

DOMO

A party at home!



DO1148FR



NL	Handleiding	Deli-fryer
FR	Mode d'emploi	Deli-fryer
DE	Gebrauchsanleitung	Deli-fryer
EN	Instruction booklet	Deli-fryer
ES	Manual de instrucciones	Deli-fryer
IT	Istruzioni per l'uso	Deli-fryer
CZ	Návod k použití	Horkovzdušná fritéza Deli-Fryer
SK	Návod na použitie	Teplovzdušná fritéza Deli-Fryer

www.domo-elektro.be



FR



PAPIER



PLASTIQUE



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	4
FR	Français	16
DE	Deutsch	28
EN	English	40
ES	Español	51
IT	Italiano	63
CZ	Čeština	75
SK	Slovenčina	87

GARANTIE

Beste klant,

Hartelijk dank voor je vertrouwen in DOMO.

Wij wensen je veel plezier toe met je nieuwe aankoop.

Al onze producten ondergaan een strenge kwaliteitscontrole voor ze bij jou terecht komen. Mocht je desondanks toch problemen ondervinden met je toestel, dan betreuren we dat oprecht en staan we voor je klaar om dit zo snel mogelijk op te lossen. Aarzel niet om contact op te nemen met onze klantendienst. Onze medewerkers zullen alles in het werk stellen om je verder te helpen!



+32 14 21 71 91



info@linea2000.be

Maandag - Donderdag : 8.30u-12.00u en 13.00u-17.00u

Vrijdag : 8.30u-12.00u en 13.00u-16.30u

Dit toestel heeft een garantietermijn van 2 jaar, gerekend vanaf de datum van aankoop. Gedurende deze garantietermijn zal de distributeur de verantwoordelijkheid op zich nemen voor gebreken die aanwijsbaar berusten op materiaal-, constructie- of fabricagefouten. Dergelijke gebreken zullen dan verholpen worden door herstelling of vervanging van het toestel. De garantietermijn van 2 jaar zal tijdens de periode van herstelling opgeschort worden en nadien weer verderlopen voor de resterende duur van de garantietermijn. De garantie wordt verleend op basis van het aankoopbewijs waarop de aankoopdatum duidelijk vermeld staat. Indien je toestel defect is binnen de garantietermijn van 2 jaar, dan mag je dit samen met het aankoopbewijs binnenbrengen in de winkel van aankoop of de procedure volgen van de desbetreffende webshop indien het om een online aankoop gaat.

De garantie dekt geen schade aan het toestel, accessoires of onderdelen veroorzaakt door:

- normale slijtage door gebruik;
- het niet naleven van de gebruiksinstructies, onderhouds- en reinigingsaanwijzingen in de handleiding;
- verkeerde aansluiting, bv. te hoge elektrische spanning;
- verkeerd, hardhandig of abnormaal gebruik;
- reparaties of manipulaties uitgevoerd door de consument of niet gemachtigde derden;
- gebruik van onderdelen of accessoires die niet worden aanbevolen of geleverd door de distributeur.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

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

- Lees deze instructies zorgvuldig door.
- Verwijder voor het eerste gebruik alle verpakkingsmaterialen en eventuele promotionele stickers. Zorg ervoor dat kinderen niet met de verpakkingsmaterialen spelen.
- Dit toestel is enkel geschikt om te gebruiken in een 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.

⚠ 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. Indien aanwezig, zet eerst alle knoppen in de 'uit'-stand en trek vervolgens 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 installatievoorschriften.
- 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.
- Om gevaar te vermijden, gebruik het toestel nooit wanneer de voedingskabel of 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.
- 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



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

- Zet het toestel op een vlakke, stabiele en hittebestendige ondergrond.
- Plaats het toestel niet tegen een muur of tegen andere apparaten. Laat minstens 30 cm ruimte vrij rondom het toestel.
- Zet niets bovenop het toestel.
- 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 frituurmand nooit met olie.

- Raak de binnenkant van het toestel niet aan wanneer het in werking is.
- 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 frituurmand 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 frituurmand uit het toestel te nemen.
- 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

Alle beelden en omschrijvingen in deze handleiding zijn louter indicatief en kunnen enigszins afwijken van het werkelijke toestel.

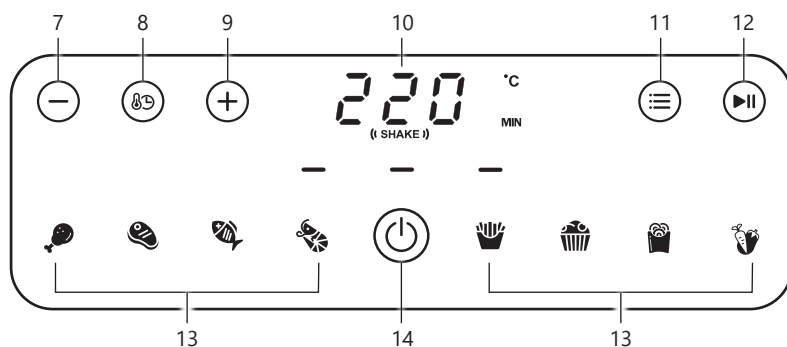
ONDERDELEN

1. Frituurroostertje
2. Frituurmand
3. Handvat
4. Bedieningspaneel met display
5. Luchtinlaatopening
6. Luchtuitleatopeningen



BEDIENINGSPANEEL

7. Instelling verlagen
8. Temperatuur/timerinstelling
9. Instelling verhogen
10. Display
11. Menuknop
12. Start/pauzeknop
13. Automatisch ingestelde programma's
14. Aan/uitknop

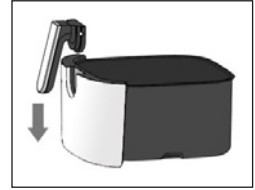


VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en eventuele promotionele stickers.
- ⚠ Verwijder de rubbertjes van het frituurroostertje niet. Deze zijn deel van het toestel en houden het roostertje op zijn plaats.
- Maak de frituurmand 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.
- ⚠ Er mag geen frituurolie of -vet in de frituurmand gedaan worden.

MONTAGE HANDVAT

- Trek de frituurmand uit het apparaat. Verwijder het papieren etiket.
- Schuif het bevestigingspunt op het handvat naar beneden totdat dit vastklikt.
- Het handvat van de frituurmand moet op zijn plaats vastklikken en mag niet loskomen zodra het op zijn plaats is vergrendeld.



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 de frituurrooster in de frituurmand is geplaatst. De rooster moet hierbij gelijkmatig tot op de bodem gedruwd worden.
 - ⚠ Er mag geen frituurolie of -vet in de frituurmand gedaan worden.
3. Schuif de frituurmand met de rooster leeg in de friteuse.
 - ⚠ Gebruik de frituurmand nooit zonder de rooster erin.
4. Steek de stekker in het stopcontact. Een geluidssignaal geeft aan dat het toestel in stand-bymodus is.
5. Neem de frituurmand nu uit het toestel. Plaats de ingrediënten in de frituurmand met rooster. Overlaad de frituurmand niet. De ingrediënten mogen de verwarmingselementen niet raken. Let hierbij op de MAX-aanduiding in de frituurmand.
6. Plaats de frituurmand met het gevulde 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. Op de display zie je "°C" oplichten, nu kan je de gewenste temperatuur instellen met de knoppen + en -. Dit gaat van 80 tot 220°C. Per druk op de knop verhoog/verlaag je de temperatuur met 5°C. Je kan de knop ook ingedrukt houden om de instelling sneller vooruit te laten gaan. Op de display kan je zien welke temperatuur geselecteerd is.
9. Als je de gewenste temperatuur hebt ingesteld, druk je opnieuw op de temperatuur/timerinstelling. Nu licht "MIN" op om aan te geven dat je de timer kan instellen. Dit gaat van 1 tot 60 minuten. Per druk op de knoppen + of - verhoog/verlaag je de timer met 1 minuut. Je kan de knop ook ingedrukt houden om de instelling sneller vooruit te laten gaan. Op de display kan je zien welke timer geselecteerd is.
10. Druk op de start/pauzeknop om te starten. Op de display lichten achtereenvolgens van links naar rechts 3 streepjes op, om aan te geven dat de motor in werking is. Dit blijft zo langzameer het toestel aanstaat. De ingestelde timer en temperatuur verschijnen afwisselend op de display.
 - ⚠ Je kan het toestel pauzeren als je tijdens gebruik nog ingrediënten wil toevoegen/verwijderen of als je de temperatuur of timer nog wil aanpassen. Druk op de start/pauzeknop. De streepjes van de motor in werking zullen aan en uit knipperen op de display om aan te tonen dat het toestel gepauzeerd is. Als je nadien het toestel wil laten verder werken, druk je opnieuw op deze knop.
11. Je kan tussendoor de frituurmand 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 je de frituurmand terug in het toestel schuift (tenzij de ingestelde tijd verstreken was).

OPMERKING: het toestel is uitgerust met een herinneringsfunctie om voedsel op te schudden. Zie hoofdstuk "Herinneringsfunctie om voedsel op te schudden".

12. Na afloop verschijnt "OFF" op het display. Het toestel blijft nog even ventileren en schakelt zich vervolgens automatisch uit. Er klinkt een piepsignaal om aan te geven dat het toestel uitgeschakeld is en de bereiding klaar is. Je kan het toestel ook eerder uitzetten door op de start/pauze-toets te drukken en vervolgens op de aan/uit-toets te drukken om het toestel volledig uit te schakelen. Ook dan zal het toestel nog even blijven ventileren alvorens volledig uit te schakelen.
13. Haal de frituurmand uit het toestel en zet de pan op een hittebestendige houder. Je kan de bereiding in een kom doen of uit de frituurmand halen met een hittebestendige tang die geen krassen maakt op de antiaanbaklaag van de frituurmand.

HERINNERINGSFUNCTIE OM VOEDSEL OP TE SCHUDDEN

Het toestel is uitgerust met een functie die tijdens het gebruik je eraan herinnert het voedsel in de frituurmand even op te schudden om een egaal en gelijkmatig bakresultaat te bekomen. Eens halverwege het bakproces zal het symbool "SHAKE" oplichten op de display om aan te geven dat je het voedsel in de frituurmand even moet opschudden of omdraaien. Er klinkt dan ook een geluidssignaal. Als je dit niet doet, zal dit symbool opgelicht blijven.

 Het toestel pauzeert niet vanzelf. Enkel wanneer je de frituurmand uit het toestel neemt, zal het pauzeren. Het toestel werkt gewoon weer verder als je de frituurmand terug in het toestel schuift (tenzij de ingestelde tijd verstreken was).









OPMERKINGEN

- Per instelling die je maakt op het toestel klinkt er een geluidssignaal.
- Je kan, terwijl het toestel in werking is, op elk moment de ingestelde temperatuur of tijd aanpassen.
- Overtollig vet wordt opgevangen in de frituurmand.
- 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 ventileren 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.
- Als je enkel iets wil opwarmen in het toestel kan je het instellen op 150 °C, gedurende 10 minuten.

AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S

Het toestel beschikt over 8 automatisch ingestelde programma's. Om één van deze in te stellen, druk je op de menuknop tot je het gewenste programma geselecteerd hebt. Indien gewenst kan je in het gekozen programma de temperatuur of timer nog wat aanpassen met de bijhorende knoppen. Om dit programma in te schakelen, druk je op de start/pauzeknop. 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, druk op de start/pauzeknop om te pauzeren. Kies via de menuknop het nieuwe programma en druk opnieuw op de startknop om dit nieuwe programma te laten starten.

							
kip	steak	vis	scampi	frietten	bakken	party snack	groenten
23 min.	12 min.	10 min.	16 min.	23 min.	40 min.	7 min.	17 min.
200 °C	200 °C	195 °C	160 °C	200 °C	150 °C	200 °C	160 °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 frietten 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 frietten, vooraleer de frietten in het mandje te doen. Andere ingrediënten kan je bv. met een kwastje instrijken of inspraken met wat olie. Gebruik ook zeker niet te veel olie. Dan worden de frietten net minder krokant en vetzig.
- Laat verse, ongebakken frietten 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 frituurmand 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 frietten geven ook een knapperiger resultaat dan dikkere frietten.
- 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 heel voorzichtig. Let op dat je niet het hele roostertje bedekt. De lucht moet altijd nog goed door het toestel, door 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.

Frietten, vers	eerst 18 min.	140°C
	dan 12 min.	180°C
Frietten, 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.
- 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.
- De frituurpan en het roostertje kunnen ook in de vaatwasmachine gereinigd worden.
- 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.

 Dompel het toestel, de voedingskabel of de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof.

 Gebruik nooit agressieve of schurende schoonmaakmiddelen.

PROBLEMEN EN OPLOSSINGEN

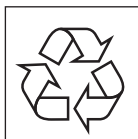
PROBLEMEN	OPLOSSINGEN
Het toestel werkt niet.	<ul style="list-style-type: none"> • Controleer of het toestel op een werkend stopcontact is aangesloten. • Controleer of het mandje volledig in het toestel is geplaatst. Pas dan zal het toestel werken. • Stel de gewenste timer of temperatuur in en druk op de start/pauzeknop.
De ingrediënten in de frituurmand zijn niet gaar.	<ul style="list-style-type: none"> • Plaats minder ingrediënten in de frituurmand. Kleinere porties zorgen voor een gelijkmatiger bakresultaat. • Verhoog de timer of temperatuur.
De ingrediënten in de frituurmand zijn niet egaal en gelijkmatig gebakken.	<ul style="list-style-type: none"> • Het is aangeraden regelmatig het voedsel in de frituurmand 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 wat olie voor een knapperiger bakresultaat. • Verhoog eventueel de temperatuur.

PROBLEMEN	OPLOSSINGEN
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. • Je gebruikt te veel olie in je bereiding. Gebruik de volgende keer wat minder. • Het toestel is niet goed schoongemaakt en/of er is te veel olie in de frituurmand achtergebleven. Maak het toestel en de frituurmand na elk gebruik goed schoon.

RICHTLIJNEN



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.



Dit toestel is conform alle Europese vereisten inzake veiligheid, gezondheid en bescherming van het leefmilieu.

De EU-declaratie van dit toestel kan steeds opgevraagd worden bij info@linea2000.be

Chère cliente, cher client,

Merci de faire confiance à DOMO.

Nous espérons que vous apprécierez votre nouvel achat.

Tous nos produits sont soumis à un contrôle de qualité strict avant de vous être livrés.

Si vous rencontrez néanmoins des problèmes avec votre appareil, nous le regrettons sincèrement et nous nous engageons à les résoudre dans les plus brefs délais. N'hésitez pas à contacter notre service clientèle. Nos collaborateurs feront tout pour 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 bénéficie d'une garantie de 2 ans à compter de la date d'achat. Pendant la durée de la garantie, le distributeur est responsable des dommages manifestement dus à un défaut de construction, de fabrication ou de matériau. De tels défauts donneront lieu à la réparation ou au remplacement de l'appareil. Le délai de garantie de 2 ans sera suspendu pendant la durée de la réparation puis recommencera à courir pour la période restante de la garantie. La garantie est accordée sur base de la preuve d'achat, sur laquelle la date d'achat doit être clairement stipulée. Si votre appareil tombe en panne pendant la période de garantie de 2 ans, vous pouvez le ramener au magasin qui vous l'a vendu, accompagné de la preuve d'achat ou, s'agissant d'un achat en ligne, suivre la procédure prévue par la boutique en ligne.

La garantie ne couvre pas les dommages causés à l'appareil, aux accessoires ou aux pièces détachées par :

- l'usure normale due à l'utilisation ;
- le non-respect des instructions d'utilisation, d'entretien et de nettoyage telles que figurant dans le manuel d'utilisation ;
- un raccordement incorrect, par exemple en cas de surtension électrique ;
- une utilisation impropre, brutale ou abusive ;
- des réparations ou des manipulations effectuées par le consommateur ou par des tiers non autorisés ;
- l'utilisation de pièces ou d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou fournis par le distributeur.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

- Lisez ces consignes très attentivement.
- 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 ne peut être utilisé que dans un environnement domestique et dans des environnements similaires, 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.

⚠ 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. Si c'est le cas, mettez d'abord tous les boutons en position « off », puis débranchez la fiche de la prise en la saisissant directement. 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.
- Pour éviter tout danger, n'utilisez jamais l'appareil si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, en cas de dysfonctionnement de l'appareil ou s'il est 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.
- 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



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

- Posez l'appareil sur une surface plane, stable et résistante.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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

Toutes les images et les descriptions contenues dans ce manuel sont purement indicatives et peuvent différer légèrement de l'appareil effectif.

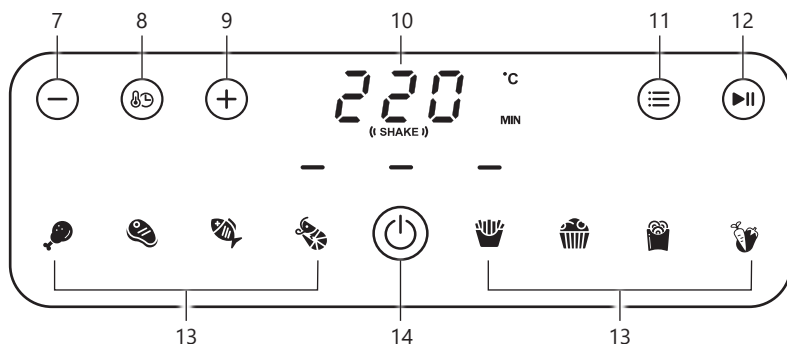
PARTIES

1. Grille pour friteuse
2. Cuve
3. Poignée
4. Panneau de commande avec écran d'affichage
5. Entrée d'air
6. Sorties d'air



PANNEAU DE COMMANDE

7. Diminution du réglage
8. Réglage de la température ou de la minuterie
9. Augmentation du réglage
10. Écran d'affichage
11. Bouton de menu
12. Bouton démarrer/pause
13. Programmes réglés automatiquement
14. Bouton marche/arrêt



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Enlevez tous les éléments d'emballage et les éventuels autocollants promotionnels.
- ⚠ Attention : ne pas retirer les caoutchoucs de la grille de friteuse. Ils font partie de l'appareil et maintiennent la grille en place.
- 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.
- ⚠ N'utilisez jamais d'huile ou de graisse de friture dans la cuve de friture.

MONTAGE DE LA POIGNÉE

- Retirez le panier de l'appareil. Retirez l'étiquette en papier.
- Faites glisser le point de fixation sur la poignée vers le bas jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
- La poignée de la friteuse doit s'encliqueter et ne peut plus bouger une fois verrouillée en place.



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'ils sont vides.
 - ⚠ 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'écran affiche « °C ». Vous pouvez maintenant régler la température souhaitée à l'aide des boutons +/- . Le réglage est compris entre 80 et 220 °C. Chaque pression sur le bouton permet d'augmenter/diminuer la température de 5 °C. Vous pouvez maintenir enfoncé le bouton pour accélérer le réglage. La température sélectionnée s'affiche à l'écran.
9. Une fois que vous avez réglé la température souhaitée, appuyez à nouveau sur le bouton de réglage de la température ou de la minuterie. Le voyant « MIN » s'allume pour indiquer que vous pouvez régler la minuterie. Le réglage est compris entre 1 et 60 minutes. Chaque pression sur les boutons +/- permet d'augmenter/diminuer la minuterie de 1 minute. Vous pouvez maintenir enfoncé le bouton pour accélérer le réglage. La minuterie sélectionnée s'affiche à l'écran.
10. Appuyez sur le bouton démarrer/pause pour allumer l'appareil. Trois barres s'affichent successivement de gauche à droite à l'écran pour indiquer que l'appareil est en fonctionnement. Ces barres restent affichées aussi longtemps que l'appareil fonctionne. La minuterie et la température réglées s'affichent tour à tour à l'écran.
 - ⚠ Vous pouvez mettre l'appareil en pause si vous souhaitez encore ajouter/supprimer des ingrédients en cours d'utilisation ou si vous souhaitez modifier le réglage de la température ou de la minuterie. Appuyez sur le bouton de démarrage/pause. Les voyants de l'appareil en fonctionnement clignotent sur l'écran pour indiquer que l'appareil est en pause. Ensuite, si vous souhaitez que l'appareil continue à fonctionner, appuyez à nouveau sur ce bouton.
11. Pendant ce temps, vous pouvez sortir la friteuse 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 friteuse dans l'appareil.

REMARQUE : L'appareil est équipé d'une fonction qui vous rappelle de secouer les aliments. Reportez-vous au chapitre « Fonction de rappel de secouer les aliments ».

12. Quand l'opération est terminée, « OFF » s'affiche à l'écran. L'appareil continue de ventiler pendant quelques instants puis s'éteint automatiquement. Un bip se fait entendre pour indiquer que l'appareil est éteint et que la préparation est prête. Vous pouvez aussi appuyer sur la touche marche/pause pour arrêter l'appareil plus tôt, puis sur la touche d'alimentation pour l'éteindre complètement. Ici aussi, l'appareil continuera de ventiler pendant quelques instants avant de s'arrêter complètement.
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.

FUNCTION DE RAPPEL DE SECOUER LES ALIMENTS

L'appareil est équipé d'une fonction qui, pendant l'utilisation, vous rappelle de secouer brièvement les aliments dans la cuve de friture afin d'obtenir un résultat de cuisson uniforme. Au milieu du processus de cuisson, le symbole « SHAKE » s'allume sur l'écran pour indiquer que vous devez brièvement secouer ou retourner les aliments dans la cuve de friture. Un signal sonore est également émis. Si vous ne le faites pas, ce symbole restera en surbrillance.

 L'appareil ne se met pas en pause automatiquement. Il ne se met en pause que si vous retirez la cuve de friture de l'appareil pendant un certain temps. L'appareil se remet en marche (si le temps réglé n'est pas encore écoulé) lorsque vous remettez la cuve de friture dans l'appareil.









REMARQUES

- Un signal acoustique retentit à chaque fois que vous faites un réglage sur l'appareil.
- Pendant que l'appareil fonctionne, vous pouvez modifier à tout moment la température ou la durée paramétrées.
- La graisse excédentaire est récupérée dans la cuve.
- 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 8 programmes réglés automatiquement. Appuyez sur le bouton de menu jusqu'à ce que le programme choisi soit sélectionné. Si vous le souhaitez, vous pouvez ajuster la température ou la minuterie dans le programme sélectionné à l'aide des boutons correspondants. 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.

							
poulet	steak	poisson	scampi	frites	cuire	party snack	légumes
23 min.	12 min.	10 min.	16 min.	23 min.	40 min.	7 min.	17 min.
200 °C	200 °C	195 °C	160 °C	200 °C	150 °C	200 °C	160 °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 tout 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 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 la grille avec de l'eau chaude, un peu de détergent et une éponge non abrasive.
- La cuve et la grille peuvent aussi être nettoyées au lave-vaisselle.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge douce.
- Nettoyez la résistance chauffante avec une brosse afin d'éliminer les résidus de nourriture.
- Veillez à bien sécher tous les éléments.

 N'immergez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.

 N'utilisez jamais de détergents abrasifs ou agressifs.

PROBLÈMES ET SOLUTIONS

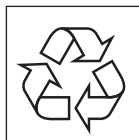
PROBLÈMES	SOLUTIONS
L'appareil ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none">• Assurez-vous que l'appareil est branché sur une prise de courant qui fonctionne.• Assurez-vous que le panier se trouve entièrement dans l'appareil. Ce n'est qu'à cette condition que l'appareil fonctionnera.• Réglez la minuterie ou la température selon vos souhaits et appuyez sur la touche marche/pause.
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.• Augmentez la température.

PROBLÈMES	SOLUTIONS
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. • Vous utilisez trop d'huile dans la préparation. Utilisez-en moins la fois suivante. • L'appareil n'a pas été bien nettoyé et/ou il reste trop d'huile dans la cuve. Nettoyez bien l'appareil et la cuve après chaque utilisation.

DIRECTIVES



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.



Cet appareil est conforme à toutes les exigences européennes en matière de sécurité, de santé et de protection de l'environnement.

La déclaration UE de cet appareil peut être demandée à tout moment à l'adresse suivante : info@linea2000.be

GARANTIE

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
herzlichen Dank für Ihr Vertrauen in DOMO. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Anschaffung.

Alle unsere Produkte werden einer strengen Qualitätskontrolle unterzogen, bevor sie bei Ihnen eintreffen. Sollten Sie dennoch Probleme mit Ihrem Gerät haben, bedauern wir dies aufrichtig und sind bestrebt, das Problem so schnell wie möglich zu beheben. Zögern Sie nicht, unseren Kundendienst zu kontaktieren. Unsere Mitarbeiter werden alles tun, um Ihnen weiterzuhelfen!



+32 14 21 71 91



info@linea2000.be

Montag - Donnerstag: 8:30 Uhr - 12:00 Uhr und 13:00 Uhr - 17:00 Uhr

Freitag: 8:30 Uhr - 12:00 Uhr und 13:00 Uhr - 16:30 Uhr

Für dieses Gerät gilt eine Garantiezeit von zwei Jahren ab dem Kaufdatum. Während dieser Garantiezeit übernimmt der Händler die Verantwortung für Mängel, die nachweislich auf Material-, Konstruktions- oder Herstellungsfehler zurückzuführen sind. Derartige Mängel werden dann durch Reparatur oder Austausch des Geräts behoben. Die Garantiezeit von zwei Jahren wird für die Dauer der Reparatur unterbrochen und danach für ihre restliche Dauer weiterlaufen. Die Garantie wird gegen Vorlage des Kaufbelegs gewährt, aus dem das Kaufdatum eindeutig hervorgeht. Wenn Ihr Gerät innerhalb der Garantiezeit von zwei Jahren defekt ist, können Sie es zusammen mit dem Kaufbeleg in das Geschäft bringen, in dem Sie es gekauft haben, oder das Verfahren des entsprechenden Webshops befolgen, wenn es sich um einen Online-Kauf handelt.

Die Garantie deckt keine Schäden an Gerät, Zubehör oder Teilen, die verursacht wurden durch:

- normalen Verschleiß durch den Gebrauch;
- die Nichteinhaltung der Gebrauchs-, Instandhaltungs- und Reinigungsanweisungen in der Anleitung;
- falschen Anschluss, z. B. zu hohe elektrische Spannung;
- unsachgemäße, übermäßige oder anormale Verwendung;
- Reparaturen oder Eingriffe, die vom Verbraucher oder von unbefugten Dritten vorgenommen werden;
- Verwendung von Teilen oder Zubehör, die nicht vom Händler empfohlen oder geliefert wurden.

SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

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

- Lesen Sie diese Hinweise sorgfältig durch.
- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien und möglichen Werbeaufkleber. Sorgen Sie dafür, dass Kinder nicht mit den Verpackungsmaterialien spielen.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch und den Gebrauch in ähnlichen Umgebungen geeignet, wie zum Beispiel:
 - 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.

⚠ 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. Falls vorhanden, stellen Sie zunächst alle Knöpfe auf die Position „Aus“ und ziehen Sie anschließend den Stecker direkt 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.
- Um Gefahren zu vermeiden, verwenden Sie das Gerät niemals, wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt ist, wenn das Gerät eine Fehlfunktion aufweist oder wenn das Gerät 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.
- 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



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

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile und hitzebeständige Fläche.
- 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.
- 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 den Frittierkorb nie mit Öl.
- Berühren Sie das Gerät nicht, wenn es in Betrieb ist.
- 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 den Frittierkorb 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 den Frittierkorb aus dem Gerät, bis die Rauchentwicklung nachgelassen hat.
- 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

Alle Abbildungen und Beschreibungen in dieser Anleitung dienen lediglich Informationszwecken und können vom tatsächlichen Gerät abweichen.

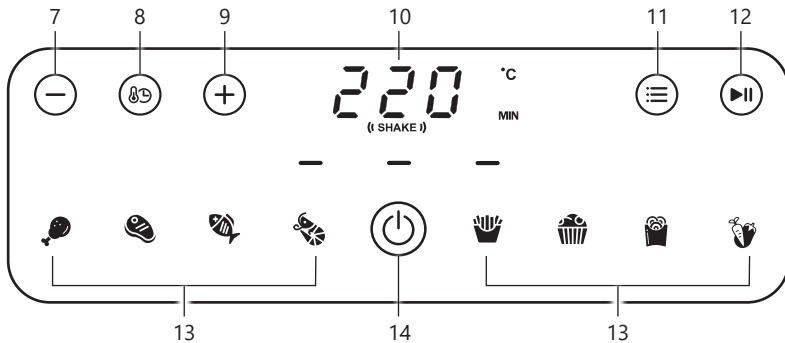
TEILE

1. Frittiergitter
2. Frittierpfanne
3. Griff
4. Bedienfeld mit Display
5. Lufteinlassöffnung
6. Lufteinlassöffnungen



BEDIENFELD

7. Einstellung verringern
8. Temperatur-Timer-Einstellung
9. Einstellung erhöhen
10. Display
11. Menütaste
12. Start-/Pause-Taste
13. Automatisch eingestellte Programme
14. Ein-/Aus-Taste

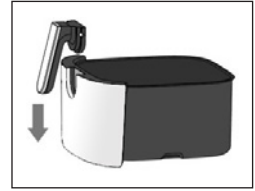


VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

- Sämtliches Verpackungsmaterial und mögliche Werbeaufkleber entfernen.
- ⚠ Achtung: Entfernen Sie nicht die Gummiteile des Frittierrosts. Diese sind Teil des Geräts und halten den Rost in Position.
- 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.
- ⚠ Es darf kein Frittieröl- oder -fett in der Frittierpfanne verwendet werden.

MONTAGE DES GRIFFS

- Nehmen Sie den Frittierkorb aus dem Gerät. Entfernen Sie das Papieretikett.
- Schieben Sie den Befestigungspunkt am Griff nach unten, bis er einrastet.
- Der Griff des Frittierkorbs sollte einrasten und sich nach dem Einrasten nicht lösen.



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 im Frittierkorb befindet. Das Gitter muss dazu gleichmäßig bis zum Boden gedrückt werden.
⚠ Geben Sie kein Öl oder Fett in den Frittierkorb.
3. Schieben Sie den Frittierkorb mit dem leeren Gitter in die Fritteuse.
⚠ Gebrauch den Frittierkorb 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 den Frittierkorb aus dem Gerät. Geben Sie die Zutaten im Frittierkorb 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 Fritteuse.
6. Setzen Sie die Fritteuse 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 der Anzeige wird „°C“ angezeigt. Nun können Sie mit den Tasten +/- die gewünschte Temperatur einstellen. Diese kann zwischen 80 und 220 °C liegen. Durch jedes Drücken der Taste erhöhen/verringern Sie die Temperatur um 5 °C. Die Wiedergabe läuft schneller vorwärts, falls Sie die Taste gedrückt halten. Auf dem Display wird die gewählte Temperatur angezeigt.
9. Sobald Sie die gewünschte Temperatur eingestellt haben, drücken Sie erneut auf die Temperatur-Timer-Einstellung. Jetzt leuchtet „MIN“ auf, um anzuzeigen, dass Sie den Timer einstellen können. Die Zeitspanne reicht von 1 bis 60 Minuten. Durch jedes Drücken der „+/-“-Tasten erhöhen/verringern Sie den Timer um eine Minute. Die Wiedergabe läuft schneller vorwärts, falls Sie die Taste gedrückt halten. Auf dem Display wird die gewählte Timerzeit angezeigt.
10. Drücken Sie zum Starten die Start-/Pause-Taste. Auf dem Display leuchten nacheinander 3 Balken von links nach rechts auf, um anzuzeigen, dass das Gerät in Betrieb ist. Dies bleibt so, solange das Gerät eingeschaltet ist. Die eingestellte Timerzeit und die Temperatur erscheinen abwechselnd auf dem Display.
⚠ Sie können das Gerät unterbrechen, wenn Sie während des Gebrauchs noch Zutaten hinzufügen/entfernen oder die Temperatur oder den Timer anpassen möchten. Drücken Sie die Start-/Pause-Taste. Die Balken für den in Betrieb befindlichen Motor blinken auf dem Display, um anzuzeigen, dass das Gerät pausiert ist. Wenn Sie anschließend das Gerät weiterlaufen lassen wollen, drücken Sie diese Taste erneut.
11. Sie können den Frittierkorb 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 den Frittierkorb wieder in das Gerät einsetzen.

ANMERKUNG: Das Gerät ist mit einer Erinnerungsfunktion zum Aufschütteln von Lebensmitteln ausgestattet, siehe Kapitel „Erinnerungsfunktion zum Aufschütteln von Lebensmitteln“.

12. Nach Beendigung erscheint auf dem Display „OFF“. Das Gerät lüftet noch eine Weile weiter und schaltet sich dann automatisch ab. Es wird ein Signalton ausgegeben, um anzuzeigen, dass das Gerät ausgeschaltet und die Zubereitung fertig ist. Sie können das Gerät auch früher ausschalten, indem Sie auf die Start/Pause-Taste und dann auf die Ein/Aus-Taste drücken, um das Gerät vollständig auszuschalten. Auch dann lüftet das Gerät noch eine Weile weiter, bevor es sich vollständig ausschaltet.
13. Nehmen Sie die Fritteuse 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 Fritteuse nicht zerkratzt, aus der Fritteuse nehmen.

ERINNERUNGSFUNKTION ZUM AUFSCHÜTTELN VON LEBENSMITTELN

Das Gerät ist mit einer Funktion ausgestattet, die Sie während des Gebrauchs daran erinnert, die Lebensmittel im Frittierkorb kurz aufzuschütteln, um ein gleichmäßiges Backergebnis zu erzielen. Nach der Hälfte des Frittiervorgangs leuchtet das Symbol „SHAKE“ auf dem Display und weist darauf hin, dass Sie die Speisen im Frittierkorb kurz aufschütteln oder wenden sollten. Außerdem ertönt ein akustisches Signal. Wenn Sie dies nicht tun, leuchtet dieses Symbol weiterhin.

 Das Gerät pausiert nicht von selbst, sondern nur, wenn Sie den Frittierkorb kurz aus dem Gerät nehmen. Es läuft weiter (sofern die eingestellte Zeit noch nicht abgelaufen ist), wenn Sie den Frittierkorb wieder in das Gerät schieben.









ANMERKUNGEN

- Für jede Einstellung, die Sie am Gerät vornehmen, ertönt ein Piepton.
- Sie können die eingestellte Temperatur oder Zeit jederzeit während des Gerätebetriebs anpassen.
- Überschüssiges Öl wird in der Auffangschale 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.
- Wenn Sie Speisen im Gerät nur aufwärmen wollen, können Sie es 10 Minuten lang auf 150 °C einstellen.

AUTOMATISCHE PROGRAMME

Das Gerät verfügt über 8 automatisch eingestellte Programme. Um eines dieser Programme einzustellen, drücken Sie die Menütaste, bis Sie das gewünschte Programm ausgewählt haben. Bei Bedarf können die Temperatur oder der Timer im gewählten Programm mit den nebenstehenden Tasten noch feinjustiert werden. 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.

							
Hähnchen	Steak	Fisch	Scampi	Pommes frites	Backen	Party-snack	Gemüse
23 min.	12 min.	10 min.	16 min.	23 min.	40 min.	7 min.	17 min.
200 °C	200 °C	195 °C	160 °C	200 °C	150 °C	200 °C	160 °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 den 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 Menge.
- Dünnere Pommes frites werden deshalb auch knuspriger als dickere Pommes frites.
- Geben Sie eine Backform oder Glasform in den 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 den 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 den gesamten Gitter bedecken. Die Luft muss immer gut durch das Gerät, durch den 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 den 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
Hähnchen-Nuggets, Fischstäbchen und andere Snacks	6-10 Min.	200°C
Hühnerfilet	15 Min.	200°C
Hühnerschnitzel, Tiefkühlware	12 Min.	180°C
Steak	8-12 Min.	180°C
Fisch	10-15 Min.	180°C
Champignons	3-4 Min.	180°C
Frühlingsrollen	8-13 Min.	200°C
Geflügel-Drumsticks	15-20 Min.	180°C
Hackbällchen	6 Min.	180°C
Hamburger	6-10 Min.	180°C
Satay	10 Min.	190°C
Scampi	6 Min.	180°C
Ei, hart gekocht	12 Min.	160°C
Ei, weich gekocht	6-7 Min.	160°C
Gemüse	15 Min.	200°C
Gemüse-Pommes frites - harte Gemüse	10-13 Min.	200°C
Gemüse-Pommes frites - weiche Gemüse	7 Min.	200°C
Äpfel	7 Min.	180°C
Banane	7 Min.	200°C
Blätterteighäppchen	10 Min.	180°C
Brötchen zum Aufbacken	7 Min.	200°C
Kuchen	20 Min.	165°C
Muffins	15-20 Min.	160°C

REINIGUNG UND WARTUNG

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel oder Reinigungsmittel aus Metall verwenden. Diese können das Gerät beschädigen.
- 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.
- Die Frittierpfanne und der Rost können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Reinigen Sie das Gerät im Inneren mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm.
- Reinigen Sie das Heizelement zur Entfernung von Lebensmittelresten mit einer Bürste.
- Trocknen Sie alles gründlich ab.

 Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker auf keinen Fall in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

 Keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

PROBLEME UND LÖSUNGEN

PROBLEME	LÖSUNGEN
Das Gerät funktioniert nicht.	<ul style="list-style-type: none">• Überprüfen Sie, ob das Gerät an eine funktionierende Steckdose angeschlossen ist.• Überprüfen Sie, ob der Korb vollständig in das Gerät eingesetzt wurde. Das Gerät wird erst dann funktionieren.• Stellen Sie die gewünschte Zeit bzw. Temperatur ein und drücken Sie auf die Start-/Pause-Taste.
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 Frittierergebnis.• 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 Frittierergebnisse die Zutaten mit Öl bestreichen.• Erhöhen Sie die Temperatur.

PROBLEME	LÖSUNGEN
<p>Während des Betriebs tritt Rauch aus dem Gerät aus.</p>	<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. • Es wird zu viel Öl verwendet. Verwenden Sie beim nächsten Mal etwas weniger. • Das Gerät wurde nicht ordnungsgemäß gereinigt und/oder es verbleibt zu viel Öl im Frittierkorb. Reinigen Sie das Gerät und den Frittierkorb nach jedem Gebrauch gründlich.

RICHTLINIEN



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.



Dieses Gerät entspricht allen europäischen Sicherheits-, Gesundheits- und Umweltschutzanforderungen.

Die EU-Erklärung für dieses Gerät kann jederzeit unter info@linea2000.be angefordert werden.

WARRANTY

Dear Customer,

Thank you for your confidence in DOMO. We do hope you enjoy your new purchase.

Before reaching you, all our products undergo a strict quality inspection. Should you still encounter problems with your appliance, then we are truly sorry and will do everything possible to resolve the situation quickly. Do not hesitate to contact our customer service.

Our staff will do all they can to help 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 device has a warranty period of 2 years from the date of purchase. During this warranty period, the distributor will assume responsibility for any defects that can be shown to be the result of material, construction or manufacturing errors. Such defects will be remedied by repair or replacement of the device. The 2-year warranty period will be suspended during the repair period and will continue after the repair has taken place for the remaining duration of the warranty period. The warranty will be honoured if proof of purchase clearly showing the date of purchase is provided. If your device becomes defective within the 2-year warranty period, please return it with your proof of purchase to the store you purchased it from or follow the procedure of the relevant webshop if you bought it online.

The warranty does not cover damage to the device, accessories or parts caused by:

- normal wear and tear from use;
- non-compliance with the instructions for use, maintenance and cleaning in the manual;
- incorrect connection, e.g. electrical voltage too high;
- incorrect, heavy-handed or abnormal use;
- repairs or alterations carried out by the consumer or unauthorised third parties;
- use of parts or accessories not recommended nor supplied by the distributor.

SAFETY INSTRUCTIONS

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

- Read all instructions carefully.
- 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 only suitable for use in domestic and similar environments, 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.

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. If present, first turn all the buttons to the 'off' position, then pull the plug out of the socket by grasping the plug itself. 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.
- For safety reasons, never use the appliance if the cord, plug, or appliance itself is damaged, or after a malfunction of the appliance. 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.
- 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



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

- Place the appliance on a flat, stable and heat-resistant surface.
- Do not place the appliance against a wall or other appliances. Always leave a free space of at least 30 cm around the appliance.
- Do not place anything on top of 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.
- 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.
- 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

All images and descriptions in this manual are purely indicative and may differ slightly from the actual device.

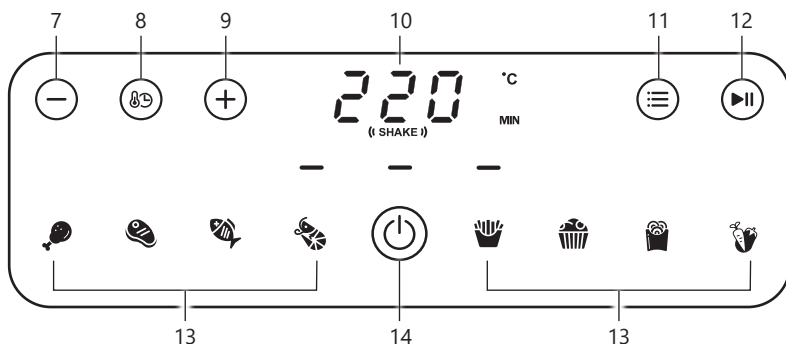
PARTS

1. Fryer grid
2. Frying pan
3. Handle
4. Control panel with display
5. Air inlet
6. Air outlet



CONTROL PANEL

7. Decrease setting
8. Temperature/Timer setting
9. Increase setting
10. Display
11. Menu button
12. Start/Pause button
13. Automatically set programs
14. On/Off button



BEFORE THE FIRST USE

- Remove all packaging materials and any promotional stickers.

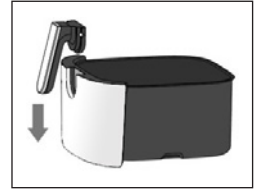
⚠ Caution: do not remove the rubber pads on the fryer grille. These are part of the device and hold the grille in place.

- Clean the fryer 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.

⚠ Never add any frying oil or fat in the frying pan.

HANDLE INSTALLATION

- Remove the frying pan from the appliance. Remove the paper label.
- Slide the attachment point on the handle downward until it clicks into place.
- Once locked the frying pan handle is locked into the handle, it should not come loose.




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 fryer. Push the grille into place so that it sits level on the bottom.
⚠ Do not place any oil or fat in the fryer.
3. Slide the frying pan with the empty grille inside the fryer.
⚠ 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 deep fryer from the device. Place the ingredients in the deep fryer with the roaster. 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 deep fryer here.
6. Put the deep fryer with the filled roaster 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 '°C' light up on the display, you can now set the desired temperature with the +/- buttons. The temperature can be set from 80 to 220°C. Each press of the button will increase/decrease the temperature by 5°C. You can also keep the button pressed to make the selection advance faster. You can see which temperature is selected on the display.
9. When you have set the desired temperature, press the temperature/timer setting again. 'MIN' will now light up to let you know you can set the timer. The timer can be set from 1 to 60 minutes. Each press of the +/- button will increase/decrease the time by 1 minute. You can also keep the button pressed to make the selection advance faster. You can see which timer is selected on the display.
10. Press the start/pause button to start. Three dashes then light up consecutively from left to right on the display. This indicates the motor is running. It continues while the appliance is on. The set timer and temperature appear alternately on the display.
⚠ You can pause the appliance if you want to add/remove ingredients during use or if you want to adjust the temperature or timer. Press the start/pause button. The dashes of the operating motor will flash on and off on the display to let you know the appliance is paused. If you want the appliance to continue cooking, press this button again.

11. 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.
NOTE: The appliance is equipped with a function that acts as a reminder to the shake food, see chapter "Shake food reminder".
12. Upon completion, "OFF" will appear on the display. The appliance fan will stay on for a short period and then switch off automatically. A beep will be heard to indicate that the appliance has switched off and preparation is complete. You can also turn the device off early by first pressing the start/pause button and then pressing the on/off button to turn the device off completely. The appliance fan stays on for a bit before it turns off.
13. Remove the deep fryer 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 deep fryer with heat-resistant tongs that do not scratch the non-stick coating of the deep fryer.

SHAKE FOOD REMINDER

The appliance is equipped with a function that reminds you to shake the food in the fryer during use to obtain an even frying result. Halfway through the frying process, the "SHAKE" symbol will light up on the display to remind you to shake or turn the food in the fryer. An audible signal will also sound. If you do nothing, the symbol will remain lit.

 The appliance does not pause automatically, it will only pause if you briefly remove the fryer from the appliance. It will continue working (if the timer is still running) once you slide the fryer back into the appliance.









COMMENTS

- An acoustic signal is emitted for each setting you set on the device.
- You can adjust the set temperature or time at any time while the unit is in operation.
- Excess grease 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.
- If you just want to warm something up in the device, you can set it to 150°C for 10 minutes.

AUTOMATIC PROGRAMS

The device has 8 automatically set programs. To set one of these, press the menu button until you have selected the desired program. If desired, you can adjust the temperature or timer slightly in the selected programme using the accompanying buttons. Press the start/pause button to activate this program. 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.

							
chicken	steak	fish	scampi	french fries	bake	party snack	vegetables
23 min.	12 min.	10 min.	16 min.	23 min.	40 min.	7 min.	17 min.
200 °C	200 °C	195 °C	160 °C	200 °C	150 °C	200 °C	160 °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 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 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 aluminum foil or trays in the grille of the fryer, but do 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 aluminum 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.
- The frying pan and the grille are dishwasher safe.
- 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.

 Do not immerse unit, cord, or plug in water or other liquid.

 Never use aggressive or abrasive cleaning agents.

PROBLEMS AND SOLUTIONS

PROBLEMS	SOLUTIONS
The appliance does not work.	<ul style="list-style-type: none"> • Check if the appliance is connected to a working power socket. • Check whether the basket is fully inserted into the appliance. If not, the appliance will not operate. • Set the desired timer or temperature and then press the start/pause button.
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. • Increase the temperature.
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. • You used too much oil when preparing the food. Next time, use a bit less oil. • The appliance was not cleaned properly and/or there is too much oil remaining in the fryer. Clean the appliance and fryer basket thoroughly after each use.

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.



This appliance conforms to all European requirements in the areas of safety, health, and environmental protection.

The EU declaration concerning this appliance can be requested at any time from info@linea2000.be

GARANTIA

Estimado cliente,

Muchas gracias por depositar su confianza en DOMO.

Esperamos que disfrute de su nueva compra.

Todos nuestros productos se someten a un estricto control de calidad antes de llegar a sus manos. Si, a pesar de todo, experimenta algún problema con su dispositivo, lo lamentamos sinceramente y estamos dispuestos a solucionarlo lo antes posible. No dude en ponerse en contacto con el servicio de atención al cliente de la tienda donde lo compró. Harán todo lo posible por ayudarle.

Esta unidad tiene un periodo de garantía de 2 años a partir de la fecha de compra. Durante este período de garantía, el distribuidor asumirá la responsabilidad de los defectos que se demuestre que tienen su origen en defectos de material, construcción o fabricación. Estos defectos se subsanarán mediante la reparación o sustitución del aparato. El período de garantía de 2 años se suspenderá durante el período de reparación y luego continuará durante el resto del período de garantía. La garantía se concede sobre la base del justificante de compra, donde figura claramente la fecha de adquisición. Si detecta que su aparato es defectuoso dentro del periodo de garantía de 2 años, puede llevarlo a la tienda donde lo compró junto con el justificante de compra, o seguir el procedimiento de la tienda web correspondiente si se trata de una compra en línea.

La garantía no cubre los daños al aparato, accesorios o piezas causados por:

- desgaste normal debido al uso;
- incumplimiento de las instrucciones de funcionamiento, mantenimiento y limpieza del manual;
- conexión incorrecta, por ejemplo, voltaje demasiado alto;
- uso incorrecto, abusivo o anormal;
- reparaciones o manipulaciones efectuadas por el consumidor o por terceros no autorizados;
- uso de piezas o accesorios no recomendados o suministrados por el distribuidor.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

- Lea detenidamente estas instrucciones.
- 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 equipo solo es apto para su uso en un entorno doméstico y en 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.

⚠️ 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. Si los hubiera, gire primero todos los botones a la posición de apagado y, después, desenchufe el equipo de la corriente eléctrica. 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.
- Para evitar riesgos, nunca use el equipo si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, si el aparato no funciona correctamente o si 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.
- 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



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

- Coloque el aparato sobre una superficie plana, estable y resistente al calor.
- No coloque el aparato contra una pared o contra otros aparatos. Deje al menos 30 cm de espacio alrededor del aparato.
- No coloque nada encima del 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.
- 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.
- 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

Todas las imágenes y descripciones de este manual son meramente indicativas y pueden diferir ligeramente del dispositivo real.

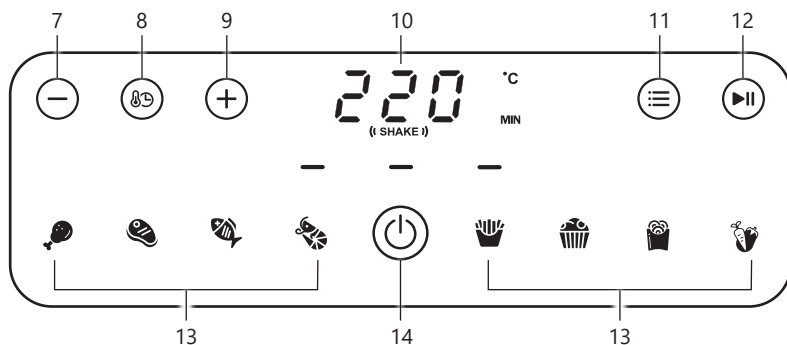
PIEZAS

1. Rejilla de fritura
2. Cubeta
3. Asa
4. Panel de control con pantalla
5. Abertura de la entrada de aire
6. Aberturas de la salida de aire



PANEL DE CONTROL

- Disminuir el ajuste
- Ajuste del temporizador de temperatura
- Aumentar el ajuste
- Pantalla
- Botón de menú
- Botón de inicio/pausa
- Programas ajustados automáticamente
- Botón de encendido/apagado



ANTES DEL PRIMER USO

- Retire todos los materiales de embalaje y, en su caso, los adhesivos promocionales.
- ⚠ Atención: no retire las gomas de la rejilla de fritura. Forman parte del dispositivo y sujetan la rejilla.
- 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.
- ⚠ Tenga en cuenta que no debe haber aceite o grasa en la cubeta.



MONTAJE DEL ASA

- Saque la cesta de freír del aparato. Retire la etiqueta de papel.
- Deslice hacia abajo el punto de fijación del asa hasta que encaje en su sitio.
- El asa de la cesta de freír debe encajar en su sitio y no debe aflojarse una vez encajada.



USO


- 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.
- 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 cesta con la rejilla vacía en la freidora.
 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 de temperatura para seleccionar la temperatura y el tiempo deseado. En la pantalla aparecerá «°C», ahora puede ajustar la temperatura deseada utilizando los botones +/- . La temperatura se puede ajustar entre 80 y 220 °C Cada vez que presiona el botón la temperatura subirá/bajará 5 °C. También puede mantener pulsado el botón para avanzar más rápidamente en el ajuste. En la pantalla puede ver qué temperatura se ha seleccionado.
9. Una vez que haya ajustado la temperatura deseada, pulse de nuevo el botón de ajuste del temporizador de temperatura. Ahora, «MIN» parpadea para indicar que se puede configurar el temporizador. El tiempo se puede ajustar entre 1 y 60 minutos. Cada vez que se presionan los botones +/- el temporizador subirá/bajará 1 minuto. También puede mantener pulsado el botón para avanzar más rápidamente en el ajuste. En la pantalla puede ver qué temporizador se ha seleccionado.
10. Pulse el botón de inicio/pausa para empezar. En la pantalla, 3 guiones se encenderán sucesivamente de izquierda a derecha para indicar que el motor está en funcionamiento. Esto permanecerá así mientras el aparato esté encendido. El temporizador y la temperatura ajustados aparecen alternativamente en la pantalla.
 Puede poner en pausa el aparato si aún desea añadir/retirar ingredientes durante su uso o si aún desea ajustar la temperatura o el temporizador. Pulse el botón de inicio/pausa. Las rayitas del motor en funcionamiento parpadearán en la pantalla para indicar que el aparato se ha pausado. Si luego desea que el aparato siga funcionando, pulse de nuevo este botón.
11. 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.
OBSERVACIÓN El aparato está equipado con una función de recordatorio de batido de alimentos, véase el capítulo 'Función de recordatorio de batido de alimentos'.
12. Una vez finalizado, aparece "OFF" en la pantalla. A continuación, el aparato seguirá ventilando un rato y se apagará automáticamente. Suena un pitido para indicar que el aparato está apagado y que la preparación está lista. También puede apagar el aparato de forma anticipada pulsando el botón de inicio/pausa y, a continuación, pulsar el botón de encendido/apagado para apagarlo por completo. En este caso también, el aparato seguirá ventilando un rato y se apagará por completo a continuación.
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 DE RECORDATORIO DE BATIDO DE ALIMENTOS

El aparato está equipado con una función que le recuerda durante su uso que debe agitar brevemente los alimentos en la freidora para conseguir un resultado de fritura uniforme y homogéneo. A mitad del proceso de fritura, el símbolo "SHAKE" se iluminará en la pantalla para

indicar que debe agitar o voltear brevemente los alimentos en la freidora. También sonará una señal acústica. Si no lo hace, este símbolo permanecerá resaltado.

 El aparato no se pausa por sí solo, sólo se pausará si retira la cesta de freír del aparato durante un rato. El aparato seguirá funcionando (si todavía no ha transcurrido el tiempo establecido) cuando vuelva a introducir la cesta de freír en el aparato.

OBSERVACIONES

- Por cada ajuste que haga en el aparato sonará un pitido.
- Puede ajustar la temperatura o la hora fijada en cualquier momento mientras el aparato esté en funcionamiento.
- El exceso de grasa se recoge en la cesta de freír.
- 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.
- Si solo quiere calentar algo en el aparato, puede ponerlo a 150 °C durante 10 minutos.

PROGRAMAS AUTOMÁTICOS

El aparato dispone de 8 programas ajustados automáticamente. Para ajustar uno de estos programas, pulse el botón de menú hasta que haya seleccionado el programa deseado. Si así se desea, es posible ajustar un poco más la temperatura o el temporizador en el programa seleccionado utilizando los botones correspondientes. 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.

							
pollo	bistec	pescado	gambas	patatas fritas	pastel	aperitivos	verduras
23 min.	12 min.	10 min.	16 min.	23 min.	40 min.	7 min.	17 min.
200 °C	200 °C	195 °C	160 °C	200 °C	150 °C	200 °C	160 °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. Atención: asegúrese de no presionar el botón de liberación de la rejilla durante la agitación.

- Puede agregar una cucharada de aceite para obtener un resultado más crujiente, por ejemplo, de aceite de oliva, aceite de girasol o aceite de cacahuete. Mezcle bien este aceite con las patatas sin cocinar, antes de introducir las patatas en la 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.

- La freidora y la rejilla también se pueden lavar en el lavavajillas.
- Limpie el interior del aparato con agua tibia y un estropajo suave.
- Limpie el elemento calentador con un cepillo para eliminar los restos de comida.
- Seque bien todos los componentes.

 Nunca sumerja el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua o en cualquier otro líquido.

 Nunca use productos de limpieza abrasivos o agresivos.

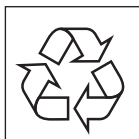
PROBLEMAS Y SOLUCIONES

PROBLEMAS	SOLUCIONES
El aparato no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> • Comprueba que el aparato está conectado a una toma de corriente que funciona. • Compruebe que la cesta esté completamente introducida en el aparato. Sólo entonces funcionará el dispositivo. • Ajuste el tiempo y la temperatura deseados y pulse el botón de encendido/apagado.
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. • Aumenta la temperatura.
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. • Está utilizando demasiado aceite en su preparación. Eche un poco menos la próxima vez. • El aparato no se ha limpiado correctamente y/o se ha dejado demasiado aceite en la freidora. Limpie bien el aparato y la cesta de freír después de cada uso.

DIRECTRICES



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.



Este aparato cumple todos los requisitos europeos de seguridad, salud y protección del medio ambiente.

Puede solicitar la declaración UE de este dispositivo a info@linea2000.be en todo momento.

GARANZIA

Gentile cliente,

grazie di cuore per la fiducia accordata a DOMO.

Ci auguriamo che il tuo nuovo acquisto sarà di tuo gradimento.

Tutti i nostri prodotti sono sottoposti a un rigoroso controllo di qualità prima di arrivare a casa tua. Tuttavia, se si dovessero verificare problemi con l'apparecchio, ce ne rammarichiamo vivamente e provvederemo a risolverli il prima possibile.

Non esitare a contattare il servizio clienti del negozio di acquisto. Faranno tutto il possibile per assisterti!

Questo apparecchio è coperto da una garanzia di 2 anni a partire dalla data di acquisto. Durante questo periodo di garanzia, il distributore si assume la responsabilità per i difetti dimostrabilmente riconducibili al materiale, alla costruzione o alla fabbricazione. Questi difetti saranno eliminati mediante riparazione o sostituzione dell'apparecchio. Il periodo di garanzia di 2 anni verrà sospeso durante la riparazione e riprenderà successivamente per la durata residua della garanzia. La garanzia viene concessa sulla base della ricevuta sulla quale è chiaramente indicata la data di acquisto. Qualora l'apparecchio risulti difettoso durante il periodo di garanzia di 2 anni, è possibile portarlo presso il negozio di acquisto insieme alla relativa ricevuta o seguire la procedura del negozio online responsabile se è stato acquistato online.

La garanzia non copre i danni all'apparecchio, agli accessori o alle parti causati da:

- normale usura dovuta all'uso;
- inosservanza delle istruzioni per l'uso, la manutenzione e la pulizia riportate nel manuale;
- collegamento errato, ad esempio tensione elettrica eccessiva;
- uso scorretto, sconsiderato o anomalo;
- riparazioni o modifiche effettuate dal consumatore o da terzi non autorizzati;
- uso di parti o accessori non raccomandati o forniti dal distributore.

INDICAZIONI DI SICUREZZA

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

- 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. Assicurarsi che i bambini non giochino con gli imballaggi.
- Questo apparecchio è soltanto adatto all'utilizzo in un ambiente domestico e in ambienti simili come:
 - 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.

⚠ 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. Se presenti, ruotare prima tutti i pulsanti nella posizione 'off' e staccare poi la spina dalla presa, facendo forza sulla spina. 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.
- Per evitare pericolo, non utilizzare mai l'apparecchio quando il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, dopo un errore di funzionamento o quando l'apparecchio 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.
- 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



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

- Collocare l'apparecchio su una superficie piana, stabile e resistente al calore.
- Non posizionare l'apparecchio contro un muro o un altro apparecchio. Lasciare almeno 30 cm di spazio libero attorno all'apparecchio.
- Non posare nulla sull'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.

- 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.
- 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

Tutte le immagini e le descrizioni presenti nel manuale sono puramente indicative e possono differire leggermente dall'apparecchio effettivo.

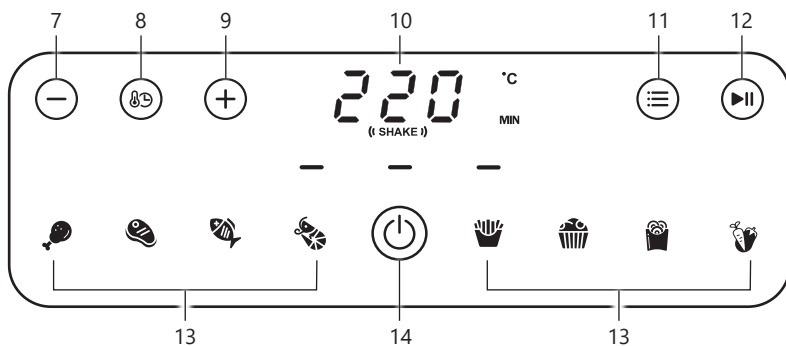
COMPONENTI

1. Griglia di frittura
2. Recipiente di frittura
3. Manico
4. Pannello di controllo con display
5. Apertura per presa d'aria
6. Aperture di uscita dell'aria



PANNELLO DI CONTROLLO

7. Impostazione di diminuzione
8. Impostazione del timer della temperatura
9. Impostazione di aumento
10. Display
11. Tasto menu
12. Tasto di avvio/pausa
13. Programmi predefiniti
14. Pulsante on/off



PRIMA DELL'USO

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio ed eventuali adesivi promozionali.
- ⚠ Attenzione: non rimuovere i gommini della griglia di frittura. Costituiscono parte dell'apparecchio e mantengono la griglia in posizione.
- 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.
- ⚠ Non riempire il recipiente di frittura con olio o grasso per frittura.



MONTAGGIO DELL'IMPUGNATURA

- Estrarre il cestello di frittura dall'apparecchio. Rimuovere l'etichetta di carta.
- Far scorrere verso il basso il punto di attacco sull'impugnatura finché non scatta in posizione.
- L'impugnatura del cestello di frittura deve scattare in posizione e non deve allentarsi una volta bloccato.



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.
 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. Reinscrivere 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. Sul display si accende la spia "°C", ora è possibile impostare la temperatura desiderata utilizzando i tasti +/- . Può essere compresa tra 80 °C e 220 °C. Ogni pressione del tasto aumenta/diminuisce la temperatura di 5°C. È anche possibile tenere premuto il pulsante per far avanzare l'impostazione più velocemente. Sul display è visualizzata la temperatura selezionata.
9. Una volta impostata la temperatura desiderata, premere nuovamente l'impostazione del timer e della temperatura. A questo punto "MIN" si accende per indicare che è possibile impostare il timer. Il tempo va da un minimo di 1 a un massimo di 60 minuti. A ogni pressione dei pulsanti, il timer aumenta/diminuisce di 1 minuto. È anche possibile tenere premuto il pulsante per far avanzare l'impostazione più velocemente. Sul display è visualizzato il timer selezionato.
10. Premere il pulsante tasto di avvio/pausa per avviare. Sul display si accendono 3 trattini in successione da sinistra a destra per indicare che il motore è in funzione. Questo rimarrà tale finché l'apparecchio rimane acceso. Il timer e la temperatura impostati compaiono a turno sul display.
 È possibile mettere in pausa l'apparecchio se si desidera ancora aggiungere/rimuovere ingredienti durante l'uso o se si desidera ancora regolare la temperatura o il timer. Premere il tasto di avvio/pausa. I trattini del motore in funzione lampeggiano sul display per indicare che l'apparecchio è in pausa. In seguito, se si desidera che l'apparecchio continui a funzionare, premere nuovamente questo tasto.
11. 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.
NOTA: L'apparecchio è dotato di una funzione di promemoria per scuotere il contenuto, vedere la sezione "Funzione di promemoria per scuotere il contenuto".
12. Al termine, sul display appare "OFF". L'apparecchio continua a ventilare per un po' e poi si spegne automaticamente. Un segnale acustico indica che l'apparecchio è spento e che la preparazione è completata. È anche possibile disattivare l'apparecchio prima premendo il tasto di avvio/pausa, poi quello di accensione/spegnimento per spegnerlo completamente. Anche in questo caso, l'apparecchio continuerà a ventilare per un po' prima di spegnersi completamente.
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 PROMEMORIA PER SCUOTERE GLI ALIMENTI

L'apparecchio è dotato di una funzione che ricorda, durante l'uso, di scuotere brevemente il contenuto nel recipiente di frittura per ottenere un risultato di frittura uniforme e omogeneo. A metà del processo di frittura, il simbolo "SHAKE" si accende sul display per indicare che è necessario scuotere o girare brevemente il contenuto nella friggitrice. Viene emesso anche un segnale acustico. Se non si agisce, il simbolo rimarrà evidenziato.

⚠ L'apparecchio non si mette in pausa da solo; solo se si rimuove il recipiente di frittura dalla friggitrice per un po' di tempo si mette in pausa. L'apparecchio ripartire (se il tempo impostato non è scaduto) quando si inserisce nuovamente il recipiente di frittura.









NOTE

- Ogni volta che si esegue un'impostazione sull'apparecchio si udirà un segnale acustico.
- Mentre l'apparecchio è in funzione, è possibile modificare la temperatura impostata in qualsiasi momento.
- Il grasso 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.
- Se si utilizza l'apparecchio solo per riscaldare, è possibile impostare la temperatura su 150 °C per 10 minuti.

PROGRAMMI PREDEFINITI

L'apparecchio dispone di 8 programmi predefiniti. Per eseguire una delle impostazioni, premere il tasto menu fino a selezionare il programma desiderato. Se si desidera, è possibile regolare ulteriormente la temperatura o il timer del programma selezionato con i pulsanti corrispondenti. 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.

							
pollo	bistecca	pesce	scampi	patate fritte	dolci	snack	verdure
23 min.	12 min.	10 min.	16 min.	23 min.	40 min.	7 min.	17 min.
200 °C	200 °C	195 °C	160 °C	200 °C	150 °C	200 °C	160 °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 cucchiaino 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
Involtni 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 scolgarlo 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.
- È possibile lavare il recipiente di frittura e la griglia anche in lavastoviglie.
- 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.

 Non immergere mai l'apparecchio, il cavo o la spina in acqua o in altri liquidi.

 Non utilizzare mai detersivi abrasivi o aggressivi.

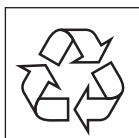
PROBLEMI E SOLUZIONI

PROBLEMI	SOLUZIONI
L'apparecchio non funziona.	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare che l'apparecchio sia collegato a una presa funzionante. • Controllare che il cestello sia completamente inserito nell'apparecchio. Solo allora l'apparecchio funzionerà. • Impostare il timer o la temperatura desiderata e premere il tasto di avvio/pausa.
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. • Aumentare la temperatura.
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. • Si sta usando troppo olio nella preparazione. La prossima volta usarne un po' meno. • L'apparecchio non è stato pulito correttamente e/o è stato lasciato troppo olio nel recipiente di frittura. Pulire accuratamente l'apparecchio e il recipiente di frittura dopo ogni utilizzo.

LINEE GUIDA



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.



Questo apparecchio è conforme ai requisiti europei riguardante la sicurezza, la salute e la protezione dell'ambiente.

La dichiarazione EU di questo apparecchio può essere richiesta in ogni momento a info@linea2000.be

Draží zákazníci,

Děkujeme za vaši důvěru ve značku DOMO.
Doufáme, že se vám nový spotřebič bude líbit.

Všechny naše produkty jsou před prodejem podrobeny přísné kontrole kvality. Pokud i přesto narazíte na nedostatky nebo problémy u vašeho zakoupeného přístroje, tak věřte, že nás to mrzí. V takovém případě kontaktujte zákaznický a pozáruční servis. Náš personál vám rád pomůže!



(+420) 379 422 550



servis@domo-elektro.cz

Pondělí-Pátek: 8:00-16:00

Reklamací lze také uplatnit v servisním středisku na adrese:

DOMO-elektro s.r.o.

Na Kobyle 783

345 06 Kdyně

Česká republika

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

Na zakoupený spotřebič se vztahuje zákonná záruka v trvání 2 let, která se řídí příslušnými obecně závaznými předpisy dle občanského zákoníku. Během této doby je výrobce odpovědný za poruchy, které vznikly jako přímý důsledek výrobní vady/konstrukce výrobku. Záruční doba počíná běžet od převzetí věci kupujícími.

Prodávající odpovídá kupujícímu, že zboží při převzetí nemá žádné vady a kupující převzal zboží:

- zboží má takové vlastnosti, které výrobce popisuje v návodu nebo na obalu
- se zboží hodí k účelu, ke kterému výrobce uvádí
- zboží odpovídá jakostí nebo provedením smluvenému vzorku nebo předloze, byla-li jakost nebo provedení určeno podle smluveného vzorku nebo předlohy
- zboží vyhovuje požadavkům právních předpisů.

Záruka se nevztahuje:

- na mechanické poškození
- při nesprávném používání v rozporu s návodem
- na části, které podléhají běžnému opotřebení (filtry, sáčky, kartáče, baterie ... atd.).

U částí podléhající opotřebení se vše řídí dle její doby životnosti (např. snižování kapacity u baterií není vadou, ale běžnou vlastností).

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

Projeví-li se vada v průběhu 12 měsíců od převzetí, má se za to, že zboží bylo vadné již při převzetí.

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

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Při používání jakéhokoli el. spotřebiče dbejte zvýšené opatrnosti a dodržujte určitá bezpečnostní pravidla. Za rizika při nesprávném používání nebo nedodržování bezpečnostních zásad je odpovědný uživatel. Výrobce, dovozce ani prodejce nenesou odpovědnost za takto vzniklá rizika špatné manipulace.

- 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.
- Tento spotřebič je vhodný pouze pro použití v domácnostech a v podobných prostředích, jako jsou:
 - kuchyně 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.

⚠ UPOZORNĚNÍ – ELEKTRICKÁ

- Tento přístroj nesmí být používán s žádnou externí součástí (např. časovač ...) ani jiným neoriginálním příslušenstvím ani ovládaním.
- Pokud přístroj nepoužíváte, nebo se jej chystáte rozebírat či měnit součásti, tak ho odpojte od el. napětí. Pokud je jimi přístroj vybaven, tak nejdříve vypněte všechna tlačítka do polohy „OFF“ a až potom vytáhněte zástrčku ze zásuvky. 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 zapojujte 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.
- Abyste předešli případnému nebezpečí, tak nikdy nepoužívejte spotřebič, pokud je poškozen napájecí kabel/zástrčka, nebo je-li spotřebič viditelně poškozen a nepracuje správně, nebo pokud vám spadl. V takovém případě předejte přístroj do nejbližšího odborného servisu ke kontrole a opravě. Nepokoušejte se ho opravovat sami doma.

⚠ UPOZORNĚNÍ – UMÍSTĚNÍ A INSTALACE

- Nikdy neumist'ujte přístroj do blízkosti hořlavých ani vznětlivých materiálů.
- Nepoužívejte přístroj venku.
- Přístroj vždy používejte pouze na stabilním, suchém a rovném místě.
- Nikdy neumist'ujte 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.
- 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: Přístroj se během používání může zahřát. Zajistěte, aby se přívodní 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.

- Přístroj neumistujte do blízkosti stěn ani jiných spotřebičů. Okolo spotřebiče musí být alespoň 30 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.
- Přístroje 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.

Veškeré nákresy a jejich popisky jsou jen informativní a mohou se mírně lišit od skutečnosti.

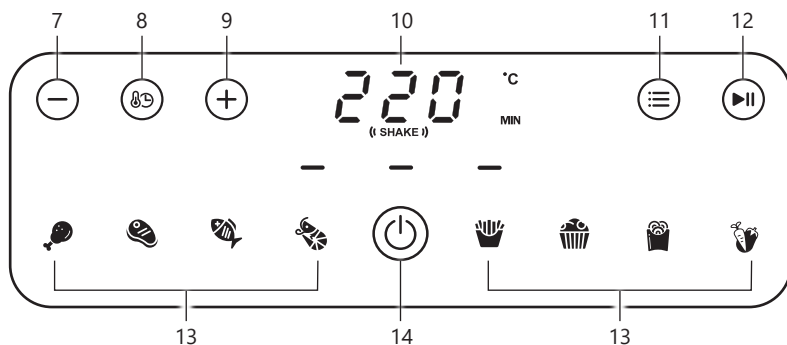
ČÁSTI

1. Fritovací mřížka
2. Fritovací nádoba
3. Rukojeť
4. Ovládací panel s displejem
5. Otvor pro přívod vzduchu
6. Otvory pro odvod vzduchu



OVLÁDACÍ PANEĽ

7. Snížit nastavení
8. Nastavení teploty a času
9. Zvýšit nastavení
10. Displej
11. Tlačítko MENU – výběr
12. Tlačítko Start/Pauza
13. Automaticky přednastavené programy
14. Hlavní on/off spínač



PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Před použitím odstraňte z přístroje veškeré obalové materiály a reklamní samolepky.
- ⚠ Z fritovacího podtácku nesundávejte boční gumičky. Ty jsou součástí dílu a drží podtáček správně na místě.
- 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.
- ⚠ Do nádoby nevkládejte ani nelijte žádný tuk.

MONTÁŽ RUKOJETI

- Vytáhněte fritovací koš ze spotřebiče. Odstraňte papírový štítek.
- Posuňte upevňovací bod na rukojeti dolů, dokud nezapadne na své místo.
- Rukojeť košíku na smažení by měla zapadnout na své místo a neměla by se po zajištění uvolnit.



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 usaďte ho na dno do roviny.
⚠ Do nádoby nikdy nelijte olej ani tuk.
3. Fritovací nádobu i s talířem zasuňte do těla fritézy.
⚠ 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 nepřeplovali a nehrozilo, že se suroviny budou dotýkat topného tělesa. Dbejte pomocné rysky 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 rozsvítí „°C“, nyní můžete nastavit požadovanou teplotu pomocí tlačítek +/- . Rozmezí teploty je nastavitelné od 80 °C do 220 °C. Každé stisknutí tlačítka zvýší/sníží teplotu o 5°C. Tlačítko můžete držet stisknuté a tím bude volba hodnot mnohem rychlejší. Aktuálně nastavená teplota je zobrazena na displeji.
9. Jakmile nastavíte požadovanou teplotu, stiskněte znovu nastavení časovače a teploty. Když se rozsvítí „MIN“, znamená to, že můžete nastavit časovač. Nastavit můžete od 1 minuty do 60 minut. Každé stisknutí tlačítek +/- zvýší/sníží čas o 1 minutu. Tlačítko můžete držet stisknuté a tím bude volba hodnot mnohem rychlejší. Aktuálně nastavený čas je vždy zobrazen na displeji.
10. Po nastavení stačí potvrdit tlačítko Start/Pauza a objeví se točící symbol. Na displeji se postupně zleva doprava rozsvítí 3 čárky, které indikují, že motor běží. To platí, dokud je zařízení zapnuté.
⚠ Nastavení teploty a aktuálního času se zobrazuje na displeji střídavě.
Spotřebič můžete během programu pozastavit, pokud chcete přidat/ubrat ingredience nebo pokud potřebujete upravit teplotu nebo čas. Stiskněte tlačítko start/pauza. V případě pauzy budou na displeji blikat pomlčky, aby indikovaly, že je spotřebič pozastaven. Pokud chcete, aby spotřebič pokračoval, stiskněte tlačítko znovu.
11. 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).
POZNÁMKA: Spotřebič je vybaven funkcí - připomenutí protřesení potravin, viz část „Funkce připomenutí protřesení potravin“.
12. Po dokončení se na displeji zobrazí „OFF“. Spotřebič ještě chvilku větrá a poté se automaticky vypne. Ozve se pípnutí, které znamená, že je spotřebič vypnutý a příprava je dokončena. Zařízení můžete také vypnout dříve stisknutím tlačítka start/pauza a následným stisknutím

tlačítka on/off pro úplné vypnutí zařízení. I poté bude přístroj chvíli pokračovat ve větrání, než se úplně vypne.

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 PŘIPOMENUTÍ PROTŘESENÍ POTRAVIN

Spotřebič je vybaven funkcí, která vám během používání připomene, abyste potraviny ve fritéze krátce protřáslí nebo otočili, tím dosáhnete rovnoměrného propečení. V polovině procesu smažení se na displeji rozsvítí symbol „SHAKE“, což znamená, že byste měli potraviny ve fritéze krátce protřást nebo otočit. Ozve se také pípnutí. Pokud tak neuděláte, symbol na displeji zůstane svítit.

 Spotřebič se sám nevypne, pouze když fritovací nádobu vyjmete z přístroje, pozastaví se. Po zasunutí nádoby zpět do spotřebiče se obnoví provoz (pokud nastavený čas již neuplynul).

POZNÁMKY:

- Při každém nastavení, které provedete, se ozve krátký zvukový signál.
- Nastavenou teplotu nebo čas můžete kdykoli upravit, i když je jednotka v provozu.
- Přebytný tuk se shromažďuje ve fritéze.
- 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 předehřívát. Pokud pracujete se zmrzlým polotovarem, tak doporučujeme do času přípravy připočítat (přidat) 3 minuty navíc.
- Pokud ve fritéze chcete jen něco přihřát, tak je ideální nastavit 150°C a nechat maximálně 10 minut.

AUTOMATICKÉ PROGRAMY

Zařízení má 8 automaticky přednastavených programů. Stiskem funkčního tlačítka MENU-výběr si můžete vybrat jeden z přednastavených programů. V případě potřeby můžete pomocí příslušných tlačítek upravit teplotu nebo čas zvoleného programu. 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.

							
kuřecí	steak	ryby	krevety	hranolky	koláč	party snack	zelenina
23 min.	12 min.	10 min.	16 min.	23 min.	40 min.	7 min.	17 min.
200 °C	200 °C	195 °C	160 °C	200 °C	150 °C	200 °C	160 °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 nezmačkali 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. 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 mastné pokrmy, je možné, že se objeví lehký dým. To však neznamená nic špatného a neovlivní to průběh ani výsledek fritování. Kouřit z fritézy se může také v případě, pokud v přístroji zůstal starý omastek či nečistoty.
- V tomto přístroji můžete připravovat i pokrmy určené pro přípravu v troubě
- 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 rozehrívání potravin – nastavte teplotu 150 °C a nechte rozehrávat 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, přilepí 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 vždy 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 (houbičku), která by mohlo poškodit nepřilnavý povrch.
- Fritézu a gril lze mýt v myčce na nádobí.
- Vnitřní prostory přístroje myjte pouze měkkým vlhkým hadříkem / houbičkou.
- Topné těleso je potřeba čistit kartáčkem, tak aby se z něj odstranily všechny nečistoty.
- Všechny části po umytí ještě pořádně osušte.

 Nikdy neponořujte spotřebič ani přívodní kabel se zástrčkou do vody.

 Nikdy nepoužívejte drsná čisticí prostředky.

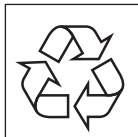
PROBLÉMY A ŘEŠENÍ

PROBLÉMY	ŘEŠENÍ
Přístroj nefunguje.	<ul style="list-style-type: none">• Zkontrolujte, zda je spotřebič připojen k funkční zásuvce.• Zkontrolujte, zda je koš umístěn zcela ve spotřebiči. Teprve poté bude zařízení fungovat.• Nastavte požadovaný časovač nebo teplotu a stiskněte tlačítko start/pauza.
Potraviny ve fritéze nejsou dovařené.	<ul style="list-style-type: none">• Do fritézy vložte méně surovin. Méně potravin umožní rovnoměrnější výsledky propečení.• Přidejte čas nebo teplotu.
Potraviny ve fritéze se nepropekly rovnoměrně.	<ul style="list-style-type: none">• Potraviny ve fritéze pravidelně protřásejte nebo obračejte.
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.• Přidejte teplotu.
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.• Při přípravě používáte příliš mnoho oleje. Příště použijte o něco méně.• Spotřebič nebyl řádně vyčištěn, nebo ve fritéze zůstalo příliš mnoho oleje. Po každém použití spotřebič důkladně vyčistěte.

SMĚRNICE



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. Dodržáním 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.



Tento spotřebič vyhovuje všem evropským požadavkům na bezpečnost, zdraví a ochranu životního prostředí.

Evropské prohlášení je uloženo u výrobce v Belgii a je možné si ho vždy vyžádat na adrese info@linea2000.be

ZÁRUKA

Drahí zákazníci,

Ďakujeme za vašu dôveru v značku DOMO.
Dúfame, že sa vám nový spotrebič bude páčiť.

Všetky naše produkty sú pred predajom podrobené prísnej kontrole kvality. Pokiaľ aj napriek tomu narazíte na nedostatky alebo problémy u vášho zakúpeného prístroja, tak verte, že nás to mrzí. V takom prípade kontaktujte zákaznícky a pozáručný servis.

Náš personál vám rád pomôže!



(+420) 379 422 550



servis@domo-elektro.cz

Pondelok-Piatok: 8:00-16:00

Reklamáciu je možné tiež uplatniť v servisnom stredisku na adrese:

DOMO-elektro s.r.o.

Na Kobyle 783

345 06 Kdyně

Česká republika

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

Na zakúpený spotrebič sa vzťahuje zákonná záruka v trvaní 2 rokov, ktorá sa riadi príslušnými všeobecne záväznými predpismi podľa Občianskeho zákonníka. Počas tejto doby je výrobca zodpovedný za poruchy, ktoré vznikli ako priamy dôsledok výrobnnej chyby/konštrukcie výrobku. Záručná doba začína plynúť od prevzatia veci kupujúcim.

Predávajúci zodpovedá kupujúcemu, že tovar pri prevzatí nemá žiadne vady a kupujúci prevzal tovar:

- tovar má také vlastnosti, ktoré výrobca popisuje v návode alebo na obale
- sa tovar hodí na účel, na ktorý výrobca uvádza
- tovar zodpovedá akosťou alebo prevedením dohodnutej vzorky alebo predlohe, ak bola akosť alebo prevedenie určené podľa dohodnutej vzorky alebo predlohy
- tovar vyhovuje požiadavkám právnych predpisov.

Záruka se nevzťahuje:

- na mechanické poškodenie
- pri nesprávnom používaní v rozpore s návodom
- na časti, ktoré podliehajú bežnému opotrebovaniu (filtre, vrecká, kefy, batérie ... atď.).

U časti podléhající opotřebení se vše řídí dle její doby životnosti (např. snižování kapacity u baterií není vadou, ale běžnou vlastností).

Záruka zaniká:

- pri použití spotrebiča inak, než v je uvedené v manuáli (nesprávnym postupom)
- pri vykonávaní opravy alebo zmeny na spotrebiči osobou inou ako poverenou naším servisom

Ak sa prejaví vada v priebehu 12 mesiacov od prevzatia, má sa za to, že tovar bol chybný už pri prevzatí.

Práva z vadného 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 obdržal od kupujúceho reklamovaný tovar.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Pri používaní jakéhokoli el. spotrebiče dbajte na zvýšenú opatrnosť a dodržujte určitá bezpečnostné pravidlá. Za riziká pri nesprávnom používaní alebo nedodržovaní bezpečnostných zásad je zodpovedný používateľ. Výrobca, dovozca ani predajca nenesie zodpovednosť za takto vzniknutá riziká zlej manipulácie.

- 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.
- Tento spotrebič je vhodný iba na použitie v domácnostiach av podobných prostrediach, ako sú:
 - 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.

⚠ 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. Pokiaľ je nimi prístroj vybavený, tak najskôr vypnite všetky tlačidlá do polohy „OFF“ a až potom vytiahnite zástrčku zo zásuvky. 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.
- Aby ste predišli prípadnému nebezpečenstvu, tak nikdy nepoužívajte spotrebič, pokiaľ je poškodený napájací kábel/ zástrčka, alebo ak je spotrebič viditeľne poškodený a nepracuje správne, alebo ak vám spadol. 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.
- 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 efektivitu 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 30 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. Buďte 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.

Všetky nákresy a ich popisky sú len informatívne a môžu sa mierne líšiť od skutočnosti.

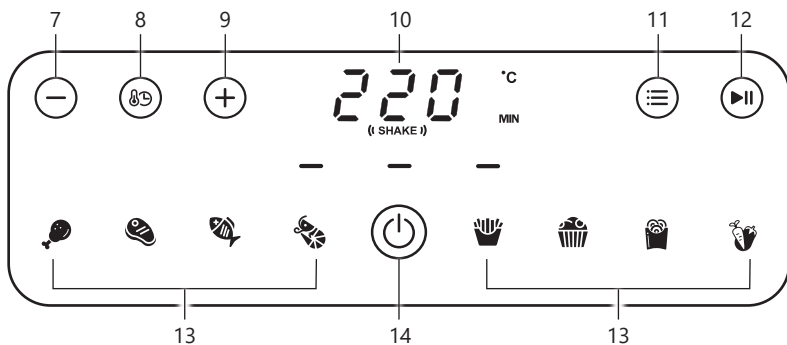
ČASTI

1. Fritovacie mriežka
2. Fritovacia nádoba
3. Rukoväť
4. Ovládací panel s displejom
5. Otvor pre prívod vzduchu
6. Otvory na odvod vzduchu



OVLÁDACÍ PANEL

7. Znížiť nastavenie
8. Nastavenie teploty a času
9. Zvýšiť nastavenie
10. Displej
11. Tlačidlo MENU – výber
12. Tlačidlo Štart/Pauza
13. Automaticky prednastavené programy
14. Hlavný on/off spínač



PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Pred použitím odstráňte z prístroja všetky obalové materiály a reklamné samolepky.
- ⚠ Z fritovacieho podtácku neodkladajte bočné gumičky. Tie sú súčasťou dielu a držia podtáckok správne na mieste.
- 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.
- ⚠ Do nádoby nevkladajte ani nelejte žiadny tuk.

MONTÁŽ RUKOVĚTE

- Vytiahnite fritovací kôš zo spotrebiča. Odstráňte papierový štítok.
- Posuňte upevňovací bod na rukoväti dole, kým nezapadne na svoje miesto.
- Rukoväť košíka na vyprážanie by mala zapadnúť na svoje miesto a nemala by sa po zaistení uvoľniť.



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 fritovacej nádobe správne umiestnený fritovací tanier. Tanier vložte do nádoby a usadte ho na dno do roviny. Do nádoby nikdy nelejte olej ani tuk.
⚠ Do nádoby nikdy nelejte olej ani tuk.
3. Fritovaciu nádobu aj s tanierom zasuňte do tela fritézy.
⚠ Nikdy nepoužívajte fritovaciu 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 vytiahnite fritovaciu nádobu a na vnútornej fritovacej 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 rozsvieti „°C“, teraz môžete nastaviť požadovanú teplotu pomocou tlačidiel +/- . Rozmedzie teploty je nastaviteľné od 80 °C do 220 °C. Každé stlačenie tlačidla zvýši/zníži teplotu o 5°C. Tlačidlo môžete držať stlačené a tým bude voľba hodnôt oveľa rýchlejšia. Aktuálne nastavená teplota je zobrazená na displeji.
9. Akonáhle nastavíte požadovanú teplotu, stlačte znovu nastavenie časovača a teploty. Keď sa rozsvieti „MIN“, znamená to, že môžete nastaviť časovač. Nastaviť môžete od 1 minúty do 60 minút. Každé stlačenie tlačidiel +/- zvýši/zníži čas o 1 minútu. Tlačidlo môžete držať stlačené a tým bude voľba hodnôt oveľa rýchlejšia. Aktuálne nastavený čas je vždy zobrazený na displeji.
10. Po nastavení stačí potvrdiť tlačidlo Štart/Pauza a objaví sa točiaci symbol. Na displeji sa postupne zľava doprava rozsvietia 3 čiarky, ktoré indikujú, že motor beží. To platí, kým je zariadenie zapnuté. Nastavenie teploty a aktuálneho času sa zobrazuje na displeji striedavo.
⚠ Spotrebič môžete počas programu pozastaviť, ak chcete pridať/ubrať ingrediencie alebo ak potrebujete upraviť teplotu alebo čas. Stlačte tlačidlo štart/pauza. V prípade pauzy budú na displeji blikať pomlčky, aby indikovali, že je spotrebič pozastavený. Ak chcete, aby spotrebič pokračoval, stlačte tlačidlo znova.
11. 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).
POZNÁMKA: Spotrebič je vybavený funkciou - pripomenutie pretrasenia potravín, vid' časť „Funkcia pripomenutie pretrasenia potravín“.
12. Po dokončení sa na displeji zobrazí „OFF“. Spotrebič ešte chvíľku vetrá a potom sa automaticky vypne. Ozve sa pípnutie, ktoré znamená, že je spotrebič vypnutý a príprava je dokončená. Zariadenie môžete tiež vypnúť skôr stlačením tlačidla štart/pauza a následným stlačením

tlačidla on/off pre úplné vypnutie zariadenia. Aj potom bude prístroj chvíľu pokračovať vo vetraní, než sa úplne vypne.

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 nepoškrabali nepríľnavý povrch.

FUNKCIA PRIPOMENUTIE PRETRASENIA POTRAVÍN

Spotrebič je vybavený funkciou, ktorá vám počas používania pripomenie, aby ste potraviny vo fritéze krátko pretriasli alebo otočili, tým dosiahnete rovnomerné prepečenie. V polovici procesu vyprážania sa na displeji rozsvieti symbol „SHAKE“, čo znamená, že by ste mali potraviny vo fritéze krátko pretriasť alebo otočiť. Ozve sa aj pípnutie. Pokiaľ tak neurobíte, symbol na displeji zostane svietiť.

⚠ Spotrebič sa sám nevypne, iba keď fritovacia nádobu vyberiete z prístroja, pozastaví sa. Po zasunutí nádoby späť do spotrebiča sa obnoví prevádzka (ak nastavený čas už neuplynul).

POZNÁMKY:

- Pri každom nastavení, ktoré urobíte, sa ozve krátky zvukový signál.
- Nastavenú teplotu alebo čas môžete kedykoľvek upraviť, aj keď je jednotka v prevádzke.
- Prebytočný tuk sa zhromažďuje vo fritéze.
- 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 kompletné vypnutie.
- Fritézu nie je potrebné nijako zvlášť predhrievať. Ak pracujete so zamrznutým polotovarom, tak odporúčame do času prípravy pripočítať (pridať) 3 minúty navyše.
- Pokiaľ vo fritéze chcete len niečo prihriať, tak je ideálny nastaviť 150 °C a nechať maximálne 10 minút.

AUTOMATICKÉ PROGRAMY

Zariadenie má 8 automaticky prednastavených programov. Stlačením funkčného Tlačidlo MENU – výber si môžete vybrať jeden z prednastavených programov. V prípade potreby môžete pomocou príslušných tlačidiel upraviť teplotu alebo čas zvoleného programu. 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.

							
kuracie	steak	ryby	krevety	hranolčky	koláč	snack	zelenina
23 min.	12 min.	10 min.	16 min.	23 min.	40 min.	7 min.	17 min.
200 °C	200 °C	195 °C	160 °C	200 °C	150 °C	200 °C	160 °C

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

DŮLEŽITÉ RADY PRE SPRÁVNE FRITOVANIE

- Doporučujeme každých 5 min fritované suroviny promiechať, jedine takto sa osmaží rovnomerne. To platí i pre veškeré potraviny, ktoré by sa mohli v košíku prekryvať. POZOR: buďte opatrní, aby ste pri protřásaní nezmačkali bezpečnostní tlačítko pro uvolnění košíku.
- Aby se dosáhlo křupavé a křehké struktury, můžete přidat lžíci oleje. Všechny suroviny promíchejte s olejem ještě před vložením do fritovací nádoby. Další přidání oleje se může provést průběžně postřikáním nebo politím přímo v košíku.
- Čerstvé nakrájené hranolky nechte cca 30 min ve vodě, aby se z nich omyl škrob. Před smažením je důkladně osušte.
- V přístroji nesmažte velmi mastné pokrmy. Nepoužívejte moc oleje.
- Pokud připravujete mastné pokrmy, je možné, že se objeví lehký dým. To však neznamená nic špatného a neovlivní to průběh ani výsledek fritování. Kouřit z fritézy se může také v případě, pokud v přístroji zůstal starý omastek či nečistoty.
- V tomto přístroji můžete připravovat i pokrmy určené pro přípravu v troubě
- 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 rozehrívání potravin – nastavte teplotu 150 °C a nechte rozehrávat 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 namäkkó	6-7 min.	160 °C
Zelenina	15 min.	200 °C
Zeleninové hranolčeky (tvrdé)	10-13 min.	200 °C
Zeleninové hranolčeky (mäkké)	7 min.	200 °C
Jablká	7 min.	180 °C
Banány	7 min.	200 °C
Lístkové cesto	10 min.	180 °C
Polotovar – 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 nepríľnavý povrch.
- Fritézu a gril je možné umývať v umývačke riadu.
- Vnútorne priestory prístroje umývajte iba mäkkou vlhkou handričkou / hubkou.
- Vykurovacie teleso je potrebné čistiť kefkou, tak aby sa z neho odstránili všetky nečistoty.
- Všetky časti po umytí ešte poriadne osušte.

 Nikdy neponárajte spotrebič ani prírodný kábel so zástrčkou do vody.

 Na utieranie nepoužívajte drsná čistiadla, aby ste nepoškriabali povrch prístroja.

PROBLÉMY A RIEŠENIA

PROBLÉMY	RIEŠENIA
Prístroj nefunguje.	<ul style="list-style-type: none"> • Skontrolujte, či je spotrebič pripojený k funkčnej zásuvke. • Skontrolujte, či je kôš umiestnený úplne v spotrebiči. Až potom bude zariadenie fungovať. • Nastavte požadovaný časovač alebo teplotu a stlačte tlačidlo štart/pauza..
Potraviny vo fritéze nie sú dovarené.	<ul style="list-style-type: none"> • Do fritézy vložte menej surovín. Menej potravín umožní rovnomernejšie výsledky prepečenia. • Pridajte čas alebo teplotu.
Potraviny vo fritéze sa neprepekli 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. • Pridajte teplotu.
Počas pečenia zo spotrebiča vychádza dym.	<ul style="list-style-type: none"> • Používate potraviny s príliš veľkým množstvom oleja alebo tuku. Používajte iba potraviny a ingrediencie, ktoré sú vhodné na prípravu v rúre alebo teplovzdušnej fritéze. • Pri príprave používate príliš veľa oleja. Nabudúce použite o niečo menej. • Spotrebič nebol riadne vyčistený, alebo vo fritéze zostalo príliš veľa oleja. Po každom použití spotrebič dôkladne vyčistite.

USMERNENIA



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.



Tento spotrebič vyhovuje všetkým európskym požiadavkám na bezpečnosť, zdravie a ochranu životného prostredia.

Európske vyhlásenie je uložené u výrobcu v Belgicku a je možné si ho vždy vyžiadať na adrese info@linea2000.be



WEBSHOP

NL

Op zoek naar extra accessoires of is er een onderdeel stuk?

BESTEL de originele DOMO-accessoires en -onderdelen via onze webshop.

FR

À la recherche d'accessoires supplémentaires ou une pièce est cassée ?

COMMANDEZ d'authentiques accessoires et pièces DOMO via notre webshop.

DE

Auf der Suche nach zusätzlichen Zubehörteilen oder ist ein Geräteteil defekt?

BESTELLEN SIE die DOMO Original-Zubehör und -Ersatzteile über unseren Webshop.

EN

Looking for extra accessories or you have a broken piece?

ORDER the original DOMO accessories and parts on our webshop.



Webshop

