

DOMO



DO541FR

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



PRODUCT OF **LINEA** 2000



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 Referenz auf.

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

Leggere con attenzione le istruzioni - conservarle per future consultazioni.

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	14
DE	Deutsch	25
EN	English	36
ES	Español	46
IT	Italiano	57
CZ	Čeština	67
SK	Slovenčina	77

GARANTIE

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

Wanneer je elektrische toestellen gebruikt, moeten volgende veiligheidsinstructies in acht genomen worden:

- Lees deze instructies zorgvuldig door. Bewaar deze handleiding om later te raadplegen.
- Verwijder voor het eerste gebruik alle verpakkingsmaterialen en eventuele promotionele stickers. Zorg ervoor dat kinderen niet met de verpakkingsmaterialen spelen.
- 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
- Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf 16 jaar en 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.
- Het onderhoud en de reiniging van het toestel mogen niet door kinderen gebeuren tenzij ze ouder zijn dan 16 jaar of onder toezicht staan.
- Houd het toestel en de voedingskabel buiten het bereik van kinderen jonger dan 16 jaar.
- Alle herstellingen, buiten het gewone onderhoud van het toestel, moeten uitgevoerd worden door de fabrikant of zijn dienst na verkoop.
- Ongevallen of schade veroorzaakt door het niet volgen van deze regels zijn op eigen risico. Noch de fabrikant, de importeur, noch de leverancier kan daar dan verantwoordelijk voor geacht worden.

ELEKTRISCHE WAARSCHUWINGEN

- Om ongevallen te vermijden, mag dit toestel niet bediend worden door een externe bediening, zoals een externe timer of een aparte afstandsbediening, of op een net aangesloten worden dat regelmatig op- en afgezet wordt.
- 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 de voedingskabel om de stekker uit het stopcontact te trekken.
- Kijk voor gebruik na of de spanning vermeld op het toestel overeenkomt met de spanning van het elektriciteitsnet thuis.

- Het toestel moet steeds aangesloten worden op een stopcontact dat geïnstalleerd en geaard is volgens de lokale installatie-voorschriften.
- Laat het snoer niet op een heet oppervlak of over de rand van een tafel of aanrecht hangen.
- Houd het snoer uit de buurt van scherpe randen en hete onderdelen of andere warmtebronnen. Dek het toestel niet af.
- Rol de voedingskabel volledig af om oververhitting van de kabel te voorkomen. Laat de voedingskabel niet onder of rond het toestel 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 de dienst na verkoop van DOMO Elektro of het dichtstbijzijnde gekwalificeerde service center voor nazicht, reparatie of elektrische/mechanische aanpassingen. Probeer het toestel nooit eigenhandig te repareren.

INSTALLATIE

- Plaats het toestel nooit in de buurt van ontvlambare materialen, gassen of explosieven.
- Gebruik of bewaar het toestel niet buiten.
- Plaats het toestel altijd op een vlakke, stabiele en droge ondergrond.
- 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

- Gebruik het toestel enkel voor het doel waarvoor het bestemd is.
- 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.
- Laat een werkend toestel niet zonder toezicht achter.
- Gebruik dit toestel niet met natte handen.

- Het gebruik van accessoires die niet aanbevolen of verkocht worden door de fabrikant, kan brand, elektrische schokken of verwondingen veroorzaken. Gebruik enkel de originele accessoires die bij het toestel meegeleverd worden.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Dompel het toestel, de voedingskabel of de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof. Dit om elektrische schokken of brand te voorkomen.
- Als het toestel niet goed onderhouden wordt, kan dit de levensduur van het toestel drastisch verminderen en een gevaarlijke situatie veroorzaken.

PRODUCTSPECIFIEKE WAARSCHUWINGEN



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

- 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 10 cm ruimte vrij 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.
- Neem het toestel alleen vast aan de daarvoor bestemde handgrepen en grijpvlakken, en bescherm je handen tegen de hitte met handschoenen of iets dergelijks. Laat andere oppervlakken dan de voorziene grijpvlakken voldoende afkoelen voordat je deze aanraakt.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES OM LATER TE RAADPLEGEN

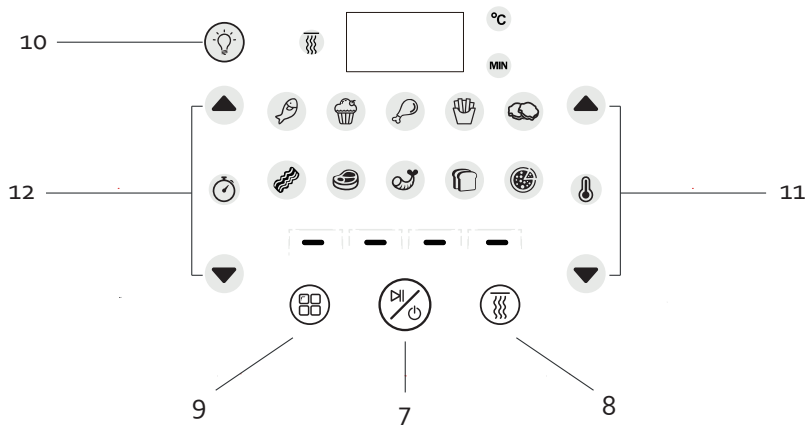
ONDERDELEN

1. Frituurroostertje
2. Frituurpan
3. Handvat
4. Kijkvenster
5. Bedieningspaneel met display
6. Ventilatieopeningen



BEDIENINGSPANEEL

7. Aan/uitknop - Start/pauzeknop
8. Aan/uitknop warmhoudfunctie
9. Menuknop
10. Aan/uitknop verlichting binnenkant
11. Temperatuur verhogen/verlagen
12. Timer verhogen/verlagen




VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en eventuele promotionele stickers.
- Maak de frituurpan en het roostertje schoon met warm water, afwasmiddel en een niet-schurende spons.
- Wrijf de binnen- en buitenkant van het toestel schoon met een zachte, droge 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 vrije ruimte is rondom het toestel.
2. Zorg ervoor dat het frituurroostertje in de frituurpan is geplaatst. Het roostertje moet hierbij gelijkmatig tot op de bodem geduwd worden. Doe geen olie of vet in de frituurpan.
3. Schuif de frituurpan met het roostertje leeg in de friteuse.
Opgelet: gebruik de frituurpan nooit zonder het roostertje erin.
4. Steek de stekker in het stopcontact. Een geluidssignaal geeft aan dat je toestel in stand-by-modus is.
5. Neem de frituurpan nu uit het toestel. Plaats de ingrediënten in de frituurpan met roostertje. Doe niet te veel ingrediënten in het toestel zodat de ingrediënten de verwarmingselementen niet kunnen raken. Let hierbij op de MAX-aanduiding in de frituurpan.
6. Plaats de gevulde frituurpan met het roostertje terug in het toestel.
7. Druk op de aan/uitknop om de gewenste instellingen te maken.
8. Druk op de temperatuur-timerinstelling om de gewenste temperatuur en timer in te stellen. Je ziet het display afwisselen tussen '180°C' en '15 min', nu kan je de gewenste temperatuur en tijd instellen met de relevante verhogen/verlagen knoppen. De temperatuur gaat van 60 tot 200°C, en de timer kan ingesteld worden tot 60 minuten. Je kan de knoppen ook ingedrukt houden om de instelling sneller vooruit te laten gaan. Op het display kan je zien welke temperatuur/tijd geselecteerd is.
9. Druk op de start/pauzeknop om te starten. Op het display gaan er lichtstreepjes afwisselend aan en uit en deze blijven zichtbaar op het display zolang het toestel aanstaat. De resterende tijd en temperatuur verschijnen afwisselend op het display.
OPMERKING: Je kan het toestel pauzeren als je tijdens gebruik nog ingrediënten wil toevoegen/verwijderen. Haal de frituurpan uit het toestel. Het display zal uitvallen om aan te tonen dat het toestel gepauzeerd is. Als je nadien het toestel wil laten verder werken, plaats de frituurpan dan terug in het toestel. Het toestel gaat automatisch verder met bakken.
10. Je kan tussendoor de frituurpan even uit het toestel halen om de ingrediënten op te schudden of om te kijken naar de bakwijze. Het toestel stopt automatisch met werken en werkt gewoon weer verder (als de ingestelde tijd nog niet verstreken was) als je de frituurpan terug in het toestel schuift.
11. Na afloop klinkt een belsignaal om aan te geven dat je bereiding klaar is. Het toestel schakelt zich vervolgens automatisch uit.
12. Om het toestel vroegtijdig uit te schakelen, dien je enkele seconden op de aan/uitknop te drukken. Als je het toestel uitschakelt, of het programma loopt ten einde, dan verschijnt er "OFF" op het display en klinkt er steeds een belsignaal.
13. Haal de frituurpan uit het toestel en zet de pan op een hittebestendige houder. Je kan de bereiding in een kom doen of uit de frituurpan halen met een hittebestendige tang die geen krassen maakt op de antiaanbaklaag van de frituurpan.


WARMHOUDFUNCTIE

Je kan voor of tijdens het bakken ook op de warmhoudfunctieknop  duwen om de functie aan te zetten. Deze functie zal er voor zorgen dat, na afloop van de ingestelde timer, het toestel zijn inhoud gedurende 30 min. warm houdt op 80°C. Er zal een bijbehorend lampje branden zolang de functie aan staat.

OPMERKINGEN











- Per instelling die je maakt op het toestel klinkt er een geluidssignaal.
- Je kan tijdens het gebruik de bakwijze van de ingrediënten volgen via het kijkvenster. Druk even op de aan/uitknop verlichting binnenkant om de verlichting aan te doen. Het lampje zal blijven branden tot je het weer uitzet of tot het toestel weer in stand-by gaat.
- Overtollige olie wordt opgevangen in de frituurpan.
- Als je bereiding na afloop van de ingestelde tijd nog niet klaar is, kan je steeds het toestel terug inschakelen voor enkele minuten.
- Na uitschakeling van het toestel blijft het toestel nog even draaien om af te koelen. Vervolgens klinkt een geluidssignaal om aan te geven dat het toestel nu volledig uitstaat.
- Het toestel hoeft niet voor te verwarmen. Je kan, indien nodig bij diepvriesproducten, een drietal minuten bij tellen bij de gewenste baktijd.

AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S

Het toestel beschikt over 10 automatisch ingestelde programma's. Om één van deze in te stellen, druk je op de menuknop  tot je het gewenste programma geselecteerd hebt. Om dit programma in te schakelen, druk je op de start/stopknop. Na afloop klinkt een belsignaal om aan te geven dat je bereiding klaar is. Het toestel schakelt zich vervolgens automatisch uit.

Als je tijdens de werking van het gekozen programma toch nog wil overschakelen naar een ander programma, pauzeer dan eerst het toestel door op de start/stopknop te duwen. Kies dan via de menuknop het nieuwe programma en start het toestel opnieuw met de start/stopknop.

OPMERKING: bij het wisselen van programma's wordt geen rekening gehouden met de reeds verstreken tijd. De timer van het volgende programma start gewoon weer opnieuw bij zijn standaard waarde.

				
vis	bakken	kip	frietten	kipnuggets
15 min.	25 min.	20 min.	15 min.	10 min.
180 °C	165 °C	200 °C	200 °C	200 °C
				
spek	steak	scampi	brood	pizza
10 min.	15 min.	8 min.	20 min.	20 min.
180 °C	180 °C	180 °C	160 °C	170 °C

Deze programma's zijn slechts een indicatie. Het resultaat is afhankelijk van de grootte, vorm en hoeveelheid van de etenswaren.

BELANGRIJKE BAKTIPS

- Het is aangeraden om frieten elke 5 minuten op te schudden, zodat ze gelijkmatig gebakken worden. Dit geldt ook voor andere, kleinere snacks die in de pan over mekaar komen te liggen.
- 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. Gebruik ook zeker niet te veel olie. Dan worden de frieten net minder krokant en vettig.
- 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.
- Kleinere hoeveelheden ingrediënten worden gelijkmatiger gebakken dan grote hoeveelheden.
- Dunnere frieten geven ook een knapperiger resultaat dan dikkere frieten.
- Plaats een bakvorm of ovenschaal op het roostertje 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 dezelfde 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 op het roostertje van deze friteuse, maar wees hierbij wel voorzichtig. Let op dat je niet het hele roostertje bedekt. De lucht moet altijd nog goed door het toestel, het roostertje 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 rooster 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.

Frieten, vers	eerst 18 min.	140°C
	dan 12 min.	180°C
Frieten, diepvries	12-20 min.	200°C
Aardappelwedges	18-22 min.	180°C
Kroketten	15 min.	185°C
Kaaskroketten, diepvries	12 min.	180°C

Kippennuggets, bitterballen, vissticks en andere snacks	6-10 min.	200°C
Kipfilet	15 min.	200°C
Kippenschnitzel, diepvries	12 min.	180°C
Steak	8-12 min.	180°C
Vis	10-15 min.	180°C
Champignons	3-4 min.	180°C
Loempia's	8-13 min.	200°C
Drumsticks (kippenboutjes)	15-20 min.	180°C
Gehaktballen	6 min.	180°C
Hamburger	6-10 min.	180°C
Saté	10 min.	190°C
Scampi	6 min.	180°C
Ei, hardgekookt	12 min.	160°C
Ei, zachtgekookt	6-7 min.	160°C
Groenten	15 min.	200°C
Groentefriet - harde groenten	10-13 min.	200°C
Groentefriet - zachte groenten	7 min.	200°C
Appeltjes	7 min.	180°C
Banaan	7 min.	200°C
Bladerdeeghapjes	10 min.	180°C
Afbakbroodjes	7 min.	200°C
Cake	20 min.	165°C
Muffins	15-20 min.	160°C

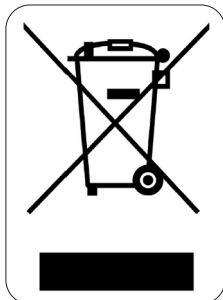
REINIGING EN ONDERHOUD

- Maak het toestel na elk gebruik schoon.
- Gebruik geen metalen of schurende schoonmaakproducten. Deze kunnen het toestel beschadigen.
- Zorg ervoor dat het toestel uit staat. Indien dit niet het geval is, zet het uit met de aan-uitknop 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 frituurroostertje schoon met warm water, wat afwasmiddel en een niet-schurende spons. Het is afgeraden om de frituurpan te reinigen in de vaatwasser of volledig onder te dompelen in water, vermits er dan water tussen de doorzichtige wanden van het kijkvenster kan terechtkomen, wat tot druppels en vochtplekken tussen het raam kan leiden. Dit beïnvloedt de werking van het apparaat niet, maar maakt het kijkvenster wel minder goed doorzichtig.
- 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.

PROBLEEM EN OPLOSSING

PROBLEEM	OPLOSSING
Het toestel werkt niet.	<ul style="list-style-type: none"> · Steek de stekker in het stopcontact. · Stel de gewenste timer of temperatuur in. · Plaats de frituurpan correct in het toestel. · Kijk het stopcontact of de zekeringen in de zekeringkast na.
De ingrediënten in de frituurpan zijn niet gaar.	<ul style="list-style-type: none"> · Plaats minder ingrediënten in de frituurpan. Kleinere porties zorgen voor een gelijkmatiger bakresultaat. · Verhoog de timer of temperatuur.
De ingrediënten in de frituurpan zijn niet egaal en gelijkmatig gebakken.	<ul style="list-style-type: none"> · Het is aangeraden regelmatig het voedsel in de frituurpan even op te schudden of het voedsel om te draaien.
Het voedsel is niet krokant gebakken.	<ul style="list-style-type: none"> · Gebruik enkel bereidingen geschikt voor oven of heteluchtfriteuse. · Smeer de ingrediënten in met olie voor een knapperiger bakresultaat.
Er komt rook uit het toestel tijdens de werking.	<ul style="list-style-type: none"> · Je gebruikt ingrediënten met te veel olie of vet. Gebruik enkel ingrediënten of bereidingen geschikt voor oven of heteluchtfriteuse.
Verse frieten zijn niet krokant als ze uit het toestel komen.	<ul style="list-style-type: none"> · Bak de frieten op voorhand voor op lagere temperatuur. · Zorg er voor dat de frieten goed droog zijn voor het bakken. · Zorg er voor dat de frieten niet te dik gesneden zijn.

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 recyclen 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.

GARANTIE

FR

Chère cliente, 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 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

Les consignes de sécurité suivantes doivent être respectées lors de l'utilisation de tout appareil électrique:

- Lisez ces consignes très attentivement. Conservez ce mode d'emploi afin de pouvoir le consulter ultérieurement.
- Avant la première utilisation, enlevez tous les éléments d'emballage et les éventuels autocollants promotionnels. Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec les matériaux d'emballage.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé dans un environnement domestique ou dans des environnements comparables, tels que :
 - Coin-cuisine du personnel dans les commerces, les bureaux et autres environnements professionnels comparables

- Fermes
- Chambres d'hôtel ou de motel et autres environnements à caractère résidentiel
- Chambres d'hôtes ou comparables
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 16 ans ou plus et par des personnes présentant un handicap physique ou sensoriel, une capacité mentale limitée ou un manque d'expérience ou de connaissances, à condition que ces personnes soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'elles connaissent les dangers liés à son utilisation.
- Les enfants ne peuvent pas jouer avec cet appareil.
- L'entretien et le nettoyage de l'appareil ne peuvent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 16 ans ou sous la surveillance d'un adulte.
- Gardez l'appareil et le cordon électrique hors de portée des enfants.
- Toutes les réparations, en dehors de l'entretien ordinaire de l'appareil, doivent être réalisées par le fabricant ou son service après-vente.
- Les accidents ou dommages causés par le non-respect de ces consignes sont à vos propres risques. Ni le fabricant, ni l'importateur, ni le fournisseur ne peuvent, dans ce cas, en être tenus pour responsables.

AVERTISSEMENTS ÉLECTRIQUES

- Pour éviter tout accident, cet appareil ne peut pas être actionné via une commande externe comme un minuteur extérieur ou une commande à distance séparée, ni être raccordé à un réseau régulièrement mis sous tension ou hors tension.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé ainsi qu'avant d'installer ou d'enlever des pièces et avant de nettoyer l'appareil. Mettez au préalable tous les boutons en position « arrêt » et débranchez l'appareil en saisissant la fiche électrique. Ne tirez jamais sur le cordon pour retirer la fiche de la prise.
- Vérifiez avant usage si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau électrique de votre domicile.

- L'appareil doit toujours être branché dans une prise de courant placée et mise à la terre conformément aux règles d'installation locales.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur une surface chaude, ni sur le rebord d'une table ou d'un plan de travail.
- Tenez le cordon électrique à distance de parties chaudes et ne couvrez pas l'appareil.
- Déroulez complètement le cordon d'alimentation. Ne laissez pas le cordon d'alimentation se coincer sous l'appareil ou pendre autour de celui-ci.
- N'utilisez jamais l'appareil lorsque le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé(e), après un mauvais fonctionnement de l'appareil ou lorsque l'appareil est lui-même endommagé. Portez dans ce cas l'appareil au service après-vente de DOMO ou au centre de services qualifié le plus proche, pour contrôle, réparation ou modifications électriques/mécaniques. Ne tentez jamais de réparer cet appareil vous-même.

INSTALLATION

- Gardez l'appareil éloigné des matériaux inflammables, gaz ou explosifs.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface solide, sèche et plane.
- 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.

UTILISATION

- N'utilisez l'appareil que pour l'usage auquel il est destiné.
- 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.
- Ne laissez jamais un appareil en service sans surveillance.
- N'utilisez pas l'appareil si vous avez les mains mouillées.
- L'utilisation d'accessoires non préconisés par le fabricant peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures. N'utilisez que les accessoires livrés avec l'appareil.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- N'immergez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide. Ceci afin d'éviter des chocs électriques ou un incendie.
- Si l'appareil n'est pas correctement entretenu, sa durée de vie peut en être fortement diminuée et une situation de danger en résulter.

AVERTISSEMENTS SPÉCIFIQUES AU PRODUIT



L'appareil peut chauffer en cours d'utilisation. Tenez le cordon électrique éloigné des éléments chauds et ne recouvrez pas 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 10 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.

- Touchez uniquement l'équipement au niveau des poignées et surfaces de préhension prévues à cet effet. Protégez-vous contre la chaleur à l'aide de gants ou autres. Laissez bien refroidir les surfaces autres que les surfaces de préhension avant de les toucher.

CONSERVEZ CES CONSIGNES POUR POUVOIR LES CONSULTER ULTÉRIEUREMENT

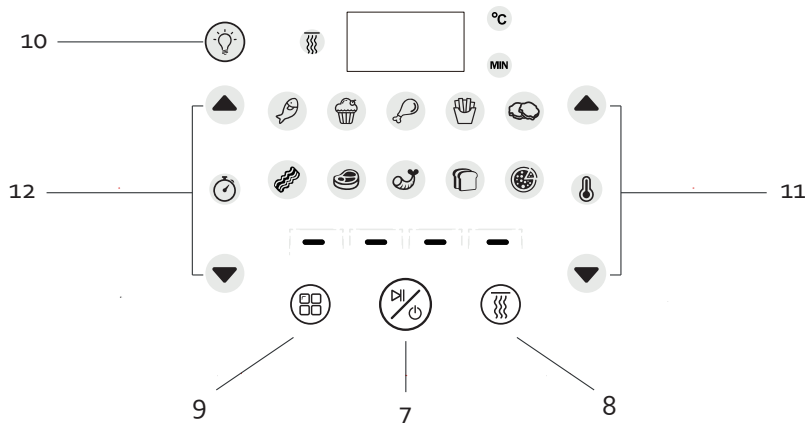
PARTIES

1. Grille pour friteuse
2. Cuve
3. Poignée
4. Hublot
5. Panneau de commande avec écran d'affichage
6. Orifices de ventilation



PANNEAU DE COMMANDE

7. Bouton marche/arrêt - Bouton démarrer/pause
8. Bouton marche/arrêt pour la fonction maintien au chaud
9. Bouton de menu
10. Bouton marche/arrêt pour l'éclairage à l'intérieur
11. Augmentation/diminution du réglage de la température
12. Augmentation/diminution du réglage de la minuterie




AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Enlevez tous les éléments d'emballage et les éventuels autocollants promotionnels.
- Nettoyez la cuve et la grille avec de l'eau chaude, un peu de détergent et une éponge non abrasive.
- 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 la grille se trouve dans la cuve. Placez la grille à l'horizontale sur le fond. Ne versez pas d'huile ou de graisse dans la cuve.
3. Introduisez la cuve et la grille dans la friteuse lorsqu'elles sont vides.
Attention : N'utilisez jamais la cuve sans la grille à l'intérieur.
4. Branchez la fiche dans une prise murale. Un signal acoustique indique que l'appareil est en mode veille.
5. Retirez la cuve de friture de l'appareil. Placez les ingrédients dans la cuve de friture avec la petite grille. Ne mettez pas trop d'ingrédients dans l'appareil de sorte que les ingrédients ne puissent pas toucher les éléments chauffants. Respectez le repère MAX dans la cuve de friture.
6. Remettez la cuve de friture avec la grille remplie dans l'appareil.
7. Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour confirmer les réglages souhaités.
8. Appuyez sur le bouton de réglage de la température ou de la minuterie pour régler la température et la minuterie souhaitées. L'affichage alterne entre « 180 °C » et « 15 min ». Vous pouvez maintenant régler la température et la durée souhaitées à l'aide des touches d'augmentation/diminution correspondantes. La température va de 60 à 200 °C et la minuterie peut être réglée jusqu'à 60 minutes. Vous pouvez également maintenir les boutons enfoncés pour faire défiler les réglages plus rapidement. La température/temps sélectionnée s'affiche à l'écran.
9. Appuyez sur le bouton démarrer/pause pour allumer l'appareil. Des barres de lumière s'allument et s'éteignent l'une après l'autre à l'écran et ces barres lumineuses restent affichées à l'écran tant que l'appareil est en fonction. La minuterie et la température réglées s'affichent tour à tour à l'écran.
REMARQUE : vous pouvez mettre l'appareil en pause si vous souhaitez ajouter/supprimer des ingrédients en cours d'utilisation. Retirez la cuve de l'appareil. L'écran s'éteint pour indiquer que l'appareil est en pause. Si vous souhaitez continuer à utiliser l'appareil par la suite, replacez la cuve dans l'appareil. L'appareil poursuit automatiquement la cuisson.
10. Pendant ce temps, vous pouvez sortir la cuve de l'appareil pour secouer les ingrédients ou vérifier la cuisson. L'appareil s'arrête automatiquement et se remet en marche (si le temps réglé n'est pas encore écoulé) lorsque vous remettez la cuve dans l'appareil.
11. Une fois le délai écoulé, un signal retentit pour indiquer que votre préparation est prête. L'appareil s'éteint alors automatiquement.
12. Pour éteindre l'appareil plus tôt, vous devez appuyer sur le bouton marche/arrêt pendant quelques secondes. Si vous éteignez l'appareil ou si le programme se termine, « OFF » s'affiche sur l'écran et une sonnerie retentit à chaque fois.
13. Retirez la cuve de friture de l'appareil et placez-la sur un support résistant à la chaleur. Vous pouvez mettre la préparation dans un plat ou la retirer de la cuve de friture avec une pince résistant à la chaleur qui ne raye pas la surface de la cuve.


FONCTION MAINTIEN AU CHAUD

Vous pouvez également appuyer sur la touche de maintien au chaud  avant ou pendant la cuisson pour activer la fonction. Cette fonction permet de maintenir le contenu de l'appareil au chaud à 80 °C pendant 30 minutes après l'expiration de la minuterie programmée. Un voyant correspondant s'allume tant que la fonction est activée.

REMARQUES











- Un signal acoustique retentit à chaque fois que vous faites un réglage sur l'appareil.
- Pendant l'utilisation, vous pouvez surveiller la cuisson grâce à la petite fenêtre spécialement prévue. Appuyez brièvement sur le bouton marche/arrêt de l'éclairage à l'intérieur pour allumer l'éclairage. Le voyant reste allumé jusqu'à ce que vous l'éteigniez à nouveau ou que l'appareil repasse en mode veille.
- L'huile excédentaire est récupérée dans la cuve de friture.
- Si votre préparation n'est pas prête une fois la durée paramétrée écoulée, vous pouvez remettre l'appareil en marche pendant quelques minutes.
- Une fois l'appareil éteint, il continue de fonctionner un petit temps pour refroidir. Un signal sonore retentit ensuite pour indiquer qu'il est totalement éteint.
- Il n'est pas nécessaire de préchauffer l'appareil. Si nécessaire pour les produits surgelés, vous pouvez ajouter trois minutes au temps de cuisson.
- Si vous voulez juste réchauffer quelque chose dans l'appareil, réglez-le à 150 °C pendant 10 minutes.

PROGRAMMES AUTOMATIQUES

L'appareil possède 10 programmes réglés automatiquement. Appuyez sur le bouton de menu  jusqu'à ce que le programme choisi soit sélectionné. Pour activer ce programme, appuyez ensuite sur le bouton démarrer/pause. Une fois le délai écoulé, un signal retentit pour indiquer que votre préparation est prête. L'appareil s'éteint alors automatiquement.

Si vous souhaitez encore passer à un autre programme pendant que le programme sélectionné est en cours, appuyez sur le bouton démarrer/pause pour mettre l'appareil en pause. Sélectionnez le nouveau programme à l'aide du bouton de menu et appuyez à nouveau sur le bouton démarrer pour lancer ce nouveau programme.

REMARQUE : lors d'un changement de programme, le temps déjà écoulé n'est pas pris en compte. La minuterie du programme suivant redémarre simplement à sa valeur par défaut.

				
poisson	cuire	poulet	frites	nuggets de poulet
15 min.	25 min.	20 min.	15 min.	10 min.
180 °C	165 °C	200 °C	200 °C	200 °C
				
lard	steak	scampi	pain	pizza
10 min.	15 min.	8 min.	20 min.	20 min.
180 °C	180 °C	180 °C	160 °C	170 °C

Ces programmes ne constituent qu'une indication. Le résultat dépend de la grandeur, de la forme et de la quantité des aliments.

CONSEILS DE CUISSON IMPORTANTS

- Il est recommandé de secouer les frites toutes les 5 minutes pour qu'elles cuisent uniformément. Cette recommandation s'applique également aux snacks plus petits qui collent entre eux dans la grille.
- 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 la grille. Vous pouvez badigeonner les autres aliments d'un peu d'huile ou utiliser de l'huile en aérosol, par exemple. 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.
- 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 la grille 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 la grille de la friteuse, mais soyez très prudent. Faites attention de ne pas couvrir toute la grille. L'air doit toujours pouvoir circuler correctement dans l'appareil, la grille 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 de la grille.
- 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)	12-20 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 ENTRETIEN

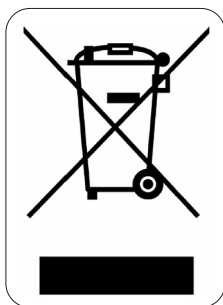
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- N'utilisez pas de produits d'entretien abrasifs ou d'outils en métal. Ils pourraient endommager l'appareil.
- Débranchez l'appareil.
- Laissez l'appareil refroidir au moins 30 minutes avant de le déplacer ou de le nettoyer.
- Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- Nettoyez la cuve et la grille avec de l'eau chaude, un peu de détergent et une éponge non abrasive. Il n'est pas recommandé de nettoyer la cuve dans le lave-vaisselle ou de la plonger complètement dans l'eau, parce que de l'eau pourrait s'accumuler entre les parois transparentes du hublot de contrôle et donc mener à des gouttes ou taches d'eau entre la fenêtre. Ceci n'a aucun effet sur le fonctionnement de l'appareil, mais rend le hublot de contrôle moins transparent.
- 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.

PROBLÈMES ET SOLUTIONS

PROBLÈMES	SOLUTIONS
L'appareil ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> · Branchez la fiche dans une prise de courant. · Réglez la minuterie ou la température selon vos souhaits. · Placez la cuve correctement dans l'appareil. · Vérifiez la prise murale et les fusibles dans la boîte à fusibles.
Les ingrédients dans la cuve de friture ne sont pas cuits.	<ul style="list-style-type: none"> · Placez moins d'ingrédients dans la cuve de friture. Des portions plus petites garantissent une cuisson plus homogène. · Augmentez la minuterie ou la température.
Les ingrédients dans la cuve de friture ne sont pas cuits de manière uniforme.	<ul style="list-style-type: none"> · Il est recommandé de secouer régulièrement les aliments dans la cuve de friture ou de les retourner.
Les aliments ne sont pas cuits de façon à être croquants.	<ul style="list-style-type: none"> · N'utilisez que des préparations adaptées à la cuisson au four ou à l'aide d'une friteuse à air chaud. · Enduisez les ingrédients d'huile pour une cuisson plus croustillante.

L'appareil dégage de la fumée lors de son fonctionnement.	<ul style="list-style-type: none"> · Vous utilisez des ingrédients contenant trop d'huile ou de graisse. N'utilisez que des ingrédients ou des préparations adaptées à la cuisson au four ou à l'aide d'une friteuse à air chaud.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de l'appareil.	<ul style="list-style-type: none"> · Précisez les frites à l'avance à une température inférieure. · Veillez à ce que les frites soient bien sèches avant de les cuire. · Veillez à ce que les frites ne soient pas trop épaisses.

MISE AU REBUT



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.

GARANTIE

Sehr geehrte Kundin, 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

Wenn Sie elektrische Geräte verwenden, müssen folgende Sicherheitshinweise beachtet werden:

- Lesen Sie diese Hinweise sorgfältig durch. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen auf.
- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien und möglichen Werbeaufkleber. Sorgen Sie dafür, dass Kinder nicht mit den Verpackungsmaterialien spielen.
- Dieses Gerät eignet sich für den Einsatz im Haushalt und in ähnlichen Umfeldern, zum Beispiel in folgenden Bereichen:

- Küchenbereich für Mitarbeiter von Geschäften, Büros und anderen ähnlichen beruflichen Umfeldern
- Bauernhöfe
- Hotel- und Motelzimmer und andere Bereiche mit wohnungsähnlichem Charakter
- Gästezimmer oder Ähnliches
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 16 Jahren und Menschen mit körperlichen oder sensorischen Behinderungen oder Menschen mit eingeschränkten geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung bzw. Sachkenntnis unter der Bedingung verwendet werden, dass diese Personen beaufsichtigt werden oder sie eine Anleitung zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und sich der Gefahren bei der Verwendung des Geräts bewusst sind.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Wartung und Reinigung des Geräts darf nicht durch Kinder ausgeführt werden, außer diese sind älter als 16 Jahre oder werden von einem Erwachsenen beaufsichtigt.
- Sämtliche Reparaturen, abgesehen von der gewöhnlichen Pflege, sind durch den Hersteller oder dessen Kundendienst zu übernehmen.
- Für Unfälle oder Schäden, die durch die Nichtbefolgung dieser Regeln verursacht werden, haften Sie selbst. Weder der Hersteller noch der Importeur oder der Lieferant können in solchen Fällen zur Verantwortung gezogen werden.

ELEKTRISCHE WARNHINWEISE

- Zur Vermeidung von Unfällen sollte das Gerät nicht mit einem externen Zusatzgerät, wie z. B. über einen externen Timer oder Fernbedienung, oder an einen Stromkreislauf angeschlossen werden, der regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
- Netzstecker ziehen, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, bevor Teile montiert oder abmontiert werden und vor der Reinigung. Stellen Sie zunächst alle Schalter auf „Aus“ und ziehen Sie den Stecker am Stecker selbst aus der Steckdose. Ziehen Sie den Stecker nie am Netzkabel aus der Steckdose.
- Vor Gebrauch überprüfen, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der elektrischen Spannung des Stromnetzes Ihres Hauses übereinstimmt.

- Das Gerät muss stets an eine Steckdose angeschlossen werden, die gemäß den örtlichen Installationsvorschriften installiert und geerdet wurde.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht auf einer heißen Oberfläche oder über einen Tischrand oder eine Arbeitsplatte herunter hängen.
- Das elektrische Kabel von heißen Teilen entfernt halten und das Gerät nicht abdecken.
- Rollen Sie das Netzkabel vollständig ab, um eine Überhitzung des Kabels zu vermeiden. Lassen Sie das Netzkabel nicht unter oder rund um das Gerät hängen.
- Das Gerät darf nicht mit einem Verlängerungskabel oder einer Verteilersteckdose verwendet werden.
- Verwenden Sie das Gerät nie, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist, wenn es nicht richtig funktioniert oder beschädigt ist. Bringen Sie das Gerät in diesem Fall zur Durchsicht, Reparatur oder für elektrische/mechanische Anpassungen zum Kundendienst von DOMO oder zum nächstgelegenen Servicecenter. Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu reparieren.

ANSCHLUSS

- Halten Sie das Gerät von brennbaren Materialien, Gas und explosiven Stoffen fern.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Stellen Sie das Gerät immer auf eine stabile, flache und trockene Oberfläche.
- 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 Gerät kommen kann.

GEBRAUCH

- Gerät nur für den vorgesehenen Zweck verwenden.
- 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.
- Eingeschaltetes Gerät nie unbeaufsichtigt stehen lassen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.

- Durch die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft wird, besteht die Gefahr von Brand, elektrischen Schläges oder von Verletzungen. Verwenden Sie nur das Zubehör, das mit dem Gerät mitgeliefert wird.

⚠ REINIGUNG UND WARTUNG

- Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker auf keinen Fall in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Dies dient der Vermeidung von elektrischen Stromschlägen und Feuer.
- Wenn das Gerät nicht gut gewartet wird, kann dies die Lebensdauer des Geräts drastisch verringern und zu Gefahrensituationen führen.

⚠ PRODUKTSPEZIFISCHE WARNHINWEISE



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

- 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 10 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.
- Die Geräte dürfen nur an den dafür vorgesehenen Griffen und Greifflächen angefasst werden. Ferner ist ein Hitzeschutz in Form von Handschuhen oder Ähnlichem zu verwenden. Andere Oberflächen als die vorgesehenen Greifflächen müssen ausreichend lange abkühlen, bevor sie berührt werden.

BEWAHREN SIE DIESE HINWEISE ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF

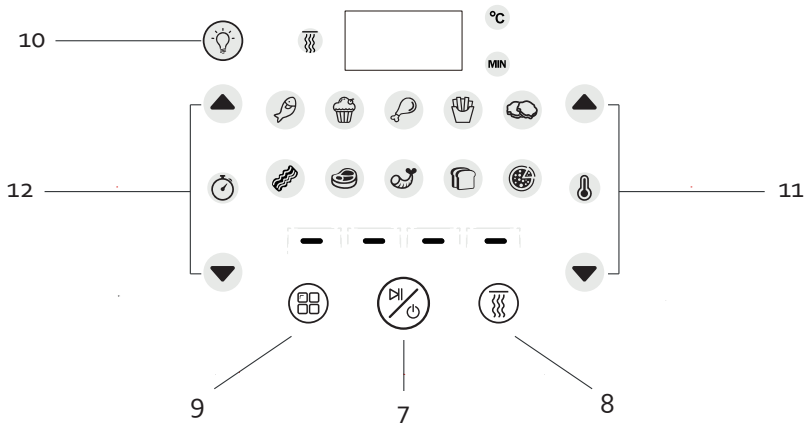
TEILE

1. Frittiergitter
2. Frittierpfanne
3. Griff
4. Fenster
5. Bedienfeld mit Display
6. Lüftungsschlitze



BEDIENFELD

7. Ein-/Aus-Taste - Start-/Pause-Taste
8. Ein-/Aus-Taste der Warmhaltefunktion
9. Menütaste
10. Ein-/Aus-Taste Beleuchtung Gerätinnenseite
11. Temperatur-Einstellung erhöhen/verringern
12. Timer-Einstellung erhöhen/verringern



VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME


- Sämtliches Verpackungsmaterial und mögliche Werbeaufkleber entfernen.
- Reinigen Sie die Frittierpfanne und das Gitter mit warmem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
- 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 das Frittiergitter in der Frittierpfanne befindet. Das Gitter muss dazu gleichmäßig bis zum Boden gedrückt werden. Geben Sie kein Öl oder Fett in die Frittierpfanne.
3. Schieben Sie die Frittierpfanne mit dem leeren Gitter in die Fritteuse.
Achtung: Gebrauchen Sie die Frittierpfanne nicht ohne Gitter.
4. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Ein Piepton zeigt an, dass sich das Gerät im Standby-Modus befindet.
5. Nehmen Sie jetzt die Frittierpfanne aus dem Gerät. Geben Sie die Zutaten in die Frittierpfanne mit dem Rost. Geben Sie nicht zu viele Zutaten in das Gerät, damit die Zutaten nicht die Heizelemente berühren können. Beachten Sie die MAX-Anzeige in der Frittierpfanne.
6. Setzen Sie die Frittierpfanne mit dem gefüllten Rost wieder in das Gerät ein.
7. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um die gewünschten Einstellungen vorzunehmen.
8. Drücken Sie die Temperatur-Timer-Einstellung, um die gewünschte Temperatur und den Timer einzustellen. Auf dem Display erscheint abwechselnd „180 °C“ und „15 min“. Nun können Sie die gewünschte Temperatur und Zeit mit den entsprechenden Tasten zum Erhöhen/Verringern einstellen. Die Temperatur lässt sich zwischen 60 und 200 °C einstellen und der Timer kann auf bis zu 60 Minuten eingestellt werden. Werden die Tasten gedrückt gehalten, lässt sich die Einstellung beschleunigen. Auf dem Display wird die gewählte Temperatur/Timer angezeigt.
9. Drücken Sie zum Starten die Start-/Pause-Taste. Auf dem Display gehen Lichtstreifen nacheinander an und aus. Diese Lichtstreifen werden so lange auf dem Display angezeigt, wie das Gerät eingeschaltet ist. Die eingestellte Timerzeit und die Temperatur erscheinen abwechselnd auf dem Display.
HINWEIS: Sie können das Gerät unterbrechen, wenn Sie während der Verwendung noch Zutaten hinzufügen/entfernen möchten. Nehmen Sie den Frittierkorb aus dem Gerät. Das Display wird dunkel, um anzuzeigen, dass das Gerät pausiert ist. Wenn Sie anschließend das Gerät weiterlaufen lassen wollen, setzen Sie den Frittierkorb wieder in das Gerät ein. Das Gerät frittiert automatisch weiter.
10. Sie können die Frittierpfanne zwischendurch aus dem Gerät herausnehmen, um die Zutaten aufzuschütteln oder die Garstufe zu kontrollieren. Das Gerät schaltet sich automatisch aus und wieder ein (falls die eingestellte Zeit noch nicht abgelaufen ist), wenn Sie die Frittierpfanne wieder in das Gerät einsetzen.
11. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Klingelton, um anzugeben, dass Ihre Zubereitung fertig ist. Das Gerät schaltet sich dann automatisch ab.
12. Um das Gerät vorzeitig auszuschalten, drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste einige Sekunden lang. Wenn Sie das Gerät ausschalten oder das Programm abgelaufen ist, erscheint „OFF“ auf dem Display und es ertönt jedes Mal ein Klingelton.

13. Nehmen Sie die Frittierpfanne aus dem Gerät und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Halterung. Sie können die Zubereitung in eine Schüssel geben oder sie mit einer hitzebeständigen Zange, die die Antihafbeschichtung der Frittierpfanne nicht zerkratzt, aus der Frittierpfanne nehmen.


WARMHALTEFUNKTION

Sie können auch vor oder während des Frittierens die Taste für die Warmhaltefunktion  drücken, um die Funktion einzuschalten. Diese Funktion sorgt dafür, dass das Gerät nach Ablauf des eingestellten Timers den Inhalt 30 Minuten lang bei 80 °C warm hält. Solange die Funktion eingeschaltet ist, leuchtet die entsprechende Lampe.

ANMERKUNGEN











- Für jede Einstellung, die Sie am Gerät vornehmen, ertönt ein Piepton.
- Durch das Sichtfenster können Sie den Frittiervorgang der Zutaten im Auge behalten. Drücken Sie kurz auf die Taste Innenbeleuchtung Ein/Aus, um die Beleuchtung einzuschalten. Die Lampe leuchtet so lange, bis die Beleuchtung wieder ausgeschaltet wird oder das Gerät in den Standby-Modus wechselt.
- Überschüssiges Öl wird in der Fritteuse aufgefangen.
- Sollte Ihre Zubereitung nach Ablauf der eingestellten Zeit nicht fertig sein, können Sie das Gerät jederzeit für einige Minuten wieder einschalten.
- Nach dem Ausschalten läuft das Gerät noch eine Weile weiter, um abzukühlen. Anschließend ertönt ein Signalton, um anzuzeigen, dass das Gerät jetzt vollständig ausgeschaltet ist.
- Das Gerät muss sich nicht aufheizen. Bei tiefgekühlten Produkten können Sie bei Bedarf drei Minuten zur gewünschten Garzeit hinzufügen.

AUTOMATISCHE PROGRAMME

Das Gerät verfügt über 10 automatisch eingestellte Programme. Um eines dieser Programme einzustellen, drücken Sie die Menütaste , bis Sie das gewünschte Programm ausgewählt haben.

Um dieses Programm zu aktivieren, drücken Sie die Start-/Pause-Taste. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Klingelton, um anzuzeigen, dass Ihre Zubereitung fertig ist. Das Gerät schaltet sich dann automatisch ab. Wenn Sie während des laufenden Programms zu einem anderen Programm wechseln möchten, drücken Sie die Start-/Pause-Taste, um das Programm anzuhalten. Wählen Sie das neue Programm über die Menütaste aus und drücken Sie erneut die Starttaste, um dieses neue Programm zu starten.

HINWEIS: Beim Wechsel von Programmen wird die bereits verstrichene Zeit nicht berücksichtigt. Der Timer des nächsten Programms beginnt dann wieder mit seinem Standardwert.

				
Fisch	Backen	Hähnchen	Pommes frites	Hühnchen-Nuggets
15 min.	25 min.	20 min.	15 min.	10 min.
180 °C	165 °C	200 °C	200 °C	200 °C
				
Speck	Steak	Scampi	Brot	Pizza
10 min.	15 min.	8 min.	20 min.	20 min.
180 °C	180 °C	180 °C	160 °C	170 °C

Diese Programme sind nur Vorgaben. Das Ergebnis ist von der Größe, Form und der Menge der Lebensmittel abhängig.

WICHTIGE FRITTIERTIPPS

- Es wird empfohlen, Pommes frites alle 5 Minuten durchzuschütteln, sodass diese gleichmäßig frittiert werden. Dies gilt auch für andere, kleine Snacks, die im Gitter übereinander liegen.
- 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 das Gitter geben. Andere Zutaten können Sie z.B. mit einem Pinsel einpinseln oder mit etwas Öl einsprühen. 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.
- Kleinere Mengen von Zutaten werden gleichmäßiger frittiert als große Mengen.
- Dünnere Pommes frites werden deshalb auch knuspriger als dickere Pommes frites.
- Geben Sie eine Backform oder Glasform in das Gitter, 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 das Gitter geben und frittieren.
- Tiefkühlwaren müssen vorher nicht aufgetaut werden.

- Sie können im Gitter der Fritteuse Aluminiumfolie oder -behälter verwenden. Seien Sie dabei jedoch sehr vorsichtig. Achten Sie darauf, dass Sie nicht das gesamte Gitter bedecken. Die Luft muss immer gut durch das Gerät, durch das Gitter 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 Gitter 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 das Gitter hinausragt.
- Backofensnacks führen immer zu den besten, knusprigsten Ergebnissen. Doch auch Tiefkühlsnacks 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	12-20 Min.	200°C
Kartoffelecken (Viertel)	18-22 Min.	180°C
Kroketten	15 Min.	185°C
Käsekroketten, Tiefkühlware	12 Min.	180°C
Hühnchen-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

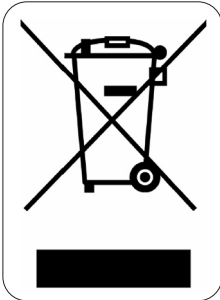
- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel oder Reinigungsmittel aus Metall verwenden. Diese können das Gerät beschädigen.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät mindestens 30 Minuten abkühlen, bevor es an einen anderen Ort gestellt oder gereinigt wird.
- Reinigen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Tuch.
- Reinigen Sie die Frittierpfanne und das Gitter mit warmem Wasser mit etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Es ist nicht zu empfehlen, die Frittierpfanne in der Geschirrspülmaschine zu reinigen oder völlig in Wasser einzutauchen, weil sich Wasser zwischen den durchsichtigen Wänden des Sichtfensters sammeln kann, was zu Wassertropfen und -Flecken zwischen dem Fenster führen kann. Dies beeinträchtigt die Wirkung des Gerätes nicht, aber macht das Sichtfenster weniger gut durchsichtig.
- 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.

PROBLEME UND LÖSUNGEN

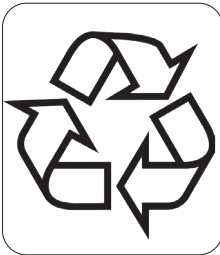
PROBLEME	LÖSUNGEN
Das Gerät funktioniert nicht.	<ul style="list-style-type: none"> · Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. · Stellen Sie die gewünschte Zeit bzw. Temperatur ein. · Geben Sie die Frittierpfanne korrekt ins Gerät. · Kontrollieren Sie die Steckdose und die Sicherungen im Sicherungskasten.
Die Zutaten im Frittierkorb sind nicht gar.	<ul style="list-style-type: none"> · Geben Sie weniger Zutaten in die Fritteuse. Kleinere Portionen sorgen für ein gleichmäßigeres Frittiererergebnis. · Erhöhen Sie die Zeiteinstellung oder die Temperatur.
Die Zutaten im Frittierkorb sind nicht gleichmäßig frittiert.	<ul style="list-style-type: none"> · Es wird empfohlen, die Speisen im Frittierkorb kurz aufzuschütteln oder zu wenden.
Die Speisen sind nicht knusprig frittiert.	<ul style="list-style-type: none"> · Verwenden Sie nur Zubereitungen, die für Backofen oder Heißluftfritteuse geeignet sind. · Für knusprigere Frittiererergebnisse die Zutaten mit Öl bestreichen.

PROBLEME	LÖSUNGEN
Während des Betriebs tritt Rauch aus dem Gerät aus.	<ul style="list-style-type: none"> · Sie verwenden Zutaten mit zu viel Öl oder Fett. Verwenden Sie nur Zutaten oder Zubereitungen, die für den Backofen oder die Heißluftfritteuse geeignet sind.
Frische Pommes frites sind nicht knusprig, wenn sie aus dem Gerät kommen.	<ul style="list-style-type: none"> · Frittieren Sie die Pommes frites bei niedrigerer Temperatur vor. · Achten Sie darauf, dass die Pommes frites vor dem Frittieren trocken sind. · Achten Sie darauf, dass die Pommes frites nicht zu dick geschnitten sind.

ENTSORGEN



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

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be taken, including the following:

- Read all instructions carefully. Keep this manual for future reference.
- Make sure all packaging materials and promotional stickers have been removed before using the appliance for the first time. Make sure children cannot play with the packaging materials.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance can be used by children aged from 16 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 16 or supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children younger than 16 years.
- All repairs should be carried out by the manufacturer or its aftersales service.
- Any injury or damage caused by failure to comply with these rules are at your own risk. Neither the manufacturer, importer, or the supplier may be held liable.

ELECTRICAL WARNINGS

- In order to avoid a hazard this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer or a separate remote control, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
- The appliance must be disconnected from its power source when not in use, during service and when replacing parts. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance. To disconnect, turn controls to "OFF" or "o" position, then remove the plug from the wall. Never pull the cord or appliance to remove the plug from the socket.
- Before use, check carefully that the electric tension and frequency of the power net at your home match the indications on the rating label of the appliance.
- The appliance must be plugged into an appropriate outlet that is installed and grounded in accordance with local installation regulations.

- Do not let the power supply cord hang over the edge of a counter, or touch hot surfaces.
- Keep the power cord away from hot parts and don't cover the appliance.
- Unwrap the cord completely to prevent overheating of the cord. Do not allow the power cord supply to run underneath or around the unit.
- Do not operate this appliance with a damaged cord or plug or in the event the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return the appliance to the DOMO Service Department or its service agent for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment. Do not try to repair the appliance yourself.

INSTALLATION

- Do not place near flammable materials, gases or explosives.
- Do not use or store this appliance outdoors.
- Always use the appliance on a steady, dry and level surface.
- 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.

USE

- Do not use this appliance for other than intended use.
- Only use the appliance for domestic use. The manufacturer cannot be held responsible for accidents that result from improper use of the appliance or not following the instructions described in this manual.
- Never leave the appliance unattended while it is functioning.
- Do not operate the appliance with wet hands.
- The use of accessories that are not recommended or sold by the manufacturer can cause fire, electrical shock or injuries. Only use the utensils delivered with the appliance.

CLEANING AND MAINTENANCE

- To protect against electrical shock or burns, do not immerse unit, cord, or plug in water or other liquid.
- Failure to maintain this appliance in a clean condition could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

PRODUCT-SPECIFIC WARNINGS



The appliance can become hot during use. Keep the power cord away from hot parts and don't cover 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.
- The equipment shall be touched only at intended handles and gripping surfaces, and use heat protection like gloves or similar. Surfaces other than intended gripping surfaces shall get sufficiently time to cool down before getting touched.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

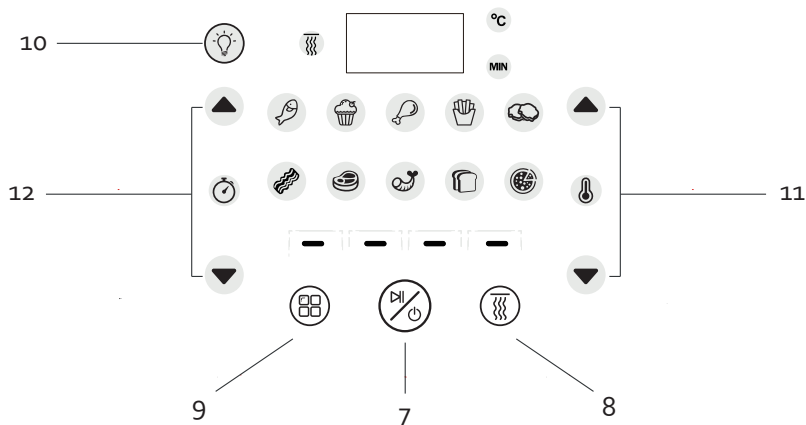
PARTS

1. Fryer grille
2. Frying pan
3. Handle
4. Observation window
5. Control panel with display
6. Air inlet and outlet



CONTROL PANEL

7. On/Off button - Start/pause button
8. On/Off button for warming function
9. Menu button
10. On/off button light inside unit
11. Increase/decrease temperature setting
12. Increase/decrease timer setting



BEFORE THE FIRST USE


- Remove all packaging materials and any promotional stickers.
- Clean the frying pan and the grille with warm water, washing up liquid and a non-abrasive sponge.
- 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 30 cm of free space around the appliance.
2. Check that the grille is inserted in the frying pan. Push the grille into place so that it sits level on the bottom. Do not place any oil or fat in the frying pan.
3. Slide the frying pan with the empty grille inside the fryer.
Caution: Never use the frying pan without the grille inside.

4. Plug the power cord into a socket. A beep indicates that the device is in standby mode.
5. Remove the frying pan from the device. Place the ingredients in the frying pan with the grille. Do not put too many ingredients in the appliance so that the ingredients do not touch the heating elements. Pay attention to the MAX indication in the frying pan here.
6. Put the frying pan with the filled grille back in the device.
7. Press the on/off button to make the desired settings.
8. Press the temperature/timer setting to set the desired temperature and timer. You will see the display alternate between '180°C' and '15 min'. You can now set the temperature and time using the relevant increase/decrease buttons. The temperature ranges from 60°C to 200°C, and the timer can be adjusted up to 60 minutes. You can also hold down the buttons to advance the setting faster. You can see which temperature/time is selected on the display.
9. Press the start/pause button to start. Small light stripes will flash on and off one after the other on the display. These remain visible on the display as long as the appliance is switched on. The set timer and temperature appear alternately on the display.
NOTE: You can pause the appliance if you want to add/remove ingredients during use. Remove the frying pan from the appliance. The display will turn off to show the appliance has been paused. If you want the appliance to continue cooking, place the frying pan back in the device. The appliance will automatically continue frying.
10. You can take the fryer basket out of the appliance in between to shake up the ingredients or to check how fried your food is. The appliance stops working automatically and will continue working (if the set time has not yet elapsed) when you slide the fryer basket back into the appliance.
11. At the end, a bell will ring to indicate that your food is ready. The unit then switches off automatically.
12. To switch off the appliance before cooking has finished, press the on/off button for several seconds. When you switch off the appliance early, or if the programme has ended, the display will show 'OFF' and a continuous ringing signal will sound.
13. Remove the frying pan from the appliance and place it on a heat-resistant holder. You can put the food in a bowl or take it out of the frying pan with heat-resistant tongs that do not scratch the non-stick coating of the frying pan.


WARMING FUNCTION

You can also press the warming button  before or during frying to turn this function on. This function will ensure that, after the set time has elapsed, the appliance will keep its contents warm at 80°C for 30 minutes. A corresponding light will be on as long as the function is on.






COMMENTS






- An acoustic signal is emitted for each setting you set on the device.
- You can monitor the progress of the cooking through the viewing window. Briefly press the light on/off button to turn the inside light on. The light will stay on until you switch it off or until the appliance enters standby.
- Excess oil is collected in the frying pan.
- If your food is not ready after the set time has elapsed, you can always switch the appliance back on for a few minutes.
- After the appliance has been switched off, it will continue to run for a while to cool down. Then a beep sounds to indicate that the appliance is now completely off.
- There is no need to preheat the appliance. You can add three minutes to the desired baking time if necessary for frozen products.

AUTOMATIC PROGRAMMES

The device has 10 automatically set programmes. To set one of these, press the menu button  until you have selected the desired programme. Press the start/pause button to activate this programme. At the end, a bell will ring to indicate that your food is ready. The unit then switches off automatically. If you want to switch to another programme during the selected programme, press the start/pause button to pause. Select the new programme via the menu button and press the start button again to start this new programme.

NOTE: programme changes do not take the time already lapsed into account. The timer of the next programme will simply start again at its default value.

				
fish	bake	chicken	fries	chicken nuggets
15 min.	25 min.	20 min.	15 min.	10 min.
180 °C	165 °C	200 °C	200 °C	200 °C

				
bacon	steak	prawn	bread	pizza
10 min.	15 min.	8 min.	20 min.	20 min.
180 °C	180 °C	180 °C	160 °C	170 °C

These programmes are only given as an indication. The results depend on the size, shape and amount of the food.

IMPORTANT FRYING TIPS

- It is recommended to shake the fries every 5 minutes, so that they are baked evenly. This also applies to other, smaller snacks that cover each other when they are inserted in the grille.
- You can add a tablespoon 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 grille. 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 grille 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.
- Smaller quantities are fried more evenly than larger quantities.
- Thinner fries will be crispier than thicker fries.

- Place a baking tin or oven tray on the grille 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 aluminium foil or trays in the grille of the fryer, but be very careful when you do this. Do not cover the whole bottom of the grille. The air should be able to circulate well through the appliance, the grille 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 aluminium foil is larger than the food itself. However, the paper or foil should not come out of the grille.
- 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	12-20 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

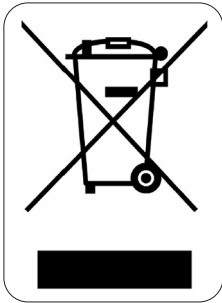
- Clean the appliance after each use.
- Do not use any metal or abrasive cleaning products. These could damage the appliance.
- Unplug the appliance.
- Let the appliance cool down for at least 30 minutes before moving or cleaning it.
- Wipe the outside of the appliance clean with a damp cloth.
- Clean the frying pan and grille with warm water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. It is advised not to clean the frying pan in a dishwasher and not to submerge it completely in water, because water may intrude between the transparent walls of the viewing window which could lead to water drops and water stains between the window. This does not influence the good working of the appliance, but it renders the viewing window less transparent.
- 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.

PROBLEM AND SOLUTION

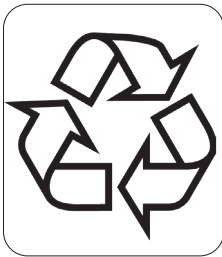
PROBLEM	SOLUTION
The appliance does not work.	<ul style="list-style-type: none"> · Insert the mains plug into the wall socket. · Set the desired timer or temperature. · Place the frying pan correctly in the appliance. · Check the wall socket and the fuses in the fuse box.
The ingredients in the fryer are not cooked.	<ul style="list-style-type: none"> · Place fewer ingredients in the fryer. Smaller portions ensure a more even baking result. · Increase the timer or temperature.
The ingredients in the fryer are not cooked evenly.	<ul style="list-style-type: none"> · The recommendation is to shake the food regularly in the fryer or to turn the food.
The fried food is not crispy.	<ul style="list-style-type: none"> · Only use preparations suitable for an oven or air fryer. · Coat the ingredients with oil for a crispier baking result.
Smoke is coming out of the appliance during operation.	<ul style="list-style-type: none"> · You are using ingredients with too much oil or fat. Only use ingredients or preparations suitable for an oven or air fryer.

PROBLEM	SOLUTION
Fresh chips are not crispy when they come out of the appliance.	<ul style="list-style-type: none"> · Pre-cook the chips at a lower temperature first. · Make sure the chips are thoroughly dry before frying. · Make sure the chips are not cut too thick.

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

Cuando utilice aparatos eléctricos, se deben seguir las instrucciones de seguridad mencionadas a continuación:

- Lea detenidamente estas instrucciones. Conserve este manual para consultarlo posteriormente.
- Antes del primer uso retire todos los materiales de embalaje y etiquetas promocionales. Asegúrese de que los niños no puedan jugar con el material de embalaje.
- Este aparato es adecuado para su uso en el ámbito doméstico y entornos similares como:
 - Zona de cocina para el personal de tiendas, oficinas y otros entornos profesionales similares.
 - Granjas.
 - Habitaciones de hoteles y moteles, y otros entornos de carácter residencial.
 - Habitaciones de invitados o similares.
- Supervise en todo momento a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 16 años o más, personas con discapacidad física o sensorial, o personas con capacidad mental limitada o falta de experiencia o conocimiento, siempre, y en tanto en cuanto, dichas personas estén vigiladas o hayan recibido instrucciones sobre el uso del aparato de manera segura y conozcan los peligros del uso del mismo.

- Los niños no deben jugar con el aparato.
- El mantenimiento y la limpieza del dispositivo no deben ser realizados por niños, a menos que tengan 16 años o más o estén supervisados por un adulto.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
- Todas las reparaciones aparte del mantenimiento ordinario de la unidad deben ser efectuadas por el fabricante o por su servicio post-venta.
- Los accidentes o los daños ocasionados por el no seguimiento de estas normas son su propia responsabilidad. Ni el fabricante, ni el importador ni el distribuidor pueden ser considerados responsables a este respecto.

ADVERTENCIAS ELÉCTRICAS

- Para evitar peligros, el aparato no debe ser controlado con un dispositivo externo, como un temporizador externo o un mando a distancia separado, ni debe conectarse a una red que se encienda y se apague con frecuencia.
- Saque el enchufe de la toma de corriente cuando no use el aparato, antes de montar o desmontar piezas y antes de limpiarlo. Ponga primero todos los botones en posición de apagado y desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente. No tire nunca del cable de alimentación para sacar el enchufe de la toma de corriente.
- Antes de utilizarlo, asegúrese de que el voltaje indicado en el aparato se corresponde con el voltaje de la red eléctrica de su hogar.
- El aparato siempre se debe conectar a una toma de corriente instalada y conectada a tierra de acuerdo con las normas locales de instalación.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue sobre superficies calientes o sobre el borde de una mesa o encimera.
- Mantenga el cable eléctrico lejos de las piezas calientes y no cubra el aparato.
- Desenrolle el cable de alimentación completamente para evitar el sobrecalentamiento del mismo. No permita que el cable de alimentación cuelgue por debajo o alrededor del aparato.

- No utilice nunca el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, después de un mal funcionamiento del aparato o cuando el aparato está dañado. En el caso de que el aparato esté dañado, llévelo al servicio de postventa de DOMO o al centro de servicio cualificado más cercano para su inspección, reparación o para realizar ajustes eléctricos/mecánicos. Nunca intente reparar el aparato por su cuenta.

INSTALACIÓN

- No coloque nunca el aparato cerca de materiales inflamables, gases o explosivos.
- No utilice el aparato al aire libre.
- Coloque siempre el aparato sobre una superficie firme, horizontal y seca.
- 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.

USO

- Utilice el aparato únicamente para el fin para el que está destinado.
- 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.
- No deje nunca sin vigilancia un aparato en marcha.
- No utilice el aparato con las manos mojadas.
- El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones. Solo debe utilizar los accesorios que se suministran con el aparato.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Nunca sumerja el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua o en cualquier otro líquido. Esto evitará choques eléctricos o incendios.
- Si no se realiza un correcto mantenimiento del aparato, la vida útil del aparato se reducirá drásticamente y se podrían producir situaciones peligrosas.

⚠ ADVERTENCIAS ESPECÍFICAS DEL PRODUCTO



El aparato puede calentarse durante su uso. Mantenga el cable de alimentación alejado de las partes calientes y no cubra el aparato.

- Asegúrese de que todos los ingredientes permanezcan en la cesta para que no entren en contacto con los elementos calefactores.
- No cubra las aberturas de ventilación cuando el aparato esté en funcionamiento.
- Nunca llene el contenedor con cesta con aceite.
- No toque el interior del aparato cuando esté en funcionamiento.
- No coloque el aparato contra una pared o contra otros aparatos. Deje al menos 10 cm de espacio alrededor del aparato.
- No coloque nada encima del aparato.
- Durante el funcionamiento del aparato sale vapor caliente de las aberturas de ventilación. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura. También debe tener cuidado con el vapor y con el aire caliente cuando saque el contenedor con cesta de la freidora.
- Cuando vea salir humo oscuro del aparato, retire inmediatamente el enchufe de la toma de corriente. Espere hasta que el desarrollo de humo se haya detenido antes de retirar el contenedor con cesta del aparato.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana, estable y resistente al calor.
- Deje que el aparato se enfríe durante al menos 30 minutos antes de moverlo o limpiarlo.
- Solo toque el equipo en las asas y superficies de agarre previstas, y proteja sus manos del calor con guantes o una prenda similar. Deje que las superficies que no sean de agarre se enfríen lo suficientemente antes de tocarlas.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES PARA CONSULTARLAS
POSTERIORMENTE

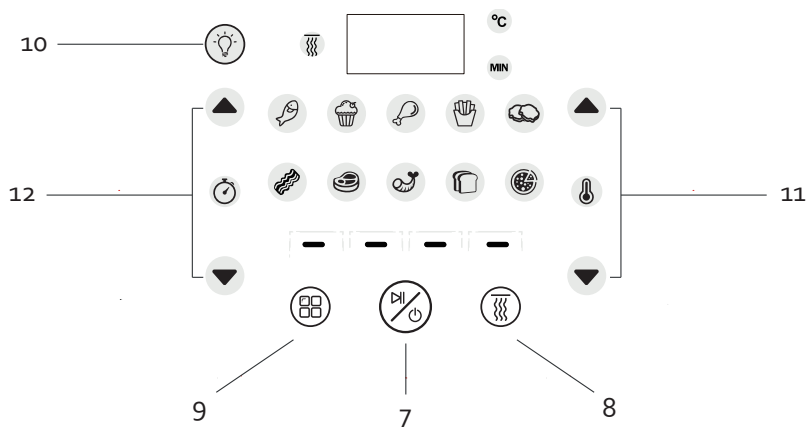
PIEZAS

1. Rejilla de fritura
2. Cubeta
3. Asa
4. Mirilla
5. Panel de control con pantalla
6. Aberturas de ventilación



PANEL DE CONTROL

7. Botón de encendido/apagado - Botón de inicio/pausa
8. Botón de encendido/apagado de la función para mantener caliente
9. Botón de menú
10. Interruptor de encendido/apagado de iluminación en el interior del aparato
11. Aumentar/disminuir el ajuste de temperatura
12. Aumentar/disminuir el ajuste del temporizador



ANTES DEL PRIMER USO


- Retire todos los materiales de embalaje y, en su caso, los adhesivos promocionales.
- Limpie la cubeta y la rejilla con agua caliente y use un estropajo no abrasivo con un poco de jabón.
- 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 rejilla se ha colocado en la cubeta. Para ello, la rejilla debe empujarse de manera uniforme hasta el fondo. No ponga aceite o grasa en la cubeta.

3. Deslice la cubeta con la rejilla vacía en la freidora.
Atención: Nunca utilice la cubeta sin la rejilla.
4. Introduzca el cable en la toma de corriente. Una señal sonora indica que el aparato se encuentra en modo de espera.
5. Ahora retire el contenedor con cesta del aparato. Introduzca los ingredientes en el contenedor con cesta. No introduzca demasiados ingredientes en el aparato para que los ingredientes no puedan tocar los elementos calefactores. Preste atención al indicador MAX en la freidora.
6. Vuelva a colocar el contenedor con cesta lleno en el aparato.
7. Pulse el botón de encendido/apagado para hacer los ajustes deseados.
8. Presione el ajuste del temporizador y de temperatura para seleccionar la temperatura y el tiempo deseado. Verá que la pantalla alterna entre "180 °C" y "15 min", ahora puede ajustar la temperatura y el tiempo deseados utilizando los botones de aumento/disminución correspondientes. La temperatura varía de 60 a 200 °C, y el temporizador se puede ajustar hasta 60 minutos. También puede mantener pulsados los botones para avanzar más rápidamente en el ajuste. En la pantalla puede ver qué temperatura/ tiempo se ha seleccionado.
9. Pulse el botón de inicio/pausa para empezar. En la pantalla, las barras luminosas se encienden y se apagan alternativamente y permanecen visibles mientras el aparato esté encendido. El temporizador y la temperatura ajustados aparecen alternativamente en la pantalla.
OBSERVACIÓN: Puede poner en pausa el aparato si aún desea añadir/retirar ingredientes durante su uso. Retire la freidora del aparato. La pantalla se apagará para indicar que el aparato se ha pausado. Si luego desea que el aparato siga funcionando, vuelve a colocar la freidora en el aparato. El aparato sigue horneando automáticamente.
10. Puede sacar de vez en cuando la cesta del aparato para agitar los ingredientes o para ver el método de fritura. El aparato dejará de funcionar automáticamente y seguirá funcionando (si todavía no ha transcurrido el tiempo establecido) cuando vuelva a introducir la cesta en el aparato.
11. Cuando finalice el tiempo ajustado sonará un tono de llamada para indicar que su preparación está lista.
12. Para apagar el aparato antes de tiempo, debe pulsar el botón de encendido/apagado durante unos segundos. Si apaga el aparato, o el programa está llegando a su fin, aparecerá "OFF" en la pantalla y sonará una señal acústica cada vez.
13. Retire el contenedor con cesta del aparato y colóquelo en un soporte resistente al calor. Puede verter la comida en un cuenco o sacarla de la freidora usando pinzas resistentes al calor que no rayen la capa antiadherente de la freidora.

FUNCIÓN PARA MANTENER CALIENTE


También puede pulsar el botón de la función para mantener caliente  antes o durante la cocción para activar la función. Esta función garantiza que, después de que finalice el temporizador configurado, el aparato mantendrá su contenido caliente a 80°C durante 30 minutos. Se encenderá la luz correspondiente mientras la función esté activada.

OBSERVACIONES

- Por cada ajuste que haga en el aparato sonará un pitido.
- Puede vigilar el método de preparación de los ingredientes a través de la ventanilla.
Pulse brevemente el botón de encendido/apagado de la iluminación interior para encender las luces. La luz permanecerá encendida hasta que la apague de nuevo o el aparato vuelva a estar en modo de espera.
- El exceso de aceite se recoge en la freidora.











- Si su preparación no está lista una vez transcurrido el tiempo ajustado, siempre puede volver a encender el aparato durante unos minutos.
- Después de que el aparato se haya apagado este seguirá funcionando durante un tiempo para enfriarse. A continuación, sonará una señal indicando que el aparato está completamente apagado.
- No es necesario precalentar el aparato. Con productos ultracongelados, si es necesario, puede añadir tres minutos al tiempo de fritura deseado.

PROGRAMAS AUTOMÁTICOS

El aparato dispone de 10 programas ajustados automáticamente. Para ajustar uno de estos programas, pulse el botón de menú  hasta que haya seleccionado el programa deseado. Para activar este programa, pulse el botón de inicio/pausa. Cuando finalice el tiempo ajustado sonará un tono de llamada para indicar que su preparación está lista. A continuación, el aparato se apagará automáticamente.

Si aún así desea cambiar a otro programa mientras el programa seleccionado está en marcha, pulse el botón de inicio/pausa para hacer una pausa. Seleccione el nuevo programa mediante el botón de menú y pulse de nuevo el botón de inicio para iniciar este nuevo programa.

OBSERVACIÓN: Al cambiar de programa, no se tendrá en cuenta el tiempo ya transcurrido. El temporizador del siguiente programa simplemente se reinicia en su valor predeterminado.

				
pescado	pastel	pollo	patatas fritas	nuggets de pollo
15 min.	25 min.	20 min.	15 min.	10 min.
180 °C	165 °C	200 °C	200 °C	200 °C
				
bacon	bistec	gambas rebozadas	pan	pizza
10 min.	15 min.	8 min.	20 min.	20 min.
180 °C	180 °C	180 °C	160 °C	170 °C

Estos programas son únicamente una indicación. El resultado depende del tamaño, la forma y la cantidad de los alimentos.

CONSEJOS DE COCINA IMPORTANTES

- Se recomienda agitar las patatas fritas cada 5 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.
- 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 rejilla. 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 rejilla. 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.
- 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 rejilla 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 rejilla y cocinarlos.
- No es necesario descongelar previamente los productos congelados.
- Puede utilizar papel de horno o papel de aluminio, o recipientes, en la rejilla de la freidora, pero tenga mucho cuidado. Preste atención a que no cubre toda la rejilla. El aire siempre debe circular perfectamente por el aparato para poder llegar a la rejilla 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 rejilla.
- 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	12-20 minutos	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

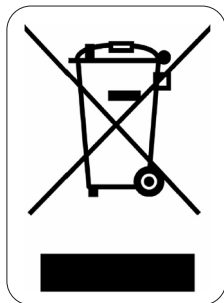
Filetes rebozados de pollo, congelados	12 min.	180°C
Filetes	8-12 min.	180°C
Pescado	10-15 min.	180°C
Champiñones	3-4 min.	180°C
Rollitos de primavera	8-13 min.	200°C
Muslos de pollo	15-20 min.	180°C
Albóndigas rebozadas	6 min.	180°C
Hamburguesa	6-10 min.	180°C
Saté	10 min.	190°C
Gambas rebozadas	6 min.	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

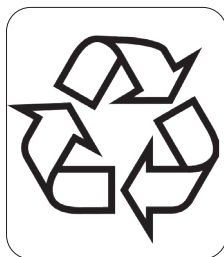
- El aparato se debe limpiar después de cada uso.
- No se deben usar productos de limpieza de metal o abrasivos. Estos podrían dañar el aparato.
- Asegúrese de que el aparato esté apagado. Si no lo está, apáguelo con el botón de encendido y desenchúfelo de la toma de corriente.
- Deje que el aparato 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 rejilla con agua tibia, un poco de detergente y una esponja no abrasiva. No se recomienda limpiar la cubeta en el lavavajillas ni sumergirla completamente en agua, ya que el agua podría introducirse entre las paredes transparentes de la ventanilla, provocando gotas y manchas de humedad entre la ventanilla. Esto no afecta al funcionamiento del aparato, pero hace que la ventanilla sea menos transparente.
- 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.

PROBLEMAS	SOLUCIONES
El aparato no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> · Introduzca el enchufe en la toma de corriente. · Ajuste la temperatura o temporizador deseado. · Coloque la cubeta correctamente en el aparato. · Compruebe el enchufe o los fusibles de la caja de fusibles.
Los ingredientes de la freidora no están cocidos.	<ul style="list-style-type: none"> · Coloque menos ingredientes en la freidora. Las porciones más pequeñas garantizan un resultado de horneado más uniforme. · Aumenta el temporizador o la temperatura.
Los ingredientes de la freidora no están cocidos uniformes y homogéneos.	<ul style="list-style-type: none"> · Se recomienda sacudir o dar la vuelta a los alimentos en la freidora regularmente.
La comida no se ha frito de forma crocante.	<ul style="list-style-type: none"> · Utilice únicamente preparados aptos para horno o freidora de aire caliente. · Cubra los ingredientes con aceite para obtener unos resultados de horneado más crujientes.
Sale humo del aparato durante su uso.	<ul style="list-style-type: none"> · Utiliza ingredientes con demasiado aceite o grasa. Utilice únicamente ingredientes o preparados aptos para horno o freidora de aire caliente.
Las patatas fritas frescas no están crujientes cuando salen del aparato.	<ul style="list-style-type: none"> · Precocine las patatas fritas con antelación a una temperatura más baja. · Asegúrese de que las patatas estén bien secas antes de freírlas. · Asegúrese de que las papas fritas no estén cortadas demasiado gruesas.

DIRECTRICES MEDIOAMBIENTALES



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.

GARANZIA

La garanzia dell'apparecchio è valida per 2 anni a partire dalla data di acquisto. Durante il periodo di validità della garanzia, il distributore si assume la piena responsabilità dei difetti dei materiali o di quelli di fabbricazione. In caso di presenza di tali difetti, se necessario, si procederà alla sostituzione o alla riparazione dell'apparecchio. Il periodo di garanzia di 2 anni non ricomincia in quel momento, ma continua per 2 anni dalla data di acquisto dell'apparecchio. Per la garanzia fa fede la data riportata sullo scontrino. Se l'apparecchio si rivela difettoso nel periodo di validità della garanzia, cioè 2 anni, potete portarlo, insieme allo scontrino, nel negozio dove l'avete acquistato.

La garanzia sugli accessori e sui componenti soggetti a usura è di 6 mesi.

La garanzia e la responsabilità del negoziante e del produttore decadono automaticamente nei seguenti casi:

- mancata osservanza delle istruzioni contenute nel presente manuale;
- errato collegamento, per esempio con tensione elettrica troppo alta;
- uso errato, anormale e manesco;
- manutenzione insufficiente o errata;
- riparazione o modifiche all'apparecchio eseguite dal cliente o da terzi non autorizzati;
- uso di accessori o componenti non raccomandati o forniti dal negoziante o dal produttore.

INDICAZIONI DI SICUREZZA

Quando si utilizzano dispositivi elettrici, è necessario tenere presenti le seguenti istruzioni di sicurezza:

- Leggere con attenzione le presenti istruzioni. Conservare le istruzioni per possibili future consultazioni.
- Prima di utilizzare il prodotto, togliere tutti gli imballi e gli eventuali adesivi promozionali. Assicurarci che i bambini non giochino con gli imballaggi.
- Questo apparecchio è destinato unicamente all'uso domestico e in ambienti analoghi, quali:
 - Angoli cottura riservati al personale nei negozi, negli uffici e in altri ambienti professionali
 - Fattorie
 - Camere di alberghi, motel e altre strutture ricettive residenziali
 - Camere per vacanze o ambienti analoghi
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 16 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza o conoscenza, solo se sorvegliati o se hanno ricevuto istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne comprendono i rischi.
- I bambini non possono giocare con l'apparecchio.
- Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini di età inferiore a 16 anni o senza sorveglianza.

- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 16 anni.
- Tutte le riparazioni che non rientrino nella normale manutenzione dell'apparecchio devono essere effettuate dal produttore o dal suo servizio assistenza.
- Gli incidenti o i danni causati dalla mancata osservanza delle presenti istruzioni sono responsabilità dell'utilizzatore. Non possono essere ritenuti responsabili per tali danni né il produttore, né l'importatore, né il fornitore.

AVVERTENZE ELETTRICHE

- Per evitare il rischio di incidenti, l'apparecchio non deve essere utilizzato con strumenti esterni, come ad esempio un timer o un sistema di telecomando separato e non deve essere collegato a una rete che viene accesa e spenta in continuazione.
- Togliere la spina dalla presa quando l'apparecchio non è in funzione, prima di montarne o smontarne i componenti e prima di pulirlo. Per staccare l'apparecchio dalla presa, assicurarsi che sia su "OFF" o in posizione "o". Solo dopo sarà possibile staccarlo dalla presa. Non tirare mai il cavo di collegamento o l'apparecchio per staccare la spina dalla presa di corrente.
- Prima dell'uso, verificare che la tensione indicata sull'apparecchio corrisponda alla tensione della rete elettrica domestica.
- L'apparecchio deve essere sempre collegato a una presa che è installata e dotata di messa a terra secondo le norme di installazione locali.
- Non lasciare il cavo di alimentazione penzolante sul bordo del tavolo o della cucina ed evitare che venga a contatto con superfici calde.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde e non coprire l'apparecchio.
- Srotolare completamente il cavo di alimentazione per evitare che si surriscaldi. Non lasciare mai il cavo di alimentazione penzolante sotto l'apparecchio.

- Non utilizzare mai l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, dopo un malfunzionamento o quando è danneggiato. Portare l'apparecchio al servizio assistenza post-vendita di DOMO Elektro o al centro assistenza autorizzato più vicino per farlo controllare, riparare o per apportare le necessarie modifiche elettriche o tecniche. Non cercare mai di riparare da soli l'apparecchio.

INSTALLAZIONE

- Non posizionare mai l'apparecchio vicino a materiali infiammabili, gas o esplosivi.
- Non utilizzare o conservare l'apparecchio all'aperto.
- Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie stabile, asciutta e in piano.
- Non posizionare mai l'apparecchio sopra o vicino a un fornello a gas o elettrico oppure in luoghi in cui possa venire a contatto con apparecchi a elevate temperature.

UTILIZZO

- Utilizzare l'apparecchio solo per lo scopo per cui è previsto.
- L'apparecchio è inteso solo per uso domestico. Il produttore non è responsabile per incidenti causati da uso improprio dell'apparecchio o dalla mancata osservanza delle istruzioni riportate nel presente manuale.
- Non fare funzionare l'apparecchio senza sorveglianza.
- Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate.
- L'utilizzo di accessori non consigliati o non venduti dal produttore può causare incendi, scosse elettriche o lesioni. Utilizzare solo gli accessori forniti insieme all'apparecchio.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Non immergere mai l'apparecchio, il cavo o la spina in acqua o in altri liquidi. Questo per evitare scosse elettriche o incendi.
- Se l'apparecchio non viene pulito bene, la sua durata di vita può ridursi in modo drastico e possono verificarsi situazioni pericolose.

SPECIFICHE PRODOTTO AVVERTENZE



L'apparecchio potrebbe surriscaldarsi durante l'utilizzo. Tenere il cavo elettrico lontano da elementi caldi e non coprire l'apparecchio.

- Assicurarsi che tutti gli ingredienti rimangano nel cestello in modo che non entrino in contatto con gli elementi riscaldanti.
- Non coprire le aperture di ventilazione quando l'apparecchio è in funzione.
- Non mettere mai dell'olio nel recipiente di frittura.
- Non toccare l'interno dell'apparecchio quando è in funzione.
- Non posizionare l'apparecchio contro un muro o un altro apparecchio. Lasciare almeno 10 cm di spazio libero attorno all'apparecchio.
- Non posare nulla sull'apparecchio.
- Durante il funzionamento dell'apparecchio fuoriesce vapore caldo dalle aperture di ventilazione. Tenere mani e viso a distanza di sicurezza. Fare inoltre attenzione all'aria e al vapore caldi quando si estrae il recipiente di frittura dalla friggitrice.
- Se dall'apparecchio fuoriesce del fumo scuro, estrarre immediatamente la spina dalla presa. Attendere che non fuoriesca più del fumo prima di estrarre il recipiente di frittura dall'apparecchio.
- Collocare l'apparecchio su una superficie piana, stabile e resistente al calore.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio per almeno 30 minuti prima di spostarlo o pulirlo.
- L'apparecchiatura deve essere toccata solo alle maniglie e alle superfici di presa previste, usando inoltre protezioni termiche come guanti o simili. Le superfici diverse da quelle destinate alla presa devono avere il tempo sufficiente per raffreddarsi prima di essere toccate.

CONSERVARE LE ISTRUZIONI PER POSSIBILI FUTURE
CONSULTAZIONI

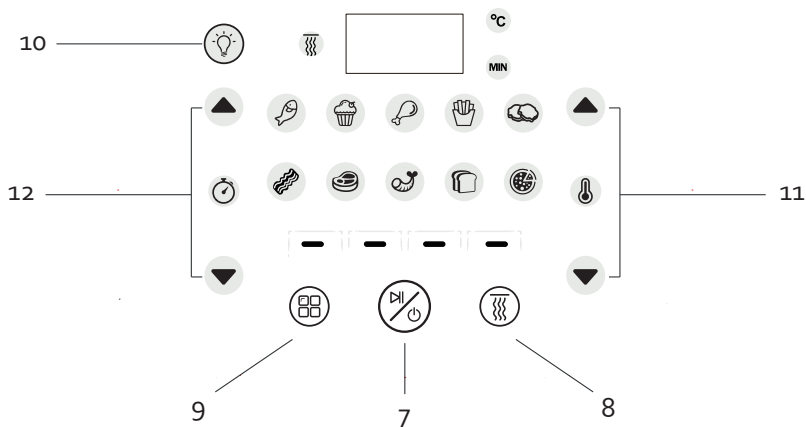
COMPONENTI

1. Griglia di frittura
2. Recipiente di frittura
3. Manico
4. Finestra di osservazione
5. Pannello di controllo con display
6. Aperture di ventilazione



PANNELLO DI CONTROLLO

7. Pulsante on/off - Tasto di avvio/pausa
8. Pulsante on/off della funzione di tenuta in caldo
9. Tasto menu
10. Interruttore on/off all'interno del dispositivo
11. Impostazione di aumento/diminuzione della temperatura
12. Impostazione di aumento/diminuzione del timer



PRIMA DELL'USO


- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio ed eventuali adesivi promozionali.
- Pulire la griglia e il recipiente di frittura con acqua calda, detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.
- Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno morbido asciutto.
- Attenzione: non riempire il recipiente di frittura con olio o grasso per frittura.

UTILIZZO

1. Collocare l'apparecchio su una superficie piana, stabile e resistente al calore. Assicurarsi che lo spazio libero attorno all'apparecchio sia di almeno 30 cm.
2. Assicurarsi che la griglia di frittura sia posizionata nel recipiente di frittura. La griglia va spinta con cautela fino al fondo. Non riempire il recipiente di frittura con olio o grasso.

3. Inserire il recipiente di frittura con la griglia senza ingredienti nella friggitrice.
Attenzione: non utilizzare mai il recipiente di frittura senza la griglia all'interno.
4. Inserire la spina nella presa elettrica. Un segnale acustico indica che l'apparecchio è in modalità standby.
5. A questo punto estrarre il recipiente di frittura dall'apparecchio. Mettere gli ingredienti nel recipiente di frittura con la griglia. Non mettere troppi ingredienti nell'apparecchio, per evitare che tocchino gli elementi riscaldanti. A tale scopo, fare attenzione all'indicazione MAX nel recipiente di frittura.
6. Reinserire nell'apparecchio il recipiente di frittura con la griglia riempita.
7. Premere il pulsante on/off per eseguire le impostazioni desiderate.
8. Premere l'impostazione della temperatura e del timer per impostare la temperatura e il timer desiderati. Il display visualizza alternatamente "180°C" e "15 min"; ora è possibile impostare la temperatura e il tempo desiderati utilizzando i relativi tasti di aumento/diminuzione. La temperatura va da 60 a 200°C e il timer può essere impostato fino a 60 minuti. È inoltre possibile tenere premuto il tasto per far avanzare l'impostazione più velocemente. Sul display è visualizzata la temperatura/ tempo selezionata.
9. Premere il pulsante tasto di avvio/pausa per avviare. Sul display, le strisce luminose si accendono e si spengono alternatamente e rimangono visibili fintanto che l'apparecchio è acceso. Il timer e la temperatura impostati compaiono a turno sul display.
NOTA: È possibile mettere in pausa l'apparecchio se si desidera ancora aggiungere/rimuovere ingredienti durante l'uso. Estrarre il recipiente di frittura dall'apparecchio. Il display si spegne per indicare che l'apparecchio è in pausa. In seguito, se si desidera che l'apparecchio continui a funzionare, reinserire il recipiente di frittura. L'apparecchio continua a cuocere automaticamente.
10. Nel frattempo è possibile estrarre brevemente il recipiente di frittura dall'apparecchio per scuotere gli ingredienti o controllare la cottura. L'apparecchio si interrompe automaticamente per poi ripartire (se il tempo impostato non è scaduto) quando si inserisce nuovamente il recipiente di frittura.
11. Al termine, un segnale acustico indica che il cibo è pronto. L'apparecchio si spegne automaticamente.
12. Per spegnere l'apparecchio in anticipo, è necessario premere il tasto di accensione/spengimento per alcuni secondi. Se si spegne l'apparecchio o il programma sta per terminare, sul display appare "OFF" e ogni volta viene emesso un segnale acustico.
13. Estrarre il recipiente di frittura dall'apparecchio e poggiarlo su un supporto resistente al calore. Il cibo preparato può essere versato in un'insalatiera o ciotola oppure estratto dal recipiente di frittura con delle pinze resistenti al calore che non graffino il rivestimento antiaderente del recipiente di frittura.

FUNZIONE DI TENUTA IN CALDO

È inoltre possibile premere il tasto della funzione di tenuta in caldo  prima o durante la cottura per attivare la funzione. Questa funzione garantisce che, allo scadere del timer impostato, l'apparecchio mantenga il contenuto caldo a 80°C per 30 minuti. Una spia corrispondente sarà accesa finché la funzione è attiva.

NOTE

- Ogni volta che si esegue un'impostazione sull'apparecchio si udirà un segnale acustico.
- È possibile seguire la cottura degli ingredienti durante l'utilizzo attraverso la finestrella. Premere brevemente il tasto di accensione/spegnimento per accendere l'illuminazione interna. La luce rimarrà accesa fino a quando non la si spegnerà nuovamente o l'apparecchio tornerà in standby.
- L'olio in eccesso viene raccolto nel recipiente di frittura.
- Se, scaduto il tempo impostato, il cibo non è ancora pronto, è possibile riaccendere l'apparecchio per alcuni minuti.
- Una volta spento, l'apparecchio rimane per un po' di tempo azionato per raffreddarsi. Dopodiché si udirà un segnale acustico che indica il completo spegnimento dell'apparecchio.
- Non occorre preriscaldare l'apparecchio. Se necessario, quando si usano prodotti surgelati, è possibile aggiungere circa tre minuti al tempo di cottura.

PROGRAMMI PREDEFINITI

L'apparecchio dispone di 10 programmi predefiniti. Per eseguire una delle impostazioni, premere il tasto menu fino a selezionare il programma desiderato. Per attivare il programma scelto, premere il tasto di avvio/pausa. Al termine, un segnale acustico indica che il cibo è pronto. L'apparecchio si spegne automaticamente.

Se si desidera passare a un altro programma mentre il programma selezionato è in corso, premere il tasto di avvio/pausa per mettere in pausa. Selezionare il nuovo programma tramite il tasto del menu e premere nuovamente il tasto di avvio per avviare il nuovo programma.

NOTA: quando si cambia programma, il tempo già trascorso non viene preso in considerazione. Il timer del programma successivo riparte semplicemente dal suo valore predefinito.

				
pesce	dolci	pollo	patate fritte	nugget di pollo
15 min.	25 min.	20 min.	15 min.	10 min.
180 °C	165 °C	200 °C	200 °C	200 °C
				
pancetta	bistecca	gamberoni	pane	pizza
10 min.	15 min.	8 min.	20 min.	20 min.
180 °C	180 °C	180 °C	160 °C	170 °C

Questi programmi costituiscono solo un'indicazione. Il risultato dipende dalla grandezza, forma e quantità del cibo.

IMPORTANTI CONSIGLI PER LA COTTURA

- Si consiglia di scuotere le patate fritte ogni 5 minuti per far sì che si cuociano in modo uniforme. Ciò vale anche per altri snack più piccoli che si trovano sovrapposti nel recipiente.
- Per una maggiore croccantezza, è possibile aggiungere un cucchiaio di olio, ad es. olio d'oliva, di semi di girasole o di arachidi. Mescolare questo olio aggiuntivo alle patate ancora crude prima di metterle nel cestello. Altri ingredienti possono essere aggiunti ad es. con un pennellino o spruzzati con dell'olio. Assicurarsi di non usare troppo olio, altrimenti le patate fritte diventano grasse e meno croccanti.
- Le patate crude fresche vanno immerse per 30 minuti in acqua prima di cuocerle, in modo da eliminare l'amido. Dopodiché asciugarle bene.
- Non utilizzare ingredienti eccessivamente grassi in questa friggitrice.
- Se si usano degli ingredienti grassi, può fuoriuscire del fumo bianco dall'apparecchio. Ciò non ha effetti sul funzionamento dell'apparecchio né sul risultato finale. Del fumo bianco può fuoriuscire anche se l'apparecchio non è ben pulito o se è rimasto dell'olio nel recipiente di frittura.
- In questa friggitrice è possibile preparare anche gli snack che possono essere cotti in forno.
- Gli ingredienti in quantità più piccole possono essere cotti in modo più uniforme rispetto a delle quantità maggiori.
- Anche le patate fritte più sottili offrono un risultato migliore rispetto a quelle più grosse.
- Posizionare una tortiera o una teglia da forno sulla griglia se si vuole preparare un ciambellone o una torta salata, oppure se si usano ingredienti fragili o ripieni.
- La friggitrice può essere utilizzata anche per riscaldare cibi già preparati. In tal caso, azionare la friggitrice a 150°C per 10 minuti.
- Gli ingredienti che vanno cotti alla stessa temperatura per la stessa durata possono essere messi nel cestello e cotti contemporaneamente.
- Non occorre scongelare i surgelati.
- È possibile mettere della carta da forno oppure delle vaschette o del foglio di alluminio sulla griglia della friggitrice, ma prestando molta attenzione. Assicurarsi di coprire l'intera griglia. L'aria deve comunque circolare bene nell'apparecchio. Inoltre, deve esserci sempre abbastanza cibo sulla carta da forno o sul foglio di alluminio in modo che rimangano al loro posto. Altrimenti il forte flusso d'aria può spingerli verso gli elementi riscaldanti e possono bruciarsi. Assicurarsi che la carta da forno o il foglio di alluminio siano sempre leggermente più grandi del cibo. Accertarsi però che non fuoriescano dalla griglia.
- Gli snack da forno danno sempre il risultato migliore e più croccante. Ma con questo apparecchio possono essere cotti anche snack surgelati per friggitrice.

TEMPI DI COTTURA E TEMPERATURE

La seguente tabella contiene delle linee guida per la preparazione di diverse pietanze. Attenzione: queste sono solo delle linee guida. I tempi dipendono sempre dalla quantità e dallo spessore del cibo. Inoltre, tenere sempre conto dei consigli di cottura riportati qui sopra.

Patate fritte (fresche)	prima 18 min.	140°C
	poi 12 min.	180°C
Patate fritte (surgelate)	12-20 min.	200°C
Spicchi di patate	18-22 min.	180°C
Crocchette	15 min.	185°C
Crocchette di formaggio (surgelate)	12 min.	180°C

Nugget di pollo, polpettine di carne fritte, bastoncini di pesce e altri snack	6-10 min.	200°C
Filetto di pollo	15 min.	200°C
Cotoletta di pollo (surgelata)	12 min.	180°C
Bistecca	8-12 min.	180°C
Pesce	10-15 min.	180°C
Funghi	3-4 min.	180°C
Involtini primavera	8-13 min.	200°C
Cosce di pollo	15-20 min.	180°C
Polpette di carne macinata	6 min.	180°C
Hamburger	6-10 min.	180°C
Spiedini	10 min.	190°C
Gamberoni	6 min.	180°C
Uovo sodo	12 min.	160°C
Uovo alla coque	6-7 min.	160°C
Verdure	15 min.	200°C
Verdure fritte (verdure dure)	10-13 min.	200°C
Verdure fritte (verdure morbide)	7 min.	200°C
Mele	7 min.	180°C
Banane	7 min.	200°C
Spuntini di pasta sfoglia	10 min.	180°C
Panini precotti	7 min.	200°C
Ciambellone	20 min.	165°C
Muffin	15-20 min.	160°C

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.
- Non utilizzare prodotti per la pulizia abrasivi o in metallo. Questi possono danneggiare l'apparecchio.
- Assicurarsi che il dispositivo sia spento. In caso contrario, spegnerlo con l'interruttore di alimentazione e scollegarlo dalla presa di corrente.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio per almeno 30 minuti prima di spostarlo o pulirlo.
- Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
- Pulire la griglia e il recipiente di frittura con acqua calda, un po' di detersivo e una spugna non abrasiva. Non è consigliabile pulire il recipiente di frittura in lavastoviglie o immergerlo completamente in acqua, poiché l'acqua potrebbe infiltrarsi tra le pareti trasparenti della finestrella di visualizzazione, formando gocce e macchie di umidità in essa. Questo non influisce sul funzionamento dell'apparecchio, ma riduce la visibilità dalla finestrella.
- Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda e una spugna morbida.
- Pulire l'elemento riscaldante con un pennellino per rimuovere residui di cibo.
- Asciugare bene tutto.

PROBLEMI E SOLUZIONE

PROBLEMI	SOLUZIONE
L'apparecchio non funziona.	<ul style="list-style-type: none"> · Inserire la spina nella presa elettrica. · Impostare il timer o la temperatura desiderati. · Posizionare correttamente il recipiente di frittura nell'apparecchio. · Controllare la presa elettrica o i fusibili nella scatola dei fusibili.
Gli ingredienti nel recipiente di frittura non sono cotti.	<ul style="list-style-type: none"> · Mettere meno ingredienti nel recipiente di frittura. Porzioni più piccole garantiscono un risultato di cottura più uniforme. · Aumentare il timer o la temperatura.
Gli ingredienti nel recipiente di frittura non vengono cotti in modo uniforme e omogeneo.	<ul style="list-style-type: none"> · Si consiglia di scuotere regolarmente gli alimenti nel recipiente di frittura o di girarli.
Il cibo non è fritto in modo croccante.	<ul style="list-style-type: none"> · Utilizzare solo preparati adatti al forno o alla friggitrice ad aria calda. · Spalmare dell'olio sugli ingredienti per ottenere risultati più croccanti.
Durante il funzionamento dell'apparecchio fuoriesce del fumo.	<ul style="list-style-type: none"> · Si utilizzano ingredienti con troppo olio o grassi. Utilizzare solo ingredienti o preparati adatti al forno o alla friggitrice ad aria calda.
Le patatine fresche non sono croccanti quando escono dall'apparecchio.	<ul style="list-style-type: none"> · Cuocere le patatine in anticipo a una temperatura più bassa. · Assicurarsi che le patatine siano ben asciutte prima di friggerle. · Assicurarsi che le patatine non siano tagliate troppo spesso.

MISURE AMBIENTALI



Il simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che esso non deve essere trattato come rifiuto domestico. Deve, al contrario, essere conferito al punto di raccolta predisposto per il riciclo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Facendo in modo che questo prodotto venga smaltito correttamente aiuterete a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute dell'uomo, che potrebbero essere causate da uno smaltimento non corretto. Per maggiori informazioni sul riciclo di questo prodotto, consultare le autorità comunali, l'azienda o il servizio responsabili della raccolta dei rifiuti domestici o il negozio in cui il prodotto è stato acquistato.



Il materiale di imballaggio è riciclabile. Lo smaltimento dell'imballaggio deve avvenire al fine di tutelare l'ambiente.

ZÁRUKA

Práva a povinnosti prodávajícího a kupujícího ohledně práv z vadného plnění se řídí příslušnými obecně závaznými předpisy dle občanského zákoníku.

1. Trvání záruky: 2 roky
2. Záruka se nevztahuje
 - a) na mechanické poškození
 - b) nesprávné používání v rozporu s návodem k použití
3. Záruka zaniká:
 - při použití spotřebiče jinak než v je uvedeno v manuálu (nesprávným postupem)
 - při provádění opravy nebo změny na spotřebiči osobou jinou než pověřenou naším servisem

Prodávající odpovídá kupujícímu, že zboží při převzetí nemá vady. Zejména prodávající odpovídá kupujícímu, že v době, kdy kupující zboží převzal:

- má zboží takové vlastnosti, které výrobce v tomto návodu popisuje,
- se zboží hodí k účelu, ke kterému výrobce uvádí,
- zboží odpovídá jakosti nebo provedením smlouvenému vzorku nebo předloze, byla-li jakost nebo provedení určeno podle smlouveného vzorku nebo předlohy,
- zboží vyhovuje požadavkům právních předpisů.

Projeví-li se vada v průběhu šesti měsíců od převzetí, má se za to, že zboží bylo vadné již při převzetí.

Pokud není u výrobku uvedeno jinak, činí záruční doba 24 měsíců. Záruční doba počíná běžet od převzetí věci kupujícím.

Práva z vadného plnění uplatňuje kupující u prodávajícího na adrese jeho provozovny, v níž je přijetí reklamace možné s ohledem na sortiment prodávaného zboží, případně i v sídle nebo místě podnikání. Za okamžik uplatnění reklamace se považuje okamžik, kdy prodávající obdržel od kupujícího reklamované zboží.

Reklamaci lze také uplatnit v servisním středisku na adrese **DOMO-elektro s.r.o., Na Kobyle 783, 345 06 Kdyně, Česká republika, tel. (+420) 379 422 550, servis@domo-elektro.cz**

Pro rychlé a bezproblémové vyřízení reklamace doporučujeme přiložit k reklamaci doklad o koupi a průvodní dopis s popisem závady a zpáteční adresou s telefonickým kontaktem.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Při používání jakéhokoli el. spotřebiče dbejte zvýšené opatrnosti a dodržujte určitá bezpečnostní pravidla:

- Pečlivě si přečtěte tyto informace a manuál nechte i pro pozdější nahlédnutí.
- Ujistěte se, že před použitím odlepíte a odstraníte veškeré reklamní a ochranné fólie.
- Děti si s ochrannými ani reklamními polepy nesmí hrát.
- Příklad je určen pro používání v domácnostech a podobných prostředích, tak jako je:

- kuchyňky v obchodech, kancelářích atd.
- chaty, chalupy
- hotely, penziony a jiné dočasné ubytování
- Dohlédněte, aby si děti nehrály s přístrojem.
- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 16 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi, nebo nedostatkem zkušeností a znalostí pokud jsou pod neustálým dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím.
- Děti si s přístrojem nesmějí hrát.
- Údržba a čištění smí být prováděny jen osobami starších 16 let. Mladší děti nesmí přístroj čistit ani s ním jinak zacházet.
- Čištění a běžnou údržbu smí provádět pouze osoby starší 16 let a při tom být pod dohledem.
- Přístroj a jeho el. kabel skladujte mimo dosah dětí.
- Všechny případné opravy a úpravy smí provádět jen výrobce nebo autorizovaný servis.
- Za rizika při nesprávném používání nebo nedodržování bezpečnostních zásad je odpovědný uživatel. Výrobce, dovozce ani prodejce nenesou odpovědnost za takto vzniklá rizika špatné manipulace.

⚠ UPOZORNĚNÍ – ELEKTRICKÁ

- Tento přístroj nesmí být používán s žádnou externí součástí (např. časovač ...) ani jiným neoriginálním příslušenstvím ani ovládáním.
- Pokud přístroj nepoužíváte, nebo se jej chystáte rozebrat či měnit součásti, tak ho odpojte od el. napětí. Před vypojením vypněte hlavní vypínače do polohy „0“. Před rozebíráním, skládáním i před čištěním, vždy nechte přístroj dostatečně vychladnout. Nikdy netahejte přímo za kabel, vypojujte za zástrčku.
- Před použitím pečlivě zkontrolujte, zda elektrické napětí a frekvence elektrické sítě odpovídají požadavkům na typovém štítku spotřebiče.
- Přístroj zapojte do správně instalované zásuvky, která je správně uzemněna a souladu s místními normami.
- Elektrický kabel nenechávejte viset přes hranu stolu, nebo pracovního pultu a nedovolte. Nedovolte, aby kabel přišel do styku s horkými plochami, tak aby se nepoškodil.

- Přívodní kabel se nesmí dotýkat horkých/teplých povrchů. Přístroj nikdy nezakrývejte.
- Rozviňte kompletně celý přívodní kabel, jinak hrozí riziko jeho přehřátí. Kabel nenechávejte ležet pod přístrojem ani nesmí být omotán kolem přístroje.
- Nikdy nepoužívejte přístroj s poškozeným kabelem, nebo zástrčkou, nebo pokud je přístroj poškozený a nepracuje správně. V takovém případě předejte přístroj do nejbližšího odborného servisu ke kontrole a opravě. Nepokoušejte se ho opravovat sami doma.

⚠ UPOZORNĚNÍ – UMÍSTĚNÍ A INSTALACE

- Nikdy neumísťujte přístroj do blízkosti hořlavých ani vznětlivých materiálů.
- Nepoužívejte přístroj venku.
- Přístroj vždy používejte pouze na stabilním, suchém a rovném místě.
- Nikdy neumísťujte přístroj do blízkosti plynového, nebo elektrického sporáku, či trouby, ani do blízkosti jiného zdroje tepla.

⚠ UPOZORNĚNÍ – POUŽITÍ

- Používejte přístroj pouze k účelům ke kterým je určený.
- Přístroj je určený pouze pro použití v domácnostech. Výrobce nemůže ručit za škody a nehody způsobené nevhodným použitím přístroje, nebo nedodržením zde popsaných bezpečnostních instrukcí.
- Nikdy nenechávejte zapojený a spuštěný přístroj bez dozoru.
- Nesahejte na přístroj s mokřýma/vlhkýma rukama.
- Používejte pouze přímo určené, originální příslušenství. Jakékoli jiné nevhodné příslušenství může způsobit riziko poranění nebo poškození spotřebiče.

⚠ UPOZORNĚNÍ – ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

- Nikdy neponořujte spotřebič ani přívodní kabel se zástrčkou do vody. Při namočení hrozí riziko poranění el. proudem.
- Zanedbaná údržba zkracuje životnost a efektivitu spotřebiče. Pokud je přístroj velmi zanedbaný, tak může hrozit i riziko poranění obsluhy.

⚠ UPOZORNĚNÍ – SPECIFICKÉ



POZOR: Příklad se během používání může zahřát. Zajistěte, aby se přírodní kabel nedotýkal ploch, které mohou být teplé.

- Při pečení zajistěte, aby všechny potraviny byly v nádobě a nehrozilo, že se dotknou topného tělesa.
- Pokud je přístroj zapnutý, tak nikdy nezakrývejte větrací otvory (přístroj nezakrývejte).
- Fritovací nádobu nenaplňujte olejem.
- Pokud je přístroje zapojen, tak se nikdy se nedotýkejte vnitřních částí přístroje.
- Příklad neumisťujte do blízkosti stěn ani jiných spotřebičů. Okolo spotřebiče musí být alespoň 10 cm volné místo správnou cirkulaci vzduchu.
- Na přístroj nikdy nic nestavte / nepokládejte.
- Zapnutý přístroj pracuje s horkým vzduchem a vychází z něho horká pára. Proto buďte velmi opatrní ať se neopaříte. Buďte opatrní i při vyndávání hotových surovin, které jsou horké a páří se z nich.
- Pokud by se z přístroje začalo kouřit, tak jej ihned vypojte z el. sítě, vyčkejte dokud kouř neustane a následně můžete vyndat nádobu se surovinami – zkontrolovat.
- Příklad vždy stavte teplu odolné místo, které je stabilní a stále suché.
- Po použití nechte přístroj 30 minut vychladnout a poté můžete začít s čištěním.
- S přístrojem manipulujte a dotýkejte se ho jen na rukojetích a madlech. Případně používejte kuchyňské chňapky proti spálení. Ostatní povrchy přístroje (mimo rukojeti a madla) během používání mohou být horké, buďte velmi opatrní a nechte je vždy vychladnout.

USCHOVEJTE SI TUTO PŘÍRUČKU NA PŘÍPADNÉ POZDĚJŠÍ NAHLÉDNUTÍ.

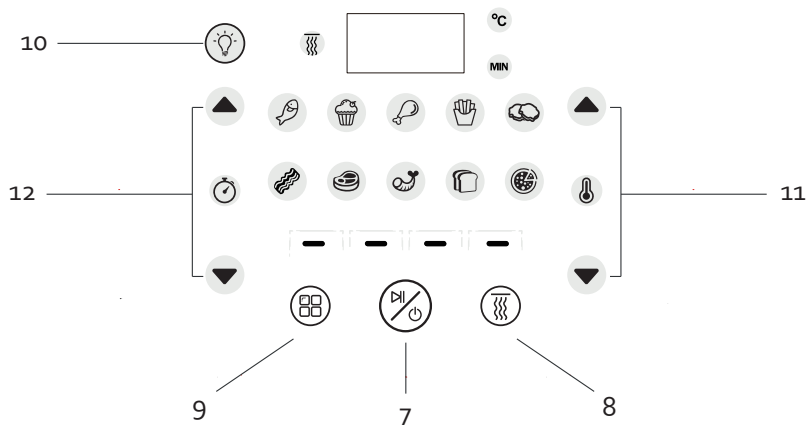
ČÁSTI

1. Fritovací talíř
2. Fritovací nádoba
3. Rukojeť
4. Skleněný průhled
5. Ovládací panel s displejem
6. Vstup vzduchu / výstup vzduchu



OVLÁDACÍ PANEL

7. Hlavní on/off spínač - Tlačítko Start/Pauza
8. On/off funkce udržování teploty
9. Tlačítko MENU – výběr
10. Spínač vnitřního osvětlení
11. Zvýšit/snížit nastavení teploty
12. Zvýšit/snížit nastavení času



PŘED PRVNÍM POUŽITÍM


- Před použitím odstraňte z přístroje veškeré obalové materiály a reklamní samolepky.
- Fritovací nádobu a talíř vymyjte teplou vodou, můžete přidat mycí prostředek na nádobí. Nesmí však být drsný, aby nepoškrábal povrch nádoby.
- Vnější i vnitřní prostory přístroje otřete vlhkým hadříkem.
- **POZOR:** Do nádoby nevkládejte 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 30 cm volného místa pro dostatečnou cirkulaci vzduchu.
2. Zkontrolujte, zda je ve fritovací nádobě správně umístěn fritovací talíř. Talíř vložte do nádoby a uсадte ho na dno do roviny. Do nádoby nikdy nelijte olej ani tuk.

3. Fritovací nádobu i s talířem zasuňte do těla fritézy.
POZOR: Nikdy nepoužívejte fritovací nádobu bez fritovacího talíře!!
4. Přívodní kabel zapojte do zásuvky. Ozve se zvukový signál (pípnutí), což signalizuje, že je přístroj zapojen a je v pohotovostním režimu.
5. Z přístroje vytáhněte fritovací nádobu a na vnitřní fritovací talíř rozložte suroviny. Buďte opatrní, abyste nádobu nepřehřivali a nehrozilo, že se suroviny budou dotýkat topného tělesa. Dbejte pomocné rýsky MAX v nádobě.
6. Naplněnou nádobu zpět zasuňte do přístroje.
7. Přístroj zapněte tlačítkem on/off a nastavte si dle svých potřeb.
8. Pro nastavení požadované teploty a času stiskněte nastavení časovače a teploty, tím nastavíte požadovanou teplotu a čas. Na displeji se střídavě zobrazuje '180°C' a '15 min', nyní můžete nastavit požadovanou teplotu a čas pomocí příslušných tlačítek pro zvýšení/snížení. Teplota se pohybuje od 60 do 200 °C a časovač lze nastavit až na 60 minut. Pro rychlejší nastavení můžete tlačítka přidržet. Aktuálně nastavená teplota je zobrazena na displeji.
9. Po nastavení stačí potvrdit tlačítko Start/Pauza a objeví se točící symbol. Fritéza se spustí a začne péct. Symbol spuštěné vrtule bude na displeji po celou dobu, kdy je fritéza zapnutá a spuštěná. Nastavení teploty a aktuálního času se zobrazuje na displeji střídavě.
POZNÁMKA : Spotřebič můžete pozastavit, pokud chcete přidat/odebrat ingredience během používání. Vyjměte fritovací koš ze spotřebiče. Displej zhasne a ukáže, že spotřebič je pozastaven. Pokud chcete, aby spotřebič pokračoval v činnosti, umístěte pánev zpět do spotřebiče. Spotřebič bude automaticky pokračovat ve smažení.
10. Během pečení můžete vyjmout nádobu s košem a suroviny v koši promíchat, tak docílíte ideálního a rovnoměrného propečení v celém objemu. Jakmile nádobu s košem vyjmete, tak se přístroj pozastaví. Po vrácení a správném zasunutí se automaticky spustí znovu a bude pokračovat v nastaveném programu (pokud neuběhl nastavený čas).
11. Po uběhnutí nastaveného času pečení se ozve zvukový signál a program se automaticky ukončí.
12. Chcete-li spotřebič vypnout před ukončením programu, stiskněte a přidržte na několik sekund tlačítko zapnutí/vypnutí. Pokud spotřebič vypnete nebo se program blíží ke konci, na displeji se zobrazí „OFF“ a bude znít nepřerušovaný signál.
13. Naplněnou nádobu vysuňte z přístroje a odstavte na teplu-odolnou podložku. Nebo suroviny můžete vysypat do misky nebo je všechny vyjmout z nádoby. Dejte však pozor, abyste nepoškrábali nepřilnavý povrch.

FUNKCE UDRŽOVÁNÍ TEPLoty

Funkci můžete zapnout stisknutím tlačítka funkce udržování  teploty před pečením nebo během něj. Tato funkce zajistí, že po uplynutí nastaveného času bude spotřebič udržovat svůj obsah teplý na 80 °C po dobu 30 minut. Odpovídající kontrolka bude svítit, dokud je funkce zapnutá.

POZNÁMKY:










- Při každém nastavení, které provedete, se ozve krátký zvukový signál.
- Stav pečení můžete během programu sledovat pomocí průhledového okénka. Světlo zapnete krátkým stisknutím tlačítka zapnutí/vypnutí vnitřního osvětlení. Kontrolka bude svítit, dokud ji znovu nevypnete nebo dokud se spotřebič nevrátí do pohotovostního režimu.
- Přebytečný olej se shromažďuje v fritéze pod fritovacím talířem.
- Pokud jídlo po uplynutí nastaveného času není ještě hotové, můžete jej vždy vrátit a na několik minut znovu zapnout.

- Když se přístroj vypne, tak ještě chvíli poběží ventilátor, aby se odvětralo vnitřní teplo. Po doběhnutí ventilátoru se ještě ozve krátký zvukový signál, který oznámí kompletní vypnutí.
- Fritézu není potřeba nijak zvlášť přehřívát. Pokud pracujete se zmraženým polotovarem, tak doporučujeme do času přípravy připočítat (přidat) 3 minuty navíc.

AUTOMATICKÉ PROGRAMY

Zařízení má 10 automaticky přednastavených programů. Stiskem funkčního tlačítka MENU-výběr si můžete vybrat jeden z přednastavených programů. Po výběru stačí program spustit pomocí hlavního tlačítka Start/Pauza. Na konci programu se ozve signál, který značí, že vaše jídlo je připravené. Přístroj se poté automaticky vypne. Pokud během pečení chcete přepnout na jiný program a změnit nastavení, stiskněte tlačítka start/pauza pro zastavení. Pomocí tlačítka nabídky vyberte nový program a opětovným stisknutím tlačítka start, tento nově vybraný program spustíte.

POZNÁMKA : Změna programů nebere v úvahu čas, který již uplynul. Čas dalšího programu se jednoduše spustí na výchozí hodnotě.

				
Ryby	Koláč	Kuřecí	Hranolky	Kuřecí nugetky
15 min.	25 min.	20 min.	15 min.	10 min.
180 °C	165 °C	200 °C	200 °C	200 °C
				
Slanina	Steak	Krevety	Chléb	Pizza
10 min.	15 min.	8 min.	20 min.	20 min.
180 °C	180 °C	180 °C	160 °C	170 °C

Tyto programy jsou přednastavené jen jako základní. Samozřejmě záleží na velikosti, tvaru a množství surovin.

DŮLEŽITÉ RADY PRO SPRÁVNÉ FRITOVÁNÍ

- Doporučujeme každých 5 min fritované suroviny promíchat, jediné takto se osmaží rovnoměrně. To platí i pro veškeré potraviny, které by se mohly v košíku překrývat. POZOR: buďte opatrní, abyste při protřásání nezmáčkli bezpečnostní tlačítka pro uvolnění košíku.
- Aby se dosáhlo křupavé a křehké struktury, můžete přidat lžici oleje. Všechny suroviny promíchejte s olejem ještě před vložením do fritovací nádoby. Další přidání oleje se může provést průběžně postříkáním nebo politím přímo v košíku. Nikdy však nedávejte příliš mnoho oleje.
- 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 masné 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.
- Menší množství je fritováno rovnoměrněji než velké množství.
- Tenčí hranolky budou křupavější než hranolky silnější.
- Pokud chcete upéct koláč, cheesecake nebo quiche, pečící plech či pečící formu vkládejte do fritovacího košíku.
- Fritézu můžete používat i pro rozehtávání potravin – nastavte teplotu 150 °C a nechte rozehtávat 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 fritovací talíř vložit pečící papír nebo alobal. Ale pokud se takto rozhodnete, buďte velmi opatrní jak postupovat: Nesmí být překryt celý. 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. Alobal ani papír nesmí přesahovat přes rozměry talíře ani nádoby.
- Pokrmy pro přípravu v troubě jsou z této fritézy zpravidla chutnější. Tímto způsobem je však vhodné připravovat i zmražené potraviny pro klasické fritézy.

DOPORUČENÉ TEPLoty A ČAS PEČENÍ

Níže vypsaná 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	12 - 20 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

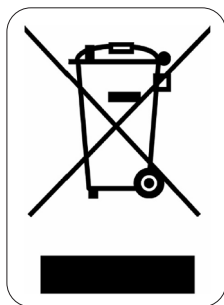
- Přístroj čistěte po každém použití.
- Nikdy na čištění nepoužívejte kovové ani drsné čisticí prostředky, které by mohly přístroj poškrábat.
- Před čištěním vždy přístroj vypojte z elektrické sítě.
- Před čištěním nechte přístroj dostatečně vychladnout (alespoň 30 min).
- Povrch přístroje otírejte pouze vlhkým jemným hadříkem.
- Fritovací koš a nádobu myjte vlažnou vodou a jemným saponátem. Nikdy nepoužívejte drsné čisticí prostředky (houbičku), která by mohla poškodit nepřilnavý povrch. Fritovací nádobu nedoporučujeme mýt v myčce nádobí ani ji celou ponořovat pod vodu. Průzor má dvojité okénko a hrozilo by, že se mezi skla dostane vlhkost/kapky, které sice vyschnou a nemá to vliv na funkci přístroje, ale i přesto se zhorší průhled okénka.
- 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.

PROBLÉMY A ŘEŠENÍ

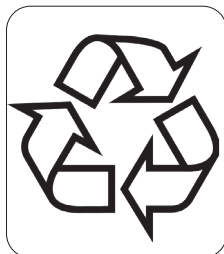
PROBLÉMY	ŘEŠENÍ
Přístroj nefunguje.	<ul style="list-style-type: none"> · Překontrolujte zapojení napájecího kabelu. · Nastavte požadovaný čas nebo teplotu. · Fritovací nádobu usadte správně do přístroje. · Překontrolujte el. síť a zkontrolujte i jističe u vás v domácnosti.
Potraviny ve fritěze nejsou dovařené.	<ul style="list-style-type: none"> · Do fritězy vložte méně surovin. Méně potravin umožní rovnoměrnější výsledky propečení. · Přidejte čas nebo teplotu.
Potraviny ve fritěze se nepropekly rovnoměrně.	<ul style="list-style-type: none"> · Potraviny ve fritěze pravidelně protřásejte nebo obračejte.

PROBLÉMY	ŘEŠENÍ
Jídlo není upečeno dokřupava.	<ul style="list-style-type: none"> · Používejte potraviny vhodné k přípravě v troubě nebo horkovzdušné fritéze. · Potřete potraviny olejem pro křupavější výsledky pečení.
Během pečení ze spotřebiče vychází kouř.	<ul style="list-style-type: none"> · Používáte potraviny s příliš velkým množstvím oleje nebo tuku. Používejte pouze potraviny a ingredience, které jsou vhodné k přípravě v troubě nebo horkovzdušné fritéze.
Čerstvé hranolky nejsou po vytažení ze spotřebiče křupavé.	<ul style="list-style-type: none"> · Před smažením hranolky pečte na nižší teplotu. · Před smažením se ujistěte, že jsou hranolky důkladně vysušené. · Ujistěte se, že hranolky nejsou nakrájené příliš na silno.

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

Práva a povinnosti predávajúceho a kupujúceho ohľadom práv z chybného plnenia sa riadi príslušnými všeobecne záväznými predpismi podľa občianskeho zákonníka.

1. Trvanie záruky: 2 roky
2. Záruka sa nevzťahuje
 - a) na mechanické poškodenie
 - b) nesprávne používanie v rozpore s návodom na použitie
3. Záruka zaniká:
 - pri použití spotrebiča inak ako v je uvedené v manuále (nesprávnym postupom)
 - pri vykonávaní opravy alebo zmeny na spotrebiči osobou inou než poverenou našim servisom

Predávajúci zodpovedá kupujúcemu, že tovar pri prevzatí nemá vady. Najmä predávajúci zodpovedá kupujúcemu, že v čase, keď kupujúci tovar prevzal:

- má tovar také vlastnosti, ktoré výrobca v tomto návode popisuje,
- sa tovar hodí k účelu, ku ktorému výrobca uvádza,
- tovar zodpovedá kvalitou alebo prevedením dohovorené vzorky alebo predlohe, ak bola akosť alebo prevedenie určené podľa dohodnutého vzorky alebo predlohy,
- tovar vyhovuje požiadavkám právnych predpisov.

Ak sa prejavia vada v priebehu šiestich mesiacov od prevzatia, má sa za to, že tovar bol chybný už pri prevzatí.

Pokiaľ nie je pri výrobku uvedené inak, je záručná doba 24 mesiacov. Záručná doba začína plynúť od prevzatia veci kupujúcim.

Práva z chybného plnenia uplatňuje kupujúci u predávajúceho na adrese jeho prevádzky, v ktorej je prijatie reklamácie možné s ohľadom na sortiment predávaného tovaru, prípadne aj v sídle alebo mieste podnikania. Za okamih uplatnenia reklamácie sa považuje okamih, kedy predávajúci dostal od kupujúceho reklamovaný tovar.

Reklamáciu možno tiež uplatniť v servisnom stredisku na adrese **DOMO-elektro s.r.o., Na Kobyle 783, 345 06 Kdyně, Česká republika, tel. (+420) 379 422 550, servis@domo-elektro.cz**

Pre rýchle a bezproblémové vybavenie reklamácie odporúčame priložiť k reklámácii doklad o kúpe a sprievodný list s popisom závady a spätnočnou adresou s telefonickým kontaktom.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Pri používaní jakéhokoli el. spotrebiče dbajte na zvýšenú opatrnosť a dodržujte určitá bezpečnostné pravidlá:

- Starostlivo si prečítajte tieto informácie a manuál nechajte aj k neskoršiemu nahliadnutiu.
- Uistite sa, že pred použitím odlepíte a odstránite všetky reklamné a ochranné fólie.
- Deti sa s ochrannými ani reklamnými polepy nesmie hrať.
- Prístroj je určený pre používanie v domácnostiach a podobných prostrediach, tak ako je:

- kuchynky v obchodoch, kanceláriách atď.
- chaty, chalupy
- hotely, penzióny a iné dočasné ubytovanie
- Dohliadnite, aby sa deti nehrali s prístrojom.
- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 16 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a znalostí ak sú pod neustálym dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám.
- Deti si s prístrojom nesmú hrať.
- Údržba a čistenie smie byť vykonávané len osobami staršími ako 16 rokov. Mladšie deti nesmú prístroj čistiť ani s ním inak zaobchádzať.
- Čistenie a bežnú údržbu môžu vykonávať len osoby staršie ako 16 rokov a pri tom byť pod dohľadom.
- Prístroj a jeho el. kábel skladujte mimo dosahu detí.
- Všetky prípadné opravy a úpravy smie vykonávať len výrobca alebo autorizovaný servis.
- Za riziká pri nesprávnom používaní alebo nedodržovanie bezpečnostných zásad je zodpovedný používateľ. Výrobca, dovozca ani predajca nenesie zodpovednosť za takto vzniknutá riziká zlej manipulácie.

⚠ UPOZORNENIE – ELEKTRICKÁ

- Tento prístroj nesmie byť používaný s žiadnu externú súčiastkou (napr. Časovač ...) ani iným neoriginálnym príslušenstvom ani ovládaním.
- Pokiaľ prístroj nepoužívate, alebo sa ho chystáte rozoberať či meniť súčasti, tak ho odpojte od el. napätia. Pred vypojením vypnite hlavný vypínača do polohy "0". Pred rozoberanie, skladaním aj pred čistením, vždy nechajte prístroj dostatočne vychladnúť. Nikdy neťahajte priamo za kábel, vypojujte za zástrčku.
- Pred použitím starostlivo skontrolujte, či elektrické napätie a frekvencia elektrickej siete zodpovedajú požiadavkám na typovom štítku spotrebiča.
- Prístroj zapájajte do správne inštalovanej zásuvky, ktorá je správne uzemnená a súladu s miestnymi normami.

- Elektrický kábel nenechávajte visieť cez hranu stola, alebo pracovného pultu a nedovoľte. Nedovoľte, aby kábel prišiel do styku s horúcimi plochami, tak aby sa nepoškodil.
- Prívodný kábel sa nesmie dotýkať horúcich / teplých povrchov. Prístroj nikdy nezakrývajte.
- Rozviňte kompletne celý prívodný kábel, inak hrozí riziko jeho prehriatia. Kábel nenechávajte ležať pod prístrojom ani nesmie byť omotaný okolo prístroja.
- Nikdy nepoužívajte prístroj s poškodeným káblom, alebo zástrčkou, alebo ak je prístroj poškodený a nepracuje správne. V takom prípade odovzdajte prístroj do najbližšieho odborného servisu na kontrolu a opravu. Nepokúšajte sa ho opravovať sami doma.

⚠ UPOZORNENIE - UMIESTNENIE A INŠTALÁCIA

- Nikdy neumiestňujte prístroj do blízkosti horľavých ani zápalných materiálov.
- Nepoužívajte prístroj vonku.
- Prístroj vždy používajte iba na stabilnom, suchom a rovnom mieste.
- Nikdy neumiestňujte prístroj do blízkosti plynového, alebo elektrického sporáka, či rúry, ani do blízkosti iného zdroja tepla.

⚠ UPOZORNENIE – POUŽITIE

- Používajte prístroj iba na účely na ktoré je určený.
- Prístroj je určený len na použitie v domácnostiach. Výrobca nemôže ručiť za škody a nehody spôsobené nevhodným použitím prístroja, alebo nedodržaním tu popísaných bezpečnostných inštrukcií.
- Nikdy nenechávajte zapojený a spustený prístroj bez dozoru.
- Nesiahajte na prístroj s mokrymi / vlhkými rukami.
- Používajte iba priamo určené, originálne príslušenstvo. Akékoľvek iné nevhodné príslušenstvo môže spôsobiť riziko poranenia alebo poškodenia spotrebiča.

⚠ UPOZORNENIE - ÚDRŽBA A ČISTENIE

- Nikdy neponárajte spotrebič ani prívodný kábel so zástrčkou do vody. Pri namočení hrozí riziko poranenia el. prúdom.

- Zanedbaná údržba skracuje životnosť a efektívnosť spotrebiča. Pokiaľ je prístroj veľmi zanedbaný, tak môže hroziť aj riziko poranenia obsluhy.

UPOZORNENIE – ŠPECIFICKÉ



POZOR: Prístroj sa počas používania môže zahriať. Zaisťte, aby sa prívodný kábel nedotýkal plôch, ktoré môžu byť teplé.

- Pri pečení zaisťte, aby všetky potraviny boli v nádobe a nehrozilo, že sa dotknú vykurovacieho telesa.
- Pokiaľ je prístroj zapnutý, tak nikdy nezakrývajte vetracie otvory (prístroj nezakrývajte).
- Fritovacie nádobu nenapĺňajte olejom.
- Ak je prístroja zapojený, tak sa nikdy sa nedotýkajte vnútorných častí prístroja.
- Prístroj neumiestňujte do blízkosti stien ani iných spotrebičov. Okolo spotrebiča musí byť aspoň 10 cm voľné miesto správnu cirkuláciu vzduchu.
- Na prístroj nikdy nič nestavajte / nekladte.
- Zapnutý prístroj pracuje s horúcim vzduchom a vychádza z neho horúca para. Preto buďte veľmi opatrní nech sa neobaríme. Budte opatrní aj pri vyberaní hotových surovín, ktoré sú horúce a pária sa z nich.
- Ak by sa z prístroja začalo fajčiť, tak ho ihneď vypojte z el. siete, počkajte kým dym neustane a následne môžete vybrať nádobu so surovinami - skontrolovať.
- Prístroje vždy stavajte teplu odolné miesto, ktoré je stabilný a stále suché.
- Po použití nechajte prístroj 30 minút vychladnúť a potom môžete začať s čistením.
- S prístrojom manipulujte a dotýkajte sa ho len na rukovätiach a madlách. Prípadne používajte kuchynské chňapky proti spáleniu. Ostatné povrchy prístroja (okrem rukoväte a madla) počas používania môžu byť horúce, buďte veľmi opatrní a nechajte ich vždy vychladnúť.

USCHOVAJTE SI TÚTO PRÍRUČKU DO BUDÚCNOSTI.

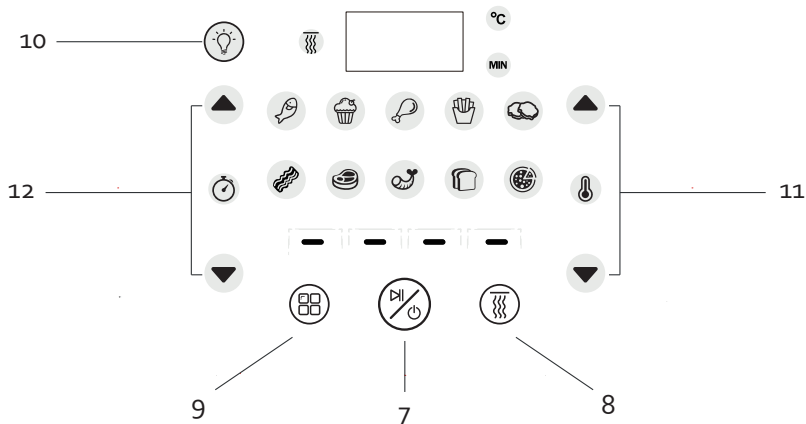
ČASTI

1. Fritovacie tanier
2. Fritovacia nádoba
3. Rukoväť
4. Sklenený priehľad
5. Ovládací panel s displejom
6. Vstup vzduchu / výstup vzduchu



OVĽADACÍ PANEL

7. Hlavný on/off spínač - Tlačidlo Štart/Pauza
8. On/off Funkcia udržiavania teploty
9. Tlačidlo MENU – výber
10. Spínač vnútorného osvetlenia
11. Zvýšiť/znížiť nastavenie teploty
12. Zvýšiť/znížiť nastavenie času



PRED PRVÝM POUŽITÍM


- Pred použitím odstráňte z prístroja všetky obalové materiály a reklamné samolepky.
- Fritovacie nádobu a tanier vymyte teplou vodou, môžete pridať umývací prostriedok na riad. Nesmie však byť drsný, aby nepoškral povrch nádoby.
- 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. Zaistite, aby po každej strane bolo aspoň 30 cm voľného miesta pre dostatočnú cirkuláciu vzduchu.
2. Skontrolujte, či je vo fritovacie nádobe správne umiestnený fritovací tanier. Tanier vložte do nádoby a usadte ho na dno do roviny. Do nádoby nikdy nelejte olej ani tuk.

3. Fritovací nádobu aj s tanierom zasuňte do tela fritézy.
POZOR: Nikdy nepoužívajte fritovacie nádobu bez fritovacieho taniera !!
4. Prívodný kábel zapojte do zásuvky. Ozve sa zvukový signál (pípnutie), čo signalizuje, že je prístroj zapojený a je v pohotovostnom režime.
5. Z prístroja vyťahnite fritovací nádobu a na vnútornej fritovaciej tanieri rozložte suroviny. Buďte opatrní, aby ste nádobu nepreplňovali a nehrozilo, že sa suroviny budú dotýkať vykurovacieho telesa. Dbajte pomocné rysky MAX v nádobe.
6. Naplnenú nádobu späť zasuňte do prístroja.
7. Prístroj zapnite tlačidlom on/off a nastavte si podľa svojich potrieb.
8. Pre nastavenie požadovanej teploty a času stlačte nastavenie časovača a teploty, tým nastavíte požadovanú teplotu a čas. Na displeji sa striedavo zobrazuje '180°C' a '15 min', teraz môžete nastaviť požadovanú teplotu a čas pomocou príslušných tlačidiel pre zvýšenie/zníženie. Teplota sa pohybuje od 60 do 200 °C a časovač je možné nastaviť až na 60 minút. Pre rýchlejšie nastavenie môžete tlačidlá podržať. Aktuálne nastavená teplota je zobrazená na displeji.
9. Po nastavení stačí potvrdiť tlačidlo Štart/Pauza a objaví sa točiaci symbol. Fritéza sa spustí a začne piecť. Symbol spustenej vrtule bude na displeji po celú dobu, kedy je fritéza zapnutá a spustená. Nastavenie teploty a aktuálneho času sa zobrazuje na displeji striedavo.
POZNÁMKA : Spotrebič môžete pozastaviť, ak chcete pridať/odobrať ingrediencie počas používania. Vyberte fritovací kôš zo spotrebiča. Displej zhasne a ukáže, že spotrebič je pozastavený. Pokiaľ chcete, aby spotrebič pokračoval v činnosti, umiestnite panvicu späť do spotrebiča. Spotrebič bude automaticky pokračovať v vyprážaní.
10. Počas pečenia môžete vybrať nádobu s košom a suroviny v koši premiešať, tak docielite ideálneho a rovnomerného prepečenia v celom objeme. Akonáhle nádobu s košom vyberiete, tak sa prístroj pozastaví. Po vrátení a správnom zasunutí sa automaticky spustí znova a bude pokračovať v nastavenom programe (ak neubehol nastavený čas).
11. Po ubehnutí nastaveného času pečenia sa ozve zvukový signál a program sa automaticky ukončí.
12. Ak chcete spotrebič vypnúť pred ukončením programu, stlačte a pridržte na niekoľko sekúnd tlačidlo zapnutia/vypnutia. Pokiaľ spotrebič vypnete alebo sa program blíži ku koncu, na displeji sa zobrazí „OFF“ a bude znieť neprerušovaný signál.
13. Naplnenú nádobu vysuňte z prístroja a odstavte na teplu-odolnú podložku. Alebo suroviny môžete vysypať do misky alebo ich všetky vybrať z nádoby. Dajte však pozor, aby ste nepoškriabali nepríľnavý povrch.

FUNKCIA UDRŽIAVANIA TEPLoty

Funkciu môžete zapnúť stlačením tlačidla funkcie udržiavania  teploty pred pečením alebo počas neho. Táto funkcia zaisťuje, že po uplynutí nastaveného času bude spotrebič udržiavať svoj obsah teplý na 80 °C počas 30 minút. Zodpovedajúca kontrolka bude svietiť, kým je funkcia zapnutá.

POZNÁMKY:

- Pri každom nastavení, ktoré urobíte, sa ozve krátky zvukový signál.
- Stav pečenia môžete počas programu sledovať pomocou priehľadového okienka. Svetlo zapnete krátkym stlačením tlačidla zapnutia/vypnutia vnútorného osvetlenia. Kontrolka bude svietiť, kým ju znovu nevypnete alebo kým sa spotrebič nevráti do pohotovostného režimu.
- Prebytočný olej sa zhromažďuje v fritéze pod fritovacím tanierom.
- Ak jedlo po uplynutí nastaveného času nie je ešte hotové, môžete ho vždy vrátiť a na niekoľko minút znova zapnúť.


- Keď sa prístroj vypne, tak ešte chvíľu pobeží ventilátor, aby sa odvetral vnútorné teplo. Po dobehnutí ventilátora sa ešte ozve krátky zvukový signál, ktorý oznámi kompletne vypnutie.
- Fritézu nie je potrebné nijako zvlášť predhrievať. Ak pracujete so zamrznutým polotovarom, tak odporúčame do času prípravy pripočítať (pridať) 3 minúty navyše.

AUTOMATICKÉ PROGRAMY

Zariadenie má 10 automaticky prednastavených programov. Stlačením funkčného Tlačidlo MENU – výber si môžete vybrať jeden z prednastavených programov. Po výbere stačí program spustiť pomocou hlavného tlačidla Štart/Pauza. Na konci programu sa ozve signál, ktorý značí, že vaše jedlo je pripravené. Prístroj sa potom automaticky vypne.

Ak počas pečenia chcete prepnúť na iný program a zmeniť nastavenie, stlačte tlačidlo štart/pauza pre zastavenie. Pomocou tlačidla ponuky vyberte nový program a opätovným stlačením tlačidla štart, tento novo vybraný program spustíte.

POZNÁMKA : Zmena programov neberie do úvahy čas, ktorý už uplynul. Čas ďalšieho programu sa jednoducho spustí na východiskovej hodnote.

				
Ryby	Koláč	Kuracie	Hranolčky	Kuracie nugetky
15 min.	25 min.	20 min.	15 min.	10 min.
180 °C	165 °C	200 °C	200 °C	200 °C
				
Slanina	Steak	Krevety	Chlieb	Pizza
10 min.	15 min.	8 min.	20 min.	20 min.
180 °C	180 °C	180 °C	160 °C	170 °C

Tieto programy sú prednastavené len ako základný. Samozrejme závisí na veľkosti, tvaru a množstva surovín.

DÔLEŽITÉ RADY PRE SPRÁVNE FRITOVANIE

- Doporučujeme každých 5 min fritované suroviny promiechať, jedine takto se osmaží rovnomerne. 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 lžici oleje. Všechny suroviny promíchejte s olejem ještě před vložením do fritovací nádoby. Další přidání oleje se může provést průběžně postříkáním nebo politím přímo v košíku.
- 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 masné 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.
- Menší množství je fritováno rovnoměrněji než velké množství.
- Tenčí hranolky budou křupavější než hranolky silnější.
- Pokud chcete upéct koláč, cheesecake nebo quiche, pečící plech či pečící formu vkládejte do fritovacího košíku.
- Fritézu můžete používat i pro rozehtávání potravin – nastavte teplotu 150 °C a nechte rozehtávat 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 fritovací talíř vložit pečící papír nebo alobal. Ale pokud se takto rozhodnete, buďte velmi opatrní jak postupovat: Nesmí být překryt celý. 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. Alobal ani papír nesmí přesahovat přes rozměry talíře ani nádoby.
- Pokrmy pro přípravu v troubě jsou z této fritézy zpravidla chutnější. Tímto způsobem je však vhodné připravovat i zmražené potraviny pro 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 hrúbky. Je potrebné vziať do úvahy aj spôsob prípravy.

Čerstvé hranolčeky	najskôr 18 min.	160 °C
	potom ešte 12 min.	180 °C
Mrazené hranolčeky	12-20 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 namäkko	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

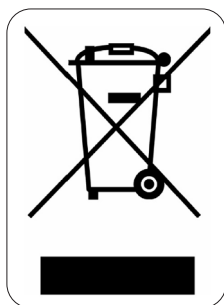
- Prístroj čistite po každom použití.
- Nikdy na čistenie nepoužívajte kovové ani drsné čistiace prostriedky, ktoré by mohli prístroj poškrabať.
- Prístroj odpojte z el. siete.
- Pred čistením nechajte prístroj vždy dostatočne vychladnúť (aspoň 30 min).
- Povrch prístroja utierajte iba vlhkou jemnou handričkou.
- Fritovací kôš a nádobu umývajte vlažnou vodou a jemným saponátom. Nikdy nepoužívajte drsné čistiadlo (hubku), ktorá by mohlo poškodiť neprilhavý povrch. Fritovaciu nádobu neodporúčame umývať v umývačke riadu ani ju celú ponárať pod vodu. Priezor má dvojité okienko a hrozilo by, že sa medzi sklá dostane vlhkosť/kvapky, ktoré síce vyschnú a nemá to vplyv na funkciu prístroja, ale aj napriek tomu sa zhorší priehľad okienka.
- 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.

PROBLÉMY A RIEŠENIA

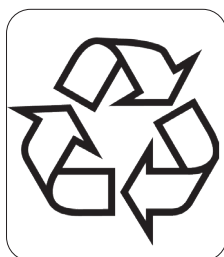
PROBLÉMY	RIEŠENIA
Prístroj nefunguje.	<ul style="list-style-type: none"> · Prekontrolujte zapojenie napájacieho kábla. · Nastavte požadovaný čas alebo teplotu. · Fritovaciu nádobu usadte správne do prístroja. · Prekontrolujte el. sieť a skontrolujte aj ističe u vás v domácnosti.
Potraviny vo fritíze nie sú dovarené.	<ul style="list-style-type: none"> · Do fritízy vložte menej surovín. Menej potravín umožní rovnomernejšie výsledky prepečenia. · Pridajte čas alebo teplotu.

PROBLÉMY	RIEŠENIA
Potraviny vo fritéze sa neprepiekli rovnomerne.	<ul style="list-style-type: none"> · Potraviny vo fritéze pravidelne pretriasajte alebo obracajte.
Jedlo nie je upečené dochrumkava.	<ul style="list-style-type: none"> · Používajte potraviny vhodné na prípravu v rúre alebo teplovzdušnej fritéze. · Potrite potraviny olejom pre chrumkavejšie výsledky pečenia.
Počas pečenia zo spotrebiča vychádza dym.	<ul style="list-style-type: none"> · Používajte potraviny s príliš veľkým množstvom oleja alebo tuku. Používajte iba potraviny a ingrediencie, ktoré sú vhodné na prípravu v rúre alebo teplovzdušnej fritéze.
Čerstvé hranolky nie sú po vytiahnutí zo spotrebiča chrumkavé.	<ul style="list-style-type: none"> · Predsmažené hranolky pečte na nižšiu teplotu. · Pred smažením sa uistite, že sú hranolky dôkladne vysušené. · Uistite sa, že hranolky nie sú nakrájané príliš silno.

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:

