

DOMO



DO534FR

Handleiding	Deli-fryer
Mode d'emploi	Deli-fryer
Gebrauchsanleitung	Deli-fryer
Instruction booklet	Deli-fryer
Manual de instrucciones	Deli-fryer
Istruzioni per l'uso	Deli-fryer
Návod k použití	Multifunkční horkovzdušná trouba
Návod na použitie	Multifunkčná teplovzdušná fritéza



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

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

Leggere con attenzione le istruzioni - conservarle per future consultazioni.

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

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

NL	Nederlands	3
FR	Français	12
DE	Deutsch	21
EN	English	30
ES	Español	38
IT	Italiano	47
CZ	Čeština	56
SK	Slovenčina	65

GARANTIE

Geachte klant,

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

Onze medewerkers zullen je met plezier verder helpen.



+32 14 21 71 91



info@linea2000.be

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

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

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

De garantie op accessoires en onderdelen die onderhevig zijn aan slijtage, bedraagt 6 maanden. De garantie en verantwoordelijkheid/aansprakelijkheid van de leverancier en fabrikant vervallen automatisch in de volgende gevallen:

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

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

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

- Lees deze instructies zorgvuldig door. Bewaar deze handleiding om later te raadplegen.
- Verwijder voor het eerste gebruik alle verpakkingsmaterialen en eventuele promotionele stickers. Zorg ervoor dat kinderen niet met de verpakkingsmaterialen spelen.
- Dit toestel is geschikt om te gebruiken in de huishoudelijke omgeving en in gelijkaardige omgevingen zoals:
 - Keukenhoek voor personeel van winkels, kantoren en andere gelijkaardige professionele omgevingen
 - Boerderijen
 - Hotel- en motelkamers en andere omgevingen met een residentieel karakter
 - Gastenkamers, of gelijkaardige

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



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

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

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

Bewaar deze instructies om later te raadplegen

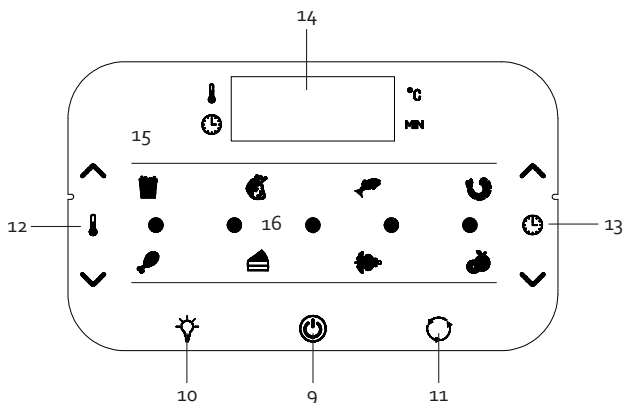
ONDERDELEN

1. Handvat
2. Kijkvenster
3. Bedieningspaneel met display
4. Ventilatieopeningen
5. Mandje
6. Handvat mandje
7. Roestvrijstalen leggers
8. Opvangschotels



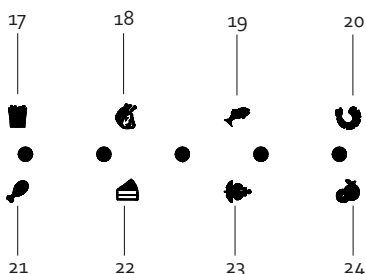
BEDIENINGSPANEEL

9. Aan/uitknop
10. Aan/uitknop verlichting binnenzijde toestel
11. Knop voor draaifunctie
12. Temperatuur: 65-200 °C
13. Timer: 1-60 min.
14. Display
15. Automatisch ingestelde programma's
16. Symbool motor in werking



AUTOMATISCH INGESTELDE PROGRAMMA'S

17. Frietjes	15 min.	200°C
18. Vlees	25 min.	185°C
19. Vis	15 min.	200°C
20. Garnalen	12 min.	160°C
21. Kippenvleugels/-pootjes	40 min.	185°C
22. Cake	30 min.	175°C
23. Kip	30 min.	200°C
24. Voedseldroger	2-24 h	30-80°C



VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en eventuele promotionele stickers.
- Maak alle onderdelen schoon met warm water, afwasmiddel en een niet-schurende spons.
- Wrijf de binnen- en buitenkant van het toestel schoon met een zachte, droge doek.

ACCESSOIRES

Mandje met handvat

- Geschikt voor het bereiden van frietjes, kroketten, aardappelwedges, ... Kortom, voor alle bereidingen waarbij het continue ronddraaien van het voedsel voor de juiste bakwijze zorgt.
- Doe het mandje niet te vol zodat alle ingrediënten gelijkmatig bereid worden.
- Sluit het mandje en plaats het in het toestel. Let hierbij op de L en R op de zijkanten van het mandje. Deze duiden links of rechts aan.
- Met behulp van het handvat van het mandje plaats je het mandje in het toestel of haal je het eruit. Het handvat is zo ontworpen dat het perfect past op de as van het mandje.



Roestvrijstalen leggers

Geschikt voor het drogen van fruit, kruiden, groenten of bv. het bereiden van groentefrietten.



Opvangschotels

Geschikt voor het bereiden van kip of ingrediënten die vet of vocht afgeven.

Tip: plaats een opvangschotel permanent onderaan in het toestel. Zo kun je vet, etensresten of kruimels goed opvangen. Dit vergemakkelijkt de reiniging en het onderhoud.



Opmerking

Kies zelf waar je de legger of schotel plaatst. Hoe hoger in het toestel, hoe intenser de warmte zal zijn omdat je dichter bij het verwarmingselement zit. In het bovenste deel wordt het voedsel sneller en krokant bereid. Kies de middelste stand voor een gelijkmatige verwarming aan alle zijden. Plaats de legger of schotel onderaan voor een milde bereiding.

⚠ Opgelet: bij het verwijderen van warme bereidingen uit het toestel, gebruik je het handvat voor het mandje of ovenwanten voor de leggers of opvangschotels.

GEBRUIK

1. Plaats het toestel op een vlakke, stabiele en hittebestendige ondergrond. Zorg ervoor dat er minstens 30 cm vrije ruimte is rondom het toestel.
2. Kies de gewenste accessoires afhankelijk van de te bereiden bereiding.
3. Plaats ingrediënten op de rooster of opvangschotel, of in het mandje.
4. Plaats het accessoire met ingrediënten in het toestel.
5. Steek de stekker in het stopcontact. Een geluidssignaal geeft aan dat het toestel in standby modus is. Druk op de aan/uitknop. Op de display verschijnen alle mogelijke instellingen.
6. Stel de timer (1-60 min) en temperatuur (65-200°C) in naar wens met behulp van de bijhorende pijltjes.
⚠ Indien je het mandje gebruikt, druk je bijkomend ook nog op de knop voor de draaifunctie. Hiermee schakel je de continue draaibeweging in en worden de ingrediënten op een gelijkmatige manier gebakken.
7. Druk opnieuw op de aan/uitknop om het toestel in te schakelen. Op de display verschijnt een symbool om aan te geven dat het toestel in werking is. Op de display verschijnt afwisselend de timer en temperatuur.
8. Je kan de bakwijze van de bereiding in de gaten houden via het kijkvenster. Schakel de verlichting aan de binnenzijde van het toestel in door op de bijhorende knop te drukken. Je kan tijdens het proces ook de deur even opendoen om te kijken. Het toestel stopt automatisch met werken en werkt gewoon weer verder (als de ingestelde tijd nog niet verstreken was) als je de deur terug dichtdoet.
9. Na afloop klinkt er een signaal om aan te geven dat de ingestelde tijd verstreken is en schakelt het toestel zich vervolgens automatisch uit. Je kan natuurlijk op elk moment het toestel uitschakelen met de aan/uitknop.

OPMERKINGEN

- Per instelling die je maakt op het toestel klinkt er een geluidssignaal.
- Je kan, terwijl het toestel in werking is, op elk moment de ingestelde temperatuur of tijd aanpassen.
- Overtollige olie wordt opgevangen in de opvangschotel.

- Als je bereiding na afloop van de ingestelde tijd nog niet klaar is, kan je steeds het toestel terug inschakelen voor enkele minuten.
- Het toestel koelt zichzelf af na afloop van de gekozen instellingen en schakelt zichzelf vervolgens automatisch uit.
- Het toestel hoeft niet voor te verwarmen. Je kan, indien nodig bij diepvriesproducten, een drietal minuten bij tellen bij de gewenste baktijd.
- Als je enkel iets wil opwarmen in het toestel, kan je het instellen op 150 °C, gedurende 10 minuten.

AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S

Het toestel beschikt over 8 automatisch ingestelde programma's. Om één van deze in te stellen, druk je op het gewenste programma. Om dit programma in te schakelen, druk je op de aan/uitknop. Na afloop klinkt een belsignaal om aan te geven dat je bereiding klaar is. Het toestel schakelt zich automatisch uit.

Frietjes	15 min.	200°C
Vlees	25 min.	185°C
Vis	15 min.	200°C
Garnalen	12 min.	160°C
Kippenvleugels/-pootjes	40 min.	185°C
Cake	30 min.	175°C
Kip	30 min.	200°C
Voedseldroger	2-24 h	30-80°C

Deze programma's zijn slechts een indicatie. Het resultaat is afhankelijk van de grootte, vorm en hoeveelheid van de etenswaren. Je kan, indien gewenst, bij het kiezen van een programma de timer of temperatuur nog aanpassen met behulp van de pijltjes bij de temperatuur- of timerinstelling.

Opmerking

- Je kan bij elk programma de knop voor de draaifunctie bijkomstig inschakelen op voorwaarde dat de bereiding in het mandje is geplaatst.
- Kies het voedseldroger programma voor het drogen van fruit, groenten, kruiden, ... in dit programma stel je de temperatuur en timer in naar wens.

BELANGRIJKE BAKTIPS

- Je kan een eetlepel olie toevoegen voor een knapperiger resultaat, bv. olijfolie, zonnebloemolie of arachideolie. Vermeng deze olie dan goed met de ongebakken frieten, vooraleer de frieten in het mandje te doen. Andere ingrediënten kan je bv. met een kwastje instrijken of insprayen met wat olie. Gebruik ook zeker niet te veel olie. Dan worden de frieten net minder krokant en vettig.
- Laat verse, ongebakken frieten eerst 30 minuten in water weken vooraleer ze te bakken, zodat het zetmeel van de aardappelen is weggespoeld. Dep ze hierna goed droog.
- Bereid geen overdreven vette ingrediënten in deze friteuse.
- Wanneer je vette ingrediënten bereidt, kan er witte rook uit het toestel komen. Dit heeft echter geen effect op de werking van het toestel of het eindresultaat. Ook als het toestel niet goed is schoongemaakt of als er olie in de frituurpan is achtergebleven, kan er witte rook ontstaan bij een volgende frituurbeurt.
- Snacks die in de oven gemaakt kunnen worden, kunnen ook in deze friteuse bereid worden.
- Kleinere hoeveelheden ingrediënten worden gelijkmatiger gebakken dan grote hoeveelheden.
- Dunnere frieten geven ook een knapperiger resultaat dan dikkere frieten.

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

BAKTIJDEN EN -TEMPERATUREN

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

Friten, vers	eerst 18 min.	140°
	dan 12 min.	180°
Friten, diepvries	12-20 min.	200°
Aardappelwedges	18-22 min.	180°
Kroketten	15 min.	185°
Kaaskroketten, diepvries	12 min.	180°
Kippennuggets, bitterballen, vissticks en andere snacks	6-10 min.	200°
Kipfilet	15 min.	200°
Kippenschnitzel, diepvries	12 min.	180°
Steak	8-12 min.	180°
Vis	10-15 min.	180°
Champignons	3-4 min.	180°
Loempia's	8-13 min.	200°
Drumsticks	15-20 min.	180°
Gehaktballen	6 min.	180°
Hamburger	6-10 min.	180°
Saté	10 min.	190°
Scampi	6 min.	180°
Ei, hardgekookt	12 min.	160°

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

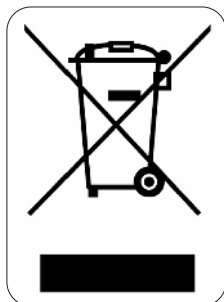
REINIGING EN ONDERHOUD

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

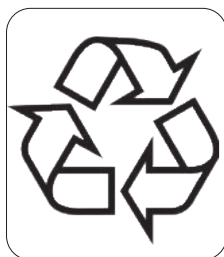
PROBLEEM EN OPLOSSING

Probleem	Oplossing
Het toestel start niet.	• Steek de stekker in het stopcontact. • Stel de gewenste tijd en temperatuur in en druk opnieuw op de aan/uitknop. • Let erop dat de deur correct is gesloten.
Het voedsel is niet doorbakken.	• Er zit te veel voedsel in het mandje, op de schotel of op het rooster. Zorg ervoor dat de ingrediënten niet te dicht op elkaar liggen. • De temperatuur is te laag ingesteld.
Het voedsel is niet gelijkmatig gebakken.	• Sommige ingrediënten moet je halfweg de baktijd even omdraaien. • Gebruik het mandje om het voedsel te bereiden.
Er komt rook uit het toestel.	• De ingrediënten bevatten te veel vet. Reinig de accessoires en dep de ingrediënten af.

MILIEURICHTLIJNEN



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



Het verpakkingsmateriaal is recycleerbaar. Behandel de verpakking milieubewust.

GARANTIE

FR

Cher client,

Tous nos produits sont soumis à des contrôles qualité stricts avant d'être proposés à la vente. Si vous deviez toutefois rencontrer un problème avec votre appareil, nous le déplorons vivement. Dans ce cas, nous vous invitons à prendre contact avec notre service clientèle.

Nos collaboratrices se feront un plaisir de vous aider !



+32 14 21 71 91



info@linea2000.be

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

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

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

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

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

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

- Lisez ces consignes très attentivement. Conservez ce mode d'emploi afin de pouvoir le consulter ultérieurement.
- Avant la première utilisation, enlevez tous les éléments d'emballage et les éventuels autocollants promotionnels. Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec les matériaux d'emballage.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé dans un environnement domestique ou dans des environnements comparables, tels que :
 - Coin-cuisine du personnel dans les commerces, les bureaux et autres environnements professionnels comparables
 - Fermes
 - Chambres d'hôtel ou de motel et autres environnements à caractère résidentiel
 - Chambres d'hôtes ou comparables
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 16 ans ou plus et par des personnes présentant un handicap physique ou sensoriel, une capacité mentale limitée ou un manque d'expérience ou de connaissances, à condition que ces personnes soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'elles connaissent les dangers liés

à son utilisation. Les enfants ne peuvent pas jouer avec cet appareil. L'entretien et le nettoyage de l'appareil ne peuvent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 16 ans et sous la surveillance d'un adulte.

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



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

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

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

CONSERVEZ CES CONSIGNES POUR POUVOIR LES CONSULTER ULTÉRIEUREMENT

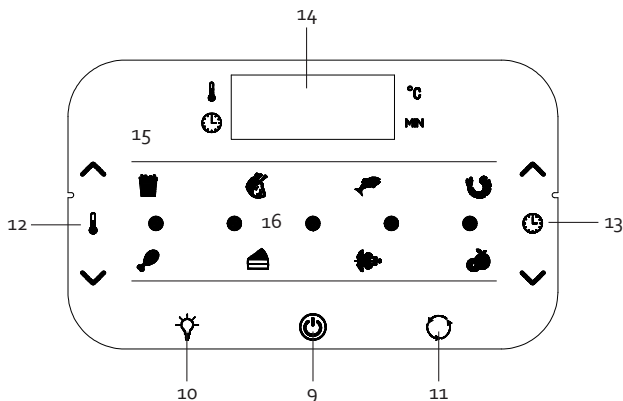
PARTIES

1. Poignée
2. Hublot
3. Panneau de commande avec écran d'affichage
4. Orifices de ventilation
5. Panier
6. Poignée du panier
7. Grilles en acier inoxydable
8. Plateaux récupérateurs



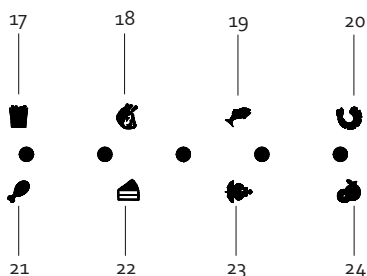
PANNEAU DE COMMANDE

9. Bouton marche/arrêt
10. Bouton marche/arrêt pour l'éclairage à l'intérieur de l'appareil
11. Bouton de fonction rotative
12. Température : 65-200 °C
13. Minuterie : 1-60 min.
14. Écran
15. Programmes réglés automatiquement
16. Symbole moteur en marche



PROGRAMMES RÉGLÉS AUTOMATIQUEMENT

17. Frites	15 min.	200°C
18. Viande	25 min.	185°C
19. Poisson	15 min.	200°C
20. Crevettes	12 min.	160°C
21. Ailes/cuisses de poulet	40 min.	185°C
22. Gâteau	30 min.	175°C
23. Poulet	30 min.	200°C
24. Déshydrateur alimentaire	2-24 h	30-80°C



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Enlevez tous les éléments d'emballage et les éventuels autocollants promotionnels.
- Nettoyez tous les éléments à l'eau chaude, avec du produit de vaisselle et une éponge non abrasive.
- Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon doux.

ACCESSOIRES

Panier avec poignée

- Convient pour la préparation de frites, de croquettes, de wedges de pommes de terre... Bref, pour tous les aliments pour lesquels le brassage continu garantit une bonne cuisson.
- Ne remplissez pas trop le panier afin de permettre une cuisson uniforme.
- Refermez le panier et placez-le dans l'appareil. Respectez les mentions L (left, gauche) et R (right, droite) sur les côtés du panier.
- Utilisez la poignée pour insérer le panier dans l'appareil et l'en extraire. Celle-ci a été conçue de sorte à s'adapter parfaitement sur l'axe du panier.



Grilles en acier inoxydable

Conviennent pour la déshydratation de fruits, d'herbes, de légumes ou, par exemple, pour la préparation de chips de légumes.



Plateaux récupérateurs

À utiliser pour la préparation de poulet ou d'aliments qui libèrent de la graisse ou de l'humidité.

Conseil : placez un plateau récupérateur en permanence au fond de l'appareil. Vous pourrez ainsi collecter la graisse, les restes de nourriture ou les miettes, et faciliter le nettoyage et l'entretien.



Remarque

Vous pouvez choisir la position de la grille ou du plateau. Plus la position est haute dans l'appareil, plus la chaleur est intense, car l'élément chauffant est plus proche. Dans la partie supérieure, les aliments sont donc prêts plus rapidement et seront plus croustillants. Choisissez la position centrale si vous souhaitez que les aliments soient chauffés de façon uniforme sur tous les côtés. Placez la grille ou le plateau au bas de l'appareil pour un résultat plus moelleux.

 Attention : lorsque vous retirez des plats chauds de l'appareil, utilisez la poignée du panier ou des gants de cuisine pour les grilles ou les plateaux récupérateurs.

UTILISATION

1. Placez l'appareil sur une surface plane, stable et résistante. Assurez-vous de laisser un espace d'au moins 30 cm autour de l'appareil.
2. Choisissez les accessoires en fonction de la préparation.
3. Placez les ingrédients sur la grille ou le plateau récupérateur, ou dans le panier.
4. Placez l'accessoire garni d'aliments dans l'appareil.
5. Branchez la fiche dans une prise murale. Un signal acoustique indique que l'appareil est en mode veille. Appuyez sur le bouton marche/arrêt. L'écran affiche tous les réglages possibles.
6. Réglez la minuterie (1-60 min) et la température (65-200 °C) à l'aide des flèches correspondantes.
 Si vous utilisez le panier, appuyez sur le bouton de la fonction rotative. La rotation continue sera ainsi activée pour une cuisson uniforme des aliments.
7. Appuyez à nouveau sur le bouton marche/arrêt pour mettre l'appareil en marche. Un symbole apparaît sur l'écran pour indiquer que l'appareil est en fonctionnement. La minuterie et la température choisie s'affichent alternativement à l'écran.
8. Vous pouvez surveiller la cuisson grâce à la petite fenêtre spécialement prévue. Allumez l'éclairage à l'intérieur de l'appareil en appuyant sur le bouton correspondant. Vous pouvez également ouvrir la porte en cours d'utilisation pour jeter un coup d'œil. L'appareil s'arrête automatiquement lorsque vous ouvrez la porte et se remet en marche (si le temps programmé n'est pas encore écoulé) lorsque vous la refermez.
9. Une fois le temps programmé écoulé, un signal retentit et l'appareil s'éteint automatiquement. Vous pouvez bien sûr éteindre l'appareil à tout moment avec l'interrupteur.

REMARQUES

- Un signal acoustique retentit à chaque fois que vous faites un réglage sur l'appareil.
- Pendant que l'appareil fonctionne, vous pouvez modifier à tout moment la température ou la durée paramétrées.
- L'huile excédentaire est collectée dans le plateau récupérateur.
- Si votre préparation n'est pas prête une fois la durée paramétrée écoulée, vous pouvez remettre l'appareil en marche pendant quelques minutes.

- Une fois le temps sélectionné écoulé, l'appareil refroidit et s'éteint automatiquement.
- Il n'est pas nécessaire de préchauffer l'appareil. Si nécessaire, pour les produits surgelés, vous pouvez majorer le temps de cuisson de trois minutes.
- Si vous voulez juste réchauffer des aliments, réglez l'appareil sur 150 °C pendant 10 minutes.

PROGRAMMES AUTOMATIQUES

L'appareil possède 8 programmes réglés automatiquement. Pour choisir l'un de ces programmes, appuyez sur le bouton correspondant, puis appuyez sur le bouton marche/arrêt. Une fois le délai écoulé, un signal retentit pour indiquer que votre préparation est prête. L'appareil s'éteint alors automatiquement.

Frites	15 min.	200°C
Viande	25 min.	185°C
Poisson	15 min.	200°C
Crevettes	12 min.	160°C
Ailes/cuisses de poulet	40 min.	185°C
Gâteau	30 min.	175°C
Poulet	30 min.	200°C
Déshydrateur alimentaire	2-24 h	30-80°C

Ces programmes ne constituent qu'une indication. Le résultat dépend de la grandeur, de la forme et de la quantité des aliments. Lors de la sélection d'un programme, vous pouvez, si vous le souhaitez, modifier la durée ou la température à l'aide des flèches de réglage de la température ou de la minuterie.

Remarque

- Vous pouvez en outre activer le bouton de la fonction rotative pour chaque programme, à condition que les aliments soient placés dans le panier.
- Choisissez le programme de déshydratation des aliments pour sécher les fruits, les légumes, les fines herbes... Dans ce programme, vous pouvez régler la température et la minuterie à votre convenance.

CONSEILS DE CUISSON IMPORTANTS

- Pour obtenir des aliments plus croustillants, vous pouvez ajouter une cuillère à soupe d'huile comme de l'huile d'olive, de l'huile de tournesol ou de l'huile d'arachide. Mélangez bien l'huile avec les frites crues avant de placer les frites dans la grille. Vous pouvez badigeonner les autres aliments d'un peu d'huile ou utiliser de l'huile en aérosol, par exemple. N'utilisez jamais trop d'huile, sinon les frites deviendront grasses et moins croustillantes.
- Avant de les cuire, laissez d'abord tremper les frites crues et fraîches dans l'eau pendant 30 minutes pour éliminer l'amidon des pommes de terre. Séchez-les ensuite soigneusement en tamponnant.
- Ne cuisez pas d'aliments trop gras dans la friteuse.
- Lorsque vous cuisez des aliments gras, de la fumée blanche peut s'échapper de l'appareil. Cela n'a cependant aucun effet sur le fonctionnement de l'appareil ou sur le résultat final. De la fumée blanche peut également apparaître si l'appareil n'a pas été nettoyé correctement ou s'il reste de l'huile dans la cuve suite à la dernière utilisation.
- Les snacks qui peuvent se préparer au four peuvent également être cuits dans la friteuse.
- Les plus petites quantités cuisent de façon plus uniforme que les grandes quantités.
- Les frites plus fines donnent également un résultat plus croustillant que les frites plus grosses.
- Placez un moule de cuisson ou un plat à four dans le panier lorsque vous voulez faire cuire un cake, une quiche ou des aliments fragiles ou farcis.

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

TEMPS ET TEMPERATURES DE CUISSON

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

Frites (fraîches)	première cuisson : 18 min.	140°C
	deuxième cuisson : 12 min.	180°C
Frites (surgelées)	12-20 min.	200°C
Quartiers de pommes de terre	18-22 min.	180°C
Croquettes	15 min.	185°C
Croquettes de fromage (surgelées)	12 min.	180°C
Nuggets de poulet, Fish sticks et autres snacks	6-10 min.	200°C
Filet de poulet	15 min.	200°C
Escalopes de poulet panées (surgelées)	12 min.	180°C
Steak	8-12 min.	180°C
Poisson	10-15 min.	180°C
Champignons	3-4 min.	180°C
Loempias	8-13 min.	200°C
Pilons	15-20 min.	180°C
Boulettes	6 min.	180°C
Hamburger	6-10 min.	180°C
Saté	10 min.	190°C
Scampi	6 min.	180°C
Oeuf cuit dur	12 min.	160°C
Oeuf à la coque	6-7 min.	160°C

Légumes	15 min.	200°C
Frites de légumes (légumes durs)	10-13 min.	200°C
Frites de légumes (légumes mous)	7 min.	200°C
Pommes	7 min.	180°C
Banane	7 min.	200°C
Amuse-bouche feuilletés	10 min.	180°C
Petits pains précuits	7 min.	200°C
Cake (gâteau)	20 min.	165°C
Muffins	15-20 min.	160°C

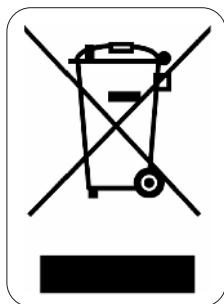
NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- N'utilisez pas de produits d'entretien abrasifs ou d'outils en métal. Ils pourraient endommager l'appareil.
- Débranchez l'appareil.
- Laissez l'appareil refroidir au moins 30 minutes avant de le déplacer ou de le nettoyer.
- Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- Nettoyez les éléments à l'eau chaude, avec un peu de produit de vaisselle et une éponge non abrasive.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge douce.
- Nettoyez la résistance chauffante avec une brosse afin d'éliminer les résidus de nourriture.
- Veillez à bien sécher tous les éléments.

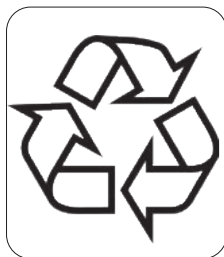
PROBLÈMES ET SOLUTIONS

Problème	Solution
L'appareil ne démarre pas.	· Branchez la fiche dans une prise de courant. · Réglez la durée et la température souhaitées et appuyez à nouveau sur le bouton marche/arrêt. · Assurez-vous que la porte est correctement fermée.
Les aliments ne sont pas bien cuits.	· Vous avez placé une trop grande quantité d'aliments dans le panier, sur le plateau ou sur la grille. Veillez à ce que les aliments ne soient pas trop proches les uns des autres. · La température sélectionnée est trop basse.
Les aliments ne sont pas cuits uniformément.	· Certains aliments doivent être retournés à la moitié du temps de cuisson. · Placez les aliments dans le panier.
L'appareil dégage de la fumée.	· Les aliments contiennent trop de matières grasses. Nettoyez les accessoires et tamponnez les aliments.

MISE AU REBUT



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



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

GARANTIE

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



+32 14 21 71 91



info@linea2000.be

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

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

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

Die Garantie auf Accessoires und Verschleißteile beträgt 6 Monate.

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

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

SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

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

- Lesen Sie diese Hinweise sorgfältig durch. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen auf.
- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien und möglichen Werbeaufkleber. Sorgen Sie dafür, dass Kinder nicht mit den Verpackungsmaterialien spielen.
- Dieses Gerät eignet sich für den Einsatz im Haushalt und in ähnlichen Umfeldern, zum Beispiel in folgenden Bereichen:
 - Küchenbereich für Mitarbeiter von Geschäften, Büros und anderen ähnlichen beruflichen Umfeldern.
 - Bauernhöfe
 - Hotel- und Motelzimmer und andere Bereiche mit wohnungsähnlichem Charakter
 - Gästezimmer oder Ähnliches

- Dieses Gerät darf von Kindern ab 16 Jahren und Menschen mit körperlichen oder sensorischen Behinderungen oder Menschen mit eingeschränkten geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung bzw. Sachkenntnis unter der Bedingung verwendet werden, dass diese Personen beaufsichtigt werden oder sie eine Anleitung zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und sich der Gefahren bei der Verwendung des Geräts bewusst sind. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Wartung und Reinigung des Geräts darf nicht durch Kinder ausgeführt werden, außer diese sind älter als 16 Jahre und werden von einem Erwachsenen beaufsichtigt.
- Achtung: das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder Fernbedienung gebraucht werden.
- Bitte alle Anweisungen vor dem Gebrauch durchlesen.
- Vor der Benutzung prüfen, ob die Spannung, die auf dem Gerät angegeben ist, mit der Spannung Ihres Stromnetzes übereinstimmt.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über den Tisch oder die Anrichte hängen, oder in Kontakt mit heißen Oberflächen kommen.
- Benutzen Sie das Gerät niemals, wenn die Kabelschnur oder der Stecker beschädigt ist, nach beeinträchtigtem Funktionieren des Gerätes, oder wenn das Gerät beschädigt ist. Bringen Sie in solchen Fällen das Gerät zur nächsten qualifizierten Servicestelle zur Überprüfung und/oder Reparatur.
- Beim Einsatz des Gerätes in Anwesenheit von Kindern ist strenge Aufsicht geboten.
- Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft wird, besteht die Gefahr von Brand, elektrischen Schlägen oder von Verletzungen.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht im Einsatz ist, Einzelteile montiert oder demontiert werden, oder das Gerät gereinigt wird. Ziehen Sie den Stecker direkt am Stecker selber und nicht an der Kabelschnur aus der Steckdose.
- Lassen Sie das im Betrieb befindliche Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe oder auf einer Gasflamme, einer elektrischen Platte oder an einer Stelle ab, auf der es in Kontakt mit einem Elektroofen oder einem anderen heißen Geräten kommen kann.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den Zweck, für den es gedacht ist.
- Stellen Sie das Gerät immer auf eine stabile, flache und trockene Oberfläche.
- Das Gerät ist nur auf den privaten Gebrauch ausgelegt. Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Unfälle, die als Folge von unsachgemäßem Gebrauch des Geräts oder Nichtbefolgen der in dieser Anleitung aufgeführten Regeln entstehen.
- Sämtliche Reparaturen, abgesehen von der gewöhnlichen Pflege, sind durch den Hersteller oder dessen Kundendienst zu übernehmen.
- Das Gerät, das Kabel oder den Stecker niemals in Wasser oder in andere Flüssigkeiten tauchen.
- Sorgen Sie dafür, dass Kinder das Netzkabel oder das Gerät nicht berühren können.
- Netzkabel vor scharfen Kanten, heißen Gegenständen oder anderen Wärmequellen schützen.
- Beim ersten Gebrauch Verpackungsmaterial und mögliche Werbeaufkleber komplett entfernen.



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

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

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

BEWAHREN SIE DIESE HINWEISE ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF

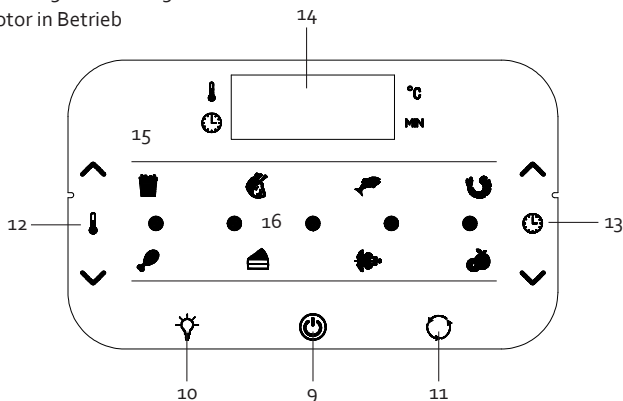
TEILE

1. Griff
2. Fenster
3. Bedienfeld mit Display
4. Lüftungsschlitze
5. Korb
6. Handgriff des Korbs
7. Edelstahlinsatz
8. Auffangschalen



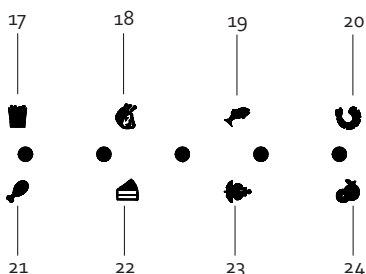
BEDIENFELD

9. Ein-/Aus-Taste
10. Ein-/Austaste Beleuchtung Gerätinnenseite
11. Taste für Drehfunktion
12. Temperatur: 65-200 °C
13. Timer: 1-60 min.
14. Display
15. Automatisch eingestellte Programme
16. Symbol Motor in Betrieb



AUTOMATISCH EINGESTELLTE PROGRAMME

17. Pommes frites	15 min.	200°C
18. Fleisch	25 min.	185°C
19. Fisch	15 min.	200°C
20. Garnelen	12 min.	160°C
21. Hühnerflügel/-keulen	40 min.	185°C
22. Kuchen	30 min.	175°C
23. Huhn	30 min.	200°C
24. Dörren	2-24 h	30-80°C



VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

- Sämtliches Verpackungsmaterial und mögliche Werbeaufkleber entfernen.
- Reinigen Sie alle Teile mit warmem Wasser, Reinigungsmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts mit einem weichen Tuch ab.

ZUBEHÖR

Korb mit Griff

- Geeignet für die Zubereitung von Pommes frites, Kroketten, Kartoffelecken usw. Kurzum, für alle Zubereitungen, bei denen für die richtige Zubereitungsart das kontinuierliche Drehen der Lebensmittel erforderlich ist.
- Überfüllen Sie den Korb nicht, damit alle Zutaten gleichmäßig zubereitet werden.
- Schließen Sie den Korb und setzen Sie ihn in das Gerät ein. Achten Sie auf die Angabe „L“ und „R“ seitlich am Korb. Diese gibt die linke oder rechte Seite an.
- Mithilfe des Handgriffs setzen Sie den Korb in das Gerät ein oder nehmen Sie ihn heraus. Der Griff ist so konstruiert, dass er perfekt auf die Achse des Korbes passt.



Edelstahleinsatz

Geeignet zum Trocknen von Früchten, Kräutern, Gemüse oder z. B. für die Zubereitung von Gemüse-Pommes frites.



Auffangschalen

Geeignet für die Zubereitung von Huhn oder Zutaten, die Fett oder Feuchtigkeit abgeben.

Tipp: Stellen Sie eine Auffangschale dauerhaft unten in das Gerät. Damit lassen sich Fett, Essensreste oder Krümel sammeln. Dies erleichtert die Reinigung und Wartung.



Anmerkung

Wählen Sie selbst, wo der Einsatz oder die Auffangschale platziert werden soll. Je höher oben im Gerät, desto intensiver ist die Wärme, da sich dort das Heizelement befindet. Im oberen Teil wird das Essen schneller und knuspriger zubereitet. Wählen Sie die mittlere Position für eine gleichmäßige Erwärmung auf allen Seiten. Für eine schonende Zubereitung stellen Sie den Einsatz oder die Auffangschale unten in das Gerät.

 **Achtung:** Wenn Sie heiße Speisen aus dem Gerät nehmen, benutzen Sie den Griff für den Korb oder Topflappen für die Einsätze oder die Auffangschalen.

GEBRAUCH

1. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile und hitzebeständige Fläche. Sorgen Sie dafür, dass sich ein Freiraum von mindestens 30 cm rund um das Gerät befindet.
2. Wählen Sie das gewünschte Zubehör entsprechend der jeweiligen Zubereitung aus.
3. Legen Sie die Zutaten auf den Grill, in die Auffangschale oder in den Korb.
4. Setzen Sie das Zubehörteil mit den Zutaten in das Gerät ein.
5. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Ein Piepton zeigt an, dass sich das Gerät im Standby-Modus befindet. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste. Auf dem Display werden alle möglichen Einstellungen angezeigt.
6. Stellen Sie den Timer (1-60 Min.) und die Temperatur (65-200 °C) wie gewünscht mit den entsprechenden Pfeilen ein.
 Wenn Sie den Korb verwenden, drücken Sie zusätzlich die Taste für die Drehfunktion. Dadurch wird das kontinuierliche Drehen eingeschaltet und die Zutaten werden gleichmäßig gebacken.
7. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste erneut, um das Gerät einzuschalten. Auf dem Display erscheint ein Symbol, das anzeigt, dass das Gerät in Betrieb ist. Die Anzeige wechselt zwischen Timer und Temperatur.
8. Durch das Sichtfenster können Sie die Zubereitungsart im Auge behalten. Schalten Sie die Beleuchtung auf der Innenseite des Geräts ein, indem Sie die entsprechende Taste drücken. Sie können die Tür während des Vorgangs auch kurz öffnen, um einen Blick darauf zu werfen. Das Gerät schaltet sich automatisch aus und wieder ein (falls die eingestellte Zeit noch nicht abgelaufen ist), wenn Sie die Tür wieder schließen.
9. Nach Ablauf ertönt ein Signal, um anzuzeigen, dass die eingestellte Zeit verstrichen ist, und das Gerät schaltet sich automatisch aus. Selbstverständlich können Sie das Gerät jederzeit mit der Ein-/Aus-Taste ausschalten.

ANMERKUNGEN

- Für jede Einstellung, die Sie am Gerät vornehmen, ertönt ein Piepton.
- Sie können die eingestellte Temperatur oder Zeit jederzeit während des Gerätebetriebs anpassen.
- Überschüssiges Öl wird in der Auffangschale aufgefangen.
- Sollte Ihre Zubereitung nach Ablauf der eingestellten Zeit nicht fertig sein, können Sie das Gerät jederzeit für einige Minuten wieder einschalten.
- Das Gerät kühlt sich selbst nach Ablauf der gewählten Einstellungen ab und schaltet sich dann automatisch aus.
- Das Gerät muss sich nicht aufheizen. Bei tiefgeköhlten Produkten können Sie bei Bedarf drei Minuten zur gewünschten Garzeit hinzufügen.
- Wenn Sie Speisen im Gerät nur aufwärmen wollen, können Sie es 10 Minuten lang auf 150 °C einstellen.

AUTOMATISCHE PROGRAMME

Das Gerät verfügt über 8 automatisch eingestellte Programme. Um eines dieser Programme einzustellen, drücken Sie auf das gewünschte Programm. Um dieses Programm zu aktivieren, drücken Sie die Ein-/Aus-Taste. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Klingelton, um anzugeben, dass Ihre Zubereitung fertig ist. Das Gerät schaltet sich dann automatisch ab.

Pommes frites	15 min.	200°C
Fleisch	25 min.	185°C
Fisch	15 min.	200°C
Garnelen	12 min.	160°C
Hühnerflügel/-keulen	40 min.	185°C
Kuchen	30 min.	175°C
Huhn	30 min.	200°C
Dörren	2-24 h	30-80°C

Diese Programme sind nur Vorgaben. Das Ergebnis ist von der Größe, Form und der Menge der Lebensmittel abhängig. Auf Wunsch können Sie bei der Auswahl eines Programms den Timer oder die Temperatur mit Hilfe der Pfeile bei der Temperatur- oder Timer-Einstellung einstellen.

ANMERKUNG

- Sie können bei jedem Programm den Drehfunktionsknopf zusätzlich einschalten, vorausgesetzt, die Speisen wurden in den Korb gelegt.
- Wählen Sie das Dörrprogramm zum Trocknen von Obst, Gemüse, Kräutern usw. In diesem Programm stellen Sie die Temperatur und den Timer nach Ihren Wünschen ein.

WICHTIGE FRITTIERTIPPS

- Für ein knusprigeres Ergebnis können Sie einen Esslöffel Öl, z.B. Olivenöl, Sonnenblumenöl oder Erdnussöl, hinzufügen. Mischen Sie dieses Öl gut mit den noch nicht frittierten Pommes frites, bevor Sie diese in den Gitter geben. Andere Zutaten können Sie z.B. mit einem Pinsel einpinseln oder mit etwas Öl einsprühen. Verwenden Sie vor allem nicht zu viel Öl. Dann werden die Pommes frites weniger knusprig sondern fettig.
- Weichen Sie frische, noch nicht frittierte Pommes frites zunächst 30 Minuten lang in Wasser ein, sodass die Stärke aus den Kartoffeln ausgespült wird. Tupfen Sie diese anschließend gut trocken.

- Bereiten Sie keine übermäßig fettigen Zutaten in dieser Fritteuse zu.
- Wenn Sie fettige Zutaten zubereiten, kann weißer Rauch aus dem Gerät aufsteigen. Dies beeinträchtigt jedoch die Funktion des Geräts oder das Endergebnis nicht. Auch wenn das Gerät nicht gut gereinigt wurde oder wenn Öl in der Frittierpfanne zurückgeblieben ist, kann es beim nächsten Frittiervorgang zur Entstehung von weißem Rauch kommen.
- Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, können auch in dieser Fritteuse zubereitet werden.
- Kleinere Mengen von Zutaten werden gleichmäßiger frittiert als große Menge.
- Dünneres Pommes frites werden deshalb auch knuspriger als dickere Pommes frites.
- Geben Sie eine Backform oder Glasform in den Gitter, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche frittieren oder zerbrechliche oder gefüllte Zutaten zubereiten wollen.
- Sie können die Fritteuse auch verwenden, um Zutaten wieder zu erwärmen. Stellen Sie die Fritteuse dazu für 10 Minuten auf 150°C ein.
- Zutaten, die gleich lange bei gleicher Temperatur zubereitet werden müssen, können Sie einfach gleichzeitig in den Gitter geben und frittieren.
- Tiefkühlwaren müssen vorher nicht aufgetaut werden.
- Sie können im Gitter der Fritteuse Aluminiumfolie oder -behälter verwenden. Seien Sie dabei jedoch sehr vorsichtig. Achten Sie darauf, dass Sie nicht den gesamten Gitter bedecken. Die Luft muss immer gut durch das Gerät, durch den Gitter und die Zutaten strömen können. Es müssen sich auch immer genügend Zutaten auf dem Backpapier oder auf der Aluminiumfolie befinden, sodass das Papier oder die Folie sicher im Gitter gehalten werden. Andernfalls können sie durch den starken Luftstrom zum Heizelement gesogen werden und Feuer fangen. Sorgen Sie dafür, dass das Backpapier oder die Aluminiumfolie immer etwas größer ist als das Lebensmittel selbst. Achten Sie jedoch darauf, dass es nicht über den Gitter hinausragt.
- Backofensnacks führen immer zu den besten, knusprigsten Ergebnissen. Doch auch Tiefkühlsnacks für die normale Fritteuse können in dieser Fritteuse zubereitet werden.

FRIITIERTZEITEN UND -TEMPERATUREN

Die Tabelle unten enthält eine Reihe von Anweisungen für die Zubereitung verschiedener Gerichte.

Achtung: Es handelt sich nur um Anweisungen. Die Zeiten sind immer auch von der Menge und der Stärke der Lebensmittel abhängig. Beachten Sie auch stets die oben genannten Frittierertipps.

Pommes frites, frisch	zunächst 18 Min.	140°C
	dann 12 Min.	180°C
Pommes frites, Tiefkühlware	12-20 Min.	200°C
Kartoffelecken (Viertel)	18-22 Min.	180°C
Kroketten	15 Min.	185°C
Käsekroketten, Tiefkühlware	12 Min.	180°C
Hühnchen-Nuggets, Fischstäbchen und andere Snacks	6-10 Min.	200°C
Hühnerfilet	15 Min.	200°C
Hühnerschnitzel, Tiefkühlware	12 Min.	180°C
Steak	8-12 Min.	180°C
Fisch	10-15 Min.	180°C
Champignons	3-4 Min.	180°C

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

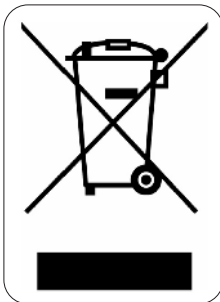
REINIGUNG UND WARTUNG

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel oder Reinigungsmittel aus Metall verwenden. Diese können das Gerät beschädigen.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät mindestens 30 Minuten abkühlen, bevor es an einen anderen Ort gestellt oder gereinigt wird.
- Reinigen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Tuch.
- Reinigen Sie die Teile mit warmem Wasser, Reinigungsmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Reinigen Sie das Gerät im Inneren mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm.
- Reinigen Sie das Heizelement zur Entfernung von Lebensmittelresten mit einer Bürste.
- Trocknen Sie alles gründlich ab.

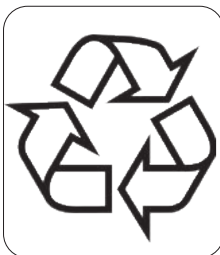
FEHLERBEHEBUNG

Problem	Lösung
Das Gerät startet nicht.	- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. - Stellen Sie die gewünschte Zeit und Temperatur ein und drücken Sie erneut die Ein-/Aus-Taste. - Stellen Sie sicher, dass die Tür richtig geschlossen ist.
Die Speisen sind nicht gar.	- Es sind zu viele Zutaten im Korb, auf der Schale oder auf dem Grill. Achten Sie darauf, dass die Zutaten nicht zu dicht beieinander liegen. - Die Temperatur ist zu niedrig eingestellt.
Die Zutaten wurden nicht gleichmäßig gebraten.	- Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Backzeit gewendet werden. - Verwenden Sie den Korb, um die Zutaten zuzubereiten.
Es tritt Rauch aus dem Gerät aus.	Die Zutaten enthalten zu viel Fett. Reinigen Sie das Zubehör und tupfen Sie die Zutaten ab.

ENTSORGEN



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



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

WARRANTY

Dear client ,

All of our products are always submitted to a strict quality control before they are sold to you.

Should you nevertheless experience problems with your device, we sincerely regret this.

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

Our staff will gladly assist you.



+32 14 21 71 91



info@linea2000.be

Monday – Thursday: 8.30 – 12.00 and 13.00 – 17.00

Friday: 8.30 – 12.00 and 13.00 – 16.30

This appliance has a two year warranty period. During this period the manufacturer is responsible for any failures that are the direct result of construction failure. When these failures occur the appliance will be repaired or replaced if necessary. The warranty will not be valid when the damage to the appliance is caused by wrong use, not following the instructions or repairs executed by a third party. The guarantee is issued with the original till receipt. All parts, which are subject to wear, are excluded from the warranty. If your device breaks down within the 2-year warranty period, you can return the device together with your receipt to the shop where you purchased it.

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

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

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

SAFETY INSTRUCTIONS

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

- Read all instructions carefully. Keep this manual for future reference.
- Make sure all packaging materials and promotional stickers have been removed before using the appliance for the first time. Make sure children cannot play with the packaging materials.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance can be used by children aged from 16 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given

supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 16 and supervised.

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



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

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

- When the appliance is operating, hot steam may escape from the air inlet and/or outlet. Keep your hands and face at a safe distance. Also be careful when taking the frying pan out of the fryer. Hot steam or air may escape.
- When you see dark smoke coming from the appliance, immediately pull the plug out of the socket. Wait until the smoke development has stopped before removing the frying pan from the fryer.
- Place the appliance on a flat, stable and heat-resistant surface.
- Let the appliance cool down for at least 30 minutes before moving or cleaning it.

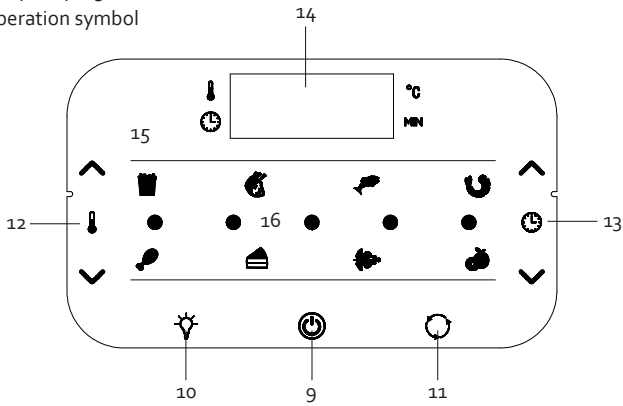
SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

PARTS



CONTROL PANEL

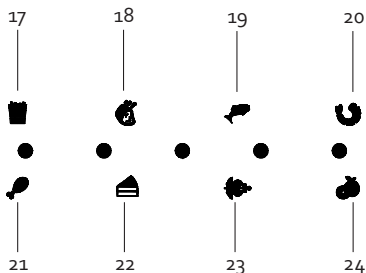
- 9. On/off button
- 10. On/off button light inside unit
- 11. Button for turning function
- 12. Temperature: 65-200 °C
- 13. Timer: 1-60 min.
- 14. Display
- 15. Automatically set programs
- 16. Motor in operation symbol



AUTOMATICALLY SET PROGRAMS

17. French fries	15 min.	200°C
18. Meat	25 min.	185°C
19. Fish	15 min.	200°C

20. Shrimp	12 min.	160°C
21. Chicken wings/drumsticks	40 min.	185°C
22. Cake	30 min.	175°C
23. Chicken	30 min.	200°C
24. Food dryer	2-24 h	30-80°C



BEFORE THE FIRST USE

- Remove all packaging materials and any promotional stickers.
- Clean all parts with warm water, detergent, and a non-abrasive sponge.
- Wipe the inside and outside of the fryer clean with a soft cloth.

ACCESSORIES

Basket with handle

- Suitable for cooking fries, croquettes, potato wedges, etc. In short, for all preparations in which the continuous rotation of the food ensures the correct baking method.
- Do not overfill the basket so that all ingredients are cooked evenly.
- Close the basket and place it in the appliance. Pay attention to the L and R on the sides of the basket. These indicate the left or right sides.
- Insert the basket into the appliance or remove it using the handle of the basket. The handle is designed to fit perfectly on the axis of the basket.



Stainless steel shelves

Suitable for drying fruits, herbs, vegetables, or e.g. preparing vegetable fries.



Drip trays

Suitable for preparing chicken or ingredients that release fat or moisture.

Tip: leave a drip tray at the bottom of the appliance. This way, you can collect fat, food scraps, or crumbs, which makes cleaning and maintenance easier.



Note

You can place the shelf or saucer wherever you want. The higher up in the appliance, the more intense the heat will be because you are closer to the heating element. The food is prepared faster in the upper part and will be crispy. Choose the middle position for even heating on all sides. Place the shelf or tray at the bottom for gentle cooking.

 Attention: when removing hot dishes from the appliance, use the handle for the basket or oven mitts for the shelves or drip trays.

USE

1. Place the appliance on a flat, stable and heat-resistant surface. Make sure that there is at least 30 cm of free space around the appliance.
2. Select the desired accessories according to the preparation.
3. Place ingredients on the grill or drip tray, or in the basket.
4. Put the ingredients on the accessory and then place in the appliance.
5. Plug the power cord into a socket. A beep indicates that the device is in standby mode. Press the power button. The display will show all the possible settings.
6. Set the timer (1-60 min.) and temperature (65-200°C) as desired using the corresponding arrows.
 If you use the basket, press the button again for the rotary function. This switches on the continuous rotation and the ingredients are baked evenly.
7. Press the power button again to turn on the appliance. A symbol appears on the display to indicate that the appliance is in operation. The display alternates between the timer and the temperature.
8. You can keep an eye on the cooking through the viewing window. Switch on the light on the inside of the appliance by pressing the corresponding button. You can also open the door during the process to have a look. The appliance stops working automatically and will continue to work (if the set time has not yet elapsed) when you close the door again.
9. At the end, a signal sounds to indicate that the set time has elapsed and the appliance automatically switches itself off. You can, of course, switch the appliance off at any time using the power button.

COMMENTS

- An acoustic signal is emitted for each setting you set on the device.
- You can adjust the set temperature or time at any time while the unit is in operation.
- Excess oil is collected in the drip tray.
- If your food is not ready after the set time has elapsed, you can always switch the appliance back on for a few minutes.
- The appliance cools itself down at the end of the selected settings and then switches itself off automatically.
- There is no need to preheat the appliance. You can add three minutes to the desired baking time if necessary for frozen products.
- If you just want to warm something up in the appliance, you can set it to 150°C for 10 minutes.

AUTOMATIC PROGRAMS

The device has 8 automatically set programs. To set one of these, press the desired program. Press the power button to activate this program. At the end, a bell will ring to indicate that your food is ready. The unit then switches off automatically.

French fries	15 min.	200°C
Meat	25 min.	185°C
Fish	15 min.	200°C
Shrimp	12 min.	160°C
Chicken wings/drumsticks	40 min.	185°C
Cake	30 min.	175°C
Chicken	30 min.	200°C
Food dryer	2-24 h	30-80°C

These programmes are only given as an indication. The results depend on the size, shape and amount of the food. You can, if desired, adjust the timer or temperature when selecting a program by using the arrows for the temperature or timer setting.

Note

- You can switch on the rotary function using the button for each program, provided that the food is placed in the basket.
- Choose the food dryer program for drying fruits, vegetables, herbs, etc. You can set the temperature and timer to your liking in this program.

IMPORTANT FRYING TIPS

- You can add a table spoon of oil for a crunchier result, for instance olive oil, sunflower oil or groundnut oil. Mix this oil well with the raw fries before placing the fries in the grille. Other ingredients can be sprayed with oil or coated with oil with a brush. Always make sure that there is no excessive oil added in the grille or frying pan. Do not use too much oil. Then the fries will become less crisp and greasy.
- Put fresh, raw fries in water for 30 minutes before frying them, so that the starch of the potatoes is washed away. Dry them thoroughly afterwards.
- Do not cook very greasy foods in this fryer.
- When you are preparing greasy ingredients, white smoke might come out of the appliance. However, this does not affect the operation of the appliance or the end result. Also when the fryer is not properly cleaned, or if any oil is left behind in the frying pan, white smoke might develop.
- Snacks that can be cooked inside an oven can also be cooked inside this fryer.
- Smaller quantities are fried more evenly than larger quantities.
- Thinner fries will be crispier than thicker fries.
- Place a baking tin or oven tray on the grille if you want to make a cake or quiche, or fragile or stuffed ingredients.
- You can also use this fryer to reheat ingredients. Set the fryer to 150°C, for 10 minutes.
- Ingredients that need to be cooked at the same temperature can be placed inside the basket together and cooked together.
- Frozen products do not need to be thawed beforehand.
- You can use baking paper or aluminum foil or trays in the grille of the fryer, but do be very careful when you do this. Do not cover the whole bottom of the grille. The air should be able to circulate well through the appliance, the grille and the ingredients. Also, there should be enough food on the paper or foil, so that it stays in place. Otherwise, the strong air flow will cause the paper or foil to be sucked into the heating elements, which could cause fire. Make sure that the baking paper or aluminum foil is larger than the food itself. However, the paper or foil should not come out of the grille.
- Oven snacks always give the best, crispiest result. But also frozen snacks suitable for a regular fryer can be fried in this appliance.

BAKING TIMES AND TEMPERATURES

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

Fries, fresh	first 18 min.	140°C
	then 12 min.	180°C
Fries, frozen	12-20 min.	200°C
Potato wedges	18-22 min.	180°C
Croquettes	15 min.	185°C
Cheese croquettes, frozen	12 min.	180°C
Chicken nuggets, fish sticks and other snacks	6-10 min.	200°C
Chicken fillet	15 min.	200°C
Chicken schnitzel, frozen	12 min.	180°C
Steak	8-12 min.	180°C
Fish	10-15 min.	180°C
Mushrooms	3-4 min.	180°C
Spring rolls	8-13 min.	200°C
Drumsticks	15-20 min.	180°C
Meatballs	6 min.	180°C
Hamburger	6-10 min.	180°C
Satay	10 min.	190°C
Prawns	6 min.	180°C
Egg, boiled hard	12 min.	160°C
Egg, boiled soft	6-7 min.	160°C
Vegetables	15 min.	200°C
Vegetable fries - hard	10-13 min.	200°C
Vegetable fries - soft	7 min.	200°C
Apples	7 min.	180°C
Banana	7 min.	200°C
Puff pastry snacks	10 min.	180°C
Ready to bake bread rolls	7 min.	200°C
Cake	20 min.	165°C
Muffins	15-20 min.	160°C

CLEANING AND MAINTENANCE

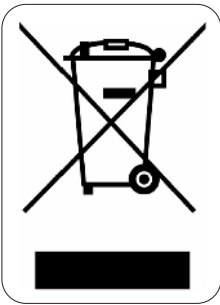
- Clean the appliance after each use.
- Do not use any metal or abrasive cleaning products. These could damage the appliance.
- Unplug the appliance.
- Let the appliance cool down for at least 30 minutes before moving or cleaning it.

- Wipe the outside of the appliance clean with a damp cloth.
- Clean the parts with warm water, detergent, and a non-abrasive sponge.
- Clean the inside of the appliance with warm water and a soft sponge.
- Clean the heating element with a brush to remove any food residues.
- Dry all parts thoroughly.

PROBLEM AND SOLUTION

Problem	Solution
The appliance won't start.	· Plug the power cord into a socket. · Set the desired time and temperature and press the power button again. · Make sure that the door is closed correctly.
The food's not well done.	· There is too much food in the basket, on the tray, or on the grill. Make sure the ingredients are not too close together. · The temperature is set too low.
The food is not evenly fried.	· Some ingredients need to be turned over halfway through the baking time. · Use the basket to prepare the food.
There's smoke coming out.	· The ingredients contain too much fat. Clean the accessories and dab the fat off the ingredients.

ENVIRONMENTAL GUIDELINES



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



The packaging is recyclable. Please treat the packaging ecologically.

GARANTIA

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

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

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

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

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

- Lea detenidamente estas instrucciones. Conserve este manual para consultarlo posteriormente.
- Antes del primer uso retire todos los materiales de embalaje y etiquetas promocionales. Asegúrese de que los niños no puedan jugar con el material de embalaje.
- Este aparato es adecuado para su uso en el ámbito doméstico y entornos similares como:
 - Zona de cocina para el personal de tiendas, oficinas y otros entornos profesionales similares.
 - Granjas.
 - Habitaciones de hoteles y moteles, y otros entornos de carácter residencial.
 - Habitaciones de invitados o similares.
- Supervise en todo momento a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 16 años o más, personas con discapacidad física o sensorial, o personas con capacidad mental limitada o falta de experiencia o conocimiento, siempre, y en tanto en cuanto, dichas personas estén vigiladas o hayan recibido instrucciones sobre el uso del aparato de manera segura y conozcan los peligros del uso del mismo. Los niños no deben jugar con el ventilador. El mantenimiento y la limpieza del dispositivo no deben ser realizados por niños, a menos que tengan 16 años o más y estén supervisados por un adulto.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
- Atención: el aparato no debe utilizarse con un temporizador externo o con un mando a distancia independiente.
- Antes de utilizarlo, asegúrese de que el voltaje indicado en el aparato se corresponde con el voltaje de la red eléctrica de su hogar.
- No deje el cable sobre una superficie caliente o sobre el borde de una mesa o encimera.
- Nunca utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados, si el aparato no funciona correctamente o si está dañado. Si esto ocurre, lleve el aparato al centro de servicio cualificado más cercano para su inspección y reparación.
- Es necesaria una supervisión estricta cuando el aparato es utilizado por niños o cerca de ellos.

- El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- Desenchufe este aparato cuando no se esté utilizando, antes de ensamblar o desensamblar cualquier parte y antes de limpiarlo. Gire todos los botones a la posición "apagada" y desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente. Nunca tire del cable para retirar el enchufe de la toma de corriente.
- No deje un aparato en funcionamiento sin supervisión.
- Nunca coloque este aparato sobre, o cerca de, un fuego de gas o eléctrico, o en un lugar donde pueda entrar en contacto con un aparato caliente.
- No use el aparato al aire libre.
- No use el aparato para fines distintos de los previstos.
- Utilice siempre el aparato sobre una superficie firme, seca y lisa.
- Utilice el aparato exclusivamente para uso doméstico. El fabricante no se hace responsable de los accidentes resultantes del mal uso del aparato ni del incumplimiento de las normas establecidas en este manual.
- Todas las reparaciones, excepto el mantenimiento normal del aparato, deberán ser efectuadas por el fabricante o por su servicio posventa.
- Nunca sumerja el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua u otro líquido.
- No permita que los niños toquen el cable de alimentación o el aparato.
- Mantenga el cable alejado de bordes afilados, partes calientes u otras fuentes de calor.
- Antes del primer uso, retire todos los materiales de embalaje y, en su caso, las etiquetas adhesivas promocionales.



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

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

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA CONSULTARLAS EN EL FUTURO

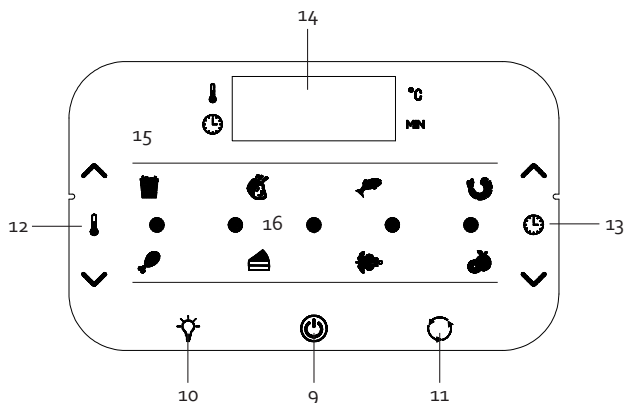
PIEZAS

1. Asa
2. Mirilla
3. Panel de control con pantalla
4. Aberturas de ventilación
5. Cesta
6. Cesta con asa
7. Bandejas de acero inoxidable
8. Platos de recogida



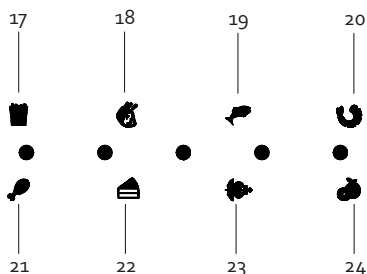
PANEL DE CONTROL

9. Botón de encendido/apagado
10. Interruptor de encendido/apagado de iluminación en el interior del aparato
11. Botón para la función de giro
12. Temperatura: 65-200 °C
13. Temporizador: 1-60 min.
14. Pantalla
15. Programas ajustados automáticamente
16. Símbolo de motor en funcionamiento



PROGRAMAS AJUSTADOS AUTOMÁTICAMENTE

17. Patatas fritas	15 min.	200°C
18. Carne	25 min.	185°C
19. Pescado	15 min.	200°C
20. Gambas	12 min.	160°C
21. Alitas/muslitos de pollo	40 min.	185°C
22. Bizcocho	30 min.	175°C
23. Pollo	30 min.	200°C
24. Secador de alimentos	2-24 h	30-80°C



ANTES DEL PRIMER USO

- Retire todos los materiales de embalaje y, en su caso, los adhesivos promocionales.
- Limpie todos los componentes con agua caliente, jabón lavavajillas y una esponja no abrasiva.
- Frote el interior y el exterior del aparato con un paño suave.

ACCESORIOS

Cesta con asa

- Adecuada para la preparación de patatas fritas, croquetas, cuñas de patata, etc. En resumen, para cualquier preparación en la cual la rotación continua de los alimentos asegure el método correcto de preparación.
- No llene demasiado la cesta para que todos los ingredientes se cocinen de una manera uniforme.
- Cierre la cesta y colóquela en el aparato. Preste atención a la L y la R en los laterales de la cesta. Estas letras indican la izquierda (L) y la derecha (R).
- Con el asa de la cesta puede colocar la cesta en el aparato o retirarla del mismo. El asa está diseñada para encajar perfectamente en el eje de la cesta.



Bandejas de acero inoxidable

Adecuadas para secar frutas, hierbas, verduras o, por ejemplo, para preparar patatas fritas de verduras.



Platos de recogida

Adecuados para preparar pollo o ingredientes que liberen grasa o humedad.

Consejo: coloque un plato de recogida permanentemente en la parte inferior del aparato. De esta manera, puede recoger grasa, restos de comida o migas. Esto facilita la limpieza y el mantenimiento.



Observación

Elija dónde quiere colocar la bandeja o plato. Cuanto más arriba en el aparato, más intenso será el calor, porque estará más cerca del elemento calentador. En la parte superior la comida se prepara más rápido y quedará más crujiente. Elija la posición central para calentar de una manera uniforme y por todos los lados. Coloque la bandeja o el plato en la parte inferior para una preparación suave.

 **Atención:** al retirar los platos calientes del aparato, utilice el asa para la cesta o utilice guantes de horno para las bandejas o platos de recogida.

USO

1. Coloque el aparato sobre una superficie plana, estable y resistente al calor. Asegúrese de que hay al menos 30 cm de espacio alrededor del aparato.
2. Seleccione los accesorios deseados en función de la preparación deseada.
3. Coloque los ingredientes en la parrilla, en el plato de recogida o en la cesta.
4. Coloque el accesorio con ingredientes en el aparato.
5. Introduzca el cable en la toma de corriente. Una señal sonora indica que el aparato se encuentra en modo de espera. Presione el botón de encendido/apagado. En la pantalla aparecen todos los ajustes posibles.
6. Ajuste el temporizador (1-60 min.) y la temperatura (65-200 °C) de la manera deseada. Para ello, utilice las flechas correspondientes.
 Si utiliza la cesta, pulse adicionalmente el botón de la función de rotación. Esto activará la rotación continua y los ingredientes se cocinarán de una manera uniforme.
7. Vuelva a pulsar el botón de encendido/apagado para encender el aparato. En la pantalla aparece un símbolo para indicar que el aparato está en funcionamiento. En la pantalla aparecen intermitentemente el temporizador y la temperatura.
8. Puede vigilar el método de preparación a través de la ventanilla. Encienda la iluminación en el interior del aparato pulsando el botón correspondiente. Para echar un vistazo, también puede abrir la puerta durante el proceso. El aparato dejará de funcionar automáticamente y seguirá funcionando (si todavía no ha transcurrido el tiempo establecido) cuando vuelva a introducir la cesta en el aparato.
9. Cuando haya finalizado el tiempo ajustado sonará una señal para indicar que ha finalizado el tiempo ajustado. Naturalmente, puede apagar el dispositivo en cualquier momento con el botón de encendido/apagado.

OBSERVACIONES

- Por cada ajuste que haga en el aparato sonará un pitido.
- Puede ajustar la temperatura o la hora fijada en cualquier momento mientras el aparato esté en funcionamiento.
- El exceso de aceite se recoge en el plato de recogida.
- Si su preparación no está lista una vez transcurrido el tiempo ajustado, siempre puede volver a encender el aparato durante unos minutos.
- El aparato se enfriará automáticamente después de realizar los ajustes seleccionados y, a continuación, se apagará automáticamente.
- No es necesario precalentar el aparato. Con productos ultracongelados, si es necesario, puede añadir tres minutos al tiempo de fritura deseado.
- Si solo quiere calentar algo en el aparato, puede ponerlo a 150 °C durante 10 minutos.

PROGRAMAS AUTOMÁTICOS

El aparato dispone de 8 programas ajustados automáticamente. Para ajustar uno de estos programas, pulse el programa deseado. Para activar este programa, pulse el botón de encendido/apagado. Cuando finalice el tiempo ajustado sonará un tono de llamada para indicar que su preparación está lista. A continuación, el aparato se apagará automáticamente.

Patatas fritas	15 min.	200°C
Carne	25 min.	185°C
Pescado	15 min.	200°C
Gambas	12 min.	160°C
Alitas/muslitos de pollo	40 min.	185°C
Bizcocho	30 min.	175°C
Pollo	30 min.	200°C
Secador de alimentos	2-24 h	30-80°C

Estos programas son únicamente una indicación. El resultado depende del tamaño, la forma y la cantidad de los alimentos. Si lo desea, al seleccionar un programa puede ajustar el temporizador o la temperatura utilizando las flechas en el ajuste de temperatura o del temporizador.

Observación

- Puede encender el botón de la función de rotación para cada programa adicionalmente, siempre que la preparación se haya introducido en la cesta.
- Elija el programa de secado de alimentos para secar frutas, verduras, hierbas, etc. En este programa usted fija la temperatura y el temporizador a su gusto.

CONSEJOS DE COCINA IMPORTANTES

- Puede agregar una cucharada de aceite para obtener un resultado más crujiente, por ejemplo, de aceite de oliva, aceite de girasol o aceite de cacahuete. Mezcle bien este aceite con las patatas sin cocinar, antes de introducir las patatas en la rejilla. Para otros ingredientes puede aplicar un poco de aceite con un pincel o spray. Asegúrese de que el exceso de aceite no llega a la cubeta o a la rejilla. Nunca debe utilizar demasiado aceite. Las patatas fritas quedarían menos crujientes y más grasientas.
- Deje las patatas frescas, sin cocinar, sumergidas durante 30 minutos en agua antes de freírlas, para que se limpie el almidón de las patatas. A continuación, séquelas.
- No prepare ingredientes excesivamente grasientos en la freidora.
- Al preparar ingredientes grasientos puede salir humo blanco del aparato. Esto no influye en el funcionamiento del dispositivo o en el resultado final. Este humo blanco también se puede producir cuando el aparato no se limpia adecuadamente o si ha quedado aceite en la cubeta en una fritura posterior.
- Los aperitivos que se pueden preparar en el horno, también se pueden preparar en esta freidora.
- Las pequeñas cantidades de ingredientes se pueden cocinar de una manera más uniforme que en el caso de las grandes cantidades.
- Las patatas fritas finas también ofrecen un resultado más crujiente que las patatas fritas gruesas.
- Coloque un molde o bandeja para horno en la rejilla cuando quiera cocinar un bizcocho o un quiche, o cuando quiera preparar ingredientes frágiles o rellenos.
- También puede utilizar esta freidora para volver a calentar ingredientes. Encienda la freidora a 150°C durante 10 minutos.
- Puede poner tranquilamente los ingredientes que se deben freír a la misma temperatura y durante el mismo tiempo en la rejilla y cocinarlos.
- No es necesario descongelar previamente los productos congelados.
- Puede utilizar papel de horno o papel de aluminio, o recipientes, en la rejilla de la freidora, pero tenga mucho cuidado. Preste atención a que no cubre toda la rejilla. El aire siempre debe circular perfectamente por el aparato para poder llegar a la rejilla y a los ingredientes. Además, siempre se

debe colocar suficiente comida en el papel de horno o papel de aluminio, de manera que el papel se mantenga en su lugar. De lo contrario, este podría ser aspirado por el fuerte flujo de aire hacia el elemento calentador e incendiarse. Asegúrese de que el papel de horno o de aluminio siempre es algo más grande que los alimentos. También debe asegurarse de que no se sale de la rejilla.

- Los aperitivos que se pueden cocinar en el horno siempre ofrecen el mejor resultado, más crujiente. Pero también los aperitivos congelados que se preparan en freidoras convencionales se pueden preparar en esta freidora.

TIEMPOS Y TEMPERATURAS DE PREPARACIÓN

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

Patatas fritas, frescas	primer turno, 18 minutos.	140°C
	segundo, 12 min.	180°C
Patatas fritas, congeladas	12-20 minutos.	200°C
Gajos de patata (gruesas)	18-22 min.	180°C
Croquetas	15 min.	185°C
Croquetas de queso, congeladas	12 min.	180°C
Nuggets de pollo, albóndigas rebozadas, palitos de pescado y otros aperitivos	6-10 min.	200°C
Pechuga de pollo	15 min.	200°C
Filetes rebozados de pollo, congelados	12 min.	180°C
Filetes	8-12 min.	180°C
Pescado	10-15 min.	180°C
Champiñones	3-4 min.	180°C
Rollitos de primavera	8-13 min.	200°C
Muslos de pollo	15-20 min.	180°C
Albóndigas rebozadas	6 min.	180°C
Hamburguesa	6-10 min.	180°C
Saté	10 min.	190°C
Gambas rebozadas	6 min.	180°C
Huevo, huevo cocido	12 min.	160°C
Huevo, hervido	6-7 min.	160°C
Verduras	15 min.	200°C
Aperitivos de verdura - verduras duras	10-13 min.	200°C
Aperitivos de verdura - verduras blandas	7 min.	200°C
Manzanas	7 min.	180°C
Plátano	7 min.	200°C
Aperitivos de hojaldre	10 min.	180°C

Panecillos	7 min.	200°C
Bizcocho	20 min.	165°C
Magdalenas	15-20 min.	160°C

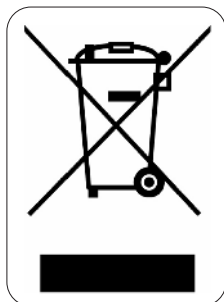
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- El aparato se debe limpiar después de cada uso.
- No se deben usar productos de limpieza de metal o abrasivos. Estos podrían dañar el aparato.
- Retire el enchufe de la toma de corriente.
- Deje que el aparato se enfríe durante al menos 30 minutos antes de desplazarlo o limpiarlo.
- Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
- Limpie los componentes con agua caliente, un poco de jabón lavavajillas y una esponja no abrasiva.
- Limpie el interior del aparato con agua tibia y un estropajo suave.
- Limpie el elemento calentador con un cepillo para eliminar los restos de comida.
- Seque bien todos los componentes.

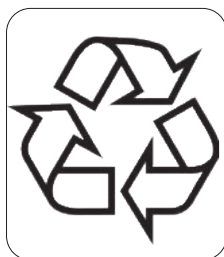
PROBLEMA Y SOLUCIÓN

Problema	Solución
El aparato no se enciende.	· Introduzca el enchufe en la toma de corriente. · Ajuste el tiempo y la temperatura deseados y vuelva a pulsar el botón de encendido/apagado. · Compruebe que la puerta está bien cerrada.
La comida no se cocina bien.	· Hay demasiada comida en la cesta, en el plato o en la parrilla. Asegúrese de que los ingredientes no estén muy juntos. · La temperatura se ha ajustado demasiado baja.
La comida no se ha cocinado uniformemente.	· En el caso de algunos ingredientes es necesario dar la vuelta a mitad del cocinado. · Utilice la cesta para preparar la comida.
Sale humo del aparato.	· Los ingredientes contienen demasiada grasa. Limpie los accesorios y elimine los restos de ingredientes.

DIRECTRICES MEDIOAMBIENTALES



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



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

GARANZIA

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

Se l'apparecchio si rivela difettoso nel periodo di validità della garanzia, cioè 2 anni, potete portarlo, insieme allo scontrino, nel negozio dove l'avete acquistato.

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

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

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

INDICAZIONI DI SICUREZZA

- Quando si utilizzano dispositivi elettrici, è necessario tenere presenti le seguenti istruzioni di sicurezza:
- Leggere con attenzione le presenti istruzioni. Conservare le istruzioni per possibili future consultazioni.
- Prima di utilizzare il prodotto, togliere tutti gli imballi e gli eventuali adesivi promozionali. Assicurarsi che i bambini non giochino con gli imballaggi.
- Questo apparecchio è destinato unicamente all'uso domestico e in ambienti analoghi, quali:
 - angoli cottura riservati al personale nei negozi, negli uffici e in altri ambienti professionali
 - Fattorie
 - Camere di alberghi, motel e altre strutture ricettive residenziali
 - Camere per vacanze o ambienti analoghi
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 16 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza o conoscenza, solo se sorvegliati o se hanno ricevuto istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne comprendono i rischi. I bambini non possono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini di età inferiore a 16 anni e senza sorveglianza.
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 16 anni.
- Attenzione: l'apparecchio non può essere utilizzato con un timer esterno o un telecomando separato.
- Prima dell'uso, verificare se la tensione indicata sull'apparecchio corrisponde alla tensione della rete elettrica domestica.
- Non lasciare che il cavo sia poggiato una superficie calda o sporga dal bordo di un tavolo o di un bancone.
- Non utilizzare mai l'apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati, se l'apparecchio non funziona correttamente o se l'apparecchio è danneggiato. In questi casi, portare l'apparecchio presso il centro di assistenza qualificato più vicino per l'ispezione e la riparazione.
- Una rigorosa supervisione è necessaria quando l'apparecchio viene utilizzato da o nelle vicinanze di bambini.
- L'uso di accessori non consigliati o non venduti dal produttore può causare incendi, elettrocuzioni o lesioni.

- Rimuovere la spina dalla presa quando l'apparecchio non è in uso, prima di montare o rimuovere parti e prima di pulire l'apparecchio. Ruotare tutti i pulsanti in posizione spenta e staccare la spina dalla presa stessa. Non tirare mai il cavo per estrarre la spina dalla presa.
- Non lasciare incustodito un apparecchio in funzione.
- Non posizionare mai l'apparecchio sopra o vicino a una stufa a gas o fuoco elettrico o in un luogo in cui potrebbe entrare in contatto con un apparecchio caldo.
- Non usare l'apparecchio all'aperto.
- Utilizzare l'apparecchio solo per lo scopo per il quale è destinato.
- Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie solida, asciutta e piana.
- Utilizzare l'apparecchio solo per uso domestico. Il produttore non è responsabile per incidenti derivanti da un uso improprio dell'apparecchio o dall'inosservanza delle regole riportate nel presente manuale.
- Tutte le riparazioni, diverse dalla normale manutenzione dell'apparecchio, devono essere eseguite dal produttore o dal suo servizio post-vendita.
- Non immergere mai l'apparecchio, il cavo elettrico o la spina in acqua o altri liquidi.
- Assicurarsi di tenere il cavo elettrico o l'apparecchio al di fuori della portata dei bambini.
- Tenere il cavo lontano da spigoli vivi, parti calde o altre fonti di calore.
- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio ed eventuali adesivi promozionali prima del primo utilizzo.



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

- Collegare l'apparecchio a una presa con messa a terra.
- Assicurarsi che non penetrino liquidi nell'apparecchio.
- Assicurarsi che tutti gli ingredienti rimangano nel cestello in modo che non entrino in contatto con gli elementi riscaldanti.
- Non coprire le aperture di ventilazione quando l'apparecchio è in funzione.
- Non mettere mai dell'olio nel recipiente di frittura.
- Non toccare l'interno dell'apparecchio quando è in funzione.
- Non posizionare l'apparecchio contro un muro o un altro apparecchio. Lasciare almeno 30 cm di spazio libero attorno all'apparecchio.
- Non posare nulla sull'apparecchio.
- Durante il funzionamento dell'apparecchio fuoriesce vapore caldo dalle aperture di ventilazione. Tenere mani e viso a distanza di sicurezza. Fare inoltre attenzione all'aria e al vapore caldi quando si estrae il recipiente di frittura dalla friggitrice.
- Se dall'apparecchio fuoriesce del fumo scuro, estrarre immediatamente la spina dalla presa. Attendere che non fuoriesca più del fumo prima di estrarre il recipiente di frittura dall'apparecchio.
- Collocare l'apparecchio su una superficie piana, stabile e resistente al calore.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio per almeno 30 minuti prima di spostarlo o pulirlo.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI PER CONSULTARLE ANCHE IN SEGUITO

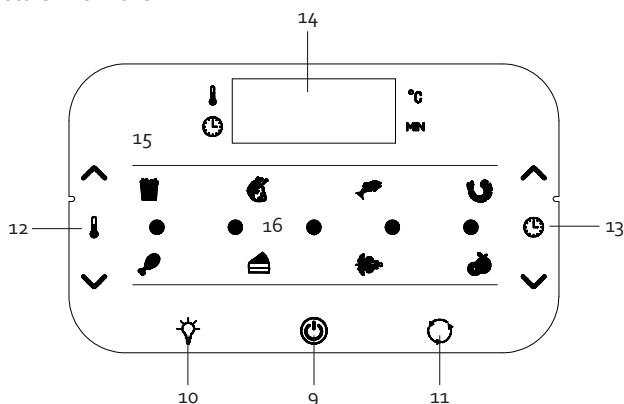
COMPONENTI

1. Manico
2. Finestra di osservazione
3. Pannello di controllo con display
4. Aperture di ventilazione
5. Cestello
6. Manico del cestello
7. Ripiani in acciaio inossidabile
8. Piatti di raccolta



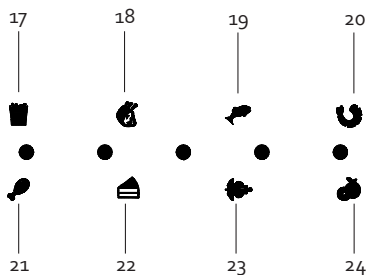
PANNELLO DI CONTROLLO

9. Pulsante di accensione/spengimento
10. Interruttore on/off all'interno del dispositivo
11. Pulsante per funzione di rotazione
12. Temperatura: 65-200 °C
13. Timer: 1-60 min.
14. Display
15. Programmi predefiniti
16. Simbolo motore in funzione



PROGRAMMI PREDEFINITI

17. Patatine fritte	15 min.	200°C
18. Carne	25 min.	185°C
19. Pesce	15 min.	200°C
20. Gamberi	12 min.	160°C
21. Ali/cosce di pollo	40 min.	185°C
22. Ciambellone	30 min.	175°C
23. Pollo	30 min.	200°C
24. Essiccatore	2-24 h	30-80°C



PRIMA DELL'USO

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio ed eventuali adesivi promozionali.
- Lavare tutti i componenti con acqua calda, detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.
- Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno morbido asciutto.

ACCESSORI

Cestello con manico

- Adatto per preparare patatine fritte, crocchette, patate a spicchi... In breve, per tutte le ricette in cui la rotazione continua del cibo garantisce il giusto tipo di cottura.
- Non riempire eccessivamente il cestello, in modo che tutti gli ingredienti abbiano una cottura uniforme.
- Chiudere il cestello e inserirlo nell'apparecchio. Facendo ciò, prestare attenzione alle lettere L e R sui lati del cestello. Indicano rispettivamente sinistra e destra.
- Il manico del cestello consente di inserire nell'apparecchio il cestello e di estrarlo. Il manico è fatto in modo che entri perfettamente nel cestello.



Ripiani in acciaio inossidabile

Adatti per essiccare frutta, spezie, verdure o ad es. per fare degli snack fritti a base di verdure.



Piatti di raccolta

Adatti per cuocere il pollo o ingredienti che rilasciano grasso o umidità.

Consiglio: tenere sempre un piatto di raccolta nel fondo dell'apparecchio. Ciò consente di raccogliere bene grasso, resti o briciole, facilitando la pulizia e la manutenzione.



Nota

Scegliere dove posizionare il ripiano o il piatto. Più si trova in alto nell'apparecchio più intenso sarà il calore per via della vicinanza all'elemento riscaldante. Nella parte alta il cibo si cuoce più rapidamente e sarà più croccante. Utilizzare l'altezza media per una cottura uniforme su tutti i lati. Posizionare il ripiano o piatto in basso per una cottura leggera.

 **Attenzione:** per estrarre cibo caldo dall'apparecchio, utilizzare il manico per il cestello o dei guanti da forno per i ripiani e i piatti di raccolta.

UTILIZZO

1. Collocare l'apparecchio su una superficie piana, stabile e resistente al calore. Assicurarsi che lo spazio libero attorno all'apparecchio sia di almeno 30 cm.
2. Scegliere gli accessori in base al cibo da preparare.
3. Mettere gli ingredienti sulla griglia o il piatto di raccolta oppure nel cestello.
4. Inserire l'accessorio con gli ingredienti nell'apparecchio.
5. Inserire la spina nella presa elettrica. Un segnale acustico indica che l'apparecchio è in modalità standby. Premere il pulsante di accensione/spegnimento. Sul display compaiono tutte le impostazioni disponibili.
6. Impostare il timer (1-60 min) e la temperatura (65-200 °C) desiderati usando le apposite frecce.
 Se si utilizza il cestello, premere anche il pulsante per la funzione di rotazione. In questo modo si attiva la rotazione continua e gli ingredienti vengono cotti in modo uniforme.
7. Premere di nuovo il pulsante di accensione/spegnimento per accendere l'apparecchio. Sul display compare un simbolo che indica che l'apparecchio è in funzione. Sul display compaiono alternativamente il timer e la temperatura.
8. È possibile controllare la cottura in corso attraverso la finestrella. Per accendere l'illuminazione all'interno dell'apparecchio, premere l'apposito pulsante. Durante il processo è possibile anche aprire lo sportello per guardare. L'apparecchio si interrompe automaticamente per poi ripartire (se il tempo impostato non è scaduto) quando lo sportello viene chiuso.
9. Al termine si udirà un segnale acustico che indica che il tempo impostato è scaduto e l'apparecchio si spegnerà automaticamente. Ovviamente è possibile spegnere l'apparecchio in qualsiasi momento premendo il pulsante di accensione/spegnimento.

NOTE

- Ogni volta che si esegue un'impostazione sull'apparecchio si udirà un segnale acustico.
- Mentre l'apparecchio è in funzione, è possibile modificare la temperatura impostata in qualsiasi momento.
- L'olio in eccesso viene raccolto nel piatto di raccolta.
- Se, scaduto il tempo impostato, il cibo non è ancora pronto, è possibile riaccendere l'apparecchio per alcuni minuti.
- Al termine dell'impostazione selezionata l'apparecchio si raffredda per poi spegnersi automaticamente.
- Non occorre preriscaldare l'apparecchio. Se necessario, quando si usano prodotti surgelati, è possibile aggiungere circa tre minuti al tempo di cottura.
- Se si utilizza l'apparecchio solo per riscaldare, è possibile impostare la temperatura su 150 °C per 10 minuti.

PROGRAMMI PREDEFINITI

L'apparecchio dispone di 8 programmi predefiniti. Premere il programma desiderato per impostarlo. Per attivare il programma scelto, premere il pulsante di accensione/spegnimento. Al termine, un segnale acustico indica che il cibo è pronto. L'apparecchio si spegne automaticamente.

Patatine fritte	15 min.	200°C
Carne	25 min.	185°C
Pesce	15 min.	200°C
Gamberi	12 min.	160°C
Ali/cosce di pollo	40 min.	185°C
Ciambellone	30 min.	175°C
Pollo	30 min.	200°C
Essiccatore	2-24 h	30-80°C

Questi programmi costituiscono solo un'indicazione. Il risultato dipende dalla grandezza, forma e quantità del cibo. Se lo si desidera, quando si sceglie un programma è possibile regolare diversamente il timer o la temperatura mediante le freccette dell'impostazione della temperatura o del timer.

Nota

- Con ogni programma è possibile attivare la funzione di rotazione purché il cestello contenga del cibo.
- Scegliere il programma essiccatore per essiccare frutta, verdure, spezie, ecc. In questo programma bisogna impostare la temperatura che si desidera.

IMPORTANTI CONSIGLI PER LA COTTURA

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

- Gli snack da forno danno sempre il risultato migliore e più croccante. Ma con questo apparecchio possono essere cotti anche snack surgelati per friggitrice.

TEMPI DI COTTURA E TEMPERATURE

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

Patate fritte (fresche)	prima 18 min.	140°C
	poi 12 min.	180°C
Patate fritte (surgelate)	12-20 min.	200°C
Spicchi di patate	18-22 min.	180°C
Crocchette	15 min.	185°C
Crocchette di formaggio (surgelate)	12 min.	180°C
Nugget di pollo, polpettine di carne fritte, bastoncini di pesce e altri snack	6-10 min.	200°C
Filetto di pollo	15 min.	200°C
Cotoletta di pollo (surgelata)	12 min.	180°C
Bistecca	8-12 min.	180°C
Pesce	10-15 min.	180°C
Funghi	3-4 min.	180°C
Involtini primavera	8-13 min.	200°C
Cosce di pollo	15-20 min.	180°C
Polpette di carne macinata	6 min.	180°C
Hamburger	6-10 min.	180°C
Spiedini	10 min.	190°C
Gamberoni	6 min.	180°C
Uovo sodo	12 min.	160°C
Uovo alla coque	6-7 min.	160°C
Verdure	15 min.	200°C
Verdure fritte (verdure dure)	10-13 min.	200°C
Verdure fritte (verdure morbide)	7 min.	200°C
Mele	7 min.	180°C
Banane	7 min.	200°C
Spuntini di pasta sfoglia	10 min.	180°C
Panini precotti	7 min.	200°C
Ciambellone	20 min.	165°C
Muffin	15-20 min.	160°C

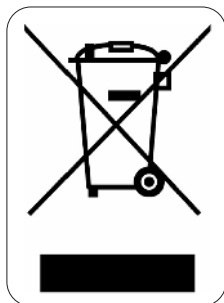
PULIZIA E MANUTENZIONE

- Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.
- Non utilizzare prodotti per la pulizia abrasivi o in metallo. Questi possono danneggiare l'apparecchio.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia spento e rimuovere la spina dalla presa.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio per almeno 30 minuti prima di spostarlo o pulirlo.
- Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
- Lavare i componenti con dell'acqua calda, del detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.
- Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda e una spugna morbida.
- Pulire l'elemento riscaldante con un pennellino per rimuovere residui di cibo.
- Asciugare bene tutto.

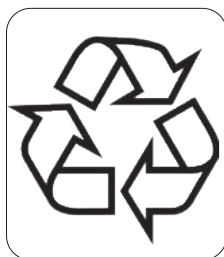
PROBLEMA E SOLUZIONE

Problema	Soluzione
L'apparecchio non si accende.	· Inserire la spina nella presa elettrica. · Impostare il tempo e la temperatura desiderati e premere di nuovo il pulsante di accensione/spegnimento. · Accertarsi che lo sportello sia chiuso correttamente.
Il cibo non è abbastanza cotto.	· C'è troppo cibo nel cestello, sul piatto o sulla griglia. Assicurarsi che gli ingredienti non siano troppo vicini tra loro. · La temperatura selezionata è troppo bassa.
Il cibo non è cotto in modo uniforme.	· Alcuni ingredienti vanno girati a mezza cottura. · Usare il cestello per la cottura.
Fuoriesce fumo dall'apparecchio.	· Gli ingredienti contengono troppo grasso. Pulire gli accessori e asciugare gli ingredienti tamponandoli.

MISURE AMBIENTALI



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



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

ZÁRUKA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

- Pečlivě si přečtěte tyto informace a manuál nechte i pro pozdější nahlédnutí.
- Ujistěte se, že před použitím odlepte a odstraníte veškeré reklamní a ochranné fólie.
- Děti si s ochrannými ani reklamními polepy nesmí hrát.
- Přístroj je určen pro používání v domácnostech a podobných prostředích, tak jako je:
 - kuchyňky v obchodech, kancelářích atd.
 - chaty, chalupy
 - hotely, penziony a jiné dočasné ubytování
- Dohlédněte, aby si děti nehrály s přístrojem.

- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 16 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi, nebo nedostatkem zkušeností a znalostí pokud jsou pod neustálým dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Děti si s přístrojem nesmějí hrát. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti bez dozoru.
- 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.
- Upozornění: Tento přístroj je zakázáno používat s externím časovačem nebo jiným dálkovým ovládáním.
- Před použitím si důkladně přečtěte návod použití.
- Před každým použitím si řádně zkontrolujte parametry el. sítě a zda je vhodná pro zapojení přístroje. Požadované hodnoty naleznete na výrobním štítku.
- Přívodní kabel nenechávejte viset přes ostré hrany ani ležet na horkém povrchu, aby nedošlo k jeho poškození.
- Nikdy nepoužívejte přístroj s poškozeným kabelem, spadl-li vám nepoužívejte ani přístroj s viditelným porušením. V těchto případech vyhledejte nejbližší odborný servis a nechte přístroj zkontrolovat, případně odborně opravit.
- Pokud jsou v blízkosti přístroje děti, dbejte maximální opatrnosti.
- Nikdy nepoužívejte neoriginální příslušenství, mohlo by způsobit požár nebo riziko poranění el. proudem.
- Pokud přístroj nebudete používat delší dobu vypojte ho z el. sítě. Před rozebíráním i skládáním částí přístroje jej také vypojte z el. sítě. Nikdy netahejte pouze za kabel, ale vypojujte pomocí tahem za zástrčku.
- Nenechávejte přístroj bez dozoru.
- Neumísťujte přístroj do blízkosti el. ani plynového sporáku, ani jiného tepelného zdroje, kde by mohl přijít do kontaktu s otevřeným ohněm.
- Nikdy nepoužívejte přístroj ve venkovním prostředí.
- Přístroj používejte pouze jak je doporučeno a zamýšleno výrobcem.
- Přístroje vždy stavte stabilní a suché místo.
- Přístroj je určen pouze pro použití v domácnostech. Výrobce ani prodejce není schopen držet záruku ani odpovědnost za vzniklá rizika z nedodržení těchto zásad nebo nesprávného používání.
- Veškeré opravy musí být prováděny pouze v odborném servise.
- Nikdy neponořujte přístroj ani jeho přívodní kabel pod vodu.
- Děti se nesmí dotýkat přívodního kabelu ani zástrčky.
- Před prvním použitím odstraňte veškeré reklamní a ochranné polepy.



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

- Přístroj zapojte do uzemněné zásuvky, která splňuje veškeré bezpečnostní normy.
- Zajistěte, aby přístroj ani jeho kabel nemohl spadnout do vody (namočit se).
- Při pečení zajistěte, aby všechny potraviny byly v nádobě a nehrozilo, že se dotknou topného tělesa.
- Pokud je přístroj zapnutý, tak nikdy nezakrývejte větrací otvory (přístroj nezakrývejte).
- Fritovací nádobu nenaplníte olejem.
- Pokud je přístroj zapojen, tak se nikdy se nedotýkejte vnitřních částí přístroje.
- Přístroj neumísťujte do blízkosti stěn ani jiných spotřebičů. Okolo spotřebiče musí být alespoň 10 cm volné místo správnou cirkulaci vzduchu.
- Na přístroj nikdy nic nestavte / nepokládejte.

- Zapnutý přístroj pracuje s horkým vzduchem a vychází z něho horká pára. Proto buďte velmi opatrní ať se neopaříte. Buďte opatrní i při vyndávání hotových surovin, které jsou horké a páří se z nich.
- Pokud by se z přístroje začalo kouřit, tak jej ihned vypojte z el. sítě, vyčkejte dokud kouř neustane a následně můžete vyndat nádobu se surovinami – zkontrolovat.
- Přístroje vždy stavte teplu odolné místo, které je stabilní a stále suché.
- Po použití nechte přístroj 30 minut vychladnout a poté můžete začít s čištěním.

TENTO MANUÁL SI UCHOVEJTE I PRO POZDĚJŠÍ NAHLÉDNUTÍ

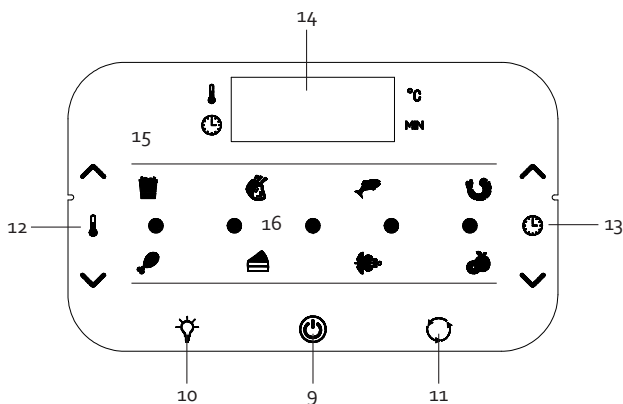
ČÁSTI

1. Rukojeť
2. Skleněný průhled
3. Ovládací panel s displejem
4. Vstup vzduchu / výstup vzduchu
5. Fritovací otočný válec / koš
6. Rukojeť koše
7. Nerezové fritovací plata
8. Tácek (na odkap výpeku)



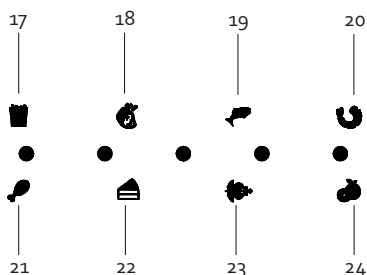
OVLÁDACÍ PANEL

9. Tlačítko on/off zapnutí
10. Spínač vnitřního osvětlení
11. Tlačítko pro otáčení koše
12. Teplota: 65-200 °C / 30-80 °C pro sušení
13. Čas: 1-60 min. / 2-24 hodin pro sušení
14. Displej
15. Automaticky přednastavené programy
16. Symbol spuštění



AUTOMATICKY PŘEDNASTAVENÉ PROGRAMY

17. Hranolky	15 min.	200°C
18. Maso	25 min.	185°C
19. Ryby	15 min.	200°C
20. Krevety	12 min.	160°C
21. Kuřecí křídýlka/paličky	40 min.	185°C
22. Koláče	30 min.	175°C
23. Kuřecí	30 min.	200°C
24. Sušení potravin	2-24 h	30-80°C



PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Před použitím odstraňte z přístroje veškeré obalové materiály a reklamní samolepky.
- Všechny části omyjte vlažnou vodou se saponátem a otřete. Nepoužívejte drsné čisticí prostředky, které by mohly poškodit povrch částí přístroje.
- Vnější i vnitřní prostory přístroje otřete vlhkým hadříkem.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Otočný koš s rukojetí

- Ideální na přípravu hranolek, kroket, amerických brambor atd. Stručně řečeno, válec je vhodný pro všechny potraviny, u nichž průběžné otáčení jídla zajišťuje správnou metodu pečení.
- Otočný koš nikdy nepřehřívejte. Nechejte ho naplněný tak, aby se potraviny mohly v koši mírně přetáčet.
- Koš zavřete a můžete ho vložit do přístroje. Dbejte na správné usazení koše, kdy na něm jsou popisky L (levá) a R (pravá).. Popisky značí Levou a Pravou stranu, tak jak se musí vložit do přístroje.
- Fritovací koš vždy usazujte a vyndávejte pomocí rukojeti k tomu určené. Tato originální rukojeť je uzpůsobena tak, že perfektně koš zachytí za středovou osu a vy s ním můžete lehce manipulovat.



Nerezové fritovací pláty

Pláty jsou vhodné na různé sušení ovoce, zeleniny a nebo i na přípravu plátků masa i hranolek.



Tácek (na odkap výpeku)

Tácek je vhodný na pečení například kuřete a nebo jen na zachycování přebytečného výpeku.

Tip: Tácek mějte vždy na svém místě na dně přístroje. Tím zajistíte, že všechny případný omastek nebo jen drobky či kousky potravin co spadnou budou na táčku, který lze snadno vyjmout a vyčistit.



Poznámka:

Fritovací plata si můžete v přístroji rozložit/rozvrstvit dle libosti.. Čím výše plato bude, tím více se bude opékat, protože je blíže k topnému tělesu. Potraviny v horní části se připravují rychleji a budou více propečené. Pokud můžete, tak využívejte střední polohu. Pro nejplynulejší prohřátí využívejte spodní část fritézy, kdy se potraviny celkově prohřejí a moc se neopékají.

⚠ Upozornění: Při vyjímání horkého nádobí ze spotřebiče používejte vždy rukojeť na koš nebo kuchyňské čňapky.

POUŽITÍ

1. Přístroj postavte na rovné stabilní místo, které je odolné proti zvýšené teplotě. Zajistěte, aby po každé straně bylo alespoň 30 cm volného místa pro dostatečnou cirkulaci vzduchu.
2. Podle toho co aktuálně chcete péct/fritovat, tak vždy zvolte vhodné příslušenství.
3. Zvažte kdy je vhodnější dát suroviny na plata nebo do otočného koše.
4. Vždy suroviny vložte nejdříve na rošt nebo do válce a až poté celý rošt (válec) dejte do přístroje.
5. Přívodní kabel zapojte do zásuvky. Ozve se zvukový signál (pípnutí), což signalizuje, že je přístroj zapojen a je v pohotovostním režimu. Stiskněte hlavní spínač on/ff. Rozsvítí se displej a na něm budou hodnoty k nastavení.
6. Pomocí šipek nastavte časovač (v rozmezí 1-60 min) a teplotu pečení (rozmezí 65-200 °C).
⚠ Pokud používáte koš, tak ještě stiskněte tlačítko pro otáčení. Tím se zapne nepřetržitě otáčení a suroviny se upečou rovnoměrně.
7. Po nastavení ještě jedno stiskněte hlavní on/off tlačítko a tím volbu potvrdíte a spustíte nahřívání. Na displeji se objeví symbol, který značí aktuální spuštění. Na displeji se budou střídavě zobrazovat nastavená teplota a zbylý čas do konce.
8. Během pečení můžete kontrolovat suroviny pouhým nakouknutím přes okénko (není potřeba otevírat dvířka a větrat prostor). Vnitřní prostor má osvětlení, které lze zapnout na ovládacím panelu. Pokud potřebujete dvířka otevřít, tak při otevření se automaticky přístroj pozastaví a přestane hřát. Po zavření se automaticky opět rozběhne (pokud mezitím neuplynul nastavený čas/časovač stále běží i při otevřených dvířkách).
9. Jakmile uplyne nastavený čas, tak se přístroj vypne a zazní zvukový signál. Pokud je potřeba přístroj vypnout dříve, tak samozřejmě můžete vypnout pomocí tlačítka on/off.

POZNÁMKY:

- Při každém nastavení, které provedete, se ozve krátký zvukový signál.
- Nastavenou teplotu nebo čas můžete kdykoli upravit, i když je jednotka v provozu.
- Případný přebytečný olej se shromažďuje na táčku ve spodní části přístroje (tácek na odkap).
- Pokud jídlo po uplynutí nastaveného času není ještě hotové, můžete jej vždy vrátit a na několik minut znovu zapnout.

- Po skončení programu se ještě přístroj chvilku bude automaticky vyvětrávat (dochladí) a následně sám zcela vypne.
- Troubu není potřeba nijak extra přehřívat. Pokud pracujete se zmraženými surovinami, tak je potřeba přidat 3 minuty k nastavenému času.
- Pokud jen ohříváte již hotové jídla, tak doporučujeme nastavit 150 °C na 10 minut.

AUTOMATICKÉ PROGRAMY

Zařízení má 8 automaticky přednastavených programů. Chcete-li nastavit jeden z nich, stiskněte požadované tlačítko programu. Stisknutím tlačítka aktivujete přímo vybraný program. Na konci programu se ozve signál, který značí, že vaše jídlo je připravené. Přístroj se poté automaticky vypne.

Hranolky	15 min.	200°C
Maso	25 min.	185°C
Ryby	15 min.	200°C
Krevety	12 min.	160°C
Kuřecí křídýlka/paličky	40 min.	185°C
Koláče	30 min.	175°C
Kuřecí	30 min.	200°C
Sušení potravin	2-24 h	30-80°C

Tyto programy jsou přednastavené jen jako základní. Samozřejmě záleží na velikosti, tvaru a množství surovin. Podle potřeby můžete ještě v programu upravit čas i teplotu – úpravy provedete pomocí šipek pro nastavení teploty nebo časovače.

Poznámka:

- Funkci otáčení můžete zapnout pro každý program. Otáčení však využívejte jen pokud jsou do koše vloženy nějaké suroviny.
- Na sušení ovoce/zeleniny je potřeba zvolit program sušení. V tomto programu můžete nastavit teplotu a časovač podle svých představ. U programu sušičky se rozpětí nastavení uvolní a je možné nastavovat delší čas i nižší teploty.

DŮLEŽITÉ RADY PRO SPRÁVNÉ FRITOVÁNÍ

- Aby se dosáhlo křupavé a křehké struktury, můžete přidat lžici oleje. Všechny suroviny promíchejte s olejem ještě před vložením do fritovací nádoby. Další přidání oleje se může provést průběžně postříkáním nebo politím přímo v košíku. Nikdy však nedávejte příliš mnoho oleje.
- Čerstvě nakrájené hranolky nechte cca 30 min ve vodě, aby se z nich omyl škrob. Před smažením je důkladně osušte.
- V přístroji nesmažte velmi mastné pokrmy. Nepoužívejte moc oleje.
- Pokud připravujete mastné pokrmy, je možné, že se objeví lehký dým. To však neznamená nic špatného a neovlivní to průběh ani výsledek fritování. Kouřit z fritézy se může také v případě, pokud v přístroji zůstal starý omastek či nečistoty.
- V tomto přístroji můžete připravovat i pokrmy určené pro přípravu v troubě
- Menší množství je fritováno rovnoměrněji než velké množství.
- Tenčí hranolky budou křupavější než hranolky silnější.
- Pokud chcete upéct koláč, cheesecake nebo quiche, pečící plech či pečící formu umístěte na fritovací plato.

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

DOPORUČENÉ TEPLoty A ČAS PEČENÍ

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

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

Čerstvé hranolky	nejdříve 18 min.	140 °C
	poté ještě 12 min.	180 °C
Mražené hranolky	12 - 20 min.	200 °C
Americké brambory	18-22 min.	180 °C
Krokety	15 min.	185 °C
Sýrové krokety (mražené)	12 min.	180 °C
Kuřecí nugetky / filé	6-10 min.	200 °C
Kuřecí stripsy	15 min.	200 °C
Kuřecí řízek (mražený)	12 min.	180 °C
Steak	8-12 min.	180 °C
Ryba	10-15 min.	180 °C
Houby	3-4 min.	180 °C
Jarní závitky	8-13 min.	200 °C
Kuřecí paličky	15-20 min.	180 °C
Masové kuličky	6 min.	180 °C
Hamburgry	6-10 min.	180 °C
Satay	10 min.	190 °C
Krevety	6 min.	180 °C
Vejce natvrdo	12 min.	160 °C
Vejce naměkko	6-7 min.	160 °C
Zelenina	15 min.	200 °C
Zeleninové hranolky (tvrdé)	10-13 min.	200 °C
Zeleninové hranolky (měkké)	7 min.	200 °C

Jablka	7 min.	180 °C
Banány	7 min.	200 °C
Listové těsto	10 min.	180 °C
Polotovary – pečivo	7 min.	200 °C
Koláč	20 min.	165 °C
Muffin	15-20 min.	160 °C

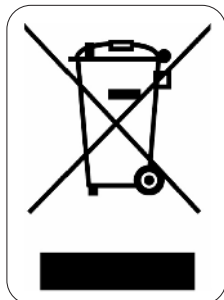
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Přístroj čistěte po každém použití.
- Nikdy na čištění nepoužívejte kovové ani drsné čisticí prostředky, které by mohly přístroj poškrábat.
- Před čištěním přístroj vypojte z el. sítě.
- Před čištěním nechte přístroj vždy dostatečně vychladnout (alespoň 30 min).
- Povrch přístroje otírejte pouze vlhkým jemným hadříkem.
- Díly čistěte teplou vodou se saponátem (jemnou houbičkou).
- Vnitřní prostory přístroje myjte pouze měkkým vlhkým hadříkem / houbičkou.
- Topné těleso je potřeba čistit kartáčkem, tak aby se z něj odstranily všechny nečistoty.
- Všechny části po umytí ještě pořádně osušte.

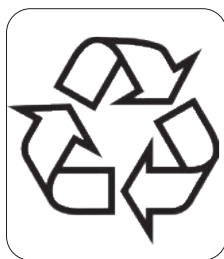
PROBLEMY A PŘÍPADNÉ ŘEŠENÍ

Problem	Řešení
Přístroj nelze zapnout.	· Zapojte přístroj do zásuvky · Nastavte čas i teplotu a potvrďte hlavní tlačítkem. · Ujistěte se, že jsou správně dovedené dvířka.
Jídlo po skončení programu není hotové	· Vložili jste příliš mnoho surovin / ve velké vrstvě. Suroviny co nejvíce rozprostřete, aby k nim mohl horký vzduch. · Zvolená nebo nastavená teplota je příliš nízká.
Jídlo není opečené rovnoměrně.	· Některé potraviny ze své podstaty je potřeba v polovině času otočit. · Na tyto potraviny je ideální použít otočný válec.
Z přístroje se line kouř .	· Fritované suroviny jsou příliš tučné a tuk se vypéká. · Vyjměte a očistěte tácek a fritovací platu.

OHLED NA ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ



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



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

ZÁRUKA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Pri používaní jakéhokoli el. spotrebiče dbajte na zvýšenú opatrnosť a dodržiavajte určitá bezpečnostné pravidlá:
- Starostlivo si prečítajte tieto informácie a manuál nechajte aj k neskoršiemu nahliadnutiu.
- Uistite sa, že pred použitím odlepíte a odstránite všetky reklamné a ochranné fólie.
- Deti sa s ochrannými ani reklamnými polepy nesmie hrať.
- Prístroj je určený pre používanie v domácnostiach a podobných prostrediach, tak ako je:
 - kuchynky v obchodoch, kanceláriách atď.
 - chaty, chalupy
 - hotely, penzióny a iné dočasné ubytovanie
- Dohliadnite, aby sa deti nehrali s prístrojom.

- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 16 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a znalostí ak sú pod neustálym dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám. Deti si s prístrojom nesmú hrať. Čistenie a údržbu vykonávanú používateľom nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- 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.
- Upozornenie: Tento prístroj je zakázané používať s externým časovačom alebo iným diaľkovým ovládaním.
- Pred použitím si dôkladne prečítajte návod na použitie.
- Pred každým použitím si riadne skontrolujte parametre el. siete a či je vhodná pre zapojenie prístroja. Požadované hodnoty nájdete na výrobnom štítku.
- Prívodný kábel nenechávajte visieť cez ostré hrany ani ležať na horúcom povrchu, aby nedošlo k jeho poškodeniu.
- Nikdy nepoužívajte prístroj s poškodeným káblom, spadol chcete vám nepoužívajte ani prístroj s viditeľným porušením. V týchto prípadoch vyhľadajte najbližší odborný servis a nechajte prístroj skontrolovať, prípadne odborné opraviť.
- Ak sú v blízkosti prístroja deti, opatrne.
- Nikdy nepoužívajte neoriginálne príslušenstvo, mohlo by spôsobiť požiar alebo riziko poranenia el. prúdom.
- Pokiaľ prístroj nebudete používať dlhšiu dobu vypojte ho z el. siete. Pred rozeraním aj skladaním častí prístroja ho tiež vypojte z el. siete. Nikdy netahajte iba za kábel, ale vypojte pomocou ťahom za zástrčku.
- Nenechávajte prístroj bez dozoru.
- Neumiestňujte prístroj do blízkosti el. ani plynového sporáka, ani iného tepelného zdroja, kde by mohol prísť do kontaktu s otvoreným ohňom.
- Nikdy nepoužívajte prístroj vo vonkajšom prostredí.
- Prístroj používajte iba ako sa odporúča a zamýšľané výrobcom.
- Prístroje vždy stavajte stabilné a suché miesto.
- Prístroj je určený len pre použitie v domácnostiach. Výrobca ani predajca nie je schopný držať záruku ani zodpovednosť za vzniknuté riziká z nedodržania týchto zásad alebo nesprávneho používania.
- Všetky opravy musia byť vykonávané len v odbornom servise.
- Nikdy neponárajte prístroj ani jeho prívodný kábel pod vodu.
- Deti sa nesmú dotýkať prívodného kábla ani zástrčky.
- Pred prvým použitím odstráňte všetky reklamné a ochranné polepy.



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

- Prístroj zapájajte do uzemnenej zásuvky, ktorá spĺňa všetky bezpečnostné normy.
- Zistite, aby prístroj ani jeho kábel nemohol spadnúť do vody (namočiť sa).
- Pri pečení zistite, aby všetky potraviny boli v nádobe a nehrozilo, že sa dotknú vykurovacieho telesa.
- Pokiaľ je prístroj zapnutý, tak nikdy nezakrývajte vetracie otvory (prístroj nezakrývajte).
- Fritovacie nádobu nenapĺňajte olejom.
- Ak je prístroja zapojený, tak sa nikdy sa nedotýkajte vnútorných častí prístroja.
- Prístroj neumiestňujte do blízkosti stien ani iných spotrebičov. Okolo spotrebiča musí byť aspoň 10 cm voľné miesto správnu cirkuláciu vzduchu.

- Na prístroj nikdy nič nestavajte / nekladte.
- Zapnutý prístroj pracuje s horúcim vzduchom a vychádza z neho horúca para. Preto buďte veľmi opatrní nech sa neobaríte. Buďte opatrní aj pri vyberaní hotových surovín, ktoré sú horúce a pária sa z nich.
- Ak by sa z prístroja začalo fajčiť, tak ho ihneď vypojte z el. siete, počkajte kým dym neustane a následne môžete vybrať nádobu so surovinami - skontrolovať.
- Prístroje vždy stavajte teplu odolné miesto, ktoré je stabilný a stále suché.
- Po použití nechajte prístroj 30 minút vychladnúť a potom môžete začať s čistením.

TENTO MANUÁL SI UCHOVAJTE AJ K NEJSKOŠIEMU NAHLIADNUTIU

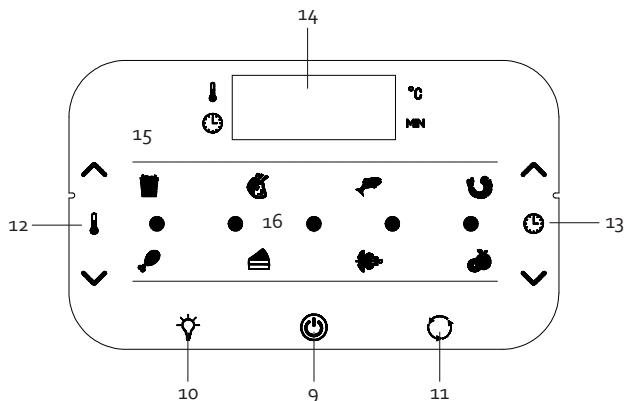
ČASTI

1. Rukoväť
2. Sklenený priehľad
3. Ovládací panel s displejom
4. Vstup vzduchu / výstup vzduchu
5. Fritovacie otočný valec / kôš
6. Rukoväť koša
7. Nerezové fritovacie plata
8. Tácka (na odkvap výpeku)



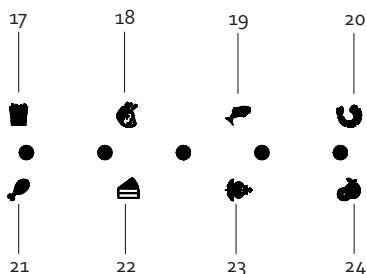
OVLÁDACÍ PANEL

9. Tlačidlo on / off zapnutie
10. Spínač vnútorného osvetlenia
11. Tlačidlo pre otáčanie koša
12. Teplota: 65-200 °C / 30-80 °C pro sušení
13. Čas: 1-60 min. / 2-24 hodín pro sušení
14. Displej
15. Automaticky prednastavené programy
16. Symbol spustenia



AUTOMATICKY PREDNASTAVENÉ PROGRAMY

17. Hranolky	15 min.	200°C
18. Mäso	25 min.	185°C
19. Ryby	15 min.	200°C
20. Krevety	12 min.	160°C
21. Kuracie krídelká / paličky	40 min.	185°C
22. Koláče	30 min.	175°C
23. Kuracie	30 min.	200°C
24. Sušenie potravín	2-24 h	30-80°C



PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Pred použitím odstráňte z prístroja všetky obalové materiály a reklamné samolepky.
- Všetky časti umyte vlažnou vodou so saponátom a utrite. Nepoužívajte drsné čistiace prostriedky, ktoré by mohli poškodiť povrch častí prístroja.
- Vonkajšie i vnútorné priestory prístroja utrite vlhkou handričkou.

PRÍSLUŠENSTVO

Otočný kôš s rukoväťou

- Ideálna na prípravu hranoliek, kroket, amerických zemiakov atď. Stručne povedané, valec je vhodný pre všetky potraviny, pri ktorých priebežné otáčanie jedla zaisťuje správnu metódu pečenia.
- Otočný kôš nikdy nepreplňajte. Nechajte ho naplnený tak, aby sa potraviny mohli v koši mierne pretáčať.
- Kôš zatvorte a môžete ho vložiť do prístroja. Dbajte na správne usadenie koše, kedy na ňom sú popisky L (ľavá) a R (pravá).. Popisky značí Ľavú a Pravú stranu, tak ako sa musí vložiť do prístroja.
- Fritovací kôš vždy usadzujte a vyberajte pomocou rukoväte na to určené. Táto originálna rukoväť je usposobená tak, že perfektne kôš zachytí za stredovú os a vy s ním môžete ľahko manipulovať.



Nerezové fritovacie plata

Plata sú vhodné na rôzne sušenie ovocia, zeleniny a alebo aj na prípravu plátkov mäsa i hranoliek.



Tácka (na odkvap výpeku)

Tácka je vhodný na pečenie napríklad kurčata a alebo len na zachytávanie prebytočného výpeku.

Tip: Tácka majte vždy na svojom mieste na dne prístroja. Tým zaistíte, že všetok prípadný omastok alebo len omrvinky či kúsky potravín čo spadnú budú na tácke, ktorý možno ľahko vybrať a vyčistiť.



Poznámka:

Fritovacie plata si môžete v prístroji rozložiť / rozvrstviť podľa ľubovôle .. Čím vyššie plato bude, tým viac sa bude opekať, pretože je bližšie k vykurovaciemu telesu. Potraviny v hornej časti sa pripravujú rýchlejšie a budú viac prepečené. Ak môžete, tak využívajte strednú polohu. Pre najplynulejší prehriatie využívajte spodnú časť fritézy, kedy sa potraviny celkovo prehrejú a moc sa neopékajú.

 Upozornenie: Pri vyberaní horúceho riadu zo spotrebiča používajte vždy rukavät' na kôš alebo kuchynské chňapky.

POUŽITIE

1. Prístroj postavte na rovné stabilné miesto, ktoré je odolné proti zvýšenej teplote. Zaistite, aby po každej strane bolo aspoň 30 cm voľného miesta pre dostatočnú cirkuláciu vzduchu.
2. Podľa toho čo aktuálne chcete piecť / fritovať, tak vždy vyberte vhodné príslušenstvo.
3. Zvážte kedy je vhodnejšie dať suroviny na pláty alebo do otočného koša.
4. Vždy suroviny vložte najskôr na rošt alebo do valca a až potom celý rošt (valec) dajte do prístroja.
5. Prívodný kábel zapojte do zásuvky. Ozve sa zvukový signál (pípnutie), čo signalizuje, že je prístroj zapojený a je v pohotovostnom režime. Stlačte hlavný spínač on / off. Rozsvieti sa displej a na ňom budú hodnoty na nastavenie.
6. Pomocou šípok nastavte časovač (v rozmedzí 1-60 min) a teplotu pečenia (rozmedzie 65-200 °C).
 Ak používate kôš, tak ešte stlačte tlačidlo pre otáčanie. Tým sa zapne nepretržité otáčanie a suroviny sa upečú rovnomerne.
7. Po nastavení ešte jedno stlačte hlavný on / off tlačidlo a tým voľbu potvrdíte a spustíte nahrievanie. Na displeji sa objaví symbol, ktorý značí aktuálne spustenie. Na displeji sa budú striedavo zobrazovať nastavená teplota a zvyšný čas do konca.
8. Počas pečenia môžete kontrolovať suroviny jednoduchým nakouknutím cez okienko (nie je potreba otvárať dverka a vetrať priestor). Vnútorň priestor má osvetlenie, ktoré je možné zapnúť na ovládacom paneli. Ak potrebujete dverka otvoriť, tak pri otvorení sa automaticky prístroj pozastaví a prestane hriať. Po zatvorení sa automaticky opäť rozbehne (ak medzitým neuplynul nastavený čas / časovač stále beží aj pri otvorených dverkách).
9. Akonáhle uplynie nastavený čas, tak sa prístroj vypne a zaznie zvukový signál. Pokiaľ je potrebné prístroj vypnúť skôr, tak samozrejme môžete vypnúť pomocou tlačidla on / off.

POZNÁMKY:

- Pri každom nastavení, ktoré urobíte, sa ozve krátky zvukový signál.
- Nastavenú teplotu alebo čas môžete kedykoľvek upraviť, aj keď je jednotka v prevádzke.
- Prípadný prebytočný olej sa zhromažďuje na tácke v spodnej časti prístroja (tácka na odkvap).
- Ak jedlo po uplynutí nastaveného času nie je ešte hotové, môžete ho vždy vrátiť a na niekoľko minút znova zapnúť.
- Po skončení programu sa ešte prístroj chvíľku bude automaticky vyvetrávať (dochladí) a následne sám úplne vypne.
- Rúru nie je potreba nijak extra predhrievať. Ak pracujete so zmrazenými surovinami, tak je potrebné pridať 3 minúty k nastavenému času.
- Ak len ohrievate už hotové jedlá, tak odporúčame nastaviť 150 °C na 10 minút. Pri programe sušičky sa rozpätie nastavenia uvoľní a je možné nastavovať dlhší čas aj nižšie teploty.

AUTOMATICKÉ PROGRAMY

Zariadenie má 8 automaticky prednastavených programov. Ak chcete nastaviť jeden z nich, stlačte požadované tlačidlo programu. Stlačením tlačidla aktivujete priamo vybraný program. Na konci programu sa ozve signál, ktorý značí, že vaše jedlo je pripravené. Prístroj sa potom automaticky vypne.

Hranolky	15 min.	200°C
Mäso	25 min.	185°C
Ryby	15 min.	200°C
Krevety	12 min.	160°C
Kuracie krídelká / paličky	40 min.	185°C
Koláče	30 min.	175°C
Kuracie	30 min.	200°C
Sušenie potravín	2-24 h	30-80°C

Tieto programy sú prednastavené len ako základný. Samozrejme záleží na veľkosti, tvaru a množstva surovín. Podľa potreby môžete ešte v programe upraviť čas i teplotu - úpravy vykonáte pomocou šípok pre nastavenie teploty alebo časovača.

Poznámka:

- Funkciu otáčania môžete zapnúť pre každý program. Otáčanie však využívajte len ak sú do koša vložené nejakej suroviny.
- Na sušenie ovocia / zeleniny je potrebné zvoliť program sušenia. V tomto programe môžete nastaviť teplotu a časovač podľa svojich predstáv.

DÔLEŽITÉ RADY PRE SPRÁVNE FRITOVANIE

- Aby sa dosiahlo chrumkavé a krehké štruktúry, môžete pridať lyžicu oleja. Všetky suroviny premiešajte s olejom ešte pred vložením do fritovacej nádoby. Ďalšie pridanie oleja sa môže vykonať priebežne postriekaním alebo poliatím priamo v košíku. Nikdy však nedávajte príliš veľa oleja.
- Čerstvo nakrájané hranolky nechajte cca 30 min vo vode, aby sa z nich omyl škrob. Pred vyprážením ich dôkladne osušte.
- V prístroji nevypražajte veľmi mastné pokrmy. Nepoužívajte moc oleja.
- Ak pripravujete mastné pokrmy, je možné, že sa objaví ľahký dym. To však neznamená nič zlé a neovplyvní to priebeh ani výsledok fritovania. Fajčiť z fritézy sa môže tiež v prípade, ak v prístroji zostal starý omastok či nečistoty.

- V tomto prístroji môžete pripravovať aj pokrmy určené na prípravu v rúre
- Menšie množstvo je fritovanie rovnomernejšie než veľké množstvo.
- Tenšie hranolčeky budú chrumkavejšiu než hranolky silnejšie.
- Pokiaľ chcete upiecť koláč, cheesecake alebo quiche, plech na pečenie či pečenie formu umiestnite na fritovacie plato
- Fritézu môžete používať aj pre rozohrievanie potravín - nastavte teplotu 150 °C a nechajte rozohrievať cca 10 minút.
- Suroviny, ktoré sa pečú na rovnakú teplotu, je možné do košíka vložiť súčasne a fritovať ich dohromady.
- Zmrazené suroviny nechajte vopred vždy rozmraziť.
- Pri príprave môžete na na fritovacie plato vložiť papier na pečenie alebo alobal. Ale ak sa takto rozhodnete, buďte veľmi opatrní ako postupovať: nesmie byť prekryté celé. Je potrebné nechať časť dna voľného, tak aby bola zaručená dokonalá cirkulácia vzduchu. Ak ste vložili fóliu / papier, je nutné aby na ňu bola dostatočná vrstva surovín, aby sa fólia / papier nezdvihla fúkajúcim horúcim vzduchom. V opačnom prípade sa papier môže vzniesť, prilepiť na vykurovacie teleso, vzplanúť a tým založiť požiar. Alobal ani papier nesmie presahovať cez rozmery fritovacieho plata.
- Pokrmy pre prípravu v rúre sú z tejto fritézy spravidla chutnejšie. Týmto spôsobom je však vhodné pripravovať aj mrazené potraviny pre klasické fritézy.

ODPORÚČANÉ TEPLOTY A ČAS PEČENIA

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

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

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

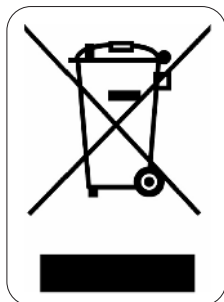
ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Prístroj čistite po každom použití.
- Nikdy na čistenie nepoužívajte kovové ani drsné čistiace prostriedky, ktoré by mohli prístroj poškrabať.
- Pred čistením prístroj vypojte z el. siete.
- Pred čistením nechajte prístroj vždy dostatočne vychladnúť (aspoň 30 min).
- Povrch prístroja utierajte iba vlhkou jemnou handričkou.
- Diely čistite teplou vodou so saponátom (jemnou hubkou).
- Vnútorne priestory prístroje umývajte iba mäkkou vlhkou handričkou / hubkou.
- Vykurovacie teleso je potrebné čistiť kefkou, tak aby sa z neho odstránili všetky nečistoty.
- Všetky časti po umytí ešte poriadne osušte.

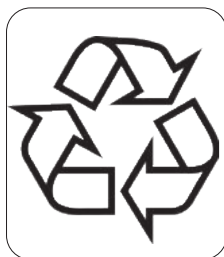
PROBLÉMY A PRÍPADNÉ RIEŠENIA

Problem	Riešenie
Prístroj sa nedá zapnúť.	• Zapojte prístroj do zásuvky • Nastavte čas a teplotu a potvrdte hlavným tlačidlom. • Uistite sa, že sú správne zatvorené dvierka.
Jedlo po skončení programu nie je hotové.	• Vložili ste príliš veľa surovín / vo veľkej vrstve • Suroviny čo najviac rozprestrite, aby k nim mohol horúci vzduch. • Zvolená alebo nastavená teplota je príliš nízka.
Jedlo nie je opečené rovnomerne.	• Niektoré potraviny zo svojej podstaty je potrebné v polovici času otočiť. • Na tieto potraviny je ideálny použitý otočný valec.
Z prístroja sa line dym.	• Fritované suroviny sú príliš tučné a tuk sa výpeku. • Vyberte a očistite tácka a fritovací plát.

OHĽAD NA ŽIVOTNÉ PROSTREDIE



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



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

DOMO Webshop

BESTEL

de originele
Domo-accessoires
en -onderdelen
online via:

COMMANDEZ

d'authentiques
accessoires et
pièces Domo en
ligne sur:

BESTELLEN SIE

die Domo
Original-Zubehör
und -Ersatzteile
online über:

ORDER

the original
Domo
accessories and
parts online at:

webshop.domo-elektro.be



of scan hier:

ou scannez ici:

oder hier scannen:

or scan here:

