

DOMO

A party at home!



DO545FR



NL	Handleiding	Friteuse
FR	Mode d'emploi	Friteuse
DE	Gebrauchsanleitung	Fritteuse
EN	Instruction booklet	Deep fryer
ES	Manual de instrucciones	Freidora
IT	Istruzioni per l'uso	Friggitrice
CZ	Návod k použití	Fritéza
SK	Návod na použitie	Fritéza

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	14
DE	Deutsch	24
EN	English	34
ES	Español	44
IT	Italiano	54
CZ	Čeština	64
SK	Slovenčina	74

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 terechtkomen. 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 verantwoording 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, nl. het frituren van voedsel.
- Laat een werkend toestel niet zonder toezicht achter. Draai de temperatuurregelaar naar de laagste positie (0) en trek de stekker uit het stopcontact alvorens de kamer te verlaten.
- 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 wordt erg heet tijdens het gebruik en blijft warm gedurende enige tijd na gebruik. Raak de hete oppervlakken of olie niet aan! Neem het toestel alleen vast aan de daarvoor bestemde handgrepen en grijpvlakken, om brandwonden te vermijden. Houd het elektrisch snoer weg van hete onderdelen en dek het toestel niet af.

- Dit toestel moet steeds op een vlak en stabiel oppervlak geplaatst worden, met de handvatten in positie, zodat de hete olie niet kan overlopen.

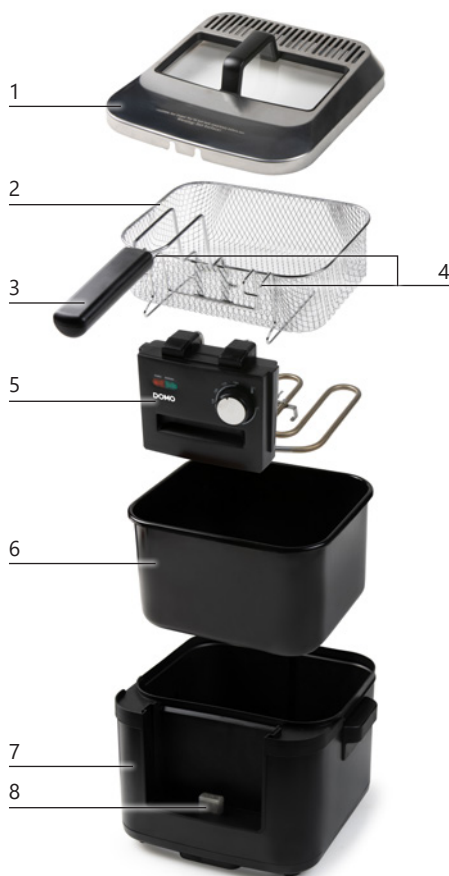
- **Verplaats het toestel nooit wanneer het in gebruik is of wanneer de olie nog heet is. Laat alles eerst afkoelen vooraleer het toestel te verplaatsen.**
- De hoeveelheid olie in de kuip moet steeds boven de minimaal aanduiding en onder de maximaal aanduiding komen. Gebruik het toestel nooit wanneer er geen, onvoldoende of te veel olie in de kuip is.
- Wij raden aan enkel frituurolie in dit toestel te gebruiken. Het gebruik van frituurvet is op eigen risico. Noch de fabrikant, noch de importeur, noch de leverancier kunnen verantwoordelijk gesteld worden voor verwondingen of schade opgelopen door het gebruik van verkeerde olie of frituurvet.
- Gebruik enkel de aansluiting en geïntegreerde temperatuurregelaar die bij het toestel meegeleverd worden.
- Er is een kort snoer voorzien, zodat het risico op struikelen over het snoer of erin verstrikt raken, verkleind wordt. Gebruik dit toestel niet met een verlengkabel!
- Hou het toestel uit de buurt van objecten die vuur kunnen vatten, zoals gordijnen, handdoeken, enz.
- Gebruik het toestel nooit als er nog water aanwezig is in de kuip of als sommige onderdelen nog nat zijn na het reinigen. Verwijder overtollig ijs voor het bakken van diepvriesproducten. Dit om het opspatten van hete olie te voorkomen. Voeg nooit water toe aan de olie!
- Tijdens het bakken kan er hete stoom door de ventilatieopening komen of kunnen er kleine spatten voorkomen. Houd handen en gezicht op een veilige afstand tijdens de bediening.
- Als er vuur zou ontstaan, doof dit dan nooit met water! Verwijder de stekker uit het stopcontact, sluit het deksel en doof de vlammen met een vochtige doek.
- De stekker moet uit het stopcontact getrokken worden wanneer het toestel niet in gebruik is, tijdens reiniging en onderhoud en bij het terugplaatsen van onderdelen. Laat het toestel afkoelen vooraleer onderdelen te monteren of demonteren en vooraleer het toestel te reinigen.
- Verwijder na gebruik altijd alle voedselresten uit de olie (kruiden of kleine stukjes). Na 7 tot 10 baksessies is het noodzakelijk om de olie te ververset.

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. Deksel met kijkvenster, handgreep en ventilatieopening
2. Frituurmandje
3. Handvat frituurmandje
4. Ruststeunen
5. Bedieningspaneel met verwarmingselement
6. Uitneembare oliekuip
7. Behuizing
8. Aansluiting bedieningspaneel
9. Rood stroomindicatielampje
10. Groen temperatuurindicatielampje
11. Temperatuurregelaar
12. Handvatten friteuse
13. Resetknop
14. Verwarmingselement



VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en eventuele promotionele stickers.
- Haal het deksel van de friteuse en haal alle onderdelen eruit.
- Reinig de friteuse en alle onderdelen vóór het eerste gebruik (zie "Reiniging en Onderhoud").
- Zet de friteuse op een horizontaal, warmtebestendig oppervlak.
- Maak het handvat vast aan het frituurmandje door de twee ijzeren uiteindes samen te knijpen, de twee pinnen in de 2 openingen en geleiders in het mandje te positioneren en de uiteindes los te laten.



- Vul de oliekuip met vloeibare frituurolie tot het oliepeil zich tussen de onderste "MIN"- en de bovenste "MAX"-niveau-aanduiding bevindt. Gebruik het toestel nooit wanneer er te weinig of te veel olie in de kuip is.

⚠ Controleer altijd op de verpakking van de olie of deze geschikt is om te frituren.



GEBRUIK

1. Plaats het mandje in de kuip.
2. Steek de stekker in het stopcontact. Het rode stroomindicatielampje gaat aan.
3. Zet het toestel aan door middel van de temperatuurregelaar.
4. Stel de gewenste temperatuur in. De olie zal opwarmen. Wanneer de gewenste temperatuur bereikt is, gaat het groene temperatuurindicatielampje aan. De friteuse is nu klaar voor gebruik. Als de temperatuur van de olie daalt, zal het temperatuurindicatielampje automatisch weer uit gaan en terug aan gaan wanneer de ingestelde temperatuur weer bereikt is.
5. Plaats het mandje met de ruststeunen op de rand van de friteuse en leg de te bakken voedingswaren in het mandje. Vul het frituurmandje slechts half voor betere bakresultaten. Plaats het mandje hierna voorzichtig terug in de olie. Je kan het deksel op de friteuse plaatsen tijdens het bakken om eventuele geurhinder tegen te gaan. Via het kijkvenster kan je het bakproces opvolgen.
⚠ Om de kwaliteit van de olie te bewaren, is het aangeraden het voedsel pas na het frituren te kruiden.
6. Voor een goed bakresultaat is het aangeraden om het voedsel elke 2 minuten wat op te schudden.
7. Haal het mandje na de baktijd voorzichtig uit de oliekuip en controleer of het voedsel voldoende gebakken is.
8. Laat het voedsel gedurende 10 à 12 seconden uitlekken.

NA HET GEBRUIK

1. Draai de temperatuurknop naar het minimum (0).
2. Verwijder de stekker uit het stopcontact.

3. Verwijder alle voedselresten uit de olie (kruimels of kleine stukjes). Gebruik hiervoor een hittebestendige schuimspaan of spatel.
 4. Plaats het mandje terug in de frituurpan.
 5. Sluit het deksel.
 6. Wacht tot de friteuse volledig is afgekoeld alvorens deze op te bergen.
- ⚠️ Indien de friteuse niet regelmatig gebruikt wordt, is het aan te raden om de olie in een container te gieten en deze afgesloten in de koelkast of een koele plaats te bewaren. Giet indien nodig de olie door een zeef om eventuele voedingsresten te verwijderen.

TIPS VOOR FRITUREN

OLIE

- Omdat olie redelijk snel zijn optimale kwaliteit verliest, is het aangewezen de olie regelmatig te verversen. Afhankelijk van de soort olie die je gebruikt, doe je dit na maximaal 10 bakbeurten.
- Vervang de olie zeker als deze begint te ruiken, donker kleurt, vreemd smaakt, dik wordt of begint te schuimen. Ververs alle olie in één keer; meng geen verse olie met oude.
- Sommige bereidingen zoals gepaneerde of sterk gekruide producten en vleesbereidingen, kunnen de olie sneller dan voorzien verouderen. Houd hier rekening mee.
- Een regelmatige olieversing zal het onderhoud van de kuip en van het mandje vergemakkelijken.
- Langdurige verwarming vermindert de kwaliteit van de olie. Schakel de friteuse na ieder gebruik onmiddellijk uit.

FRIETEN

- De zachte binnenkant en het krokante korstje van de Belgische friet is het resultaat van het zetmeel in de aardappelen. Kies daarom voor loskokende (bloemige) aardappelen. De beste frieten maak je immers met aardappelen die een hoog zetmeelgehalte hebben.
- Schil de aardappelen en snijd ze in gelijkvormige frieten.
 - ⚠️ Kies je voor dikke frieten? Spoel deze dan niet af. Het water spoelt het zetmeel dat aan je frieten hangt, immers weg. Het is net het zetmeel dat voor een knapperig resultaat zorgt. Kies je voor dunne frietjes? Dan spoel je de rauw gesneden frietjes beter wel zodat ze in het frietvet niet aan elkaar klitten. Dep ze wel eerst goed droog alvorens ze in de hete olie te leggen.
- Bak de frieten in twee keer. Laat ze tussendoor afkoelen tot kamertemperatuur in een schaal met keukenpapier, vooraleer ze voor een tweede keer te bakken:
 - Eerste bakbeurt: 140°C: 5 tot 10 minuten (al naargelang de hoeveelheid en dikte)
 - Tweede bakbeurt: 170-180°C: 2 tot 5 minuten (tot ze goudbruin zien)
- ⚠️ Bak zeker niet al je frieten in een keer, maar bak liever meerdere keren kleinere porties zodat het frituurvet mooi op temperatuur blijft. Zo hebben de frieten ook voldoende ruimte om langs alle kanten mooi krokant te worden.
- Laat goed uitlekken alvorens op te dienen.

DIEPVRIESPRODUCTEN

- Diepvriesproducten koelen de olie sterk af. Gebruik daarom geen al te grote porties.
- Schud de te bakken voedingswaren boven de gootsteen om overtollig ijs te verwijderen.

- Stel de temperatuurkeuzeknop in op de aanbevolen temperatuur die op de verpakking vermeld wordt. Dompel het mandje langzaam in de olie om sterk opborrelen te vermijden.

REINIGING EN ONDERHOUD

1. Trek altijd eerst de stekker uit het stopcontact en wacht tot de olie volledig is afgekoeld voordat je met het reinigen begint.
2. Neem het bedieningspaneel met verwarmingselement voorzigtig uit het toestel en zet deze op een vel keukenpapier.
3. Haal vervolgens de oliekuip uit het toestel en giet de olie voorzichtig in een afsluitbare container.
⚠ Breng de afvalolie naar een lokaal inzamelpunt of recyclingepark.
4. Maak de binnenkant van de oliekuip schoon met keukenpapier. Gebruik voor de buitenkant van het toestel een vochtige doek.
5. De oliekuip, het deksel en het mandje mogen in warm zeepwater gewassen worden. Droog de onderdelen goed af. De behuizing mag enkel met een vochtige doek schoongemaakt worden.
6. Dompel het bedieningspaneel met verwarmingselement nooit onder in water. Maak deze enkel schoon met een vochtige doek en mild detergent.
7. Zorg ervoor dat alle onderdelen grondig droog zijn.
8. Zet na reiniging het toestel weer in elkaar. Zorg ervoor dat het bedieningspaneel correct geplaatst is op de elektrische aansluiting in de uitsparing van de behuizing, anders zal het toestel niet werken.

⚠ Zorg dat er geen water meer in de oliekuip of in het deksel aanwezig is, voordat je de kuip met olie vult.

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

⚠ Gebruik nooit agressieve of schurende schoonmaakmiddelen. Gebruik nooit scherpe voorwerpen om vuil te verwijderen.

PROBLEMEN EN OPLOSSINGEN

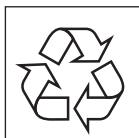
PROBLEMEN	OPLOSSINGEN
De friteuse verwarmt niet.	• Controleer of het toestel is aangesloten op een werkend stopcontact. Het rode stroomindicatielampje gaat aan als de stekker correct is ingestoken. • Controleer of het bedieningspaneel met verwarmingselement correct op de aansluiting in de behuizing gemonteerd is. • Controleer of de hoeveelheid olie tussen de MIN- en MAX indicator op de kuip staat.

PROBLEMEN	OPLOSSINGEN
De friteuse verwarmt niet.	Wanneer het toestel oververhit geraakt (bijvoorbeeld door te weinig of geen olie in de kuip), schakelt de oververhittingsbeveiliging in en schakelt het toestel zichzelf uit. Trek de stekker uit het stopcontact en laat het toestel volledig afkoelen. Neem vervolgens het bedieningspaneel met verwarmingselement uit de kuip en druk de RESET knop op de achterzijde van het bedieningspaneel in. Gebruik hiervoor een smal en onscherp object. Dit zal de oververhittingsbeveiliging deactiveren. Je kan de friteuse terug gebruiken. Monteer het bedieningspaneel opnieuw correct in de behuizing en zorg ervoor dat er voldoende olie in de kuip aanwezig is (tussen de MIN- en MAX-indicator) alvorens de stekker in te steken.
De olie rookt of kookt over.	- De olie is niet goed meer. Vervang de olie. Kijk voor de maximale levensduur van de olie op de verpakking of houd een maximum van 10 beurten in acht. - De temperatuurregelaar is te hoog ingesteld. Kies een lagere temperatuur.
De olie borrelt hevig.	Er zijn te veel ijskristallen of water in de olie gekomen. Vermijd dit door overtollig ijs van diepvriesproducten te verwijderen alvorens deze in de friteuse te plaatsen. Dep vers gesneden frieten goed droog na het afspoelen.

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 recyclebaar. 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, à savoir pour frire des aliments.
- Ne laissez jamais un appareil en service sans surveillance. Avant de quitter la pièce, ramenez le réglage de température à sa position minimum (0) et retirez la fiche de la prise.
- 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 chauffe fortement pendant l'utilisation et reste chaud un certain temps après utilisation. Ne touchez pas les surfaces chaudes ni l'huile ! Ne saisissez l'appareil que par les poignées et les surfaces de préhension prévues à cet effet afin d'éviter les brûlures. Tenez le cordon électrique à distance de parties chaudes et ne couvrez pas l'appareil.

- Cet appareil doit toujours être placé sur une surface plane et stable, avec les poignées disposées de telle manière que les huiles brûlantes ne puissent pas y déborder.
- **Ne déplacez jamais l'appareil lorsqu'il fonctionne ou aussi longtemps que l'huile est encore chaude. Laissez refroidir l'ensemble avant de déplacer l'appareil.**

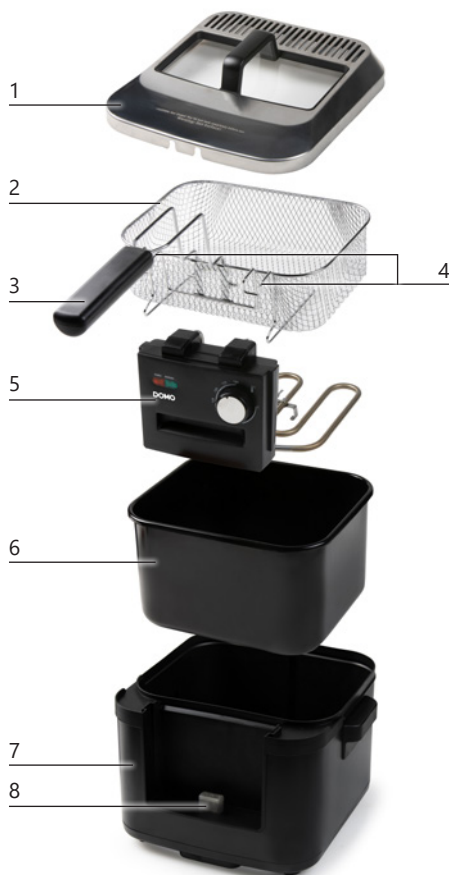
- La quantité d'huile dans la cuve doit toujours être comprise entre les marques correspondant aux quantités minimale et maximale. N'utilisez jamais l'appareil sans huile, ni avec une quantité insuffisante ou trop importante d'huile.
- Nous recommandons l'utilisation exclusive d'huile de friture dans cet appareil. L'utilisation de graisse de friture se fait à vos risques. Ni le fabricant, ni l'importateur, ni le fournisseur ne peuvent être tenus pour responsables d'une blessure quelconque encourue du fait de l'utilisation d'une huile ou d'une graisse de friture inappropriée.
- N'utilisez que le raccordement et le thermostat intégré fournis avec cet appareil.
- L'appareil est livré avec un cordon électrique court, de manière à limiter au maximum les risques de s'y emmêler ou de devoir le démêler. N'utilisez jamais cet appareil avec une rallonge électrique. !
- Gardez l'appareil éloigné de tout objet pouvant prendre feu, comme les rideaux, les serviettes, etc.
- N'utilisez jamais l'appareil si de l'eau est encore présente dans la cuve ou si certains composants sont encore humides après leur nettoyage. Afin d'éviter les projections brûlantes, éliminez l'excédent de givre avant de plonger des aliments surgelés dans l'huile. N'ajoutez jamais d'eau à l'huile !
- Pendant la cuisson, de la vapeur chaude peut s'échapper par l'orifice de ventilation ou de petites éclaboussures peuvent se produire. Gardez vos mains et votre visage à distance de l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Si le feu prend, ne l'éteignez jamais avec de l'eau. Débranchez l'appareil, refermez le couvercle et recouvrez-le d'un linge humide pour étouffer les flammes.
- L'appareil doit être débranché lorsqu'il n'est pas utilisé, lors de son entretien ou lors du remplacement de composants. Laissez refroidir l'appareil avant d'ajouter ou d'enlever des composants, ainsi que lorsqu'il est nettoyé.
- Après utilisation, éliminez toujours les résidus alimentaires de l'huile (miettes ou petits morceaux). L'huile doit être renouvelée après de 7 à 10 séances de cuisson environ.

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. Couvercle avec hublot, poignée et orifice de ventilation
2. Panier
3. Poignée du panier
4. Support
5. Panneau de commande avec élément chauffant
6. Cuve amovible
7. Boîtier
8. Branchement du panneau de commande
9. Lampe témoin rouge marche/arrêt
10. Lampe témoin vert thermostat
11. Bouton thermostat
12. Poignées de la friteuse
13. Bouton de réinitialisation
14. Élément chauffant



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Enlevez tous les éléments d'emballage et les éventuels autocollants promotionnels.
- Retirez le couvercle de la friteuse et enlevez toutes les pièces.
- Nettoyez la friteuse et toutes ses pièces avant la première utilisation (voir « Nettoyage et entretien »).
- Placez la friteuse sur une surface horizontale et résistante à la chaleur.
- Fixez la poignée au panier à friture en pinçant les deux extrémités en fer, en positionnant les deux broches dans les deux ouvertures et coulisses du panier et en relâchant ensuite les extrémités.



- Remplissez la cuve avec une huile liquide jusqu'à ce que le niveau d'huile se trouve entre le 'MIN' et le 'MAX'. N'utilisez jamais l'appareil s'il n'y a pas assez ou trop d'huile dans la cuve.

⚠ Vérifiez toujours sur l'emballage de l'huile si elle convient pour la friture.



UTILISATION

1. Placez le panier dans la cuve.
 2. Mettez la fiche dans la prise de courant. La lampe témoin rouge s'allumera.
 3. Mettez l'appareil en marche avec le bouton thermostat.
 4. Sélectionnez la température désirée à l'aide du bouton thermostat. L'huile sera chauffée. La lampe témoin vert du thermostat s'allumera dès que la température désirée est atteinte. La friteuse est prête à l'emploi. Si la température de l'huile baisse, la lampe du thermostat s'éteindra automatiquement et s'allumera à nouveau quand la température désirée est atteinte.
 5. Placez le panier sur son support au bord de la friteuse et mettez les aliments dans le panier. Remplissez le panier à moitié pour un meilleur résultat. Remplacez le panier prudemment dans l'huile. Vous pouvez placer le couvercle sur la friteuse pendant la cuisson pour éviter d'éventuelles odeurs. Vous pouvez suivre le processus de cuisson grâce au hublot de contrôle.
- ⚠ Afin de conserver la qualité de l'huile il est à conseiller de d'abord faire frire les aliments et de les épicer par après.
6. Pour une cuisson parfaite, il est recommandé de secouer légèrement les aliments toutes les 2 minutes.
 7. Enlevez le panier de l'huile et contrôlez si les aliments sont prêts.
 8. Laissez égoutter les aliments pendant 10 à 12 secondes.

APRÈS L'USAGE

1. Tournez le bouton thermostat au minimum (0).
2. Enlevez la fiche de la prise de courant.

3. Éliminez toujours les résidus alimentaires de l'huile (miettes ou petits morceaux) à l'aide d'une écumoire ou une spatule résistante à la chaleur.
4. Remplacez le panier dans la friteuse.
5. Fermez le couvercle.
6. Laissez refroidir l'appareil complètement avant de le ranger.

⚠ Si nous n'utilisez pas la friteuse régulièrement, il est recommandé de verser l'huile dans un récipient fermé et de la conserver au réfrigérateur ou dans un endroit frais. Si nécessaire, passez l'huile au tamis pour éliminer les éventuels résidus alimentaires.

CONSEILS POUR LA FRITURE

HUILE

- Nous vous conseillons de renouveler régulièrement l'huile, parce que celui-ci perd assez vite sa qualité optimale. Selon le type d'huile utilisé, effectuez cette opération après 10 cycles de friture maximum.
- Remplacez l'huile surtout quand celle-ci commence à sentir, à avoir une couleur foncée, un goût étrange, à devenir épais ou à mousser. Renouvelez l'huile en une fois. Ne mélangez pas l'huile fraîche et l'huile ancienne.
- Certaines préparations panées ou très épicées, ainsi que les préparations à base de viande peuvent dégrader l'huile plus rapidement que prévu. Tenez-en compte.
- Le renouvellement régulier de l'huile facilitera le nettoyage de la cuve et du panier.
- L'échauffement prolongé réduit la qualité de l'huile. Débranchez immédiatement votre friteuse, après chaque usage.

POMMES-FRITES

- Les frites belges doivent leur chair moelleuse et leur enveloppe bien croustillante à l'amidon des pommes de terre. Choisissez donc des pommes de terre farineuses (friables à la cuisson). En effet, ce sont les pommes de terre à forte teneur en amidon qui donnent les meilleures frites.
- Épluchez les pommes de terre et coupez-les en frites régulières.
 - ⚠ Vous préférez des frites épaisses ? Dans ce cas, ne les rincez pas. En effet, l'eau élimine l'amidon des frites. Or, c'est l'amidon qui permet d'obtenir un résultat croustillant.
 - Vous préférez des frites fines ? Alors, il est préférable de rincer les frites avant la cuisson pour qu'elles ne s'agglutinent pas dans l'huile de friture. Épongez-les bien avant de les plonger dans l'huile chaude.
- Cuisez les frites en 2 fois. Laissez-les refroidir à température ambiante dans un récipient garni de papier absorbant avant de les cuire une seconde fois :
 - Première cuisson : 140°C: 5 à 10 minutes (selon la quantité et l'épaisseur des frites)
 - Deuxième cuisson : 170-180°C: 2 à 5 minutes (jusqu'à ce qu'elles soient dorées)
- ⚠ Ne faites surtout pas frire toutes vos frites en même temps, mais faites plutôt frire plusieurs fois des portions plus petites afin que la graisse de friture reste à la bonne température. Cela donne également aux frites suffisamment d'espace pour devenir bien croustillantes de tous les côtés.
- Laat goed uitlekken alvorens op te dienen.

PRODUITS SURGELÉS

- Les aliments surgelés provoquent inévitablement un refroidissement de l'huile. N'utilisez pas des portions trop grandes.
- Secouez les aliments au-dessus de l'évier afin d'éliminer les cristaux de glace excédentaires.
- Réglez le sélecteur de température en fonction de la température recommandée sur l'emballage. Descendez le panier doucement dans l'huile pour éviter les grosses éclaboussures.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Retirez toujours d'abord la fiche de la prise de courant et attendez jusqu'à ce que l'huile ait refroidi complètement, avant de commencer le nettoyage.
2. Retirez avec précaution le panneau de commande avec l'élément chauffant de l'appareil et déposez-le sur une feuille de papier absorbant.
3. Retirez ensuite la cuve à huile et versez soigneusement l'huile dans un récipient pouvant être fermé.
 Apportez l'huile usagée dans un point de collecte local ou dans un parc à conteneurs.
4. Nettoyez l'intérieur du réservoir d'huile avec du papier de cuisine. Utilisez un chiffon humide pour nettoyer l'extérieur de l'appareil.
5. Le réservoir d'huile, le couvercle et le panier peuvent être nettoyés dans de l'eau savonneuse chaude. Séchez bien les parties. Ne nettoyez le boîtier qu'avec un chiffon humide.
6. N'immergez jamais le panneau de commande avec l'élément chauffant dans l'eau. Nettoyez-le simplement avec un chiffon humide et un détergent doux.
7. Assurez-vous que toutes les pièces sont parfaitement sèches.
8. Remontez de nouveau l'appareil, après le nettoyage. Assurez-vous que le panneau de commande est correctement replacé dans son logement au-dessus du contact électrique, sans quoi l'appareil ne fonctionnera pas.

 Vérifiez qu'il n'y a plus d'eau dans la cuve à huile ni dans le couvercle avant de remplir la friteuse d'huile.

 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. N'utilisez jamais d'objets aigus pour enlever des saletés.

PROBLÈMES ET SOLUTIONS

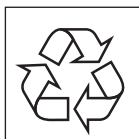
PROBLÈMES	SOLUTIONS
La friteuse ne chauffe plus.	• Contrôlez que l'appareil est branché sur une prise de courant qui fonctionne. Le voyant rouge s'allume lorsque la fiche est correctement insérée. • Veillez à ce que le panneau de commande avec l'élément chauffant soit correctement placé sur le contact du châssis de la friteuse. • Vérifiez que la quantité d'huile se situe entre les indicateurs MIN et MAX de la cuve.

PROBLÈMES	SOLUTIONS
	Si l'appareil surchauffe (par exemple en raison d'une insuffisance ou d'une absence d'huile dans la cuve), la protection contre la surchauffe entraîne l'extinction de l'appareil. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir complètement. Retirez ensuite le panneau de commande avec l'élément chauffant de la cuve et appuyez sur le bouton RESET au dos du panneau de commande à l'aide d'un objet fin et non tranchant. La protection contre la surchauffe sera réinitialisée. Vous pouvez alors réutiliser la friteuse. Remplacez correctement le panneau de commande dans le châssis et assurez-vous qu'il y a suffisamment d'huile dans la cuve (entre les indicateurs MIN et MAX) avant de brancher l'appareil.
L'huile fume ou bouillonne.	- L'huile n'est plus bonne. Remplacez l'huile. Consultez la durée de vie maximale de l'huile sur l'emballage ou remplacez-la après un maximum de 10 utilisations. - Le thermostat est réglé à une trop haute température. Sélectionnez une température plus basse.
L'huile bouillonne intensément.	Trop de cristaux de glace ou d'eau sont entrés en contact avec l'huile. Retirez les cristaux de glace excédentaires des aliments surgelés avant de les mettre dans la friteuse. Séchez bien les frites fraîchement coupées après les avoir rincées.

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

- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck, d. h. zum Frittieren von Speisen.
- Eingeschaltetes Gerät nie unbeaufsichtigt stehen lassen. Stellen Sie den Temperaturregler auf die niedrigste Stufe (0), und ziehen Sie den Netzstecker des Geräts, bevor Sie den Raum verlassen.
- 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 wird während des Gebrauchs sehr heiß und bleibt nach dem Gebrauch noch einige Zeit heiß. Berühren Sie niemals die heißen Oberflächen oder das Öl! Greifen Sie das Gerät nur an den dafür vorgesehenen Handgriffen und Griffflächen, um Brandwunden zu vermeiden. Das elektrische Kabel von heißen Teilen entfernt halten und das Gerät nicht abdecken.

- Dieses Gerät muss jederzeit auf einer ebenen, stabilen Oberfläche aufgestellt werden. Die Griffe sind dabei so zu platzieren, dass kein heißes Öl überlaufen kann.
- **Versetzen oder tragen Sie das Gerät nicht, solange das Öl noch heiß ist. Lassen Sie erst alles abkühlen, bevor das Gerät an einen anderen Ort gestellt wird.**
- Die Füllhöhe des Öls im Behälter muss immer oberhalb der Mindeststandanzeige und unterhalb der Höchststandanzeige liegen. Das Gerät darf nicht ohne Öl oder mit einer unzureichenden Ölmenge im Behälter verwendet werden.
- Wir empfehlen, für dieses Gerät ausschließlich Frittieröl zu verwenden. Die Verwendung von Frittierfett geschieht auf eigenes Risiko. Weder der Hersteller noch der Importeur bzw. der Lieferant können für Verletzungen oder Schaden zur Verantwortung gezogen werden, die durch die Verwendung von falschem Frittieröl- oder -fett verursacht werden.
- Benutzen Sie ausschließlich den Anschluss und das integrierte Thermostat, die mit dem Gerät mitgeliefert werden.
- Das Gerät wird mit einem kurzen Kabel geliefert, sodass die Gefahr eines Strauchelns oder verhedderten Kabels nahezu ausgeschlossen wird. Dieses Gerät sollte auf keinen Fall mit einem verlängerungskabel verwendet werden!
- Halten Sie das Gerät von Objekten fern, die Feuer fangen könnten, wie z.B. Vorhänge, Handtücher usw.
- Verwenden Sie das Gerät auf keinen Fall, wenn sich Wasser im Behälter befindet oder wenn Einzelteile nach der Reinigung noch feucht sind. Entfernen Sie vor dem Frittieren von Tiefkühlprodukten überschüssiges Eis. Dadurch wird verhindert, dass heißes Öl verspritzt wird. Fügen Sie dem Öl niemals Wasser zu!
- Beim Frittieren kann heißer Dampf durch die Lüftungsöffnung austreten oder es können kleine Spritzer entstehen. Halten Sie während des Betriebs mit den Händen und dem Gesicht einen Sicherheitsabstand zum Gerät ein.
- Falls ein Brand entsteht, darf dieser nie mit Wasser gelöscht werden. Entfernen Sie den Stecker, schließen Sie den Deckel, und decken Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch ab, um die Flammen zu löschen.

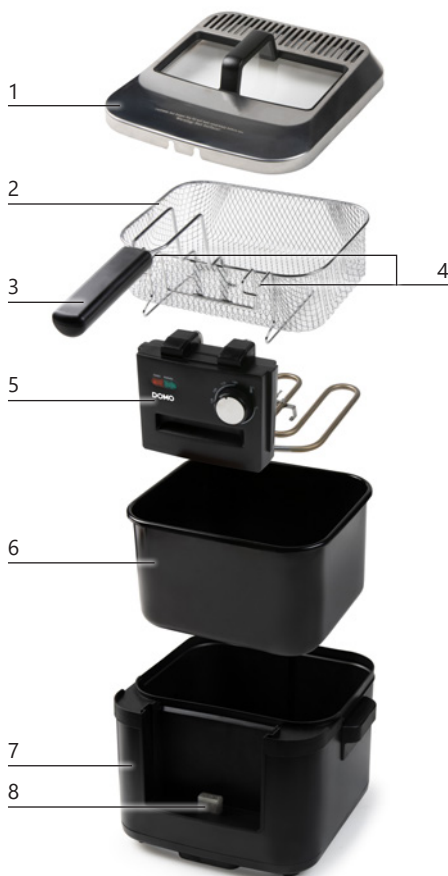
- Bei Nichtgebrauch, bei der Wartung und beim Austauschen von Teilen muss der Stecker aus der Steckdose gezogen werden. Lassen Sie das Gerät vor dem Hinzufügen oder Entfernen von Komponenten bzw. vor der Reinigung zunächst abkühlen.
- Entfernen Sie nach dem Gebrauch stets alle Speisereste aus dem Öl (Krümel oder kleine Stücke). Nach ca. 7 bis 10 Frittiervorgängen ist ein Austausch des Öls erforderlich.

BEWAHREN SIE DIESE HINWEISE ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF

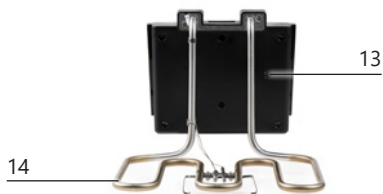
Alle Abbildungen und Beschreibungen in dieser Anleitung dienen lediglich Informationszwecken und können vom tatsächlichen Gerät abweichen.

TEILE

1. Deckel mit Sichtfenster, Handgriff und Lüftungsöffnung
2. Frittierkorb
3. Handgriff des Korbes
4. Halter
5. Bedienfeld mit Heizelement
6. Abnehmbare Ölwanne
7. Gehäuse
8. Anschluss des Bedienfelds
9. Rote An/Aus-Kontrolllampe
10. Grüne Temperaturkontrolllampe
11. Temperaturregler
12. Fritteusengriffe



13. Reset-Taste
14. Heizelement



VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

- Sämtliches Verpackungsmaterial und mögliche Werbeaufkleber entfernen.
- Nehmen Sie den Deckel von der Fritteuse und entnehmen Sie alle Teile.
- Reinigen Sie die Fritteuse und alle Teile vor dem ersten Gebrauch (siehe „Reinigung und Wartung“).
- Stellen Sie den Frittierkopf auf einen horizontalen, hitzebeständigen.
- Befestigen Sie den Griff am Frittierkorb, indem Sie die beiden Metallenden zusammendrücken, die beiden Stifte in die beiden Öffnungen und Führungen im Korb stecken und die Enden loslassen.



- Füllen Sie die Ölwanne mit flüssigem Frittieröl und zwar bis sich der Ölpegel zwischen der unteren "Min"- und der oberen "Max"-Angabe befindet. Benutzen Sie das Gerät nie, wenn sich zu wenig oder zu viel Öl in der Wanne befindet.

⚠ Prüfen Sie immer auf der Verpackung des Öls, ob es wirklich zum Frittieren geeignet ist.



GEBRAUCH

1. Stellen Sie den Korb in die Wanne zurück.
 2. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Die rote Kontrolllampe wird jetzt aufleuchten.
 3. Schalten Sie das Gerät an, mit dem Temperaturregler.
 4. Stellen Sie danach mit dem Temperaturregler die gewünschte Temperatur ein. Das Öl wird jetzt erhitzt. Die grüne Kontrolllampe leuchtet auf, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist. Der Frittierkopf ist jetzt betriebsbereit. Wenn sich die Temperatur des Öls verringert, wird die Kontrolllampe des Thermostates automatisch erlöschen und wieder aufleuchten, wenn die gewünschte Temperatur wieder erreicht ist.
 5. Stellen Sie den Korb mit der Abstellstütze auf dem Rand der Fritteuse und legen Sie die zu frittierenden Speisen in den Korb. Füllen Sie den Frittierkorb für bessere Frittierergergebnisse nur zur Hälfte. Senken Sie den Korb vorsichtig ins Öl. Sie können während des Frittierens den Deckel auf die Fritteuse legen, um eventuelle Geruchsbelästigungen zu vermeiden. Über das Sichtfenster können Sie den Frittiervorgang verfolgen.
- ⚠ Um die Qualität des Öls zu wahren, ist es ratsam, die Speisen erst nach dem Frittieren zu würzen.

6. Für ein gutes Ergebnis beim Frittieren empfiehlt es sich, die Speisen nach jeweils 2 Minuten ein wenig aufzuschütteln.
7. Nehmen Sie den Korb vorsichtig aus der Ölwanne und prüfen Sie durch das Sichtfenster, ob die Speisen ausreichend frittiert sind.
8. Lassen Sie das Frittiergut 10 bis 12 Sekunden abtropfen.

NACH DEM GEBRAUCH

1. Drehen Sie den Temperaturregler auf das Minimum (0).
 2. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
 3. Entfernen Sie alle Speisereste aus dem Öl (Krümel oder kleine Stücke). Verwenden Sie dazu einen hitzebeständigen Schaumlöffel oder Spatel.
 4. Stellen Sie den Korb in den Frittiertopf zurück.
 5. Schließen Sie den Deckel.
 6. Warten Sie bis der Frittiertopf vollständig abgekühlt ist, bevor Sie ihn wegstellen.
-  Wenn die Fritteuse nicht regelmäßig benutzt wird, empfiehlt es sich, das Öl in einen Behälter zu gießen und diesen verschlossen im Kühlschrank oder an einem kühlen Ort aufzubewahren. Gießen Sie das Öl gegebenenfalls durch ein Sieb, um Speisereste zu entfernen.

TIPPS FÜRS FRITTIEREN

ÖL

- Da Öl ziemlich schnell seine optimale Qualität verliert, muss das Öl regelmäßig erneuert werden. Je nach Art des verwendeten Öls sollten Sie dies nach bis zu 10 Frittierzyklen tun.
- Ersetzen Sie das Öl auf jeden Fall, wenn es anfängt zu riechen, sich dunkel verfärbt, merkwürdig schmeckt, dick wird oder anfängt zu schäumen. Erneuern Sie das Öl auf einmal, mischen Sie kein frisches Öl mit altem Öl.
- Bei manchen Frittierwaren wie panierten oder stark gewürzten Produkten und Fleisch kann das Öl schneller als vorhergesehen alt werden. Berücksichtigen Sie dies.
- Eine regelmäßige Erneuerung des Öls erleichtert die Pflege des Ölbehälters und des Korbes.
- Eine lange Erhitzung verschlechtert die Qualität des Öls. Schalten Sie Ihre Fritteuse nach jedem Gebrauch sofort aus.

POMMES FRITES

- Bei den echten belgischen Pommes frites sorgt die Stärke in den Kartoffeln dafür, dass diese innen weich und außen knusprig sind. Verwenden Sie daher mehliges Kartoffeln. Denn die besten Pommes frites werden aus Kartoffeln hergestellt, die einen hohen Stärkegehalt haben.
- Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie in Stücke.
-  Sie möchten dicke Pommes frites? Spülen Sie diese dann nicht ab. Wasser wäscht die Stärke von den Pommes frites. Gerade die Stärke sorgt aber für ein knuspriges Ergebnis.
Sie möchten dünne Pommes frites? Dann müssen Sie die roh geschnittenen Pommes frites abspülen, damit sie im Frittierfett nicht zusammenkleben. Tupfen Sie sie auf jeden Fall gut trocken, bevor Sie sie in das heiße Öl geben.
- Frittieren Sie Ihre Pommes zweimal. Lassen Sie sie zwischendurch in einer mit Küchenpapier ausgelegten Schüssel auf Zimmertemperatur abkühlen, bevor Sie sie ein zweites Mal backen:
 - Erster Frittiergang: 140°C: 5 bis 10 Minuten (je nach Menge und Dicke)
 - Zweiter Frittiergang: 170-180°C: 2 bis 5 Minuten (bis diese goldbraun sind)

⚠ Frittieren Sie auf keinen Fall alle Pommes auf einmal, sondern braten Sie kleinere Portionen mehrmals, damit das Frittierfett die richtige Temperatur behält. Dadurch haben die Pommes auch genügend Platz, um von allen Seiten schön knusprig zu werden.

- Lassen Sie sie vor dem Servieren gut abtropfen.

TIEFKÜHLPRODUKTE

- Tiefkühlprodukte kühlen das Öl selbstverständlich stark ab. Nehmen Sie deshalb keine allzu großen Portionen.
- Schütteln Sie die zu frittierenden Speisen über der Spüle, um überschüssiges Eis zu beseitigen.
- Stellen Sie den Temperaturregler auf die empfohlene Temperatur ein, die auf der Verpackung angegeben ist. Tauchen Sie den Korb langsam in das Öl, um ein starkes Aufkochen zu vermeiden.

REINIGUNG UND WARTUNG

1. Ziehen Sie immer erst den Stecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Öl vollständig abgekühlt ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
 2. Nehmen Sie das Bedienfeld mit dem Heizelement vorsichtig aus dem Gerät und legen Sie es auf ein Blatt Küchenpapier.
 3. Nehmen Sie dann den Ölbehälter aus dem Gerät und gießen Sie das Öl vorsichtig in einen verschließbaren Behälter.
⚠ Bringen Sie Altöl zu einer örtlichen Sammelstelle oder einem Recyclingpark.
 4. Reinigen Sie die Innenseite des Ölbehälters mit Küchenpapier. Verwenden Sie ein feuchtes Tuch, um die Außenseite des Geräts zu reinigen.
 5. Der Ölbehälter, der Deckel und der Korb können in warmem Seifenwasser. Trocknen Sie die Geräteteile gut ab. Das Gehäuse darf nur mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.
 6. Tauchen Sie das Bedienfeld mit dem Heizelement Gerät niemals in Wasser. Reinigen Sie es lediglich mit einem feuchten Tuch und milder Seifenlauge.
 7. Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig trocken sind.
 8. Setzen Sie das Gerät nach der Reinigung wieder zusammen. Achten Sie darauf, dass das Bedienfeld richtig auf dem elektrischen Anschluss in der Gehäuseaussparung sitzt, da das Gerät andernfalls nicht funktioniert.
- ⚠ Vergewissern Sie sich, dass sich kein Wasser mehr im Ölbehälter oder im Deckel befindet, bevor Sie den Behälter mit Öl füllen.
- ⚠ Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker auf keinen Fall in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- ⚠ Keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Verwenden Sie niemals scharfe Gegenstände, um Schmutz zu entfernen.

PROBLEME UND LÖSUNGEN

PROBLEME	LÖSUNGEN
Die Fritteuse heizt nicht mehr auf.	• Überprüfen Sie, ob das Gerät an eine funktionierende Steckdose angeschlossen ist. Die rote Betriebskontrollleuchte leuchtet auf, wenn der Stecker richtig eingesteckt ist.

PROBLEME	LÖSUNGEN
	• Prüfen Sie, ob das Bedienfeld mit dem Heizelement korrekt am Anschluss im Gehäuse angebracht ist. • Prüfen Sie, ob die Ölmenge zwischen der MIN- und der MAX-Anzeige auf dem Behälter liegt. • Wenn das Gerät überhitzt (z. B. durch zu wenig oder kein Öl im Behälter), wird der Überhitzungsschutz aktiviert und das Gerät schaltet sich aus. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen. Nehmen Sie dann das Bedienfeld mit dem Heizelement aus dem Behälter und drücken Sie die RESET-Taste auf der Rückseite des Bedienfelds. Verwenden Sie dazu ein schmales und unscharfes Objekt. Dadurch wird der Überhitzungsschutz deaktiviert. Sie können die Fritteuse wieder benutzen. Setzen Sie das Bedienfeld wieder korrekt in das Gehäuse ein und vergewissern Sie sich, dass genügend Öl im Behälter ist (zwischen der MIN- und der MAX-Anzeige), bevor Sie den Stecker einstecken.
Das Öl raucht oder kocht über.	• Das Öl ist nicht mehr gut. Tauschen Sie das Öl aus. Achten Sie auf die Angabe der maximalen Haltbarkeit des Öls auf der Verpackung oder darauf, es maximal 10-mal zu verwenden. • Das Thermostat wurde zu hoch eingestellt. Wählen Sie eine niedrigere Temperatur.
Das Öl sprudelt stark.	• Es sind zu viele Eiskristalle oder zu viel Wasser in das Öl geraten. Entfernen Sie überschüssiges Eis von Gefriergut, bevor Sie es in die Fritteuse geben. Tupfen Sie frisch geschnittene Pommes frites nach dem Abspülen sorgfältig trocken.

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

EN 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

- Only use the appliance for the purpose for which it is intended, namely frying food.

- Never leave the appliance unattended while it is functioning. Turn the temperature control to the lowest position (0) and unplug the appliance from the wall socket before leaving the room.
- 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 gets very hot during use and stays hot for some time after use. Do not touch hot surfaces or oil! To avoid burns, only handle the appliance by the handles and grip surfaces provided for this purpose. Keep the power cord away from hot parts and don't cover the appliance.

- This appliance should be positioned on a flat and stable surface, with its handles in place, to avoid spillage of the hot oil.
- **Do not move the appliance while in use or when the oil is still hot. Allow to cool before moving the appliance.**
- This appliance is to be operated filled with frying oil to at least the minimum oil level and not exceeding the maximum level marked on the oil container. Never use this appliance when there is no, too little or too much oil in the container.
- We only recommend the use of frying oil for this appliance. Use frying fat at your own risk. Neither the manufacturer, importer, or the supplier may be held liable for any injury or damage caused by the usage of wrong oil or fat.
- Only use the connector and unit with incorporated thermostat delivered with the appliance.

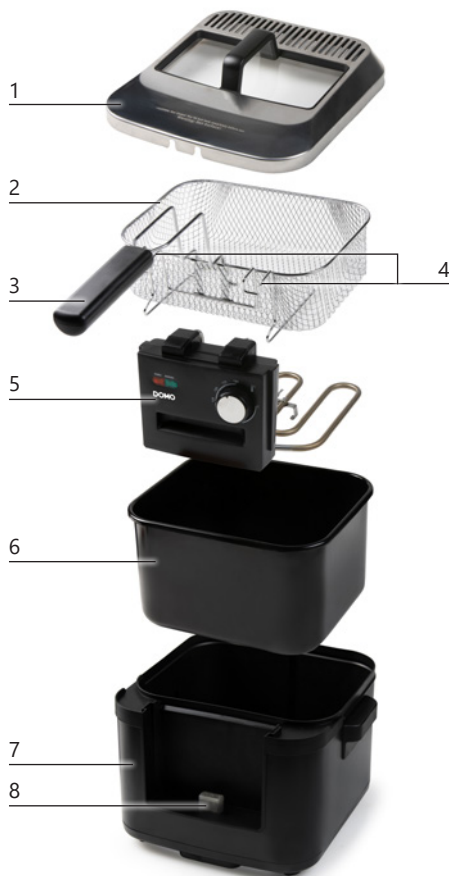
- A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Do not use with an extension cord!
- Do not place near objects that may catch fire such as curtains, towels...
- Do not use the appliance if there is any water in it or if the parts are still wet after cleaning. Remove excess ice before baking frozen foods. This will prevent the splashing of hot oil. Never add water to the oil!
- Hot steam may escape through the ventilation opening during frying, or small splashes may occur. Keep hands and face at a safe distance during operation.
- In case of fire, never try to extinguish with water. Remove the cord, close the lid and smother the flames with a damp cloth.
- The appliance must be disconnected from its power source when not in use, during service and when replacing parts. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- Always remove all food residue from the oil (crumbs or small pieces) after use. It is necessary to replace the oil after 7 to 10 frying sessions.

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. Lid with viewing window, handle and ventilation opening
2. Frying basket
3. Basket handle
4. Support brackets
5. Control panel with heating element
6. Removable oil container
7. Body
8. Control panel connection
9. Red power indicator light
10. Green temperature indicator light
11. Temperature knob
12. Deep fryer handles
13. Reset button
14. Heating element



BEFORE THE FIRST USE

- Remove all packaging materials and any promotional stickers.
- Remove the lid from the fryer and remove all the component parts.
- Clean the fryer and all the parts before first use (see "Cleaning and Maintenance").
- Place the deep fryer on a horizontal, heat resistant surface.

- Attach the handle to the frying basket by squeezing the two iron ends together, positioning the two pins in the 2 openings and guides in the basket, and releasing the ends.



- Fill the oil container with liquid oil until the oil level is situated between the "MIN" and "MAX" level indicated in the oil container. Don't ever use the appliance when there is too much or too little oil in the container.

⚠ Always check the packaging of the oil to ensure it is suitable for frying.



USE

1. Place the basket back into the container.
2. Place the plug in the outlet. The red light will light up.
3. Switch on the appliance by turning the temperature knob.
4. Select the desired temperature with the temperature knob. The oil will start to heat up. The green light will go on when the desired temperature is reached. The deep fryer is now ready for use. When the temperature of the oil drops, the temperature indicator light will go out and will go on again when the desired temperature is reached again.
5. It is recommended that the food be stirred every two minutes for good frying results.
6. Place the basket with the support onto the edge of the fryer and place the food you wish to fry in the basket. For an optimal baking result, only fill half of the basket. Carefully place the basket back into the oil. The lid can be placed on the fryer during operation to prevent any odour nuisance. The viewing window allows you to follow the baking process.
⚠ To preserve the quality of the oil, it is recommended to spice up the food after frying.
Voor een goed bakresultaat is het aangeraden om het voedsel elke 2 minuten wat op te schudden.
7. Remove the basket from the oil and check if the food is thoroughly cooked.
8. Let the food drip for 10 to 12 seconds.

AFTER USE

1. Turn the temperature knob to the minimum (0).
 2. Remove the plug from the outlet.
 3. Remove all food particles from the oil (crumbs or small pieces). Use a heat-resistant plastic or wooden spatula for this.
 4. Place the basket back in the oil container.
 5. Close the lid.
 6. Wait for the deep fryer to cool down completely before storing it.
- ⚠ If the fryer is not used regularly, it is advisable to pour the oil into a container and store it closed in the refrigerator or a cool place. If necessary, pour the oil through a strainer to remove any food residue.

TIPS FOR FRYING

OIL

- As oil quickly loses its optimal quality, it is best to change the oil regularly. Depending on the type of oil you use, do this after a maximum of 10 frying sessions.
- Vervang de olie zeker als deze begint te ruiken, donker kleurt, vreemd smaakt, dik wordt of begins to foam. Certainly replace the oil if it begins to smell, turns a dark colour, tastes strange, becomes thick or begins to foam. Refresh the oil in one go, do not mix old oil with new oil.
- Some preparations such as breadcrumb coated products or strongly spiced/herbed products and meat preparations may cause the oil to decrease in quality faster than expected. Take this into account.
- A regular change of oil will make cleaning of the oil reservoir and basket easier.
- Prolonged heating reduces the quality of the oil. Always switch your fryer off immediately after use.

FRIETEN

- The soft inside and crispy crust of Belgian fries are the result of the starch in the potatoes. Therefore, choose floury potatoes. After all, the best fries are made with potatoes that have a high starch content.
- Peel the potatoes and cut them into fries of similar size and thickness.
△ Do you prefer thick fries? Do not rinse them off. The water rinses away the starch attached to your fries. This starch is what ensures a crispy result.
Do you prefer thin fries? Then it is better to rinse the cut fries before frying so they do not stick together in the fryer. Make sure you pat them dry before placing them in the hot oil.
- Bake your fries in two times. Let them cool to room temperature in a bowl lined with kitchen paper, before baking them for the second time:
 - First frying: 140°C: 5 to 10 minutes (depending amount and thickness of the fries)
 - Second frying: 170-180°C: 2 to 5 minutes (until golden brown)
- △ Definitely don't fry all your fries at once, but rather fry smaller portions multiple times so that the frying fat stays at a nice temperature. This also gives the fries enough space to become nice and crispy on all sides..
- Let them drip thoroughly before serving.

FROZEN FOODS

- Frozen foods cool of the oil strongly. Therefore don't use any large portions.
- Shake the foods above the sink to remove most of the ice.
- Set the temperature selector to the recommended temperature stated on the packaging. Submerge the basket in the oil slowly to prevent strong bubbling.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Always pull the plug from the electric socket first and wait until the oil has cooled off completely before you start cleaning.
2. Carefully remove the control panel with heating element from the appliance and place it on a sheet of kitchen paper.
3. Remove the oil container from the appliance and carefully pour the oil into a sealable container.
△ Take the waste oil to a local collection point or recycling park.

4. Clean the inside of the oil container with kitchen paper. Use a damp cloth for the outside of the appliance.
5. The oil container, the lid and the basket can be cleaned in warm water with washing up liquid. Thoroughly dry the parts. The outside casing should only be cleaned with a cloth.
6. Do not submerge the appliance in water. Only clean it with a damp cloth and mild detergent.
7. Make sure all the parts are dry.
8. Assemble the appliance after cleaning. Make sure the control panel is placed on the electrical socket in the recess of the housing correctly, otherwise the appliance will not operate.

⚠ Make sure there is no water left in the oil container or lid before filling the container with oil.

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

⚠ Never use aggressive or abrasive cleaning agents. Never use sharp objects to remove dirt.

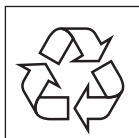
PROBLEMS AND SOLUTIONS

PROBLEMS	SOLUTIONS
The fryer is no longer heating up.	• Check the appliance is connected to a working wall socket. The red power indicator light will turn on when the mains plug is properly inserted. • Check whether the control panel with heating element is correctly mounted on the connection in the housing. • Check whether the amount of oil is between the MIN and MAX indicators on the bowl. • If the appliance overheats (for example due to too little or no oil in the tub), the overheating protection switches on and the appliance switches itself off. Remove the mains plug from the wall socket and wait until the appliance has cooled down completely. Then take the control panel with heating element out of the tub and press the RESET button on the back of the control panel. Use a thin, blunt object to do this. This will deactivate the overheating protection. You will now be able to use the fryer again. Reinstall the control panel correctly in the housing and ensure there is sufficient oil in the bowl (between the MIN and MAX indicators) before inserting the mains plug.
The oil is smoking or boiling over.	• The oil has gone off or expired. Change the oil. Check the oil packaging for its maximum usage life, or reuse it a maximum of 10 times. • The thermostat is set too high. Select a lower temperature.
The oil is bubbling fiercely.	• There are too many ice crystals or too much water in the oil. Remove any excess ice from frozen food before dropping in the oil. Thoroughly pat dry freshly cut potato fries after rinsing.

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 solo para el fin previsto, es decir, para freír alimentos.
- No deje nunca sin vigilancia un aparato en marcha. Gire el regulador de temperatura en la posición más baja (0) y desenchúfelo antes de salir de la habitación.
- 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 se calienta mucho durante el uso y se mantiene caliente durante algún tiempo después de usarlo. ¡No toque las superficies calientes ni el aceite! Manipule el aparato solo por las asas y superficies de agarre previstas para evitar quemaduras. Mantenga el cable eléctrico lejos de las piezas calientes y no cubra el aparato.

- Este aparato debe colocarse siempre en una superficie plana y estable con las asas colocadas de forma que el aceite caliente no rebose.

- **No mueva nunca el aparato cuando se encuentre en funcionamiento ni mientras el aceite siga estando caliente. Espere a que el aparato se enfríe completamente antes de cambiarlo de lugar.**
- La cantidad de aceite de la cubeta siempre debe encontrarse por encima de la indicación de nivel mínimo y por debajo de la indicación de nivel máximo. No utilice el aparato si no hay suficiente aceite o hay demasiado aceite en la cubeta.
- Recomendamos utilizar exclusivamente aceite para freír en este aparato. La utilización de grasa para freír será por cuenta y riesgo del usuario. El fabricante, el importador y el distribuidor no se hacen responsables de ningún tipo de lesiones que puedan sufrirse debido al uso de grasa para freír o de aceites no adecuados.
- Utilice únicamente la conexión y el termostato integrado que se entregan con el aparato.
- El cable proporcionado es corto para reducir al mínimo el riesgo de tropiezos y el tener que desenredarlo. ¡No utilice nunca este aparato con un cable alargador!
- Mantenga el aparato alejado de objetos que puedan arder, como cortinas, toallas, etc.
- No utilice nunca el aparato si todavía queda agua en la cubeta o si cualquiera de las piezas aún está húmeda después de la limpieza. Retire el exceso de hielo antes de freír alimentos congelados. Esto es para evitar salpicaduras de aceite caliente. ¡No añada nunca agua al aceite!
- Durante la cocción, es posible que pase vapor caliente por la rejilla de ventilación o que se produzcan pequeñas salpicaduras. Mientras usa el aparato, mantenga las manos y la cara a una distancia segura.
- Si se producen llamas, nunca intente extinguirlas con agua. Retire el cable, cierre la tapa y cubra el aparato con un paño mojado para extinguir las llamas.
- El enchufe se debe desconectar siempre de la toma de corriente cuando no se utilice el aparato, cuando se realice el mantenimiento o se sustituyan piezas. Deje que el aparato se enfríe antes de montar piezas o retirarlas y antes de limpiar el aparato.

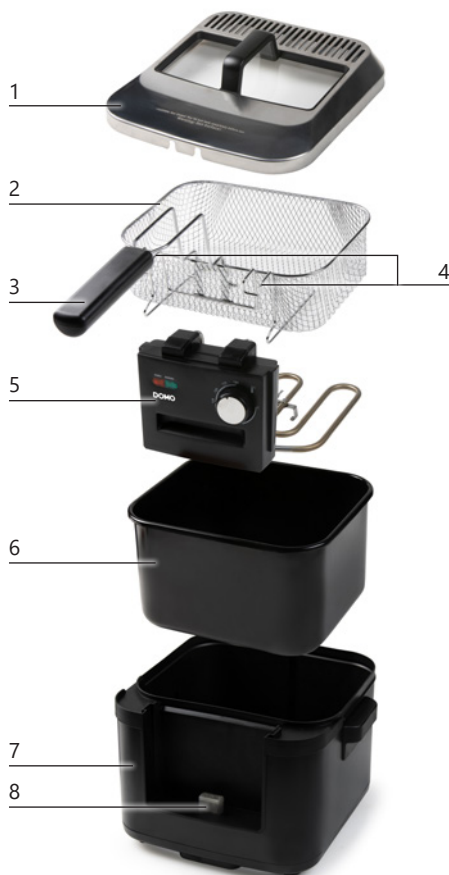
- Después de su uso, retire siempre los restos de comida del aceite (migas o trozos pequeños). Después de unos 7 a 10 usos, es necesario cambiar el aceite.

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. Tapa con mirilla, asa y abertura de ventilación
2. Cesta de freír
3. Asa para cesta de freír
4. Soportes
5. Panel de control con elemento calefactor
6. Cubeta de aceite amovible
7. Carcasa
8. Conexión del panel de control
9. Luz indicadora de encendido roja
10. Luz indicadora de temperatura verde
11. Selección de temperatura
12. Mangos para freidora
13. Botón de reinicio
14. Elemento calefactor



ANTES DEL PRIMER USO

- Retire todos los materiales de embalaje y, en su caso, los adhesivos promocionales.
- Quite la tapa de la freidora y retire todas las piezas.
- Limpie la freidora y todas sus piezas antes de utilizarla por primera vez (véase "Limpieza y mantenimiento").
- Coloque la freidora en una superficie plana y resistente al calor.
- Fije el mango a la cesta de freír apretando los dos extremos de hierro, colocando los dos pasadores en las 2 aberturas y guías de la cesta y soltando los extremos.



- Llene la cuba con aceite de cocina líquido hasta que el nivel de aceite esté entre el indicador de nivel más bajo "MIN" y el más alto "MAX". Nunca utilice el aparato si hay muy poco o demasiado aceite en la cuba.

⚠ Compruebe siempre en el envase del aceite si es apto para freír.

USO

1. Vuelva a colocar la cesta en la cuba.
2. Inserte el enchufe en la toma de corriente. La luz roja se iluminará entonces.
3. Encienda el aparato mediante el controlador de temperatura.
4. Ajuste la temperatura deseada con el control de temperatura. El aceite se calienta. La luz verde se enciende cuando se alcanza la temperatura deseada. La freidora está ahora lista para su uso. Si desciende la temperatura del aceite, la luz del termostato se vuelve a apagar automáticamente y se enciende cuando se ha alcanzado la temperatura deseada.
5. Coloque la cesta con el soporte sobre el borde de la freidora y coloque los alimentos en la cesta de cocción. Llene la cesta sólo hasta la mitad para obtener mejores resultados. Vuelva a meterla con cuidado en el aceite. Puede colocar la tapa en la freidora mientras cocina para evitar cualquier molestia por olores. A través de la mirilla se puede seguir el proceso de cocción.
⚠ Para garantizar la calidad del aceite se recomienda sazonar los alimentos después de freírlos. Voor een goed bakresultaat is het aangeraden om het voedsel elke 2 minuten wat op te schudden.
6. Para obtener buenos resultados de cocción, se recomienda agitar un poco los alimentos cada 2 minutos.
7. Levante con cuidado la cesta de la cuba del aceite y asegúrese de que la comida esté lo suficientemente frita.
8. Deje escurrir la comida durante 10 a 12 segundos.

DESPUÉS DEL USO

1. Gire el control de temperatura a la posición mínima (0).
2. Retire el enchufe de la toma de corriente.
3. Retire cualquier resto de comida del aceite (migas o trozos pequeños). Para ello, utilice una espumadera o espátula resistente al calor.
4. Coloque la cesta de nuevo en la freidora.
5. Cierre la tapa.
6. Espere hasta que la freidora se enfríe antes de guardarla.

⚠ Si la freidora no se utiliza con regularidad, se recomienda verter el aceite en un recipiente y guardarlo cerrado en el frigorífico o en un lugar fresco. Si es necesario, pasar el aceite por un colador para eliminar los restos de comida.

CONSEJOS PARA FREÍR

ACEITE

- Debido a que el aceite pierde rápidamente su calidad óptima, se recomienda cambiar el aceite con frecuencia. Dependiendo del tipo de aceite que utilice, haga esto después de hasta 10 ciclos de fritura.
- Cambie el aceite siempre que empiece a desprender mal olor, se oscurezca su color, tenga mal sabor, o si adquiere una forma espesa o espumosa. Cambie el aceite de una vez, sin mezclar el aceite nuevo con el usado.
- Algunos preparados como los productos cárnicos empanados o muy sazonados pueden deteriorar el aceite más deprisa de lo esperado. Téngalo en cuenta.
- El cambio frecuente del aceite facilita el mantenimiento de la cubeta y de la cesta.
- El calentamiento prolongado reduce la calidad del aceite. Apague la freidora inmediatamente después de cada uso.

PATATAS FRITAS

- El interior blando y la corteza crujiente de las patatas fritas belgas son el resultado del almidón de las patatas. Por lo tanto, elija patatas sueltas (harinosas). Al fin y al cabo, las mejores patatas fritas se hacen con patatas que tienen un alto contenido en almidón.
- Pelar las patatas y cortarlas en trozos uniformes.

⚠ ¿Opta por patatas fritas gruesas? No las aclare a continuación. Al fin y al cabo, el agua arrastra el almidón adherido a las patatas fritas. Es el almidón lo que hace que el resultado sea crujiente.

¿Opta por patatas fritas finas? Entonces será mejor que enjuagues las patatas fritas cortadas crudas para que no se peguen en la grasa de freír. Séquelas bien antes de ponerlas en el aceite caliente.

- Fríalas preferiblemente en dos tandas. Mientras tanto, déjelas enfriar a temperatura ambiente en un bol forrado con papel de cocina antes de que se hornean por segunda vez:
 - Primera tanda: 140°C: 5 a 10 minutos (según la cantidad y el grosor)
 - Segunda tanda: 170-180°C: 2 a 5 minutos (hasta que estén doradas)

⚠ Definitivamente no frías todas las patatas fritas a la vez, sino fríe porciones más pequeñas varias veces para que la grasa para freír se mantenga a la temperatura adecuada. Esto también les da a las papas suficiente espacio para quedar crujientes por todos lados.

- Deje escurrir bien antes de servir.

ALIMENTOS CONGELADOS

- Los alimentos congelados enfrían mucho el aceite. No utilice porciones demasiado grandes.
- Sacuda sobre el fregadero los alimentos que vaya a freír para eliminar los restos de hielo.
- Ajuste el selector de temperatura a la temperatura recomendada en el envase. Sumerja la cesta lentamente en el aceite para evitar burbujas fuertes.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Tire primero del enchufe que está en la toma de corriente y espere a que el aceite se haya enfriado antes de empezar con la limpieza.
2. Retire con cuidado el panel de control con el elemento calefactor y colóquelo sobre una hoja de papel de cocina.
3. A continuación, retire la cubeta de aceite y vierta con cuidado el aceite en un recipiente hermético.
 Lleve el aceite usado a un punto de recogida local o a un parque de reciclaje.
4. Limpie la parte interior de la misma con papel de cocina. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
5. La cubeta de aceite, la tapa y la cesta se pueden lavar con agua jabonosa tibia. Seque bien todas las piezas. La carcasa solo se puede limpiar con un paño húmedo.
6. No sumerja nunca el panel de control con el elemento calefactor en agua. Límpielo solo con un paño húmedo y detergente suave.
7. Asegúrese de que todas las piezas estén bien secas.
8. Cuando se hayan limpiado todas las piezas, vuelva a montar el aparato. Asegúrese de que el panel de control está correctamente colocado en la conexión eléctrica del hueco de la carcasa, de lo contrario el aparato no funcionará.

 Asegúrese de que no queda agua en la cubeta de aceite ni en la tapa antes de llenar la cubeta con aceite.

 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. No utilice nunca objetos afilados para eliminar la suciedad.

PROBLEMAS Y SOLUCIONES

PROBLEMAS	SOLUCIONES
La freidora ya no calienta.	• Compruebe que el aparato está conectado a una toma de corriente que funciona. La luz roja indicadora se enciende cuando el enchufe está correctamente insertado. • Compruebe que el panel de control con elemento calefactor está correctamente montado en la conexión de la carcasa. • Compruebe que la cantidad de aceite se encuentra entre el indicador MIN y MAX de la cubeta.

PROBLEMAS	SOLUCIONES
	Si el aparato se sobrecalienta (por ejemplo, por falta o escasez de aceite en la cubeta), se activa la protección contra sobrecalentamiento y el aparato se apaga. Retire el enchufe de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe completamente. A continuación, retire el panel de control con el elemento calefactor de la cubeta y pulse el botón RESET situado en la parte posterior del panel de control. Utilice para ello un objeto estrecho y borroso. Esto desactivará la protección contra sobrecalentamiento. Puede volver a utilizar la freidora. Vuelva a instalar el panel de control correctamente en la carcasa y asegúrese de que haya suficiente aceite en la cubeta (entre los indicadores MIN y MAX) antes de enchufar la freidora.
El aceite echa humo o hierve.	- El aceite ya no sirve. Reemplace el aceite. Busque la duración máxima del aceite en el envase o un máximo de 10 vueltas. - El termostato está demasiado alto. Elija una temperatura más baja.
El aceite burbujea violentamente.	Demasiados cristales de hielo o agua entraron en el aceite. Retire el exceso de hielo de los alimentos congelados antes de introducirlos en la freidora. Seque bien las patatas fritas recién cortadas después de enjuagarlas.

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 rientrano 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 il quale è destinato, ovvero la frittura di alimenti.
- Non fare funzionare l'apparecchio senza sorveglianza. Ruotare il regolatore di temperatura sulla posizione più bassa (0) e scollegare la spina prima di lasciare la stanza.
- 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 si scalda molto durante l'uso e rimane caldo per qualche tempo dopo l'uso. Non toccare le superfici calde o l'olio! Maneggiare l'apparecchio solo tramite i manici e le apposite superfici di presa per evitare ustioni. Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde e non coprire l'apparecchio.

- Questo apparecchio deve essere messo, utilizzando le maniglie, in una posizione stabile, per evitare perdite di liquidi caldi.
- **Non spostare l'apparecchio mentre è in uso o quando l'olio è ancora caldo. Lasciarlo raffreddare prima di spostarlo.**

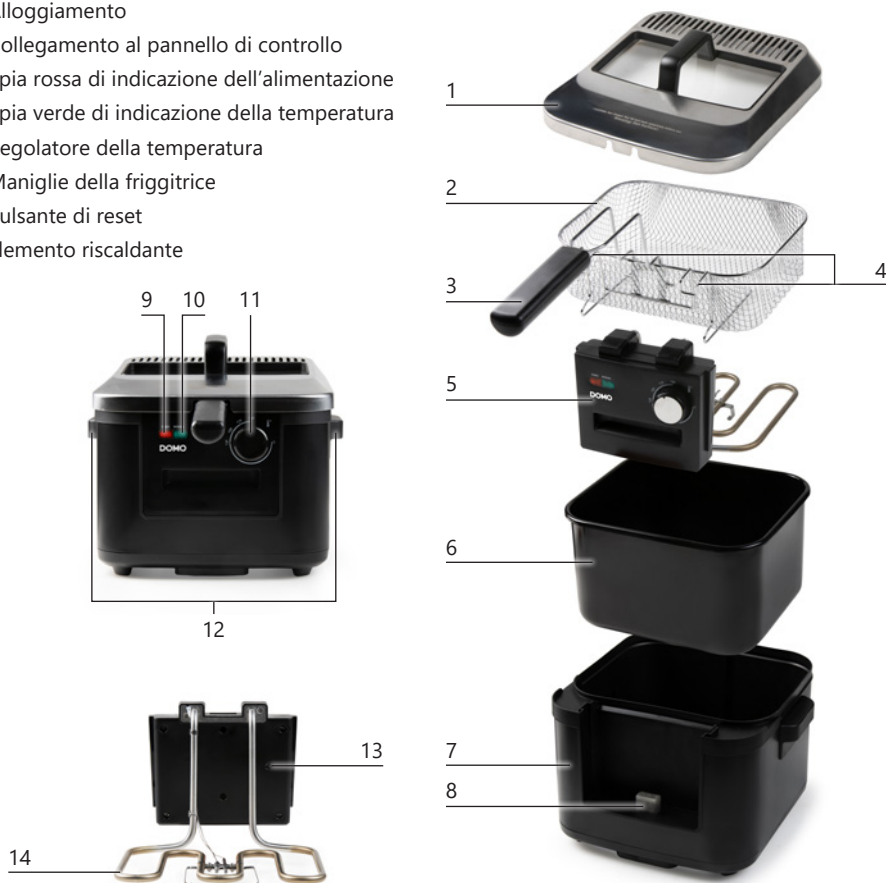
- Questo apparecchio deve essere utilizzato con olio per friggere almeno fino al livello minimo e non oltre quello massimo indicato.
- Raccomandiamo di utilizzare olio per friggere. L'uso di grasso per friggere è a rischio e pericolo di chi lo utilizza. Il produttore, l'importatore e il rivenditore non sono responsabili di lesioni o danni causati dall'uso di olio non adatto o di grasso.
- Utilizzare solo il connettore o l'unità con il termostato incorporato consegnato con l'apparecchio.
- Il cavo fornito è corto per ridurre i rischi derivanti dall'attorcigliamento e i rischi di inciamparvi. Non utilizzare con prolunga!
- Non posizionare vicino a oggetti che potrebbero prendere fuoco come tende, tovaglie, ecc.
- Non utilizzare l'apparecchio se è bagnato o se i suoi componenti sono ancora bagnati dopo la pulizia. Rimuovere il ghiaccio in eccesso prima di cuocere alimenti surgelati. In tal modo si evita che l'olio bollente schizzi. Non aggiungere mai acqua all'olio!
- Durante la frittura, è possibile che il vapore caldo esca dall'apertura di ventilazione o che si verifichino piccoli schizzi. Tenere il viso e le mani a distanza di sicurezza mentre si frigge.
- In caso di incendio, non cercare mai di spegnerlo con acqua. Togliere il cavo, chiudere il coperchio e soffocare le fiamme con un panno umido.
- L'apparecchio deve essere scollegato dall'alimentazione quando non è in uso e durante le operazioni di manutenzione e di sostituzione di componenti. Lasciare raffreddare prima di inserire o togliere i componenti e prima di pulire l'apparecchio.
- Dopo l'utilizzo, rimuovere sempre i residui di cibo dall'olio (briciole o piccoli pezzi). È necessario cambiare l'olio dopo 7-10 frittture.

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. Coperchio con finestrella, manico e apertura di ventilazione
2. Cestello per friggere
3. Maniglia del cestello
4. Supporti
5. Pannello di controllo con elemento riscaldante
6. Vaschetta per l'olio rimovibile
7. Alloggiamento
8. Collegamento al pannello di controllo
9. Spia rossa di indicazione dell'alimentazione
10. Spia verde di indicazione della temperatura
11. Regolatore della temperatura
12. Maniglie della friggitrice
13. Pulsante di reset
14. Elemento riscaldante



PRIMA DELL'USO

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio ed eventuali adesivi promozionali.
- Togliere il coperchio della friggitrice e rimuovere tutti i componenti.
- Pulire la friggitrice e tutti i componenti prima del primo utilizzo (vedere "Pulizia e manutenzione").
- Mettere la friggitrice in posizione orizzontale su una superficie resistente al calore.

- Fissare l'impugnatura al cestello di frittura unendo le due estremità di ferro, posizionando i due perni nelle 2 aperture e guide del cestello e rilasciando le estremità.



- Riempire la vaschetta con olio per friggere fino a quando il suo livello si trova tra l'indicazione "MIN" e l'indicazione "MAX". Non utilizzare l'apparecchio se la quantità di olio nella vaschetta è troppa o troppo poca.

⚠ Controllare sempre se l'olio è adatto alla frittura, consultando la confezione.



UTILIZZO

1. Mettere il cestello nel contenitore.
2. Inserire la spina nella presa di corrente. La spia rossa di indicazione della temperatura inizia a lampeggiare.
3. Accendere l'apparecchio con il regolatore di temperatura.
4. Sempre con il regolatore, impostare la temperatura desiderata. L'olio inizia a scaldarsi. Quando viene raggiunta la temperatura desiderata, si accende la spia verde di indicazione della temperatura. Ora la friggitrice è pronta all'uso. Se la temperatura dell'olio si abbassa, la spia del termostato si spegne automaticamente; si riaccenderà quando viene raggiunta di nuovo la temperatura desiderata.
5. Posizionare il cestello sul supporto presente sul bordo della friggitrice e mettere gli alimenti da cuocere nel cestello. Per ottenere migliori risultati di cottura, si consiglia di riempire il cestello solo per metà. Rimettere con cura il cestello nell'olio. È possibile coprire la friggitrice con il coperchio durante la cottura per evitare che gli odori si propaghino per la casa. È possibile seguire la cottura attraverso l'apposita apertura di osservazione.
⚠ Per mantenere costante la qualità dell'olio, si consiglia di aggiungere eventuali condimenti solo dopo aver fritto il cibo.
6. Per una frittura ottimale, si consiglia di scuotere un po' il cibo ogni 2 minuti.
7. Una volta terminata la cottura, sollevare il cestello con cautela dalla vaschetta dell'olio e controllare se gli alimenti sono cotti a sufficienza.
8. Lasciare scolare gli alimenti fritti per circa 10-12 secondi.

DOPO L'USO

1. Posizionare il tasto della temperatura sul minimo (0).
2. Togliere la spina dalla presa di corrente.
3. Rimuovere i residui di cibo dall'olio (briciole o piccoli pezzi). Per farlo, utilizzare una schiumarola o una spatola resistente al calore.
4. Riposizionare il cestello nella friggitrice.
5. Chiudere il coperchio.
6. Attendere che la friggitrice sia completamente fredda prima di riporla.

- ⚠ Se la friggitrice non viene utilizzata regolarmente, si consiglia di versare l'olio in un contenitore e di conservarlo sigillato in frigorifero o in un luogo fresco. Se necessario, versare l'olio attraverso un setaccio per rimuovere eventuali residui di cibo.

CONSIGLI PER LA FRITTURA

OLIO

- Poiché l'olio perde abbastanza rapidamente le sue qualità ottimali, si consiglia di cambiarlo spesso. A seconda del tipo di olio utilizzato, eseguire questa operazione dopo un massimo di 10 cicli di frittura.
- Cambiare immediatamente l'olio se puzza, se diventa scuro, se ha un odore strano, se si ispessisce o se inizia a fare schiuma. Cambiare l'olio in una sola volta, non mescolare olio nuovo con olio già utilizzato.
- Alcune preparazioni, come per esempio quelle con impanatura o carni molto condite possono rendere l'olio inutilizzabile più in fretta del normale. Fare attenzione a queste situazioni.
- La regolare sostituzione dell'olio renderà più facile la pulizia della vaschetta e del cestello.
- Il riscaldamento eccessivo riduce la qualità dell'olio. Dopo l'uso, spegnere immediatamente la friggitrice.

PATATE FRITTE

- L'interno morbido e la crosta croccante delle patatine in stile belga sono dovuti all'amido delle patate. Pertanto, scegliere patate che si ammorbidiscono durante la cottura (farinose). Infatti, le migliori patatine fritte si ottengono con patate ad alto contenuto di amido.
- Sbucciare le patate e tagliarle per ottenere patatine fritte uniformi.
 - ⚠ E se si preferiscono patatine spesse? Allora non sciacquarle, l'acqua laverebbe via l'amido rimasto sulle patatine. Ed è proprio l'amido a garantirne la croccantezza.
 - E se si preferiscono patatine sottili? Allora è bene sciacquare le patatine tagliate a crudo, in modo che non si attacchino tra loro nel grasso di frittura. Asciugarle bene prima di metterle nell'olio caldo.
- Friggere le patate in due volte. Nel frattempo, lasciarle raffreddare a temperatura ambiente in una ciotola rivestita di carta da cucina, prima di cuocerle la seconda volta:
 - Prima cottura: 140°C: da 5 a 10 minuti (in base alla quantità e allo spessore)
 - Seconda cottura: 170-180 °C da 2 a 5 minuti (fino a doratura)
- ⚠ Sicuramente non frigate tutte le patatine in una volta, bensì frigatele più volte in porzioni più piccole, in modo che il grasso di frittura rimanga alla giusta temperatura. In questo modo le patatine avranno anche abbastanza spazio per diventare belle e croccanti su tutti i lati.
- Prima di servire, fare sgocciolare con cura.

PRODOTTI SURGELATI

- I prodotti surgelati abbassano molto la temperatura dell'olio. Non friggere porzioni troppo grandi.
- Scuotere i cibi da friggere sul lavello per togliere il ghiaccio in eccesso.
- Impostare il selettore di temperatura sulla temperatura consigliata indicata sulla confezione. Immergere il cestello lentamente nell'olio per evitare schizzi eccessivi.

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Togliere sempre prima la spina dalla presa di corrente e attendere che l'olio sia completamente raffreddato prima di pulire la friggitrice.
2. Rimuovere con cautela il pannello di controllo con l'elemento riscaldante dall'apparecchio e posizionarlo su un foglio di carta da cucina.
3. Quindi rimuovere il vano olio e versare con cura l'olio in un contenitore sigillabile.
 Smaltire l'olio esausto in un punto di raccolta locale o in un parco di riciclaggio.
4. Pulire il lato interno del contenitore con della carta da cucina. Pulire la parte esterna dell'apparecchio con un panno umido.
5. Il contenitore dell'olio, il coperchio e il cestello possono essere lavati in acqua calda con detersivo adatto. Asciugare bene tutte le parti della friggitrice. La parte esterna può essere pulita con un panno umido.
6. Non immergere mai il pannello di controllo con l'elemento riscaldante in acqua. Pulirlo esclusivamente con un panno umido e un detergente delicato.
7. Accertarsi che tutti i componenti siano completamente asciutti.
8. Dopo il lavaggio, rimontare l'apparecchio. Accertarsi che il pannello di controllo sia posizionato correttamente sul collegamento elettrico nell'alloggiamento, altrimenti l'apparecchio non funzionerà.

 Prima di versare l'olio nell'apposito vano, accertarsi che non vi sia acqua nel vano o sul coperchio.

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

 Non utilizzare mai detergenti abrasivi o aggressivi. Non utilizzare mai oggetti taglienti per eliminare i residui di cibo.

PROBLEMI E SOLUZIONI

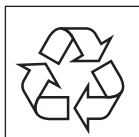
PROBLEMI	SOLUZIONI
La friggitrice non si scalda più.	• Verificare che l'apparecchio sia collegato a una presa funzionante. Quando la spina è inserita correttamente, si accende l'indicatore luminoso rosso della corrente. • Verificare che il pannello di controllo con l'elemento riscaldante sia montato correttamente sull'attacco dell'alloggiamento. • Controllare che la quantità di olio sia compresa tra l'indicatore MIN e MAX del vano.

PROBLEMI	SOLUZIONI
	Se l'apparecchio si surriscalda (ad esempio a causa di olio insufficiente o assente nel vano), la sicurezza antisurriscaldamento si attiva e l'apparecchio si spegne. Scollegare la spina dalla presa elettrica e aspettare che l'apparecchio si raffreddi completamente. Quindi rimuovere il pannello di controllo con l'elemento riscaldante dalla vasca e premere il pulsante RESET sul retro del pannello di controllo. Per farlo, utilizzare un oggetto sottile e non appuntito. In tal modo viene disattivata la sicurezza antisurriscaldamento. È possibile tornare a usare la friggitrice. Rimontare correttamente il pannello di controllo nell'alloggiamento e assicurarsi che ci sia abbastanza olio nel vano (tra gli indicatori MIN e MAX) prima di collegarlo.
L'olio fuma o bolle.	- L'olio non è più buono. Cambiare l'olio. Controllare la scadenza dell'olio sulla confezione o utilizzarlo per un massimo di 10 volte. - Il termostato è impostato su un valore troppo alto. Scegliere una temperatura più bassa.
L'olio ribolle eccessivamente.	Sono finiti troppi cristalli di ghiaccio o acqua nell'olio. Rimuovere il ghiaccio in eccesso dai cibi surgelati prima di metterli nella friggitrice. Asciugare bene le patatine appena tagliate dopo averle sciacquate.

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

Drazí 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 reklamace 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 smlouvenému vzorku nebo předloze, byla-li jakost nebo provedení určeno podle smlouveného 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:
 - kuchyňky v obchodech, kancelářích atd.
 - chaty, chalupy
 - hotely, penziony a jiné dočasné ubytování
- Dohlédněte, aby si děti nehrály s přístrojem.
- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 16 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi, nebo nedostatkem zkušeností a znalostí pokud jsou pod neustálým dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím.

- Děti si s přístrojem nesmějí hrát.
- Údržba a čištění smí být prováděny jen osobami starších 16 let. Mladší děti nesmí přístroj čistit ani s ním jinak zacházet.
- Čištění a běžnou údržbu smí provádět pouze osoby starší 16 let a při tom být pod dohledem.
- Přístroj a jeho el. kabel skladujte mimo dosah dětí.
- Všechny případné opravy a úpravy smí provádět jen výrobce nebo autorizovaný servis.

⚠ UPOZORNĚNÍ – ELEKTRICKÁ

- Tento přístroj nesmí být používán s žádnou externí součástí (např. časovač ...) ani jiným neoriginálním příslušenstvím ani ovládáním.
- Pokud přístroj nepoužíváte, nebo se jej chystáte 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

- Spotřebič používejte pouze k určenému účelu, tedy k fritování potravin.
- Nikdy nenechávejte zapojený a spuštěný přístroj bez dozoru. Před opuštěním místnosti nastavte regulátor teploty do nejnižší polohy (0) a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- 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: zařízení se během používání nahřeje a zůstane teplé ještě nějakou dobu po použití. Nedotýkejte se horkých povrchů ani oleje! Se spotřebičem manipulujte pouze pomocí rukojetí a úchopných ploch, abyste se nepopálili. Přívodní kabel držte mimo horké části a spotřebič nezakrývejte.

- Tento přístroj by měl být umístěn ve stabilní poloze s dráždly nasměrovanými tak, abyste předešli náhodnému vylití horkého oleje.
- **Nikdy nepřemísťujte spotřebič, když je v provozu nebo když je olej ještě horký. Před přemístěním spotřebiče nechte vše vychladnout.**
- Přístroj by měl být provozován pouze pokud je naplněn olejem alespoň po rysku určující minimální hladinu a pokud hladina není výše než ryska určující maximální hladinu oleje.
- Doporučujeme používat pouze olej na smažení určený pro tento typ přístroje. Jiný tuk na smažení používejte pouze na Vaše vlastní riziko. Výrobce, dovozce ani dodavatel neodpovídá za škody, či zranění způsobené použitím nevhodného oleje, nebo tuku.
- Používejte pouze zástrčku, nebo jednotku s integrovaným termostatem dodanou s přístrojem od výrobce.
- Přístroj je vybaven krátkým napájecím kabelem, aby se snížilo riziko zamotání se do něj, nebo zakopnutí. Nepoužívejte prodlužovací kabely!
- Neumísťujte v blízkosti snadno vznětlivých materiálů, jako jsou například záclony, ručníky,...
- Nepoužívejte přístroj, pokud je v něm nějaká voda, ani v případě, že jsou některé jeho části po čištění ještě vlhké. Před fritováním zmrazených potravin z nich odstraňte přebytečný led. Zabráníte tak rozstříkování horkého oleje. Do oleje nikdy nepřidávejte vodu!
- Během fritování může ventilačním otvorem vycházet horká pára nebo může dojít k drobnému rozstříkování. Proto buďte velmi opatrní a držte obličej a ruce v dostatečné vzdálenosti, tak abyste byli v bezpečí.
- V případě požáru se nikdy nesnažte hasit vodou. Vyjměte kabel, uzavřete víko a uduste plameny vlhkou utěrkou.
- V době kdy přístroj nepoužíváte, během údržby, během oprav, či rozebírání částí, musí být přístroj odpojen od elektrické sítě. Před tím, než začnete s přístrojem manipulovat, rozebírat jej, nebo jej čistit, musíte počkat až přístroj úplně vychladne.

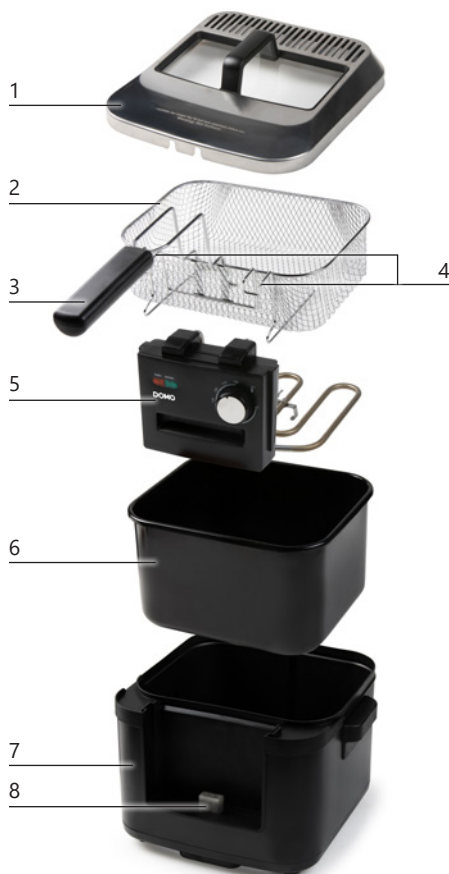
- Po použití vždy odstraňte z oleje zbytky jídla (drobky nebo malé kousky). Po 7 až 10 smaženích je potřeba olej v nádobě přístroje vyměnit.

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. Víko s průřezem, rukojetí a větracím otvorem
2. Košík na smažení
3. Rukojeť košíku
4. Držáky
5. Ovládací panel s topným tělesem
6. Nádobka na olej
7. Chladný kryt
8. Připojení ovládacího panelu
9. Červená kontrolka zapnutí
10. Zelená kontrolka teploty
11. Nastavení teploty
12. Rukojeť fritézy
13. Tlačítko RESET
14. Topné těleso



PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Před použitím odstraňte z přístroje veškeré obalové materiály a reklamní samolepky.
- Sejměte z fritézy víko a vyjměte všechny části.
- Před prvním použitím fritézu a všechny její části vyčistěte (viz „Čištění a údržba“).
- Umístěte fritézu na stabilní vodorovnou a teplu odolnou plochu.
- Připevněte rukojeť k fritovacímu koší tak, že oba železné konce stisknete k sobě, do dvou otvorů a vodicích lišt v koši umístíte dva kolíky a konce uvolníte.



- Naplňte nádobu fritézy tekutým olejem určeným ke smažení. Množství oleje musí být mezi ryskou „MIN“ a „MAX“. Nikdy nepoužívejte přístroj, pokud je v něm příliš mnoho, nebo příliš málo oleje!

⚠ Na obalu oleje vždy zkontrolujte, zda je vhodný pro fritování.



POUŽITÍ

1. Vložte košík zpět do fritézy.
2. Zapojte zástrčku do elektrické zásuvky. Červená kontrolka se rozsvítí.
3. Otočením kolečka pro nastavení teploty fritézu zapnete.
4. Nastavte požadovanou teplotu. Olej se začne zahřívat. Po dosažení požadované teploty se rozsvítí zelená kontrolka. Nyní je fritéza připravena k použití. Pokud teplota oleje poklesne, zelená kontrolka zhasne a fritéza bude olej dohřívat zpět na nastavenou teplotu. Po opětovném dosažení teploty se kontrolka opět rozsvítí.
5. Umístěte košík na stojánek na okraji fritézy a umístěte do něj potraviny, které si přejete smažit. Abyste dosáhli optimálních výsledků, naplňte košík asi tak z poloviny. Opatrně košík znovu ponořte do oleje. Během provozu doporučujeme přikrýt fritézu víkem, aby se zabránilo rozstříku oleje a zápachu. Průhledové okénko slouží ke snadné kontrole smažení bez nutnosti otevírání.
6. Pro dosažení dobrých výsledků fritování se doporučuje pokrm každé 2 minuty mírně protřepat.
7. Vytáhněte košík z oleje a zkontrolujte zda je pokrm dostatečně propečený.
8. Nechejte usmažený pokrm asi 10 až 12 sekund okapat.

PO POUŽITÍ

1. Otočte kolečkem pro nastavení teploty na minimum (0).
2. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
3. Po fritování vždy odstraňte z oleje zbytky jídla (drobky nebo malé kousky). Použijte k tomu žáruvzdornou stěrku nebo špachtli.
4. Vraťte košík zpět do fritézy.
5. Uzavřete fritézu víkem.

6. Počkejte až fritéza úplně vychladne a pak ji uschovejte.

⚠ Pokud se fritéza nepoužívá pravidelně, doporučujeme olej přelit do nádoby a tu uchovávat uzavřenou v lednici nebo na chladném místě. V případě potřeby přelijte olej přes síto, abyste odstranili případné zbytky potravin.

TIPY PRO FRITOVÁNÍ

OLEJ

- Olej rychle ztrácí svou kvalitu, proto se musí pravidelně měnit. V závislosti na typu použitého oleje proveďte tento úkon maximálně po 10 fritovacích cyklech.
- Výměna oleje musí být vždy pokud je cítit, je tmavý, chutná po spálenině, je hustý nebo pění.
- Olej nikdy nepřilévajte, ale vždy kompletně vyměňte.
- Pokud se smaží při vysoké teplotě nebo kořeněné suroviny, stárne olej rychleji.
- Fritézu vypínejte ihned po dokončení nebo ještě těsně před, šetříte tak olej.

HRANOLKY

- Měkký vnitřek a křupavou kůrku mají belgické hranolky díky škrobu obsaženému v bramborách. Vybírejte proto brambory, které se rozvářejí (jsou moučnaté). Nejlepší hranolky se totiž připravují z brambor s vysokým obsahem škrobu.
- Oloupejte brambory a nakrájejte je na stejnoměrné hranolky.
 - ⚠ Máte rádi tlusté hranolky? V tom případě je neoplachujte. Voda totiž odplaví škrob, který je na hranolkách. A právě škrob zajišťuje křupavý výsledek.
Máte rádi tenké hranolky? Pak syrové nakrájené hranolky raději opláchněte, aby se ve fritovacím tuku neslepily. Před vložením do horkého oleje je dobře osušte.
- Smažte Vaše hranolky dvakrát. Mezitím je nechte vychladnout na pokojovou teplotu v míse vyložené papírovou utěrkou.
 - První smažení: 140°C: 5 až 10 minut (podle množství a tloušťky)
 - Druhé smažení: 170-180°C: 2 až 5 minut (dokud nebudou zlatohnědé)
- ⚠ Rozhodně nefritujte všechny hranolky najednou, ale raději menší porce na několikrát, aby si tuk při smažení udržel správnou teplotu. Díky tomu budou mít hranolky dostatek prostoru, aby byly ze všech stran pěkně křupavé.
- Nechte před servírováním hranolky chvíli okapat.

MRAŽENÉ POTRAVINY

- Mražené potraviny velmi rychle rozpálený olej ochlazují. Nevkládejte tedy do fritézy velké porce najednou.
- Potraviny před vložením do fritézy co nejvíce zbavte částech ledu.
- Nastavte regulátor teploty na doporučenou teplotu uvedenou na obalu. Naplněný koš ponořujte plynule a pozvolna, abyste zamezili silnému bublání a stříkání oleje.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

1. Před každým čišťením vypojte přístroj z el. sítě a nechte důkladně vychladnout (pozor na horký olej, ten nechte před čišťením zcela vychladnout).
2. Opatrně vyjměte ovládací panel s topným tělesem ze spotřebiče a položte jej na papírovou utěrku.

3. Poté vyjměte olejovou vanu a olej opatrně vylijte do uzavíratelné nádoby.
 Použitý olej odevzdejte na místním sběrném místě nebo v recyklačním dvoře.
4. Vyčistěte vnitřek olejové vany papírovými utěrkami. Vnější strany fritézy čistěte jemným hadříkem se saponátem.
5. Nádobu na olej, víko a koš můžete mýt v teplé vodě s mycím prostředkem. Tyto součásti po umytí důkladně vysušte. Vnější plášť čistěte jen vlhkým hadříkem.
6. Ovládací panel s topným tělesem nikdy neponořujte do vody. Čistěte ho pouze vlhkým hadříkem a jemným čisticím prostředkem.
7. Ujistěte se, že jsou všechny díly zcela suché.
8. Po vyčištění sestavte spotřebič zpět. Ujistěte se, že je ovládací panel správně umístěn na elektrické přípojce ve výřezu krytu, jinak přístroj nebude fungovat.

 Před naplněním vany olejem se ujistěte, že v ní ani ve víku nezůstala žádná voda.

 Nikdy neponořujte spotřebič ani přívodní kabel se zástrčkou do vody.

 Nikdy nepoužívejte drsná čisticíidla. K odstranění nečistot nikdy nepoužívejte ostré předměty.

PROBLÉMY A ŘEŠENÍ

PROBLÉMY	ŘEŠENÍ
Fritéza se nenahřívá/nehřeje.	• Zkontrolujte, zda je zařízení připojeno k funkční zásuvce. Po správném zasunutí zástrčky se rozsvítí červená kontrolka napájení. • Zkontrolujte, zda je ovládací panel s topným tělesem správně nasazen na přípojku v krytu. • Zkontrolujte, zda je hladina oleje mezi ukazatelem MIN a MAX na vaně. • Pokud se spotřebič přehřeje (např. kvůli příliš malému množství oleje ve vaně nebo kvůli tomu, že v ní olej není vůbec), aktivuje se ochrana proti přehřátí a spotřebič se sám vypne. Odpojte spotřebič ze sítě a nechte jej zcela vychladnout. Poté vyjměte ovládací panel s topným tělesem z vany a stiskněte tlačítko RESET na zadní straně ovládacího panelu. Použijte k tomu úzký a tupý předmět. Tím se deaktivuje ochrana proti přehřátí. Fritézu můžete znovu použít. Ovládací panel opět správně namontujte do krytu a před zapojením zástrčky do zásuvky se ujistěte, že je ve vaně dostatek oleje (mezi ukazateli MIN a MAX).
Z oleje se kouří a dokonce se přepaluje.	• Olej je už přesmažený a určitě po době použitelnosti. Olej z fritézy vyměňte. Vždy čtěte instrukce na oleji a jeho použitelnost, zpravidla lze fritovat max. 10x. • Překontrolujte nastavení termostatu, aby se zbytečně olej nepřepékal.
Olej prudce bublá.	• Do nádoby s olejem napadalo hodně krystalků ledu ze zmrazených polotovarů. Před smažením se vždy snažte co nejvíce eliminovat krystalky ledu z potravin. Čerstvě nakrájené brambory vždy osušte.

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. Dodržením tohoto doporučení chráníte životní prostředí a zdraví spoluobčanů. Více informací o možnostech likvidace nebezpečného odpadu obdržíte na obecních nebo městských úřadech, sběrných dvorech nebo v prodejně, kde jste přístroj zakoupili.



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



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

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 spätočnou 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 nedodržovanie 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 ním 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

- Spotrebič používajte len na určený účel, t. j. na fritovanie potravín.
- Nikdy nenechávajte zapojený a spustený prístroj bez dozoru. Pred odchodom z miestnosti otočte regulátor teploty do najnižšej polohy (0) a odpojte ho zo zásuvky.
- Nesiahajte na prístroj s mokrými / 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: zariadenie sa počas používania veľmi rozohreje a zostane teplé ešte nejaký čas po použití. Nedotýkajte sa horúcich povrchov ani oleja! Spotrebič uchopujte iba za rukoväte a úchopné plochy, aby ste sa nepopálili. Prívodný kábel držte mimo horúce časti a spotrebič nezakrývajte.

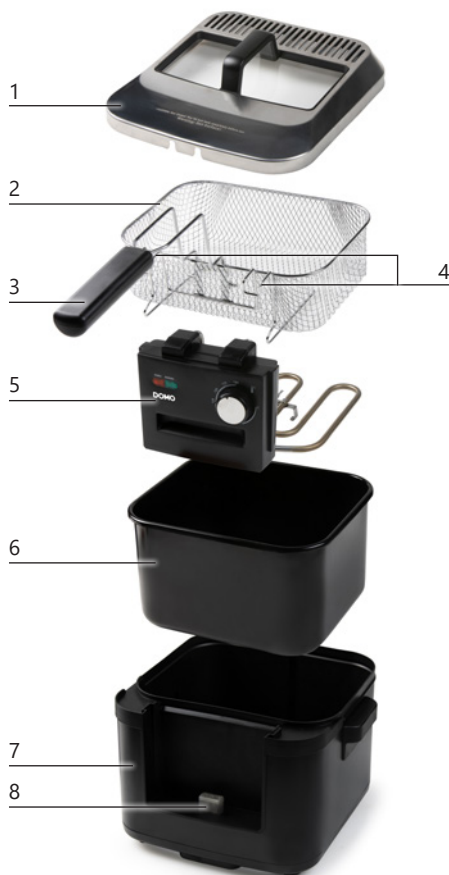
- Tento prístroj by mal byť umiestnený v stabilnej polohe s držadlami nasmerovanými tak, aby ste predišli náhodnému vyliatiu horúceho oleja.
- **Spotrebič nikdy nepremiestňujte, keď je v prevádzke alebo keď je olej ešte horúci. Pred presunom spotrebiča nechajte všetko vychladnúť.**
- Prístroj by mal byť prevádzkovaný iba ak je naplnený olejom aspoň po rysku určujúci minimálnu hladinu a ak hladina nie je vyššie než ryska určujúce maximálnu hladinu oleja.
- Odporúčame používať iba olej na vyprážanie určený pre tento typ prístroja. iný tuk na vyprážanie používajte iba na Vaše vlastné riziko. Výrobca, dovozca ani dodávateľ nezodpovedá za škody, či zranenia spôsobené použitím nevhodného oleja, alebo tuku.
- Používajte iba zástrčku, alebo jednotku s integrovaným termostatom dodanú s prístrojom od výrobcu.
- Prístroj je vybavený krátkym prívodným káblom, aby sa znížilo riziko zamotania sa do neho, alebo zakopnutia. Nepoužívajte predlžovacie káble!
- Neumiestňujte v blízkosti ľahko zápalných materiálov, ako sú napríklad záclony, uteráky...
- Nepoužívajte prístroj, pokiaľ je v ňom nejaká voda, ani v prípade, že sú niektoré jeho časti po čistení ešte vlhké. Pred pečením mrazených potravín odstráňte nadbytočný ľad. Zabráňte tým rozstrekovaniu horúceho oleja. Do oleja nepridávajte vodu!
- Počas pečenia môže ventilačným otvorom prechádzať horúca para alebo môže dôjsť k miernemu striekaniu. Preto buďte veľmi opatrní a držte tvár a ruky v dostatočnej vzdialenosti, tak aby ste boli v bezpečí.
- V prípade požiaru sa nikdy nesnažte hasiť vodou. Vyberte kábel, uzavrite veko a uduste plamene vlhkou utierkou.
- V čase keď prístroj nepoužívate, počas údržby, počas opráv, či rozoberanie častí, musia byť prístroj odpojený od elektrickej siete. Pred tým, než začnete s prístrojom manipulovať, rozoberať ho alebo ho čistiť, musíte počkať až prístroj úplne vychladne.
- Po použití vždy odstráňte z oleja všetky zvyšky jedla (omrvinky alebo malé kúsky). Po 7 až 10 Vyprážanie je potreba olej v nádobe prístroja vymeniť.

USCHOVAJTE SI TÚTO PRÍRUČKU DO BUDÚCNOSTI.

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

ČASTI

1. Veko s priezorom, rukoväťou a vetracím otvorom
2. Košík na vyprážanie
3. Rukoväť košíka
4. Držiaky
5. Ovládací panel s vykurovacím telesom
6. Nádobna na olej
7. Studený kryt
8. Pripojenie ovládacieho panela
9. Červená kontrolka zapnutia
10. Zelená kontrolka teploty
11. Nastavenie teploty
12. Rukoväte fritézy
13. Tlačidlo RESET
14. Vykurovacie teleso



PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Pred použitím odstráňte z prístroja všetky obalové materiály a reklamné samolepky.
- Zložte veko z fritézy a vyberte z nej všetky časti.
- Pred prvým použitím fritézu a všetky jej časti vyčistite (pozrite: „Čistenie a údržba“).
- Umiestnite fritézu na stabilnú vodorovnú a teplu odolnú plochu.
- Pripevnite rukoväť k fritovacímu košu stlačením dvoch železných koncov k sebe, umiestnením dvoch kolíkov do 2 otvorov a vodiacich častí v koši a uvoľnením koncov.



- Naplňte nádobu fritézy tekutým olejom určeným na smaženie. Množstvo oleja musí byť medzi ryskou "MIN" a "MAX". Nikdy nepoužívajte prístroj, pokiaľ je v ňom príliš veľa, alebo príliš málo oleja!

⚠ Na balení oleja vždy skontrolujte, či je vhodný na fritovanie.



POUŽITIE

1. Vložte košík späť do fritézy.
2. Zapojte zástrčku do elektrickej zásuvky. Červená kontrolka sa rozsvieti.
3. Otočením kolieska pre nastavenie teploty fritézu zapnete.
4. Nastavte požadovanú teplotu. Olej sa začne zahrievať. Po dosiahnutí požadovanej teploty sa rozsvieti zelená kontrolka. Teraz je fritéza pripravená na použitie. Pokiaľ teplota oleja poklesne, zelená kontrolka zhasne a fritéza bude olej dohrievať späť na nastavenú teplotu. Po opätovnom dosiahnutí teploty sa kontrolka opäť rozsvieti.
5. Umiestnite košík na stojanček na okraji fritézy a umiestnite do neho potraviny, ktoré si prajete smažiť. Aby ste dosiahli optimálne výsledky, naplňte košík asi tak z polovice. Opatrne košík znovu ponorte do oleja. Počas prevádzky odporúčame prikryť fritézu vekom, aby sa zabránilo rozstrekovaniu oleja a zápachu. Priezor slúži na jednoduché kontrole vyprážania bez nutnosti otvárania.
6. Na dosiahnutie dobrých výsledkov pečenia sa odporúča každé 2 minúty pokrmom trochu zatriasť.
7. Vytiahnite košík z oleja a skontrolujte či je pokrm dostatočne prepečený.
8. Nechajte vyprážený pokrm asi 10 až 12 sekúnd odkvapkať.

PO POUŽITIE

1. Otočte kolieskom pre nastavenie teploty na minimum (0).
2. Vytiahnite zástrčku zo zásuvky.
3. Z oleja odstráňte všetky zvyšky potravín (omrvinky alebo malé kúsky). Použite na to tepelne odolnú stierku alebo špachtľu.
4. Vráťte košík späť do fritézy.

5. Uzavrite fritézu vekom.
 6. Počkajte až fritéza úplne vychladne a potom ju uschovajte.
- ⚠ Ak sa fritéza nepoužíva pravidelne, odporúča sa preliať olej do nádoby a uchovávať ho uzavretý v chladničke alebo na chladnom mieste. V prípade potreby prelejte olej cez sito, aby ste odstránili zvyšky potravín.

TIPY NA VYPRÁŽANIE

OLEJ

- Olej rýchlo stráca svoju kvalitu, preto sa musí pravidelne meniť. V závislosti od typu oleja, ktorý používate, to urobte až po 10 fritovacích cykloch.
- Výmena oleja musí byť vždy ak je cítiť, je tmavý, chutí po spaľovaní, je hustý alebo pení.
- Olej nikdy neprilievajte, ale vždy kompletne vymeňte.
- Ak sa smaží pri vysokej teplote alebo korenené suroviny, starne olej rýchlejšie.
- Fritézu vypínajte ihneď po dokončení alebo ešte tesne pred, šetríte tak olej.

HRANOLKY

- Mäkký vnútrojšok a chrumkavá kôrka belgických hranolčiek je výsledkom škrobu v zemiakoch. Preto si vyberajte zemiaky, ktoré sa varia samostatne (bez múky). Najlepšie hranolky sa predsa vyrábajú zo zemiakov s vysokým obsahom škrobu.
- Zemiaky ošúpte a nakrájajte na rovnomerné hranolčky.
 - ⚠ Chcete radšej hrubé hranolčky? V takom prípade ich neoplachujte. Koniec koncov, voda zmyje škrob prilepený na hranolčky. Práve škrob zabezpečí chrumkavý výsledok.
 - Chcete radšej úzke hranolčky? V takom prípade radšej opláchnite surové nakrájané hranolčky, aby sa vo fritovacom tuku nezlepili. Pred vložením do horúceho oleja ich riadne osušte.
- Vyprážajte Vaše hranolky dvakrát. Medzitým ich nechajte vychladnúť na izbovú teplotu v miske vyloženej kuchynským papierom.
 - Prvý vyprážanie: 140°C: 5 až 10 minút (podľa množstva a hrúbky)
 - Druhé vyprážanie: 170-180°C: 2 až 5 minút (kým nebudú zlatohnedé)
- ⚠ Určite nesmažte všetky hranolčky naraz, ale radšej menšie porcie na niekoľkokrát, aby sa tuk pri vyprášaní udržal na príjemnej teplote. Takto budú mať hranolčky dostatok priestoru, aby sa zo všetkých strán opiekli do chrumkava.
- Nechajte pred servírovaním hranolky chvíľu odkvapkať.

MRAZENÉ POTRAVINY

- Mrazené potraviny veľmi rýchlo rozpálený olej ochladzujú. Nevkladajte teda do fritézy veľkej porcie naraz.
- Potraviny pred vložením do fritézy čo najviac zbavte čiastočiek ľadu.
- Nastavte volič teploty na odporúčanú teplotu uvedenú na obale. Naplnený kôš ponárajte plynule a pozvoľna, aby ste zamedzili silnému bublanie a striekanie oleja.
-

ČISTENIE A ÚDRŽBA

1. Pred každým čistením vypojte prístroj z el. siete a nechajte dôkladne vychladnúť. Pozor na horúci olej, ten nechajte pred čistením úplne vychladnúť.
2. Opatrne vyberte ovládací panel s vykurovacím telesom zo spotrebiča a položte ho na kuchynský papier.
3. Potom vyberte misku na olej a olej opatrne prelejte do uzatvárateľnej nádoby.
⚠ Odpadový olej odovzdajte na miestnom zbernom mieste alebo v recyklačnom parku.
4. Vyčistite vnútro olejovej panvice papierovými utierkami. Vonkajšej strany fritézy čistite jemnou handričkou so saponátom.
5. Nádobu na olej, veko a kôš môžete umývať v teplej vode s umývacím prostriedkom. Tieto súčasti po umytí dôkladne vysušte. Vonkajší plášť čistite len vlhkou handričkou.
6. Ovládací panel s vykurovacím telesom neponárajte do vody. Čistite iba vlhkou handričkou a jemným čistiacim prostriedkom.
7. Uistite sa, že všetky časti sú dôkladne suché.
8. Po vyčistení zostavte spotrebič späť. Uistite sa, že je ovládací panel správne umiestnený na elektrickej prípojke vo výklenku krytu, inak jednotka nebude fungovať.

⚠ Pred naplnením misky olejom sa uistite, že v panvici ani vo veku nie je žiadna voda.

⚠ Nikdy neponárajte spotrebič ani prívodný kábel so zástrčkou do vody.

⚠ Na utieranie nepoužívajte drsná čistiadla, aby ste nepoškriabali povrch prístroja. Na odstránenie nečistôt nikdy nepoužívajte ostré predmety.

PROBLÉMY A RIEŠENIA

PROBLÉMY	RIEŠENIA
Fritéza sa nenahrieva/nehreje.	• Skontrolujte, či je spotrebič zapojený do funkčnej zásuvky. Po správnom zasunutí zástrčky sa rozsvieti červená kontrolka napájania. • Skontrolujte, či je ovládací panel s vykurovacím telesom správne pripojený k prípojke v kryte. • Skontrolujte, či je množstvo oleja medzi ukazovateľmi MIN a MAX na miske na olej. • Ak sa spotrebič prehreje (napr. v dôsledku príliš malého množstva oleja v miske na olej alebo jeho nedostatku), aktivuje sa ochrana proti prehriatiu a spotrebič sa sám vypne. Odpojte spotrebič od elektrickej siete a nechajte ho úplne vychladnúť. Potom vyberte ovládací panel s vykurovacím telesom z misky a stlačte tlačidlo RESET na zadnej strane ovládacieho panelu. Použite na to úzky nie ostrý predmet. Tým sa deaktivuje ochrana proti prehriatiu. Fritézu môžete opäť používať. Opäť správne nainštalujte ovládací panel do krytu a pred samotným zapojením sa uistite, že je v miske dostatok oleja (medzi indikátormi MIN a MAX).

PROBLÉMY	RIEŠENIA
Z oleja sa fajčí a dokonca sa prepaľuje.	- Olej je už preprážaný a určite po dobe použiteľnosti. Olej z fritézy vymeňte. Vždy čítajte inštrukcie na oleji a jeho použiteľnosť, spravidla je možné fritovať max. 10x. - Prekontrolujte nastavenie termostatu, aby sa zbytočne olej neprepekával.
Olej prudko buble.	Do nádoby s olejom napadalo veľa kryštálov ľadu zo zmrazených polotovarov. Pred smažením sa vždy snažte čo najviac eliminovať kryštáliky ľadu z potravín. Čerstvo nakrájané zemiaky vždy osušte.

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

