vyberte fritovací nádobu s košom von z prístroja a postavte na Tepluvzdorné povrch. Z nádoby vyberte košík so surovinami - je potreba stlačiť tlačidlo pre uvoľnenie košíka, ktoré je nad rukoväťou.

DÔLEŽITÉ RADY PRE SPRÁVNE FRITOVANIE

- Odporúčame každých 5 - 10 min fritované suroviny protrásť, jedine takto sa všetko osmažia rovnomerne. To platí aj pre všetky potraviny, ktoré by sa mohli v košíku prekryvať. POZOR: buďte opatrní, aby ste pri protrásaní nestlačili bezpečnostné tlačidlo pre uvoľnenie košíka.
- Aby sa dosiahlo chrumkavé a krehké štruktúry, môžete pridať lyžicu oleja. Všetky suroviny premiešajte s olejom ešte pred vložením do fritovacieho košíka. Ďalšie pridanie oleja sa môže vykonať priebežne postriekaním alebo poliatím priamo v košíku. Nikdy však nedávajte príliš veľa oleja. Nikdy nesmie byť oleja viac než je objem nádoby.
- Čerstvo nakrájané hranolky nechajte cca 30 min vo vode, aby sa z nich omyl škrob. Pred vyprážením ich dôkladne osušte.
- V prístroji nevyprážajte veľmi mastné pokrmy. Nepoužívajte moc oleja.
- Ak pripravujete mastné pokrmy, je možné, že sa objaví ľahký dym. To však neznamená nič zlé a neovplyvní to priebeh ani výsledok fritovanie. Fajčiť z fritézy sa môže tiež v prípade, ak v prístroji zostal starý omastok či nečistoty.
- V tomto prístroji môžete pripravovať aj pokrmy určené na prípravu v rúre
- Pre dosiahnutie najlepšieho (chrumkavého) výsledku odporúčame pripravovať max. 500g surovín naraz.
- Menšie množstvo je fritovanie rovnomernejšie než veľké množstvo.
- Tenšie hranolčky budú chrumkavejšiu než hranolky silnejšie.
- Pokiaľ chcete upiecť koláč, cheesecake alebo Quiche, plech na pečenie či pečenie formu vkladajte do fritovacieho košíka.

- Fritézu môžete používať aj pre rozohrievanie potravín - nastavte teplotu 150 °C a nechajte rozohráva cca 10 minút.
- Suroviny, ktoré sa pečú na rovnakú teplotu, je možné do košíka vložiť súčasne a fritovať ich dohromady.
- Zmrazené suroviny nechajte vopred vždy rozmraziť.
- Pri príprave môžete na dno fritovacieho koša vložiť papier na pečenie alebo alobal. Ale ak sa takto rozhodnete, buďte veľmi opatrní ako postupovať: Nesmie byť prekryté celé dno koša. Je potrebné nechať časť dna voľného, tak aby bola zaručená dokonalá cirkulácia vzduchu. Ak ste vložili fóliu / papier, je nutné aby na ňu bola dostatočná vrstva surovín, aby sa fólia / papier nezdvihla fúkajúcim horúcim vzduchom. V opačnom prípade sa papier môže vzniesť, prilepiť na vykurovacie teleso, vzplanúť a tým založiť požiar. Alobal ani papier nesmie presahovať cez rozmery košíka.
- Pokrmu na prípravu v Toub sú z tejto fritézy spravidla chutnejšie. Týmto spôsobom je však vhodné pripravovať aj mrazené potraviny pre klasické fritézy.

ODPORÚČANÉ TEPLoty A ČAS PEČENIA

Nižšie vypísaná tabuľka popisuje niekoľko návodov prípravy a fritovanie hlavných surovín. POZOR: Tieto hodnoty sú orientačné. Veľa závisí od množstva surovín a ich hrúbke. Je potrebné vziať do úvahy aj spôsob prípravy.

Čerstvé hranolčeky	najskôr 18 min.	160 °C
	potom ešte 12 min.	180 °C
Mrazené hranolčeky	najskôr 12 min.	200 °C
	potom ešte 8 min.	200°C
Americké zemiaky	18-22 min.	180 °C
Krokety	15 min.	185 °C
Sýrové krokety (mrazené)	12 min.	180 °C
Kuracie nugetky / filé	6-10 min.	200 °C
Kuracie kúsky (strips)	15 min.	200 °C
Kuracie rezeň (mrazený)	12 min.	180 °C
Steak	8-12 min.	180 °C
Ryba	10-15 min.	180 °C
Huby	3-4 min.	180 °C
Jarné závitky	8-13 min.	200 °C
Kuracie paličky	15-20 min.	180 °C
Mäsové guľočky	6 min.	180 °C
Hamburgry	6-10 min.	180 °C
Satay	10 min.	190 °C
Krevety	6 min.	180 °C

Vajcia natvrdo	12 min.	160 °C
Vajcia namätko	6-7 min.	160 °C
Zelenina	15 min.	200 °C
Zeleninové hranolčky (tvrdé)	10-13 min.	200 °C
Zeleninové hranolčky (mäkké)	7 min.	200 °C
Jablká	7 min.	180 °C
Banány	7 min.	200 °C
Lístkové cesto	10 min.	180 °C
Polotovary – pečivo	7 min.	200 °C
Koláč	20 min.	165 °C
Muffin	15-20 min.	160 °C

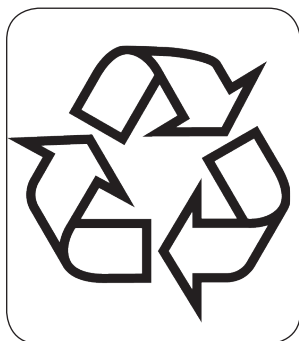
ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Prístroj čistite po každom použití.
- Nikdy na čistenie nepoužívajte kovové ani drsné čistiace prostriedky, ktoré by mohli prístroj poškrabať.
- Pred čistením sa vždy uistite, aby bol časovač v polohe 0 a prístroj vypojený z el. siete.
- Pred čistením nechajte prístroj vždy dostatočne vychladnúť (aspoň 30 min).
- Povrch prístroja utierajte iba vlhkou jemnou handričkou.
- Fritovací nádobu a kôš vymyte teplou vodou, môžete pridať umývací prostriedok na riad. Nesmie však byť drsný, aby nepoškrabal povrch nádoby. Tieto dve časti môžu byť umývané aj vy umývačke riadu.
- Vnútorne priestory prístroje umývajte iba mäkkou vlhkou handričkou / hubkou.
- Vykurovacie teleso je potrebné čistiť kefkou, tak aby sa z neho odstránili všetky nečistoty. Všetky časti po umytí ešte poriadne osušte.

OHĽAD NA ŽIVOTNÉ PROSTREDIE



Symbol na prístroji alebo na jeho obale znamená, že s týmto výrobkom nie je možné nakladať ako s domovým odpadom, ale musí byť odovzdaný na miestach určených na zber a likvidáciu elektrických a elektronických zariadení. Dodržaním tohto odporúčania chránite životné prostredie a zdravie spoluobčanov. Viac informácií o možnostiach likvidácie nebezpečného odpadu obdržíte na obecných alebo mestských úradoch, zberných dvoroch alebo v predajni, kde ste prístroj zakúpili.



Obalové materiály sú recyklovateľné, nakladajte s nimi podľa predpisov pre životné prostredie.

DOMO Webshop

BESTEL

de originele
Domo-accessoires
en -onderdelen
online via:

COMMANDEZ

d'authentiques
accessoires et
pièces Domo en
ligne sur:

BESTELLEN SIE

die Domo
Original-Zubehör
und -Ersatzteile
online über:

ORDER

the original
Domo
accessories and
parts online at:

webshop.domo-elektro.be



of scan hier:

ou scannez ici:

oder hier scannen:

or scan here:

