

# DOMO



## DO1061FR

Handleiding	Deli-fryer
Mode d'emploi	Deli-fryer
Gebrauchsanleitung	Deli-fryer
Instruction booklet	Deli-fryer



Lees aandachtig alle instructies - bewaar deze handleiding voor latere raadpleging.

Lisez attentivement les instructions - gardez le mode d'emploi pour utilisation ultérieur.

Lesen Sie genau die Anweisungen - bewahren Sie die Gebrauchsanleitung für spätere heranziehung.

Read all instructions carefully - save this instruction manual for future reference.

NL	Nederlands	3
FR	Français	11
DE	Deutsch	19
EN	English	27

## 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 sensorielle 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 en onder toezicht staan.
- Houd het toestel en de voedingskabel buiten het bereik van kinderen jonger dan 16 jaar.
- Opgelet: het toestel mag niet gebruikt worden met een externe timer of een aparte afstandsbediening.
- Kijk voor gebruik na of het voltage vermeld op het toestel overeenkomt met het voltage van het elektriciteitsnet bij je thuis.
- Laat het snoer niet op een heet oppervlak of over de rand van een tafel of aanrecht hangen.
- Gebruik het toestel nooit wanneer het snoer of de stekker beschadigd is, na een slechte werking van het toestel of wanneer het toestel beschadigd is. Breng het toestel dan naar het dichtsbijzijnde gekwalificeerde service center voor nazicht en reparatie.
- Streng toezicht is noodzakelijk wanneer het toestel door of in de buurt van kinderen gebruikt wordt.
- Het gebruik van accessoires die niet aanbevolen of verkocht worden door de fabrikant, kan brand, elektrische schokken of verwondingen veroorzaken.
- Trek de stekker uit het stopcontact wanneer het toestel niet in gebruik is, vooraleer onderdelen te monteren of demonteren en vooraleer het toestel te reinigen. Zet eerst alle knoppen in de 'uit'-stand en trek de stekker bij de stekker zelf uit het stopcontact. Trek nooit aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te trekken.
- Laat een werkend toestel niet zonder toezicht achter.
- Zet dit toestel nooit op of in de buurt van een gasvuur of elektrisch vuur of op een plaats waar het in contact zou kunnen komen met een warm toestel.
- Gebruik het toestel niet buiten.
- Gebruik het toestel enkel voor het doel waarvoor het bestemd is.
- Gebruik het toestel altijd op een stevig, droog, effen oppervlak.
- Gebruik het toestel alleen voor huishoudelijk gebruik. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor ongelukken die een gevolg zijn van verkeerd gebruik van het toestel, of het niet naleven van de regels zoals ze vermeld zijn in deze handleiding.
- Alle herstellingen, buiten het gewone onderhoud van het toestel, moeten uitgevoerd worden door de fabrikant of zijn dienst na verkoop.
- Dompel het toestel, het elektrisch snoer of de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Zorg ervoor dat kinderen het elektrisch snoer of het toestel niet kunnen aanraken.
- Hou het snoer uit de buurt van scherpe randen en hete onderdelen of andere warmtebronnen.
- Verwijder voor het eerste gebruik alle verpakkingsmaterialen en eventuele promotionele stickers.



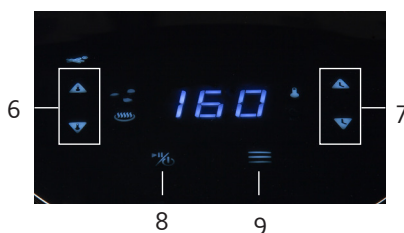
Het toestel kan warm worden tijdens het gebruik. Houd het elektrisch snoer weg van hete onderdelen en dek het toestel niet af.

- Sluit het toestel aan op een geaard stopcontact.
- Zorg ervoor dat er geen vloeistof in het toestel kan komen.
- Zorg ervoor dat alle ingrediënten goed in het mandje blijven zitten, zodat ze niet in aanraking komen met de verwarmingselementen.
- Bedek de ventilatie-openingen niet wanneer het toestel in werking is.
- Vul de frituurpan nooit met olie.
- Raak de binnenkant van het toestel niet aan wanneer het in werking is.

- Plaats het toestel niet tegen een muur of tegen andere apparaten. Laat minstens 30 cm ruimte leeg rondom het toestel.
- Zet niets op het toestel.
- Tijdens de werking van het toestel ontsnapt er hete stoom uit de ventilatie-openingen. Hou je handen en gezicht op een veilige afstand. Let ook op voor hete stoom en lucht wanneer je de frituurpan uit de frituurpan neemt.
- Trek meteen de stekker uit het stopcontact wanneer je donkere rook uit het toestel ziet komen. Wacht tot de rookontwikkeling is gestopt vooraleer de frituurpan uit het toestel te nemen.
- Zet het toestel op een vlakke, stabiele en hittebestendige ondergrond.
- Laat het toestel minstens 30 minuten afkoelen vooraleer het te verplaatsen of te reinigen.

## ONDERDELEN

1. Frituurpan
2. Handvat
3. Ontgrendelknop mandje met beveiligingsklepje
4. Frituurmandje
5. Display met touchscreen bediening
6. Temperatuurcontrole
7. Timercontrole
8. Aan-uitknop
9. Menuknop











## VOOR HET EERSTE GEBRUIK

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

## GEBRUIK

1. Plaats het toestel op een vlakke, stabiele en hittebestendige ondergrond. Zorg ervoor dat er minstens 30 cm lege ruimte is rondom het toestel.
2. Steek de stekker in het stopcontact.

3. Plaats de ingrediënten in het mandje. Doe het mandje niet te vol, zodat de ingrediënten de verwarmingselementen niet kunnen raken. Let hierbij op de MAX-aanduiding in het mandje. Zorg ervoor dat het frituurmandje in de frituurpan is geplaatst. Het mandje moet hierbij vastklikken. Doe geen olie of vet in de frituurpan.  
Opgelet: gebruik de frituurpan nooit zonder het mandje erin.
4. Zet het toestel aan door de aan-uitknop 3 seconden ingedrukt te houden.
5. Stel de gewenste temperatuur in met de knopjes van het temperatuur controlepaneel. Stel de tijd in met de knopjes van het timer controlepaneel. Druk op de aan-uitknop om de verwarming te starten. Op het display verschijnt het ventilatorsymbool: Het toestel verwarmt automatisch voor en heeft de gewenste temperatuur bereikt als het verwarmingsymbool verdwijnt.
6. Of maak gebruik van één van de volgende voorinstelde programma's. Druk op de Menuknop. Bij elke druk op de knop verschijnt één van de volgende programma's:

Icoon	Etenswaren	Tijd (min.)	Temp (°C)
	Friet (diepvries)	20	200
	Vlees	16	180
	Drumstick	25	180
	Verse scampi	12	180
	Steak	16	180
	Cake	17	200
	Groenten	17	160
	Vis	18	180

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

7. Indien de gewenste tijd of het gewenste programma is gekozen, duw dan op de aan-uitknop. De timer begint de ingestelde tijd af te tellen en is zichtbaar op het display.
8. Overtollige olie wordt opgevangen in de frituurpan.
9. Wanneer de ingestelde tijd om is, klinkt er een belsignaal. De friteuse schakelt automatisch uit. Je kan het toestel ook eerder uitzetten door op de aan-uitknop te duwen.
10. Haal de frituurpan uit het toestel en zet de pan op een hittebestendige houder. Neem het mandje met de ingrediënten eruit, schuif het beveiligingsklepje naar voren en druk op de ontgrendelknop.

#### Belangrijke baktips

- Het is aangeraden om frieten elke 5 à 10 minuten op te schudden, zodat ze gelijkmatig gebakken worden. Dit geldt ook voor andere, kleinere snacks die in het mandje over mekaar komen te liggen.
- Je kan een eetlepel olie toevoegen voor een knapperiger resultaat, bv. olijfolie, zonnebloemolie of arachideolie. Vermeng deze olie dan goed met de ongebakken frieten, vooraleer de frieten in het

mandje te doen. Andere ingrediënten kan je bv. met een kwastje instrijken of insprayen met wat olie. Zorg er telkens voor dat overtollige olie niet mee in het mandje/de frituurpan terecht komt. Gebruik ook zeker niet te veel olie. Dan worden de frieten net minder krokant en 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 in het mandje wanneer je een cake of quiche wilt bakken, of fragiele of gevulde ingrediënten.
- Je kan deze friteuse ook gebruiken om ingrediënten weer op te warmen. Zet de friteuse dan op 150°C, gedurende 10 minuten.
- Ingrediënten die even lang op eenzelfde temperatuur gebakken moeten worden, kan je gerust gelijktijdig in het mandje plaatsen en bakken.
- Diepvriesproducten hoeven niet op voorhand ontdooid te worden.
- Je kan bakpapier of aluminiumfolie of -bakjes gebruiken in het mandje van deze friteuse, maar wees hierbij wel heel voorzichtig. Let op dat je niet het hele mandje bedekt. De lucht moet altijd nog goed door het toestel, door het mandje en de ingrediënten kunnen stromen. Er moet ook altijd genoeg voedsel op het bakpapier of de aluminiumfolie geplaatst worden, zodat het papier of de folie zeker op zijn plaats gehouden wordt. Anders kan dit door de sterke luchtstroom naar het verwarmingselement worden gezogen en gaan branden. Zorg ervoor dat je bakpapier of aluminiumfolie altijd wat groter is dan het voedsel zelf. Zorg er wel voor dat het niet buiten het mandje 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 10 min.	120°
	dan 21 min.	180°
Frieten, diepvries	eerst 12 min.	200°
	dan 8 min.	200°
Aardappelwedges	18-22 min.	180°
Krokettes	15 min.	185°
Kaaskrokettes, diepvries	12 min.	180°
Kipnuggets, bitterballen, vissticks en andere snacks	10 min.	200°
Kipfilet	15-20 min.	200°

Kippenschnitzel, diepvries	12 min.	180°
Steak	12 min.	180°
Vis	15 min.	180°
Champignons	3-4 min.	180°
Loempia's	8-13 min.	200°
Drumsticks	20 min.	200°
Gehaktballen	8 min.	180°
Hamburger	6-10 min.	180°
Saté	10 min.	190°
Scampi	6 min.	180°
Ei, hardgekookt	12 min.	160°
Ei, zachtgekookt	6-7 min.	160°
Groenten	15 min.	180°
Groentefriet - harde groenten	10-13 min.	200°
Groentefriet - zachte groenten	7 min.	200°
Appeltjes	7 min.	180°
Banaan	7 min.	200°
Bladerdeeghapjes	10 min.	180°
Afbakbroodjes	7 min.	200°
Cake	30 min.	160°
Muffins	15-20 min.	160°

## RECEPTEN

### EMPANNADILLAS MET KAAS EN HAM

#### Ingrediënten

1 rol bladerdeeg | 100 g ham (in blokjes) | 100 g zachte geitenkaas | 1 losgeklopt ei

#### Bereiding

1. Steek met behulp van een glas of ronde uitsteekvormpjes cirkels uit het bladerdeeg. 2. Beleg met de geitenkaas en de hamblokjes. 3. Bestrijk de zijkanten met losgeklopt ei en vouw dicht. 4. Duw de zijkanten aan met behulp van een vork. 5. Bestrijk de bovenzijde met losgeklopt ei. 6. Bak de empannadillas gedurende 10 minuten op 180°C in de Deli-Fryer.



### HONING-MOSTERD KIPFILET

#### Ingrediënten

4 kipfilets | 60 ml honing | 60 ml dijonmosterd | 2 el zoete mosterd (optioneel) | zout | peper





### Bereiding

1. Verwarm de friteuse voor op 200°C. 2. Breng de kipfilet op smaak met peper en zout. 3. Bak de kipfilet gedurende 15 minuten op 200°C. 4. Doe de honing en de mosterd in een kom en klop goed door mekaar. 5. Haal de kipfilet uit de friteuse en strijk ze in met het honing-mosterdmengsel wanneer de kipfilet nog heet is. 6. Serveer met een fris slaatje of in een wrap.

### KOKOSROTSJES

#### Ingrediënten

5 eiwitten | 225 g suiker | 275 g droge geraspte kokosnoot | 1 vanillestokje



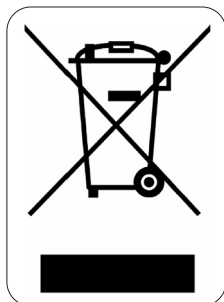
#### Bereiding

1. Weeg de nodige suiker en doe dit samen met de eiwitten in een kookpot. 2. Zet de pot op een zacht vuur en blijf roeren met de garde tot de suiker in het eiwit opgelost is. Laat dit schuimig mengsel zeker niet koken. (max. 60°C) Zet de pot nadien weg van het vuur. 3. Weeg de juiste hoeveelheid geraspte kokosnoot en giet dit bij het mengsel van suiker en eiwitten. 4. Meng alles met de garde tot een egaal beslag. 5. Snijd de vanillestok overlangs en schraap er met een mespunt de zaadjes uit. Meng de zaadjes onder het kokosbeslag. 6. Verwarm de friteuse voor op 180°C. 7. Leg een vel bakpapier in het mandje. 8. Schep met een soeplepel rotsjes van ongeveer 4 cm diameter op het bakpapier. Maak er puntige hoopjes beslag van. 9. Bak de kokosrotsjes 7 minuten op 180°C.

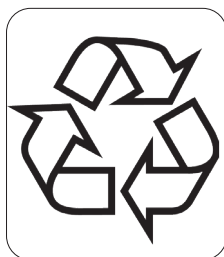
## REINIGING EN ONDERHOUD

- 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 frituurmandje schoon met warm water, wat afwasmiddel en een niet-schurende spons.
- Maak de binnenkant van het toestel schoon met warm water en een zachte spons.
- Maak het verwarmingselement schoon met een borsteltje om voedselresten te verwijderen.
- Droog alles grondig af.

## MILIEURICHTLIJNEN



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



Het verpakkingsmateriaal is recycleerbaar. Behandel de verpakking milieubewust.

## GARANTIE

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 et sous la surveillance d'un adulte.

- Gardez l'appareil et le cordon électrique hors de portée des enfants.
- Attention: l'appareil ne peut pas être utilisé avec une minuterie externe ou une commande à distance séparée.
- Veuillez lire toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- Vérifiez avant usage si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau électrique de votre domicile.
- Ne laissez pas le cordon pendre sur une surface chaude ou sur le rebord d'une table.
- N'utilisez jamais l'appareil lorsque le cordon ou la fiche sont endommagés, après un mauvais fonctionnement de l'appareil ou lorsque l'appareil est endommagé. Amenez alors l'appareil au centre de services le plus proche pour contrôle et réparation.
- Soyez très attentif lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants.
- L'utilisation d'accessoires non préconisés par le fabricant peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.
- Retirez la fiche de la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé, avant d'installer ou d'enlever des pièces et avant de nettoyer l'appareil. Mettez tous les boutons en position « arrêt » et retirez la fiche de la prise. Ne tirez jamais sur le câble pour retirer la fiche de la prise.
- Ne laissez jamais un appareil en service sans surveillance.
- Ne placez jamais cet appareil sur ou à proximité d'un feu au gaz ou d'un feu électrique où il pourrait entrer en contact avec un appareil chaud.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Utilisez l'appareil uniquement dans le but auquel il est destiné.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface solide, sèche et plane.
- Cet appareil ne convient qu'à un usage domestique. Le fabricant décline toute responsabilité pour des accidents qui découleraient d'un mauvais usage de l'appareil ou du non-respect des instructions fournies dans ce manuel.
- Toutes les réparations, en dehors de l'entretien ordinaire de l'appareil, doivent être réalisées par le fabricant ou son service après-vente.
- N'immergez jamais le cordon électrique, la fiche ou l'appareil lui-même dans l'eau ou tout autre milieu liquide.
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas toucher à l'appareil ou au cordon électrique.
- Tenez le cordon éloigné de rebords tranchants et de pièces brûlantes ou d'autres sources de chaleur.
- Avant la première utilisation, enlevez tous les éléments d'emballage et les éventuels autocollants promotionnels.



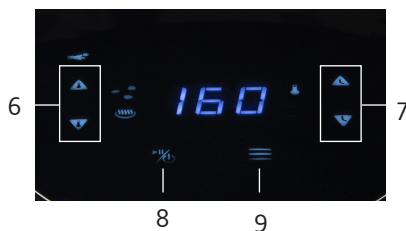
L'appareil peut chauffer en cours d'utilisation. Tenez le cordon électrique éloigné des éléments chauds et ne recouvrez pas l'appareil.

- Branchez l'appareil sur une prise de courant raccordée à la terre.
- Assurez-vous qu'aucun liquide ne pénètre dans l'appareil.
- Assurez-vous que tous les aliments restent bien dans le panier, de telle façon qu'ils n'entrent pas en contact avec les résistances chauffantes.
- Ne couvrez pas les orifices de ventilation lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Ne remplissez jamais la cuve d'huile.
- Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement.

- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez un espace d'au moins 30 cm autour de l'appareil.
- Ne déposez rien sur l'appareil.
- Pendant le fonctionnement de l'appareil, les orifices de ventilation laissent échapper de la vapeur brûlante. Gardez vos mains et votre visage à une distance de sécurité. Faites également attention à la vapeur brûlante et à l'air chaud lorsque vous retirez la cuve de la friteuse.
- Débranchez immédiatement la fiche de la prise de courant si vous voyez de la fumée noire s'échapper de l'appareil. Attendez que la fumée se dissipe avant de retirer la cuve de l'appareil.
- Posez l'appareil sur une surface plane, stable et résistante.
- Laissez l'appareil refroidir au moins 30 minutes avant de le déplacer ou de le nettoyer.

## PARTIES

1. Cuve
2. Poignée
3. Bouton de déverrouillage du panier avec clapet de sécurité
4. Panier
5. Écran à commande tactile
6. Panneau de contrôle de la température
7. Panneau de contrôle du minuteur
8. Bouton marche/arrêt
9. Bouton de menu











## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Enlevez tous les éléments d'emballage et les éventuels autocollants promotionnels.
- Nettoyez la cuve et le panier avec de l'eau chaude, un peu de détergent et une éponge non abrasive.
- 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. Branchez l'appareil.
3. Placez les aliments dans le panier. Ne surchargez pas le panier, de sorte que les ingrédients ne touchent pas les éléments chauffants. Veillez à ne pas dépasser la quantité MAX dans le panier. Assurez-vous que le panier se trouve dans la cuve. Le panier doit se verrouiller. Ne versez pas d'huile ou de graisse dans la cuve. Attention : N'utilisez jamais la cuve sans le panier à l'intérieur.

4. Allumez l'appareil en enfonçant le bouton marche/arrêt pendant 3 secondes.
5. Réglez la température souhaitée à l'aide des boutons du panneau de contrôle de la température. Réglez la durée à l'aide des boutons du panneau de contrôle du minuteur. Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour que l'appareil commence à chauffer. Le symbole ventilateur s'affiche à l'écran : L'appareil chauffe automatiquement. Lorsque la température souhaitée est atteinte, l'indicateur de chauffe disparaît.
6. Ou utilisez l'un des programmes préinstallés suivants. Appuyez sur le bouton de menu. L'un des programmes suivants s'affiche à chaque pression effectuée sur le bouton

Icône	Aliments	Durée (min.)	Température (°C)
	Frites (surgelées)	20	200
	Viande	16	180
	Pilons	25	180
	Scampi	12	180
	Steak	16	180
	Cake	17	200
	Légumes	17	160
	Poisson	18	180

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

7. Lorsque vous avez choisi la durée ou le programme souhaité(e), appuyez sur le bouton marche/arrêt. Le minuteur commence son décompte et est visible sur l'écran.
8. La cuve récupère l'huile excédentaire.
9. Lorsque le temps programmé est écoulé, une sonnerie retentit. La friteuse s'éteint automatiquement. Vous pouvez également éteindre prématurément l'appareil en appuyant sur le bouton marche/arrêt.
10. Retirez la cuve de l'appareil et placez-la sur un support résistant. Enlevez le panier avec les ingrédients, poussez le clapet de sécurité vers l'avant et appuyez sur le bouton de déverrouillage.

#### CONSEILS DE CUISSON IMPORTANTS

- Il est recommandé de secouer les frites toutes les 5 à 10 minutes pour qu'elles cuisent uniformément. Cette recommandation s'applique également aux snacks plus petits qui collent entre eux dans le panier.
- Pour obtenir des aliments plus croustillants, vous pouvez ajouter une cuillère à soupe d'huile comme de l'huile d'olive, de l'huile de tournesol ou de l'huile d'arachide. Mélangez bien l'huile avec les frites crues avant de placer les frites dans le panier. Vous pouvez badigeonner les autres aliments d'un peu d'huile ou utiliser de l'huile en aérosol, par exemple. Assurez-vous toujours que l'huile excédentaire ne

coule pas dans le panier ou la cuve. N'utilisez jamais trop d'huile, sinon les frites deviendront grasses et moins croustillantes.

- Avant de les cuire, laissez d'abord tremper les frites crues et fraîches dans l'eau pendant 30 minutes pour éliminer l'amidon des pommes de terre. Séchez-les ensuite soigneusement en tamponnant.
- Ne cuisez pas d'aliments trop gras dans la friteuse.
- Lorsque vous cuisez des aliments gras, de la fumée blanche peut s'échapper de l'appareil. Cela n'a cependant aucun effet sur le fonctionnement de l'appareil ou sur le résultat final. De la fumée blanche peut également apparaître si l'appareil n'a pas été nettoyé correctement ou s'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 le panier tous les aliments qui se cuisent à la même température pendant le même nombre de minutes et les faire cuire tous ensemble.
- Il n'est pas nécessaire de décongeler les produits surgelés à l'avance.
- Vous pouvez utiliser du papier cuisson, du papier aluminium ou des barquettes en aluminium dans le panier de la friteuse, mais soyez très prudent. Faites attention de ne pas couvrir tout le panier. L'air doit toujours pouvoir circuler correctement dans l'appareil, le panier et les aliments. Il doit toujours y avoir suffisamment d'aliments sur le papier cuisson ou le papier aluminium afin qu'il reste bien en place. Dans le cas contraire, le papier peut être aspiré dans la résistance chauffante par le flux d'air puissant et prendre feu. Assurez-vous toujours que le papier cuisson ou le papier aluminium est un peu plus grand que les aliments. Assurez-vous que les aliments ne sortent pas du panier.
- Les snacks à cuire au four sont les meilleurs et donnent toujours le résultat le plus croustillant. Toutefois, les snacks surgelés qui se cuisent dans une friteuse traditionnelle peuvent également être préparés dans cette friteuse.

## TEMPS ET TEMPERATURES DE CUISSON

Le tableau ci-dessous contient quelques indications relatives à la préparation de différents plats.

Attention : ce ne sont que des indications. Le temps de cuisson dépend toujours de la quantité et de l'épaisseur des aliments. Tenez également toujours compte des conseils de cuisson susmentionnés.

Frites (fraîches)	première cuisson : 10 min.	120°
	deuxième cuisson : 21 min.	180°
Frites (surgelées)	première cuisson : 12 min.	200°
	deuxième cuisson: 8 min.	200°
Quartiers de pommes de terre	18-22 min.	180°
Croquettes	15 min.	185°
Croquettes de fromage (surgelées)	12 min.	180°
Nuggets de poulet, Fish sticks et autres snacks	10 min.	200°
Filet de poulet	15-20 min.	200°

Escalopes de poulet panées (surgelées)	12 min.	180°
Steak	12 min.	180°
Poisson	15 min.	180°
Champignons	3-4 min.	180°
Loempias	8-13 min.	200°
Pilons	20 min.	200°
Boulettes	8 min.	180°
Hamburger	6-10 min.	180°
Saté	10 min.	190°
Scampi	6 min.	180°
Œuf cuit dur	12 min.	160°
Œuf à la coque	6-7 min.	160°
Légumes	15 min.	180°
Frites de légumes (légumes durs)	10-13 min.	200°
Frites de légumes (légumes mous)	7 min.	200°
Pommes	7 min.	180°
Banane	7 min.	200°
Amuse-bouche feuilletés	10 min.	180°
Petits pains précuits	7 min.	200°
Cake (gâteau)	30 min.	160°
Muffins	15-20 min.	160°

## RECETTES

### EMPANNADILLAS AU FROMAGE ET JAMBON

#### Ingrédients

1 rouleau de pâte feuilletée | 100 g de jambon (en dés) | 100 g de fromage de chèvre doux | œuf battu

#### Préparation

1. À l'aide d'un verre ou d'un emporte-pièce de forme circulaire, découpez des cercles dans la pâte feuilletée. 2. Garnissez de fromage de chèvre et de dés de jambon. 3. Enduisez les côtés avec le mélange d'œuf battu et enrroulez la pâte. 4. Écrasez les côtés à l'aide d'une fourchette. 5. Enduisez la partie supérieure avec le mélange d'œuf battu. 6. Disposez les empannadillas dans l'appareil Deli-Fryer et faites cuire pendant 10 minutes à 180 °C.



### FILET DE POULET MIEL-MOUTARDE

#### Ingrédients

4 filets de poulet | 60 ml de miel | 60 ml de moutarde de Dijon | 2 c. à soupe de moutarde douce (facultatif) | sel | poivre





## Préparation

1. Préchauffez la friteuse à 200°C. 2. Assaisonnez les filets de poulet. 3. Faites cuire les filets de poulet pendant 15 minutes à 200°C. 4. Versez le miel et la moutarde dans un récipient, puis battez bien le tout. 5. Retirez les filets de poulet de la friteuse, puis enduisez-les du mélange miel / moutarde lorsque les filets de poulet sont encore chauds. 6. Servez avec une salade fraîche ou dans un wrap.

## ROCHERS À LA NOIX DE COCO

### Ingrédients

5 blancs d'œuf | 225 g de sucre | 275 g de noix de coco râpée | 1 gousse de vanille

### Préparation

1. Dans une casserole, mélangez le sucre et les blancs d'œuf. 2. Faites chauffer à feu doux, et fouettez jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Attention : ce mélange moussieux ne doit pas cuire (max. 60 °C). Retirez ensuite la casserole du feu. 3. Ajoutez la noix de coco râpée au mélange. 4. Fouettez le tout jusqu'à l'obtention d'une pâte uniforme. 5. Coupez la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur, et à l'aide d'une pointe de couteau, retirez-en les graines. Incorporez ces dernières à la préparation. 6. Préchauffez la friteuse à 180 °C. 7. Disposez une feuille de papier cuisson dans le panier. 8. À l'aide d'une cuillère à soupe, disposez des rochers d'environ 4 cm de diamètre sur la feuille de papier cuisson. Formez de petits dômes pointus. 9. Faites cuire les rochers pendant 7 minutes à 180 °C.

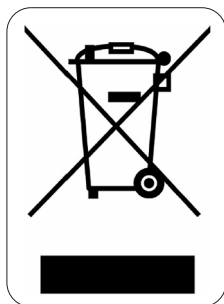


## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

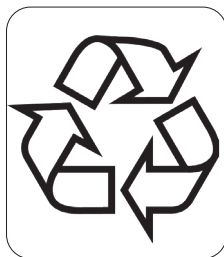
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- N'utilisez pas de produits d'entretien abrasifs ou d'outils en métal. Ils pourraient endommager l'appareil.
- Débranchez l'appareil.
- Laissez l'appareil refroidir au moins 30 minutes avant de le déplacer ou de le nettoyer.
- Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- Nettoyez la cuve et le panier avec de l'eau chaude, un peu de détergent et une éponge non abrasive.
- 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.

## MISE AU REBUT

FR



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 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

- Diese 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 und werden von einem Erwachsenen beaufsichtigt.
- Achtung: das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder Fernbedienung gebraucht werden.
- Bitte alle Anweisungen vor dem Gebrauch durchlesen.
- Vor der Benutzung prüfen, ob die Spannung, die auf dem Gerät angegeben ist, mit der Spannung Ihres Stromnetzes übereinstimmt.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über den Tisch oder die Anrichte hängen, oder in Kontakt mit heißen Oberflächen kommen.
- Benutzen Sie das Gerät niemals, wenn die Kabelschnur oder der Stecker beschädigt ist, nach beeinträchtigtem Funktionieren des Gerätes, oder wenn das Gerät beschädigt ist. Bringen Sie in solchen Fällen das Gerät zur nächsten qualifizierten Servicestelle zur Überprüfung und/oder Reparatur.
- Beim Einsatz des Gerätes in Anwesenheit von Kindern ist strenge Aufsicht geboten.
- Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft wird, besteht die Gefahr von Brand, elektrischen Schlägen oder von Verletzungen.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht im Einsatz ist, Einzelteile montiert oder demontiert werden, oder das Gerät gereinigt wird. Ziehen Sie den Stecker direkt am Stecker selber und nicht an der Kabelschnur aus der Steckdose.
- Lassen Sie das im Betrieb befindliche Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe oder auf einer Gasflamme, einer elektrischen Platte oder an einer Stelle ab, auf der es in Kontakt mit einem Elektroofen oder einem anderen heißen Geräten kommen kann.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den Zweck, für den es gedacht ist.
- Stellen Sie das Gerät immer auf eine stabile, flache und trockene Oberfläche.
- Das Gerät ist nur auf den privaten Gebrauch ausgelegt. Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Unfälle, die als Folge von unsachgemäßem Gebrauch des Geräts oder Nichtbefolgen der in dieser Anleitung aufgeführten Regeln entstehen.
- Sämtliche Reparaturen, abgesehen von der gewöhnlichen Pflege, sind durch den Hersteller oder dessen Kundendienst zu übernehmen.
- Das Gerät, das Kabel oder den Stecker niemals in Wasser oder in andere Flüssigkeiten tauchen.
- Sorgen Sie dafür, dass Kinder das Netzkabel oder das Gerät nicht berühren können.
- Netzkabel vor scharfen Kanten, heißen Gegenständen oder anderen Wärmequellen schützen.
- Beim ersten Gebrauch Verpackungsmaterial und mögliche Werbeaufkleber komplett entfernen.



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

- Schließen Sie das Gerät an einer geerdeten Steckdose an.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- Achten Sie darauf, dass alle Zutaten ordnungsgemäß im Korb verbleiben, sodass sie nicht mit den Heizelementen in Kontakt kommen.

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

## TEILE

1. Frittierpfanne
2. Griff
3. Entriegelungstaste Korb mit Sicherheitsklappe
4. Frittierkorb
5. Display mit Touchscreen-Bedienung
6. Temperaturkontrollpaneel
7. Timer-Kontrollpaneel
8. An-/Ausschalter
9. Menütaste



## VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

- Sämtliches Verpackungsmaterial und mögliche Werbeaufkleber entfernen.
- Reinigen Sie die Frittierpfanne und den Korb mit warmem Wasser mit etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
- 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. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
3. Legen Sie die Zutaten in den Korb. Überfüllen Sie den Korb nicht, so dass die Zutaten die Heizelemente nicht berühren können. Beachten Sie die MAX-Anzeige im Korb. Sorgen Sie dafür, dass sich der Frittierkorb in der Frittierpfanne befindet. Der Korb muss dabei einrasten. Geben Sie kein Öl oder Fett in die Frittierpfanne.  
Achtung: Benutzen Sie die Frittierpfanne niemals ohne den Korb.
4. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Netzschalter 3 Sekunden lang gedrückt halten.
5. Stellen Sie mithilfe der Tasten des Temperaturkontrollpaneels die gewünschte Temperatur ein. Stellen Sie die Zeit mithilfe der Tasten des Timer-Kontrollpaneels ein. Drücken Sie auf den An-/Ausschalter, um die das Heizen zu starten. Das Ventilatorsymbol erscheint auf dem Display: Das Gerät wird automatisch vorgewärmt und hat die gewünschte Temperatur erreicht, wenn das Heizsymbol verschwindet.
6. Sie können auch eines der folgenden, vorinstallierten Programme verwenden. Drücken Sie auf die Menütaste. Bei jedem Drücken auf die Taste erscheint eines der folgenden Programme:

Symbol	Lebensmittel	Zeit (min.)	Temp. (°C)
	Pommes frites (Tiefkühlware)	20	200
	Fleisch	16	180
	Geflügel-Drumsticks	25	180
	Scampi	12	180
	Steak	16	180
	Kuchen	17	200
	Gemüse	17	160
	Fisch	18	180

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

7. Wenn die gewünschte Zeit oder das gewünschte Programm ausgewählt wurden, drücken Sie auf den An-/Ausschalter. Der Timer läuft rückwärts und diese Zeit wird im Display angezeigt. Sie können das Gerät auch früher ausschalten, wenn Sie auf den An-/Ausschalter drücken.
8. Überschüssiges Öl wird in der Frittierpfanne aufgefangen.
9. Wenn die eingestellte Zeit vorüber ist, ertönt ein Klingelgeräusch. Die Fritteuse schaltet sich automatisch aus.
10. Nehmen Sie die Frittierpfanne aus dem Gerät und stellen Sie diese auf einen hitzebeständigen Untersetzer. Entnehmen Sie den Korb mit den Zutaten, schieben Sie die Sicherheitsklappe nach vorn und drücken Sie auf die Entriegelungstaste.

## WICHTIGE FRITTIERTIPPS

- Es wird empfohlen, Pommes frites alle 5 bis 10 Minuten durchzuschütteln, sodass diese gleichmäßig frittiert werden. Dies gilt auch für andere, kleine Snacks, die im Korb übereinander liegen.
- Für ein knusprigeres Ergebnis können Sie einen Esslöffel Öl, z.B. Olivenöl, Sonnenblumenöl oder Erdnussöl, hinzufügen. Mischen Sie dieses Öl gut mit den noch nicht frittierten Pommes frites, bevor Sie diese in den Korb geben. Andere Zutaten können Sie z.B. mit einem Pinsel einpinseln oder mit etwas Öl einsprühen. Achten Sie jeweils darauf, dass überschüssiges Öl nicht in den Korb/ die Frittierpfanne gelangt. Verwenden Sie vor allem nicht zu viel Öl. Dann werden die Pommes frites weniger knusprig sondern fettig.
- Weichen Sie frische, noch nicht frittierte Pommes frites zunächst 30 Minuten lang in Wasser ein, sodass die Stärke aus den Kartoffeln ausgespült wird. Tupfen Sie diese anschließend gut trocken.
- Bereiten Sie keine übermäßig fettigen Zutaten in dieser Fritteuse zu.
- Wenn Sie fettige Zutaten zubereiten, kann weißer Rauch aus dem Gerät aufsteigen. Dies beeinträchtigt jedoch die Funktion des Geräts oder das Endergebnis nicht. Auch wenn das Gerät nicht gut gereinigt wurde oder wenn Öl in der Frittierpfanne zurückgeblieben ist, kann es beim nächsten Frittiervorgang zur Entstehung von weißem Rauch kommen.
- Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, können auch in dieser Fritteuse zubereitet werden.
- Kleinere Mengen von Zutaten werden gleichmäßiger frittiert als große Menge.
- Dünnere Pommes frites werden deshalb auch knuspriger als dickere Pommes frites.
- Geben Sie eine Backform oder Glasform in den Korb, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche frittieren oder zerbrechliche oder gefüllte Zutaten zubereiten wollen.
- Sie können die Fritteuse auch verwenden, um Zutaten wieder zu erwärmen. Stellen Sie die Fritteuse dazu für 10 Minuten auf 150°C ein.
- Zutaten, die gleich lange bei gleicher Temperatur zubereitet werden müssen, können Sie einfach gleichzeitig in den Korb geben und frittieren.
- Tiefkühlwaren müssen vorher nicht aufgetaut werden.
- Sie können im Korb der Fritteuse Aluminiumfolie oder -behälter verwenden. Seien Sie dabei jedoch sehr vorsichtig. Achten Sie darauf, dass Sie nicht den gesamten Korb bedecken. Die Luft muss immer gut durch das Gerät, durch den Korb und die Zutaten strömen können. Es müssen sich auch immer genügend Zutaten auf dem Backpapier oder auf der Aluminiumfolie befinden, sodass das Papier oder die Folie sicher im Korb gehalten werden. Andernfalls können sie durch den starken Luftstrom zum Heizelement gesogen werden und Feuer fangen. Sorgen Sie dafür, dass das Backpapier oder die Aluminiumfolie immer etwas größer ist als das Lebensmittel selbst. Achten Sie jedoch darauf, dass es nicht über den Korb hinausragt.
- Backofensnacks führen immer zu den besten, knusprigsten Ergebnissen. Doch auch Tiefkühl snacks für die normale Fritteuse können in dieser Fritteuse zubereitet werden.

## FRITTIERZEITEN UND -TEMPERATUREN

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

Pommes frites, frisch	zunächst 10 Min.	120°C
	dann 21 Min.	180°C
Pommes frites, Tiefkühlware	zunächst 12 Min.	200°C

	dann 8 min.	200°C
Kartoffelecken (Viertel)	18-22 Min.	180°C
Kroketten	15 Min.	185°C
Käsekroketten, Tiefkühlware	12 Min.	180°C
Hähnchen-Nuggets, Fischstäbchen und andere Snacks	10 Min.	200°C
Hühnerfilet	15-20 Min.	200°C
Hühnerschnitzel, Tiefkühlware	12 Min.	180°C
Steak	12 Min.	180°C
Fisch	15 Min.	180°C
Champignons	3-4 Min.	180°C
Frühlingsrollen	8-13 Min.	200°C
Geflügel-Drumsticks	20 Min.	200°C
Hackbällchen	8 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.	180°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	30 Min.	160°C
Muffins	15-20 Min.	160°C

## REZEPTE

### EMPANNADILLAS MIT KÄSE UND SCHINKEN

#### Zutaten:

1 Rolle Blätterteig | 100 g Schinken (in Würfeln) | 100 g weicher Ziegenkäse | 1 geschlagenes Ei

#### Zubereitung:

1. Stechen Sie mit Hilfe eines Glases oder runden Ausstechforme Kreise in den Blätterteig. 2. Mit dem Ziegenkäse und den Schinkenwürfeln belegen. 3. Die Seiten mit dem geschlagenen Ei bestreichen und zusammenfalten. 4. Heben Sie die Seiten mit einer Gabel an.





5. Bestreichen Sie die Oberseite mit dem geschlagenen Ei. 6. Die Empannadillas 10 Minuten lang bei 180°C in der Fritteuse backen.

## HÜHNERFILET MIT HONIGSENF

### Zutaten:

4 Hühnerfilets | 60 ml Honig | 60 ml Dijon-Senf | 2 EL Süßer Senf (fakultativ) | Salz  
Pfeffer



### Zubereitung:

1. Heizen Sie die Fritteuse auf 200°C vor. 2. Würzen Sie das Hühnerfilet mit Pfeffer und Salz. 3. Frittieren Sie das Hühnerfilet für 15 Minuten bei 200°C. 4. Geben Sie den Honig und den Senf in eine Schüssel und mischen Sie beides gut miteinander. 5. Nehmen Sie das Hühnerfilet aus der Fritteuse und bestreichen Sie es, während es noch heiß ist, mit der Honig-Senf-Mischung. 6. Mit einem frischen Salat oder in einem Wrap servieren.

## KOKOSMAKRONEN

### Zutaten:

5 Eiweiß | 225 g Zucker | 275 g getrocknete Kokosraspeln | 1 Vanillestange



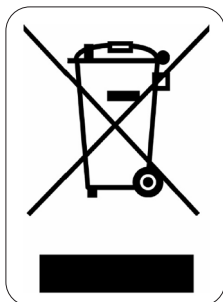
### Zubereitung:

1. Wiegen Sie den benötigten Zucker ab und geben Sie ihn zusammen dem Eiweiß in einen Kochtopf. 2. Stellen Sie den Topf auf kleine Flamme und rühren Sie mit dem Schneebesen, bis sich der Zucker im Eiweiß aufgelöst hat. Lassen Sie dieses schaumige Gemisch auf keinen Fall aufkochen (max. 60°C). Nehmen Sie den Topf anschließend vom Herd. 3. Wiegen Sie die richtige Menge Kokosraspeln ab und geben Sie sie dem Gemisch aus Zucker und Eiweißen bei. 4. Vermengen Sie alles mit dem Schneebesen zu einem gleichmäßigen Ganzen. 5. Schneiden Sie die Vanillestange der Länge nach auf und schaben Sie mit einer Messerspitze die Samen heraus. Mischen Sie die Samen der Kokosmasse unter. 6. Erhitzen Sie die Fritteuse auf 180°C vor. 7. Legen Sie ein Blatt Backpapier auf das Blech. 8. Geben Sie mit einem Esslöffel Makronen von ungefähr 4 cm Durchmesser auf das Backpapier. Formen Sie nach oben zugespitzte Makronen daraus. 9. Backen Sie die Kokosmakronen 7 Minuten lang bei 180°C.

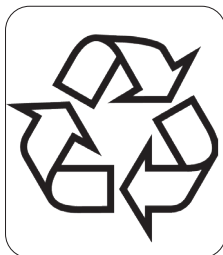
## REINIGUNG UND PFLEGE

- 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 den Frittierkorb mit warmem Wasser mit etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
- 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.

## 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 and supervised.

- Keep the appliance and its cord out of reach of children younger than 16 years.
- Attention: This appliance cannot be used with an external timer or a separate remote control.
- Read all instructions before use.
- Before use, check if the voltage stated on the appliance corresponds with the voltage of the power net at your home.
- Do not let the cord hang on a hot surface or on the edge of a table or counter top.
- Never use the appliance when the cord or plug is damaged, after malfunction or when the appliance itself is damaged. In that case, take the appliance to the nearest qualified service center for check-up and repair.
- Close supervision is necessary when the appliance is used near or by children.
- The use of accessories that are not recommended or sold by the manufacturer can cause fire, electrical shock or injuries.
- Unplug the appliance when it is not in use, before assembling or disassembling any parts and before cleaning the appliance. Put all buttons and knobs into the 'off' position and unplug the appliance by grasping the plug. Never unplug by pulling the cord.
- Do not leave a working appliance unattended.
- Never place this appliance near a gas stove or electrical stove or in a place where it may come into contact with a warm appliance.
- Do not use the appliance outdoors.
- Only use the appliance for its intended use.
- Always use the appliance on a steady, dry and level surface.
- Only use the appliance for domestic use. The manufacturer can not be held responsible for accidents that result from improper use of the appliance or not following the instructions described in this manual.
- All repairs should be carried out by the manufacturer or its aftersales service.
- Never immerse the appliance, the cord or the plug in water or any other liquid.
- Make sure that children do not touch the cord or appliance.
- Keep the cord away from sharp edges and hot parts or other heat sources.
- Before use, remove all packaging materials and any promotional stickers.



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

- Connect the appliance to an earthed socket.
- Make sure that it is not possible for any liquid to enter the appliance.
- Make sure that all ingredients stay in the basket, so that they do not come into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet or outlet when the appliance is switched on.
- Never fill the frying pan with oil.
- Do not touch the inside of the appliance when it is in use.
- Do not place the appliance against a wall or other appliances. Always leave a free space of at least 10 cm around the appliance.
- Do not place anything on top of the appliance.
- When the appliance is operating, hot steam may escape from the air inlet and/or outlet. Keep your

hands and face at a safe distance. Also be careful when taking the frying pan out of the fryer. Hot steam or air may escape.

- When you see dark smoke coming from the appliance, immediately pull the plug out of the socket. Wait until the smoke development has stopped before removing the frying pan from the fryer.
- Place the appliance on a flat, stable and heat-resistant surface.
- Let the appliance cool down for at least 30 minutes before moving or cleaning it.

## PARTS

1. Frying pan
2. Handle
3. Release button of basket with safety latch
4. Frying basket
5. Display with touchscreen control
6. Temperature control panel
7. Timer control panel
8. On-Off button
9. Menu button











## BEFORE THE FIRST USE

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

## USE

1. Place the appliance on a flat, stable and heat-resistant surface. Make sure that there is at least 10 cm of free space around the appliance.
2. Put the plug into the socket.
3. Place the ingredients into the basket. Do not overfill the basket, so that the ingredients can not touch the heating elements. Pay attention to the MAX indication in the basket here. Make sure that the frying basket is placed inside the frying pan. The basket should click into place. Do not put any oil or fat into the frying pan.  
Caution: Never use the frying pan without the basket inside.
4. Turn the power on by holding down the power button for 3 seconds.

- Set the desired temperature, using the buttons on the temperature control panel. Set the time with the buttons on the timer control panel. Press the on-off button to start the heating. The fan symbol appears on the display: The unit automatically preheats and has reached the desired temperature when the heating symbol disappears.
- Or use one of the following pre-set programmes. Press the Menu button. Each time you press the button, the next one of the following programmes will appear:

Icon	Food	Time (min.)	Temp (°C)
	Fries (frozen)	20	200
	Meat	16	180
	Drumstick	25	180
	Prawns	12	180
	Steak	16	180
	Cake	17	200
	Vegetables	17	160
	Fish	18	180

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

- Once the desired time or the desired programme has been selected, press the on-off button. The time will begin to count down from the time set and will be visible on the display. You can also turn the appliance off earlier by pressing the on-off button.
- Excessive oil will be caught in the frying pan.
- When the set time has passed, a bell sound is heard. The fryer will automatically switch off.
- Take the frying pan out of the fryer and place the pan on a heat-resistant surface. Remove the basket with the ingredients, move the safety latch forward and press the release button.

### Important frying tips

- It is recommended to shake the fries every 5 to 10 minutes, so that they are baked evenly. This also applies to other, smaller snacks that cover each other when they are inserted in the basket.
- You can add a table spoon of oil for a crunchier result, for instance olive oil, sunflower oil or groundnut oil. Mix this oil well with the raw fries before placing the fries in the basket. Other ingredients can be sprayed with oil or coated with oil with a brush. Always make sure that there is no excessive oil added in the basket or frying pan. Do not use too much oil. Then the fries will become less crisp and greasy.
- Put fresh, raw fries in water for 30 minutes before frying them, so that the starch of the potatoes is washed away. Dry them thoroughly afterwards.
- Do not cook very greasy foods in this fryer.
- When you are preparing greasy ingredients, white smoke might come out of the appliance. However,

this does not affect the operation of the appliance or the end result. Also when the fryer is not properly cleaned, or if any oil is left behind in the frying pan, white smoke might develop.

- Snacks that can be cooked inside an oven can also be cooked inside this fryer.
- Smaller quantities are fried more evenly than larger quantities.
- Thinner fries will be crispier than thicker fries.
- Place a baking tin or oven tray inside the basket if you want to make a cake or quiche, or fragile or stuffed ingredients.
- You can also use this fryer to reheat ingredients. Set the fryer to 150°C, for 10 minutes.
- Ingredients that need to be cooked at the same temperature can be placed inside the basket together and cooked together.
- Frozen products do not need to be thawed beforehand.
- You can use baking paper or aluminum foil or trays in the basket of the fryer, but do be very careful when you do this. Do not cover the whole bottom of the basket. The air should be able to circulate well through the appliance, the basket and the ingredients. Also, there should be enough food on the paper or foil, so that it stays in place. Otherwise, the strong air flow will cause the paper or foil to be sucked into the heating elements, which could cause fire. Make sure that the baking paper or aluminum foil is larger than the food itself. However, the paper or foil should not come out of the basket.
- Oven snacks always give the best, crispiest result. But also frozen snacks suitable for a regular fryer can be fried in this appliance.

### Baking times and temperatures

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

Fries, fresh	first 10 min.	120°
	then 21 min.	180°
Fries, frozen	first 12 min.	200°
	then 8 min.	200°
Potato wedges	18-22 min.	180°
Croquettes	15 min.	185°
Cheese croquettes, frozen	12 min.	180°
Chicken nuggets, fish sticks and other snacks	10 min.	200°
Chicken fillet	15-20 min.	200°
Chicken schnitzel, frozen	12 min.	180°
Steak	2 min.	180°
Fish	15 min.	180°
Mushrooms	3-4 min.	180°
Spring rolls	8-13 min.	200°
Drumsticks	20 min.	200
Meatballs	8 min.	180°
Hamburger	6-10 min.	180°

Satay	10 min.	190°
Prawns	6 min.	180°
Egg, boiled hard	12 min.	160°
Egg, boiled soft	6-7 min.	160°
Vegetables	15 min.	200°
Vegetable fries - hard	10-13 min.	200°
Vegetable fries - soft	7 min.	200°
Apples	7 min.	180°
Banana	7 min.	200°
Puff pastry snacks	10 min.	180°
Ready to bake bread rolls	7 min.	200°
Cake	30 min.	160°
Muffins	15-20 min.	160°

## RECIPES

### EMPANNADILLAS WITH CHEESE AND HAM

#### Ingredients:

1 roll of puff pastry | 100 g ham (diced) | 100 g soft goat's cheese | 1 lightly beaten egg

#### Preparation:

1. Use a glass or bakery cutter to prick circles out of the pastry. 2. Pop them with the goat's cheese and diced ham. 3. Coat the sides with lightly beaten egg and fold together. 4. Use a fork to push the sides together. 5. Coat the top with lightly beaten egg. 6. Cook the empanadillas for 10 minutes at 180°C in the fryer.



### HONEY-MUSTARD CHICKEN

#### Ingredients:

4 chicken breasts | 60 ml honey | 60 ml Dijon mustard | 2 tbsp. sweet mustard (optional) | salt | pepper

#### Preparation:

1. Preheat the fryer to 200°C. 2. Season the chicken with salt and pepper. 3. Fry the chicken at 200°C for 15 minutes. 4. Add the honey and mustard to a bowl and whisk together well. 5. Remove the chicken from the fryer and brush it with the honey-mustard mixture while the chicken is still hot. 6. Serve with a fresh salad or in a wrap.



### COCONUT ROCKS

#### Ingredients:

5 egg whites | 225 g sugar | 275 g desiccated coconut | 1 stick of vanilla





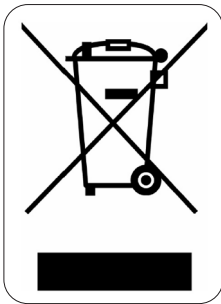
### Preparation:

1. Weigh out the sugar and put it in a pan with the egg whites. 2. Whisk continuously over a low heat until the sugar has dissolved into the egg whites. Do not bring the foaming mix to the boil (max. 60°C). Remove the pan from the heat. 3. Weigh out the desiccated coconut and add to the sugar and egg white mix. 4. Whisk to an even consistency. 5. Cut the stick of vanilla lengthways and scrape out the seeds with the tip of a knife. Stir the seeds into the coconut mixture. 6. Preheat the fryer to 180°C. 7. Place a sheet of baking paper in the basket. 8. Use a soup spoon to drop rocks of around 4 cm in diameter onto the baking paper. Make them into pointed heaps of mixture. 9. Fry the coconut rocks for 7 minutes at 180°C.

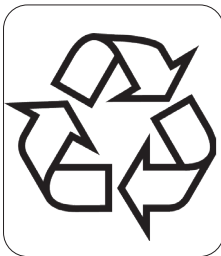
## CLEANING AND MAINTENANCE

- 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 frying basket with warm water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
- Clean the inside of the appliance with warm water and a soft sponge.
- Clean the heating element with a brush to remove any food residues.
- Dry all parts thoroughly.

## ENVIRONMENTAL GUIDELINES



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



The packaging is recyclable. Please treat the packaging ecologically.

NE





# 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:

