

DOMO

**HANDLEIDING
MODE D'EMPLOI
GEBRAUCHSANLEITUNG
INSTRUCTION BOOKLET
MANUAL DE INSTRUCCIONES
NÁVOD K POUŽITÍ**

FRITEUSE
FRITTEUSE
DEEP FRYER
FREIDORA
NEREZOVÁ FRITÉZA



DO506FR

PRODUCT OF LINEA 2000

GARANTIEVOORWAARDEN

Wij hanteren een garantietermijn van 10 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. Het recht op garantie vervalt wanneer de gebreken zijn ontstaan door hardhandig gebruik, het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing of ingreep door derden. De garantie wordt verleend op basis van het originele kassaticket. Alle onderdelen die aan slijtage onderhevig zijn, vallen buiten de garantie. Indien je apparaat defect is binnen de garantietermijn van 10 jaar, dan mag je het toestel samen met het originele kassaticket binnenbrengen in de winkel waar je het toestel hebt aangekocht.

CONDITIONS DE GARANTIE

Nous accordons une garantie de 10 ans sur ce produit à partir de la date d'achat. Pendant la durée de la garantie, le distributeur prendra à sa charge la réparation des vices de fabrication ou de matières, en se réservant le droit de décider si certaines pièces doivent être réparées ou échangées, ou si l'appareil lui-même doit être échangé. Les dommages occasionnés par une utilisation inadéquate (branchement continu, erreur de voltage, prise inappropriée, choc, etc...), l'usure normale ne portant préjudice ni au bon fonctionnement ni à la valeur de l'appareil, excluent toute prétention à la garantie. La garantie devient caduque si des réparations ont été effectuées par des personnes non agréées. La garantie est accordée sur la base du ticket de caisse original. Toutes les pièces détachées non résistantes et par conséquent sujettes à l'usure, ne sont pas sous garantie. Dans le cas où votre appareil est défectueux pendant la période de garantie de 10 ans, vous pouvez ramener votre appareil, ainsi que votre ticket de caisse, au magasin où vous l'avez acheté.

GARANTIE

Die Garantie für dieses Gerät beträgt 10 Jahre ab dem Kaufdatum. Während dieser zweijährigen Garantie trägt der Verteiler die Verantwortung für Mängel, die eindeutig auf Material- oder Konstruktionsfehler zurückzuführen sind. Wenn es solche Mängel gibt, wird das Gerät, wenn notwendig, ersetzt oder repariert. Das Recht auf Garantie erlischt, wenn die Mängel auf eine unangemessene Anwendung, die Nichtbefolgung der Gebrauchsanleitungen oder eine Reparatur von einer dritten Partei zurückzuführen sind. Die Garantie wird auf der Grundlage des originalen Kassenbons gewährt. Alle Teile, dem Verschleiß ausgesetzt sein, sind nicht in der Garantie eingeschlossen. Wenn Ihr Gerät innerhalb der Garantiefrist von 10 Jahren defekt ist, können Sie das Gerät zusammen mit Ihrem Kassenbon in das Geschäft zurückbringen, in dem Sie es gekauft haben.

WARRANTY

This appliance has a 10 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 10-year warranty period, you can return the device together with your receipt to the shop where you purchased it.

CONDICIONES DE GARANTÍA

Este aparato tiene un término de garantía de 10 años, desde la fecha de la compra.

Durante el período de garantía, el suministrador asumirá la entera responsabilidad en cuanto a defectos debidos a errores de material o de fabricación.

En caso de tales defectos, el aparato será reemplazado o reparado, cuando sea necesario. La garantía perderá su vigencia en caso de defectos causados por mal uso, no cumplimiento del manual de instrucciones o intervención por una tercera persona. La garantía se concede sobre la base del recibo de caja. La garantía no cubre piezas expuestas al desgaste.

Si el producto está defectuoso dentro del período de garantía de 10 años, puede traer su recibo de caja junto con el teléfono a la tienda donde adquirió la unidad.

ZÁRUKA

Pro záruku začínající dnem prodeje spotřebiče platí na území ČR tyto podmínky:

1. trvání záruky: 10 roky

2. poskytování záruky:

a) záruční opravu provedeme podle našeho zvážení opravou nebo výměnou vadných dílů, jestliže tyto závady vznikly prokazatelně vadou materiálu nebo chybou při výrobě

b) záruční oprava bude provedena jen při předložení tohoto záručního listu a dokladu o zaplacení

c) jestliže dojde k opravě nebo výměně spotřebiče v záruční době, záruční doba se prodlužuje

3. záruka se nevztahuje

a) na mechanické poškození

b) nesprávné používání v rozporu s návodem k použití

1. záruka zaniká:

- při použití spotřebiče jinak než v domácnosti

- při provádění opravy nebo změny na spotřebiči osobou jinou než pověřenou naším servisem

Na tento spotřebič poskytujeme záruku na nedostatky, které jsou označeny jako výrobní chyby nebo chyby materiálu. Záruční doba začíná dnem prodeje a je uznána po předložení potvrzeného tohoto záručního listu nebo orig. dokladu o zaplacení + tento nepotvrzený, ale vyplněný ZL pro záznam opravy. Případné reklamace můžete uplatnit v místě nákupu tohoto přístroje nebo v servisním středisku firmy:

Domo-elektro s.r.o. Hluboká 147, 34506 Kdyně viz www.domo-elektro.cz

tel. 379 789 684 nebo na servis@domo-elektro.cz , tel. 379 422 550

Type nr. apparaat
N° de modèle de l'appareil
Typ Nr. des Gerätes
Type nr. of appliance
N° de modelo del aparato
Model

DO506FR

Naam

Nom

Name

Nombre

Jméno

Adres

Adresse

Address

Dirección

Adresa

Aankoopdatum

Date d'achat

Kaufdatum

Date of purchase

Fecha de compra

Datum nákupu, podpis a razítko

Tel.:

* Jméno kupujícího, adresu a tel.spojení je nutno vyplnit pokud si zákazník přeje zaslání opraveného přístroje domů. Bez úplného vyplnění všech ostatních údajů v záručním listu nebude možno Vaši reklamaci včas vyřídit.

REKLAMACE : (VYPLNÍ ZÁKAZNÍK NEBO OBCHOD)

Popis vady 1. reklamace/Datum uplatnění reklamace:

Popis vady 2. reklamace/Datum uplatnění reklamace:

Popis vady 3. reklamace/Datum uplatnění reklamace:

ZÁZNAMY SERVISU :

1.reklamace (datum přijetí/odeslání/ číslo reklamačního dokladu)

2.reklamace (datum přijetí/odeslání/ číslo reklamačního dokladu)

3.reklamace (datum přijetí/odeslání/ číslo reklamačního dokladu)

* Jméno kupujícího, adresu a tel.spojení je nutno vyplnit pokud si zákazník přeje zaslání opraveného přístroje domů.

Bez úplného vyplnění všech ostatních údajů v záručním listu nebude možno Vaši reklamaci včas vyřídit.

RECYCLAGE-INFORMATIE

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 u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u 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, neemt u best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht. Het verpakkingsmateriaal is recycleerbaar. Behandel de verpakking milieubewust.

INFORMATION DE RECYCLAGE

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.



RECYCLING INFORMATIONEN

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 Ihren 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.



RECYCLING INFORMATION

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.



INFORMACIÓN DE RECICLAJE

El símbolo en el producto o el embalaje indica que este producto no puede ser tratado como residuo doméstico. Los residuos de aparatos tienen que ser depositados en un punto de recogida destinado al reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Eliminando este producto de manera correcta, se puede evitar las consecuencias negativas posibles para el hombre y el medio ambiente en caso de un tratamiento de residuos incorrecto. Si desea obtener más información sobre el reciclaje de este producto, pónganse en contacto con la oficina municipal, la empresa o el servicio de recogida de residuos domésticos correspondiente o con el establecimiento dónde ha adquirido el producto. El material de embalaje es reciclable. Trate el embalaje de manera ecológica.



INFORMACE O RECYKLACI ODPADU

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.

WEBSHOP

NL

Accessoires en onderdelen van Domo-toestellen kunnen vanaf nu ook online besteld worden via de webshop van Domo*:

<http://webshop.domo-elektro.be>

De webshop is ook te bereiken via de Domo-website: www.domo-elektro.be.

Hiernaast zijn de accessoires en onderdelen ook nog altijd te verkrijgen in de winkel waar u het toestel heeft aangekocht.

FR

Les **accessoires et pièces détachées** de Domo sont à présent disponibles en ligne sur le webshop*:

<http://webshop.domo-elektro.be>

Le webshop est aussi accessible via le site internet de Domo: www.domo-elektro.be.

Vous pouvez toujours vous procurer les accessoires et pièces détachées au point de vente dont provient votre appareil.

DE

Zubehör und Ersatzteile von Domo-Geräten können ab jetzt auch online im Domo-Webshop bestellt werden*:

<http://webshop.domo-elektro.be>

Zum Domo-Webshop gelangen Sie auch über die Domo-Internetseite: www.domo-elektro.be.

Außerdem können Sie nach wie vor Domo-Zubehör und -Ersatzteile in Geschäften bekommen, wo Domo-Gerät verkauft werden.

EN

From now on, **accessories and parts** of Domo appliances can also be ordered online from the Domo webshop*:

<http://webshop.domo-elektro.be>

You can reach the webshop through the Domo website as well: www.domo-elektro.be.

The accessories and parts can also still be obtained at the store where you bought the appliance.

* Enkel in België, Nederland, Luxemburg, Frankrijk en Duitsland.

* Seulement dans la Belgique, le Pays-Bas, le Luxembourg, la France et l'Allemagne.

* Nur in Belgien, die Niederlande, Luxemburg, Frankreich und Deutschland.

* Only in Belgium, the Netherlands, Luxemburg, France and Germany.



Als de voedingskabel beschadigd is, moet hij vervangen worden door de fabrikant, zijn dienst na verkoop of een gelijkaardig gekwalificeerd persoon, om ongelukken te voorkomen.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou toute autre personne qualifiée, pour éviter tout accident.

Wenn das Stromzuführungskabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer gleichartig geschulten Person ersetzt werden, um Unfälle zu verhindern.

If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

Cuando el cable de alimentación está dañado, tiene que ser reemplazado por el fabricante, el servicio posventa o una persona similarmente calificada, para evitar accidentes.

Jestliže je poškozený přívodní kabel, musí být neprodleně vyměněn v odborném servisu nebo oprávněnou osobou.
Jinak hrozí nebezpečí úrazu!

VEILIGHEIDSinSTRUCTIES

Bij het gebruiken van elektrische toestellen moeten altijd enkele veiligheidsmaatregelen in acht genomen worden, waaronder de volgende:

- Lees zorgvuldig alle instructies. Bewaar deze handleiding voor latere raadpleging.
- 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 niet gebruikt worden door personen (waaronder kinderen) met een fysieke of sensorische beperking of mensen met een beperkte mentale capaciteit of gebrek aan ervaring of kennis, tenzij deze

personen toezicht krijgen of instructies hebben gekregen over het gebruik van het toestel door een persoon die instaat voor hun veiligheid.

- Hou kinderen in het oog om er zeker van te zijn dat ze niet met het toestel spelen.
- Dit toestel mag niet gebruikt worden door kinderen van 0 tot 16 jaar. Het mag wel gebruikt worden door kinderen ouder dan 16 jaar als ze steeds in het oog gehouden worden. Dit toestel mag gebruikt worden door personen met een fysieke of sensorische beperking of mensen met een beperkte mentale capaciteit of gebrek aan ervaring of kennis, op voorwaarde dat deze personen toezicht krijgen of instructies hebben gekregen over het gebruik van het toestel op een veilige manier en dat ze ook de gevaren kennen bij het gebruik van het toestel. Hou het toestel en zijn stekker buiten het bereik van kinderen jonger dan 16 jaar. Reiniging en onderhoud mogen nooit door kinderen uitgevoerd worden.

- Dit toestel moet steeds op een vlak en stabiel oppervlak geplaatst worden met de handvatten in positie, zodat de hete olie niet kan overlopen.
- De stekker moet uit het stopcontact getrokken worden wanneer het toestel niet in gebruik is, tijdens reiniging en onderhoud en bij het terugplaatsen van onderdelen. Laat het toestel afkoelen vooraleer onderdelen te monteren of demonteren en vooraleer het toestel te reinigen.
- Als het snoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, zijn service center of gelijkaardig gekwalificeerde personen om gevaren te vermijden.
- Opgelet: om gevaren te vermijden, mag het toestel niet gebruikt worden met een extern schakelapparaat, zoals een timer, of mag het niet aangesloten worden op een stroomkring die regelmatig in- en uitgeschakeld wordt.



Oppervlaktes gemarkeerd met dit symbool worden warm tijdens het gebruik. We raden aan om - buiten bij de handvatten - het toestel niet aan te raken, om brandwonden te vermijden.

- Verwijder voor het eerste gebruik alle verpakkingsmaterialen en eventuele promotionele stickers.
- Laat het toestel nooit alleen achter wanneer het in werking is.
- Gebruik of bewaar dit toestel nooit buiten.
- Verplaats het toestel nooit wanneer het in gebruik is of wanneer de olie nog heet is. Laat alles eerst afkoelen vooraleer het toestel te verplaatsen.
- Gebruik het toestel enkel voor het doel waarvoor het bestemd is.
- Kijk voor gebruik na of het voltage en de frequentie van het elektriciteitsnet overeenstemmen met de indicaties vermeld op het label op het toestel.
- De stekker moet op een geschikt stopcontact aangesloten worden, dat geïnstalleerd en geaard werd volgens de lokale wetgevingen en vereisten.
- De hoeveelheid olie in de kuip moet steeds boven de minimaal aanduiding en onder de maximaal aanduiding komen. Gebruik het toestel nooit wanneer er geen, onvoldoende of te veel olie in de kuip is.
- Wij raden aan enkel frituurolie in dit toestel te gebruiken. Het gebruik van frituurvet is op eigen risico. Noch de fabrikant, noch de importeur, noch de leverancier kunnen verantwoordelijk gesteld worden voor verwondingen of schade opgelopen door het gebruik van verkeerde frituurolie of frituurvet.
- Gebruik enkel de aansluiting en geïntegreerde thermostaat die bij het toestel meegeleverd worden.
- Gebruik enkel de accessoires die bij het toestel worden geleverd.
- Gebruik het toestel nooit met een beschadigd(e) snoer/stekker of in het geval dat het toestel niet meer naar behoren werkt of beschadigd is. Retourneer het toestel aan de dienst na verkoop voor nazicht, herstelling of elektrische/mechanische aanpassingen. Probeer het toestel nooit zelf te herstellen.
- Dompel het toestel, het elektrisch snoer of de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof om elektrische schokken of brandwonden te vermijden.

- Er is een kort snoer voorzien, zodat het risico op struikelen over het snoer of erin verstrikt raken, verkleind wordt. GEBRUIK DIT TOESTEL NIET MET EEN VERLENGKABEL.
- Ontrol het snoer helemaal om ervoor te zorgen dat het snoer niet oververhit geraakt.
- Laat het snoer niet in aanraking komen met hete oppervlakken of laat het niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen.
- Zorg ervoor dat het snoer nooit onder of rond het toestel ligt.
- Plaats het toestel niet op of in de buurt van een gasvuur, elektrisch vuur of gootsteen, of in een hete oven.
- Hou het toestel uit de buurt van ontvlambare materialen, gassen of explosieven.
- Hou het toestel uit de buurt van objecten die vuur kunnen vatten, zoals gordijnen, handdoeken, enz.
- Zorg ervoor dat het toestel correct gemonteerd is vooraleer de stekker in het stopcontact te steken. Om het toestel af te koppelen, zet alle knoppen in de 'UIT'- of '0'-positie en verwijder de stekker uit het stopcontact. Trek nooit aan het toestel of aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te verwijderen.
- Na 7 tot 10 baksessies is het noodzakelijk om de olie te verversen.
- Gebruik het toestel nooit als er nog water aanwezig is in de kuip of als sommige onderdelen nog nat zijn na het reinigen.
- Het toestel moet in een propere staat gehouden worden, anders zou dit een negatief effect kunnen hebben op de levensduur van het toestel en zou een gevaarlijke situatie kunnen ontstaan.
- Tijdens het bakken zou hete stoom door de filter kunnen komen of zou de kokende olie kunnen spetteren. Hou steeds uw handen en gezicht op een veilige afstand tijdens het bakken.
- Verwijder overtollig ijs van diepvriesproducten om het opspatten van hete olie te voorkomen.
- Als er vuur zou ontstaan, doof dit dan nooit met water. Verwijder de stekker uit het stopcontact, sluit het deksel en doof de vlammen met een vochtige doek.
- Verwondingen of schade die het resultaat zijn van het niet naleven van de bovenstaande regels, behoren tot uw eigen risico.
- Noch de fabrikant, noch de importeur, noch de leverancier kan verantwoordelijk gesteld worden.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES VOOR LATERE RAADPLEGING.

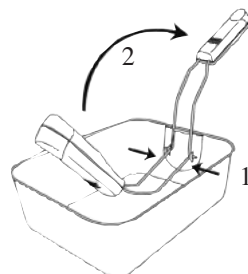
ONDERDELEN

1. Uitneembaar oliereservoir
2. Behuizing
3. Mandje
4. Deksel
5. Ventilatiegaten
6. Bedieningspaneel
7. Temperatuurknop
8. Stroomindicator
9. Temperatuurindicator
10. Verwarmingselement
11. Resetknop



HANDVAT MONTEREN

1. Houd het handvat boven het mandje zoals op onderstaande afbeelding. Druk zachtjes de twee armen van het handvat naar elkaar toe, zodat deze in de oogjes van het mandje passen en laat ze los (pijljes).
2. Draai het handvat in de richting van de zijkant van het mandje. Druk het handvat tegen de zijkant van het mandje tot het stevig vastklikt.



GEBRUIK

Reinig het toestel voor het eerste gebruik, zoals verderop aangegeven.

- Verwijder het deksel, haal het mandje uit het toestel en vergrendel de handgreep.
- Vul het oliereservoir tussen de MIN en MAX-indicatie, ongeveer 3 liter.
- Leg het deksel op het toestel en steek de stekker in het stopcontact.
- Zet de temperatuurknop op de gewenste temperatuur, de stroomindicator zal oplichten.
- Wanneer de gevraagde temperatuur is bereikt, zal de temperatuurindicator oplichten.
- Open het deksel. Leg het voedsel in het mandje. Het voedsel moet zo droog mogelijk zijn. Losse ijsresten moeten eerst verwijderd worden. Laat het mandje voorzichtig zakken in de hete olie en leg het deksel op het toestel. Let op voor de hete stoom die uit de ventilatiegaten kan komen.
- Als de temperatuur daalt of wanneer u voedsel toevoegt, zal de temperatuurindicator tijdelijk uitgaan tot de gevraagde temperatuur weer bereikt is.
- Als het voedsel gebakken is, open het deksel en zet het mandje vast op de rand van het oliereservoir met behulp van de handgreep. Laat overtollige olie uitlekken.
- Til het mandje vervolgens op en schud eventueel achterblijvende olie er

voorzichtig af.

- Wanneer u alles gebakken heeft, zet dan het toestel uit door de temperatuurknop op het minimum te zetten. Trek de stekker uit het stopcontact.
- Uw friteuse beschikt over een automatische oververhittingsbeveiliging. Deze zorgt ervoor dat de olie in het reservoir niet te heet kan worden. Mocht de friteuse niet meer opwarmen, kan het zijn dat deze beveiliging is opgesprongen. Dit kan gebeuren wanneer u het toestel gebruikt met te weinig of geen olie. Om deze beveiliging weer op te heffen, volstaat het om op de ‘reset’-knop aan de achterkant van het bedieningspaneel te drukken.

RAADGEVINGEN

- Omdat olie redelijk snel zijn optimale kwaliteit verliest, is het aangewezen de olie regelmatig te verversen.
 - Arachideolie: na 8 à 10 beurten
 - Plantaardige olie: na 10 à 12 beurten
 - Olijfolie: na 8 à 10 beurten
- Vervang de olie zeker als die begint te ruiken, donker kleurt, vreemd smaakt, dik wordt of begint te schuimen. Ververs de olie in één keer, meng geen verse olie met oude.
- Sommige bereidingen zoals gepaneerde of sterk gekruide producten en vleesbereidingen, kunnen de olie sneller dan voorzien verouderen. Houd hier rekening mee.
- Een regelmatige olieerversing zal het onderhoud van de kuip en van het mandje vergemakkelijken.
- Langdurige verwarming vermindert de kwaliteit van de olie. Schakel uw friteuse na ieder gebruik onmiddellijk uit.

FRIETEN

1. Gebruik liefst dikke, niet te nieuwe aardappelen. Schil ze en snij ze in reepjes. Spoel de reepjes onder stromend water en droog ze af.
2. Bak de frieten in twee keer. Laat ze tussendoor afkoelen in een schaal met keukenpapier, vooraleer ze voor een tweede keer te bakken:
 - Eerste bakbeurt: 150-160°C: 5 tot 10 minuten (al naargelang de hoeveelheid)
 - Tweede bakbeurt: 175°C: 2 tot 5 minuten
3. Laat goed uitlekken alvorens op te dienen.

DIEPVRIESPRODUCTEN

1. Diepvriesproducten koelen de olie of het vet uiteraard sterk af. Gebruik daarom geen al te grote porties.
2. Schud de te bakken voedingswaren boven de gootsteen om overtollig ijs te verwijderen.
3. Stel de temperatuurkeuzeknop in op 175°C. Dompel het mandje langzaam in het frituurvet om sterk opborrelen te vermijden.

REINIGING

1. Trek altijd eerst de stekker uit het stopcontact en wacht tot de olie volledig is afgekoeld voordat u met de schoonmaak begint.
2. Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen. Gebruik nooit scherpe voorwerpen om vuil te verwijderen.
3. Giet de olie uit het reservoir en maak de binnenkant van het oliereservoir schoon met keukenpapier. Gebruik voor de buitenkant van het toestel een vochtige doek. Breng de afvalolie naar uw lokaal containerpark.
4. Het oliereservoir, het deksel en het mandje mogen in warm zeepwater of in de vaatwasmachine gewassen worden. Droog de onderdelen goed af. De behuizing mag enkel met een vochtige doek schoongemaakt worden.
5. Dompel het bedieningspaneel nooit onder in water.
6. Zet na reiniging het toestel weer in elkaar. Zorg dat het bedieningspaneel goed geplaatst is, anders zal uw toestel niet werken.
7. Zorg dat er geen water in het oliereservoir of in het deksel achterblijft voordat u het reservoir met olie vult.

PRÉCAUTIONS

L'utilisation d'appareils électriques requiert toujours la prise en compte de consignes de sécurité, dont les suivantes :

- Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser votre appareil et conservez-le pour une consultation ultérieure.
- 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 ne peut pas être utilisé par des personnes (des enfants inclus) présentant un handicap physique ou sensoriel, ou une capacité mentale limitée, ou encore une expérience ou des connaissances

insuffisantes, à moins que ces personnes ne soient sous surveillance ou n'aient reçu, d'une personne qui assure leur sécurité, des instructions sur la manière d'utiliser l'appareil.

- Surveillez les enfants pour être sûr qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil ne peut pas être utilisé par des enfants de moins de 16 ans. Il peut toutefois être utilisé par des enfants de plus de 16 ans, pour autant qu'ils soient sous surveillance. Cet appareil peut être utilisé par des personnes présentant un handicap physique ou sensoriel, ou par des personnes possédant 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 connaissant les dangers liés à son utilisation. Gardez l'appareil et sa fiche électrique hors de portée des enfants de moins de 16 ans. Le nettoyage et l'entretien ne peuvent jamais

être effectués par des enfants.

- Cet appareil doit toujours être placé sur une surface plane et stable, avec les poignées disposées de telle manière que les huiles brûlantes ne puissent pas y déborder.
- L'appareil doit être débranché lorsqu'il n'est pas utilisé, lors de son entretien ou lors du remplacement de composants. Laissez refroidir l'appareil avant d'ajouter ou d'enlever des composants, ainsi que lorsqu'il est nettoyé.
- En cas de dégâts au cordon électrique, celui-ci doit être remplacé par le fabricant, un centre de services qualifié ou une personne qualifiée, afin d'éviter tout danger.
- Attention : Pour éviter tout danger, l'appareil ne peut pas être utilisé avec un appareillage externe, tel un minuteur, ni être raccordé à un circuit régulièrement mis sous ou hors tension.



Les surfaces marquées par ce symbole sera chaude lors de l'utilisation. Pour éviter toute brûlure, il est recommandé de ne pas toucher la surface de l'appareil, à l'exception des poignées.

- Avant la première utilisation, enlevez tous les éléments d'emballage et les éventuels autocollants promotionnels. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- N'utilisez ou ne gardez jamais l'appareil à l'extérieur.
- Ne déplacez jamais l'appareil lorsqu'il fonctionne ou aussi longtemps que l'huile est encore chaude. Laissez refroidir l'ensemble avant de déplacer l'appareil.
- N'utilisez l'appareil que pour l'usage auquel il est destiné.
- Vérifiez avant usage si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau électrique de votre domicile.
- La fiche de l'appareil doit être enfoncée dans une prise de courant appropriée, qui ait été installée et raccordée à la terre conformément à la réglementation et aux exigences locales.
- La quantité d'huile dans la cuve doit toujours être comprise entre les marques correspondant aux quantités minimale et maximale. N'utilisez jamais l'appareil sans huile, ni avec une quantité insuffisante ou trop importante d'huile.
- Nous recommandons l'utilisation exclusive d'huile de friture dans cet appareil. L'utilisation de graisse de friture se fait à vos risques. Ni le fabricant, ni l'importateur, ni le fournisseur ne peuvent être tenus pour responsables d'une blessure quelconque encourue du fait de l'utilisation d'une huile ou d'une graisse de friture inappropriée.
- N'utilisez que le raccordement et le thermostat intégré fournis avec cet appareil.
- N'utilisez que les accessoires accompagnant l'appareil.
- N'utilisez jamais l'appareil s'il présente un cordon ou une fiche électriques endommagés, ou s'il ne fonctionne plus ou est endommagé. Renvoyez l'appareil au SAV pour examen, réparation ou modifications électriques/mécaniques. Ne tentez à aucun moment de réparer vous-même l'appareil.

- N’immergez jamais l’appareil, le cordon ou la fiche électriques dans l’eau ou dans tout autre liquide, afin d’éviter les chocs électriques ou les brûlures.
- L’appareil est livré avec un cordon électrique court, de manière à limiter au maximum les risques de s’y emmêler ou de devoir le démêler. **N’UTILISEZ JAMAIS CET APPAREIL AVEC UNE RALLONGE ÉLECTRIQUE.**
- Déroulez entièrement le cordon électrique pour éviter toute surchauffe.
- Ne laissez pas le cordon pendre sur une surface chaude ou sur le rebord d’une table ou d’un plan de travail.
- Veillez à ce que le cordon électrique ne soit jamais sous ni autour de l’appareil.
- Gardez l’appareil éloigné de la chaleur d’un feu, d’une plaque électrique dans un évier ou d’un four chauffé.
- Gardez l’appareil éloigné des matériaux inflammables, du gaz ou d’explosifs.
- Gardez l’appareil éloigné de tout objet pouvant prendre feu, comme les rideaux, les serviettes, etc ...
- Contrôlez si l’appareil a été monté correctement et branchez-le. Pour enlever l’appareil, mettez le sélecteur de température en position « 0 » et débranchez-le. Ne tirez jamais sur l’appareil ni sur le cordon électrique pour débrancher l’appareil.
- L’huile doit être renouvelée après de 7 à 10 séances de cuisson environ.
- N’utilisez jamais l’appareil si de l’eau est encore présente dans la cuve ou si certains composants sont encore humides après leur nettoyage.
- L’appareil doit être entretenu régulièrement et avec soin; le contraire pourrait avoir un effet négatif sur sa durée de vie ou pourrait engendrer une situation dangereuse.
- De la vapeur brûlante pourrait en effet se dégager via le filtre ou des éclaboussures d’huile brûlante pourraient se produire, lors de la cuisson. Gardez toujours vos mains et votre visage à une distance de sécurité lors de la cuisson.
- Pour diminuer au maximum les risques d’éclaboussures d’huile brûlante, retirez les morceaux de glace des produits surgelés, avant de plonger ceux-ci dans l’huile.
- Si le feu prend, ne l’éteignez jamais avec de l’eau. Débranchez l’appareil, refermez le couvercle et recouvrez-le d’un linge humide pour étouffer les flammes.
- Tout accident ou dommage résultant du non-respect des règles ci-dessus incombe à votre responsabilité.
- Ni le fabricant, ni l’importateur, ni le fournisseur ne peuvent être tenus pour responsables.

CONSERVEZ CES CONSIGNES POUR POUVOIR LES CONSULTER PLUS
TARD

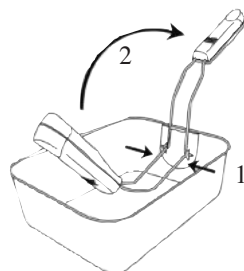
PARTIES

1. Réservoir d'huile amovible
2. Boîtier
3. Panier
4. Couvercle
5. Orifices de ventilation
6. Panneau de contrôle
7. Bouton de la température
8. Indicateur 'd'alimentation'
9. Indicateur 'prêt à l'emploi'
10. Résistance
11. Bouton 'de réinitialisation'



MONTAGE DE LA POIGNÉE

1. Tenez la poignée au-dessus du panier, comme sur l'image ci-dessous. Pressez doucement les deux branches de la poignée l'une vers l'autre, de sorte que celles-ci s'insèrent dans les œillets du panier, et lâchez-les (fléchettes).
2. Tournez la poignée dans la direction du côté du panier. Pressez-la contre le côté du panier, jusqu'à ce que celle-ci soit bien fixée (vous devez entendre un clic).



USAGE

Nettoyez l'appareil avant le premier usage, comme indiqué plus loin.

- Enlevez le couvercle, retirez le panier de l'appareil et verrouillez la poignée.
- Remplissez le réservoir d'huile entre l'indication MIN et MAX, avec environ 3 litres.
- Remettez le couvercle sur l'appareil et introduisez la fiche dans la prise de courant.
- Mettez le bouton de réglage de la température sur la température souhaitée. L'indicateur d'alimentation s'allumera.
- Quand la température souhaitée a été atteinte, l'indicateur 'prêt à l'emploi' s'allumera.
- Ouvrez le couvercle. Mettez la nourriture dans le panier. La nourriture doit être la plus sèche possible. Les restes de glace doivent d'abord être enlevés. Faites descendre prudemment le panier dans l'huile chaude et placez le couvercle sur l'appareil. Faites attention à la vapeur chaude qui pourrait sortir des orifices de

ventilation.

- Si la température descend ou si vous ajoutez de la nourriture, l'indicateur 'prêt à l'emploi' s'éteindra temporairement jusqu'à ce que la température souhaitée ait de nouveau été atteinte.
- Ouvrez le couvercle, quand la nourriture a été frite, et fixez le panier sur le bord du réservoir d'huile à l'aide de la poignée. Laissez couler l'excédent d'huile.
- Levez ensuite le panier et secouez prudemment les restes d'huile éventuels.
- Quand vous avez terminé de frire, vous devez débrancher l'appareil, en mettant le bouton de réglage de la température sur la position minimum. Retirez la fiche de la prise de courant.
- Votre friteuse dispose d'une protection de surchauffe automatique. Grâce à celle-ci, l'huile dans le réservoir ne peut pas devenir trop chaude. Au cas où la friteuse ne s'échaufferait plus, il est possible que cette protection ait été mise en marche. C'est le cas, quand vous utilisez l'appareil avec trop peu ou pas d'huile. Pour mettre fin à cette protection, il suffit de presser sur le bouton 'de réinitialisation' à l'arrière du panneau de contrôle.

CONSEILS

Nous vous conseillons de renouveler régulièrement l'huile, parce que celui-ci perd assez vite sa qualité optimale.

- De l'huile arachide après 8 à 10 utilisations
- De l'huile végétale après 10 à 12 utilisations
- De l'huile d'olive après 8 à 10 utilisations
- Remplacez l'huile surtout quand celle-ci commence à sentir, à avoir une couleur foncée, un goût étrange, à devenir épais ou à mousser. Renouvelez l'huile en une fois. Ne mélangez pas l'huile fraîche et l'huile ancienne.
- Certaines préparations panées ou très épicées, ainsi que les préparations à base de viande peuvent dégrader l'huile plus rapidement que prévu. Tenez-en compte.
- Le renouvellement régulier de l'huile facilitera le nettoyage de la cuve et du panier. L'échauffement prolongé réduit la qualité de l'huile. Débranchez immédiatement votre friteuse, après chaque usage.

POMMES-FRITES

1. Utilisez de grosses pommes de terre, de préférence pas « trop » nouvelles. Coupez-les en bâtonnets. Rincez-les sous l'eau courante et séchez-les.
2. Cuisez les frites en 2 fois. Après la première cuisson, laissez-les refroidir dans un bol avec du papier de cuisine avant de les cuire pour une deuxième fois:
 - Première cuisson: 150-160°C: 5 à 10 minutes (selon la quantité)
 - Deuxième cuisson: 175°C: 2 à 5 minutes
3. Laissez égoutter bien avant de servir.

PRODUITS SURGELÉS

1. Les aliments surgelés provoquent inévitablement un refroidissement de l'huile ou

de la graisse. N'utilisez pas des portions trop grandes.

2. Secouez les aliments au-dessus de l'évier afin d'éliminer les cristaux de glace excédentaires.
3. Mettez le bouton thermostat à 175°C. Mettez le panier lentement dans la friture, les aliments surgelés peuvent faire bouillonner l'huile.

NETTOYAGE

1. Retirez toujours d'abord la fiche de la prise de courant et attendez jusqu'à ce que l'huile ait refroidi complètement, avant de commencer le nettoyage.
2. N'utilisez pas de nettoyeurs agressifs ou abrasifs. N'utilisez jamais d'objets aigus pour enlever des saletés.
3. Versez l'huile du réservoir et nettoyez l'intérieur du réservoir d'huile avec du papier de cuisine. Utilisez un chiffon humide pour nettoyer l'extérieur de l'appareil. Déposez l'huile usée dans la déchetterie la plus près.
4. Le réservoir d'huile, le couvercle et le panier peuvent être nettoyés dans de l'eau savonneuse chaude ou dans le lave-vaisselle. Séchez bien les parties. Ne nettoyez le boîtier qu'avec un chiffon humide.
5. N'immergez jamais le panneau de contrôle dans de l'eau.
6. Remontez de nouveau l'appareil, après le nettoyage. Veillez à ce que le panneau de contrôle ait bien été placé, sinon votre appareil ne fonctionnera pas.
7. Faites attention à ce qu'il ne reste pas d'eau dans le réservoir d'huile ou le couvercle, avant de remplir le réservoir avec de l'huile.

SICHERHEITSHINWEISE

Beim Betrieb elektrischer Geräte sind immer einige grundlegende Sicherheitsvorkehrungen zu beachten. Dazu gehören folgende Hinweise:

- Lesen Sie gründlich die Gebrauchsanleitung, bevor Sie das Gerät benutzen und bewahren Sie sie auf, damit Sie sie später zu Rate ziehen können.
- 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 nicht von Menschen (auch Kindern) mit körperlichen oder sensorischen Behinderungen oder Menschen mit

eingeschränkten geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung bzw. Sachkenntnis benutzt werden, es sei denn, sie werden während des Gebrauchs beaufsichtigt oder sie haben durch eine Person, die sich für ihre Sicherheit verbürgt, eine Anleitung zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten.

- Kinder sind im Auge zu behalten, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern unter 16 Jahren benutzt werden. Es kann von Jugendlichen ab 16 Jahren benutzt werden, wenn sie dabei im Auge behalten werden. Menschen mit körperlichen oder sensorischen Behinderungen oder Menschen mit eingeschränkten geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung bzw. Sachkenntnis können dieses Gerät verwenden, sofern sie beaufsichtigt werden oder sie Anleitung zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und sie sich der Gefahren bei der Verwendung des Geräts bewusst sind. Bewahren Sie das Gerät und

dessen Stecker außerhalb der Reichweite von Kindern unter 16 Jahren auf. Reinigung und Wartung dürfen in keinem Fall von Kindern durchgeführt werden.

- Dieses Gerät muss jederzeit auf einer ebenen, stabilen Oberfläche aufgestellt werden. Die Griffe sind dabei so zu platzieren, dass kein heißes Öl überlaufen kann.
- Bei Nichtgebrauch, bei der Wartung und beim Austauschen von Teilen muss der Stecker aus der Steckdose gezogen werden. Lassen Sie das Gerät vor dem Hinzufügen oder Entfernen von Komponenten bzw. vor der Reinigung zunächst abkühlen.
- Wenn das Kabel beschädigt ist, sollte es, um Unfallrisiken auszuschließen, durch den Hersteller, einen qualifizierten Kundendienst oder eine qualifizierte Person ersetzt werden.
- Achtung: Zur Vermeidung zusätzlicher Gefahren sollte das Gerät nicht in Verbindung mit einem externen Zusatzgerät, wie z. B. über einen Timer oder an einen Stromkreislauf, der regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird, verwendet werden.



Oberflächen, die mit dem entsprechenden Symbol gekennzeichnet sind, werden bei Gebrauch heiß. Wir empfehlen zur Vermeidung von Verbrennungen, die Oberfläche des Geräts mit Ausnahme der Griffe nicht zu berühren.

- Beim ersten Gebrauch Verpackungsmaterial und mögliche Werbeaufkleber komplett entfernen.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es eingeschaltet ist.
- Verwenden oder bewahren Sie das Gerät nicht im Freien.
- Versetzen oder tragen Sie das Gerät nicht, solange das Öl noch heiß ist. Lassen Sie erst alles abkühlen, bevor das Gerät an einen anderen Ort gestellt wird.
- Gerät nur für den vorgesehenen Zweck verwenden.
- Vor Benutzung prüfen, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der Spannung Ihres Stromnetzes übereinstimmt.
- Der Stecker muss in eine passende Steckdose eingesteckt werden, die entsprechend der geltenden Gesetze und Vorschriften geerdet wurde.
- Die Füllhöhe des Öls im Behälter muss immer oberhalb der Mindeststandanzeige und unterhalb der Höchststandanzeige liegen. Das Gerät darf nicht ohne Öl oder mit einer unzureichenden Ölmenge im Behälter verwendet werden.
- Wir empfehlen, für dieses Gerät ausschließlich Frittieröl zu verwenden. Die Verwendung von Frittierfett geschieht auf eigenes Risiko. Weder der Hersteller noch der Importeur bzw. der Lieferant können für Verletzungen oder Schaden zur Verantwortung gezogen werden, die durch die Verwendung von falschem Frittieröl- oder -fett verursacht werden.
- Benutzen Sie ausschließlich den Anschluss und das integrierte Thermostat, die mit dem Gerät mitgeliefert werden.
- Verwenden Sie nur das Zubehör, das zu dem Gerät gehört.
- Das Gerät darf in keinem Fall mit einem beschädigten Kabel bzw. Stecker verwendet werden, oder wenn das Gerät defekt oder beschädigt ist. Senden Sie das Gerät zu Überprüfung und Reparatur bzw. für elektrische/mechanische

Anpassungen an die Service-Abteilung der Firma DOMO oder deren Servicepartner zurück. Versuchen Sie keinesfalls, das Gerät selbst zu reparieren.

- Um Stromschläge oder Brandverletzungen zu vermeiden, dürfen das Gerät, das Netzkabel und der Stecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- Das Gerät wird mit einem kurzen Kabel geliefert, sodass die Gefahr eines Strauchelns oder verhedderten Kabels nahezu ausgeschlossen wird. **DIESES GERÄT SOLLTE AUF KEINEN FALL MIT EINEM VERLÄNGERUNGSKABEL VERWENDET WERDEN.**
- Rollen Sie das Kabel ganz ab, um sicherzustellen, dass dieses nicht überhitzt.
- Netzkabel nicht auf einer heißen Oberfläche oder über die Anrichte bzw. den Tischrand herunterhängen lassen.
- Stellen Sie sicher, dass das Kabel nie unter dem Gerät oder um dieses herum verläuft.
- Halten Sie das Gerät stets von heißen Herdplatten, elektrischen Brennern oder heißen Backöfen fern.
- Halten Sie das Gerät von brennbaren Materialien, Gas oder explosiven Stoffen fern.
- Halten Sie das Gerät von Objekten fern, die Feuer fangen könnten, wie z.B. Vorhänge, Handtücher usw.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät korrekt zusammengesetzt ist, und stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Stellen Sie zum Wegstellen des Geräts den Temperaturregler in die Position „0“ und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Nie am Gerät oder am Netzkabel ziehen, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen.
- Nach ca. 7 bis 10 Frittiervorgängen ist ein Austausch des Öls erforderlich.
- Verwenden Sie das Gerät auf keinen Fall, wenn sich Wasser im Behälter befindet oder wenn Einzelteile nach der Reinigung noch feucht sind.
- Das Gerät muss regelmäßig und sorgfältig gewartet werden, andernfalls könnte sich dies negativ auf die Lebensdauer des Geräts auswirken und Gefahrensituationen könnten sich entwickeln.
- Beim Frittieren tritt möglicherweise heißer Dampf durch den Filter aus, auch Spritzer von heißem Öl können auftreten. Hände und Gesicht sind beim Frittieren immer in sicherem Abstand zu halten.
- Um das Risiko eines Aufspritzens von heißem Öl so gering wie möglich zu halten, entfernen Sie bei gefrorenen Lebensmitteln die überflüssige Eisstückchen, bevor diese ins Öl gegeben werden.
- Falls ein Brand entsteht, darf dieser nie mit Wasser gelöscht werden. Entfernen Sie den Stecker, schließen Sie den Deckel, und decken Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch ab, um die Flammen zu löschen.
- Alle Unfälle oder Schäden, die durch Missachtung der oben genannten Regeln verursacht werden, liegen in Ihrer eigenen Verantwortung.
- Weder der Hersteller noch der Importeur bzw. der Lieferant können in solchen

Fällen zur Verantwortung gezogen werden.

DIESE ANWEISUNGEN SIND FÜR SPÄTERES NACHLESEN
AUFZUBEWAHREN

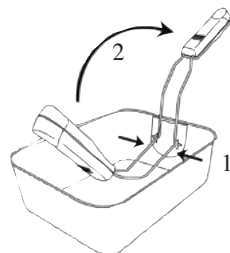
GERÄTETEILE

1. Ausnehmbarer Ölbehälter
2. Gehäuse
3. Korb
4. Deckel
5. Ventilationslöcher
6. Schaltfeld
7. Temperaturschalter
8. „Strom“-Anzeige
9. „Fertig“-Anzeige
10. Heizelement
11. „Reset“-Schalter



HANDGRIFF ANBRINGEN

1. Halten Sie den Handgriff über den Korb, wie auf der untenstehenden Abbildung gezeigt. Drücken Sie vorsichtig die beiden Arme des Handgriffes etwas zusammen, so dass diese in die Ösen des Korbs passen und lassen Sie sie los (Pfeile).
2. Drehen Sie den Handgriff an die Seite des Korbs. Drücken Sie den Handgriff gegen die Seite des Korbs, bis er fest einklickt.



GEBRAUCH

Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch, wie untenstehend beschrieben.

- Entfernen Sie den Deckel, holen Sie den Korb aus dem Gerät und verriegeln Sie den Handgriff.
- Füllen Sie den Ölbehälter so auf, dass der Ölpegel zwischen der MIN- und MAX-Markierung liegt. Dies sind ca. 3 Liter.
- Legen Sie den Deckel auf das Gerät und stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- Stellen Sie den Temperaturschalter auf die gewünschte Temperatur. Die Stromanzeige leuchtet.
- Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, leuchtet die „Fertig“-Anzeige.
- Öffnen Sie den Deckel. Geben Sie das Frittiertgut in den Korb. Das Frittiertgut muss so trocken wie möglich sein. Lose Eisreste müssen erst entfernt werden. Geben Sie den Korb vorsichtig in das heiße Öl und legen Sie den Deckel

auf das Gerät. Nehmen Sie sich vor dem heißen Dampf in Acht, der aus den Ventilationslöchern entweichen kann.

- Wenn die Temperatur sinkt oder wenn Sie Frittiergut hinzugeben, erlischt die ‚Fertig‘-Anzeige vorübergehend, bis die gewünschte Temperatur wieder erreicht ist.
- Wenn das Frittiergut fertig ist, öffnen Sie den Deckel und befestigen Sie den Korb mit Hilfe des Handgriffs am Rand des Ölbehälters. Lassen Sie überschüssiges Öl abtropfen.
- Heben Sie den Korb anschließend hoch und schütteln Sie eventuell zurückgebliebenes Öl vorsichtig ab.
- Wenn Sie alles frittiert haben, dann schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Temperaturschalter auf das Minimum stellen. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Ihre Fritteuse ist mit einem automatischen Überhitzungsschutz ausgestattet. Dieser sorgt dafür, dass das Öl im Ölbehälter nicht zu heiß werden kann. Sollte die Fritteuse nicht mehr aufheizen, kann es sein, dass dieser Überhitzungsschutz angesprungen ist.
- Dies kann passieren, wenn Sie das Gerät mit zu wenig oder keinem Öl verwenden. Um den Überhitzungsschutz wieder zu deaktivieren, genügt es, auf den ‚Reset‘-Schalter auf der Rückseite des Schaltfelds zu drücken.

TIPPS

1. Da Öl ziemlich schnell seine optimale Qualität verliert, muss das Öl regelmäßig erneuert werden.
2. Erdnussöl nach 8 bis 10 Frittiervorgängen
3. Pflanzenöl nach 10 bis 12 Frittiervorgängen
4. Olivenöl nach 8 bis 10 Frittiervorgängen
5. Ersetzen Sie das Öl auf jeden Fall, wenn es anfängt zu riechen, sich dunkel verfärbt, merkwürdig schmeckt, dick wird oder anfängt zu schäumen. Erneuern Sie das Öl auf einmal, mischen Sie kein frisches Öl mit altem Öl.
6. Bei manchen Frittierwaren wie panierten oder stark gewürzten Produkten und Fleisch kann das Öl schneller als vorhergesehen alt werden. Berücksichtigen Sie dies.
7. Eine regelmäßige Erneuerung des Öls erleichtert die Pflege des Ölbehälters und des Korbes.
8. Eine lange Erhitzung verschlechtert die Qualität des Öls. Schalten Sie Ihre Fritteuse nach jedem Gebrauch sofort aus.

POMMES FRITES

1. Nehmen Sie vorzugsweise dicke, nicht allzu neue Kartoffeln. Schneiden Sie sie in Stäbchen. Spülen Sie die Stäbchen unter fließendem Wasser und trocknen Sie sie.
2. Frittieren Sie Ihre Pommes zweimal. Lassen Sie sie nach dem ersten Frittiervorgang in einer Schüssel mit Küchenpapier abkühlen, bevor Sie sie ein zweites Mal

backen:

- Erster Frittiergang : 150-160°C: 5 bis 10 Minuten (je nach Menge)
- Zweiter Frittiergang : 175°C: 2 bis 5 Minuten

3. Lassen Sie sie vor dem Servieren gut abtropfen.

TIEFKÜHLPRODUKTE

1. Tiefkühlprodukte kühlen das Öl oder Fett selbstverständlich stark ab. Nehmen Sie deshalb keine allzu großen Portionen.
2. Schütteln Sie die zu frittierenden Speisen über der Spüle, um überschüssiges Eis zu beseitigen.
3. Stellen Sie den Temperaturwahlknopf auf 175°C ein. Tauchen Sie den Korb langsam in das Frittierfett, um starkes Aufschäumen zu vermeiden.

REINIGUNG

1. Ziehen Sie immer erst den Stecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Öl vollständig abgekühlt ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
2. Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel. Verwenden Sie niemals scharfe Gegenstände, um Schmutz zu entfernen.
3. Gießen Sie das Öl aus dem Ölbehälter und reinigen Sie die Innenseite des Ölbehälters mit Küchenpapier. Verwenden Sie ein feuchtes Tuch, um die Außenseite des Geräts zu reinigen. Geben Sie das verbrauchte Öl bei der Altölsammelstelle Ihrer Gemeinde ab.
4. Der Ölbehälter, der Deckel und der Korb können in warmem Seifenwasser oder in der Spülmaschine gereinigt werden. Trocknen Sie die Geräteteile gut ab. Das Gehäuse darf nur mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.
5. Tauchen Sie das Schaltfeld nie unter Wasser.
6. Setzen Sie das Gerät nach der Reinigung wieder zusammen. Achten Sie darauf, dass das Schaltfeld gut platziert ist, sonst funktioniert das Gerät nicht.
7. Achten Sie darauf, dass kein Wasser im Ölbehälter oder im Deckel zurückbleibt, bevor Sie den Ölbehälter mit Öl füllen. Die beste Position, um diesen zu trocknen, sehen Sie auf der beigefügten Abbildung.

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.
- 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.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance shall not be used by

children from 0 to 16 years. This appliance can be used by children aged from 16 years and above if they are continuously supervised. This appliance can be used by people 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. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 16 years. Cleaning and user maintenance shall not be carried out by children.

- This appliance should be positioned in a stable situation with the handles positioned to avoid spillage of the hot liquids.
- The appliance must be disconnected from its power source when not in use, during service and when replacing parts. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **CAUTION:** In order to avoid a hazard this

appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.



The surface(s) marked with this symbol are liable to get hot during use. It is advised not to touch the surfaces of the appliance other than the handles to avoid burns.

- Make sure all packaging materials and promotional stickers have been removed before using the appliance for the first time.
- Never leave the appliance unattended while it is functioning.
- Do not use or store this appliance outdoors.
- Do not move the appliance while in use or when the oil is still hot. Allow to cool before moving the appliance.
- Do not use this appliance for other than intended use.
- Check carefully that the voltage and frequency of the power net match the indications on the rating label of the appliance.
- The plug must be plugged into an appropriate outlet that is installed and grounded in accordance with all local standards and requirements.
- This appliance is to be operated filled with frying oil to at least the minimum oil level and not exceeding the maximum level marked on the appliance.
- We only recommend the use of frying oil for this appliance. Use frying fat at your own risk. Neither the manufacturer, importer, or the supplier may be held liable for any injury or damage caused by the usage of wrong oil or fat.
- Only use the connector or unit with incorporated thermostat delivered with the appliance.
- Only use the utensils delivered with the appliance.
- Do not operate this appliance with a damaged cord or plug or in the event the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return the appliance to the DOMO Service Department or its service agent for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment. Do not try to repair the appliance yourself.
- To protect against electrical shock or burns, do not immerse unit, cord, or plug in water or other liquid.

- A short power supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord. DO NOT USE WITH AN EXTENSION CORD.
- Unwrap the cord completely to prevent overheating of the cord.
- Do not let the power supply cord hang over the edge of a counter, or touch hot surfaces.
- Do not allow the power cord supply to run underneath or around the unit.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or sink, or in a heated oven.
- Do not place near flammable materials, gases or explosives.
- Do not place near objects that may catch fire such as curtains, towels ...
- Make sure the appliance is correctly assembled, then plug the cord in the wall outlet. To disconnect, turn controls to "OFF" or "0" position, then remove the plug from the wall. Never pull the cord or appliance to remove the plug from the socket.
- It is necessary to replace the oil after 7 to 10 frying sessions.
- Do not use the appliance if there is any water in it or if the parts are still wet after cleaning.
- Failure to maintain this appliance in a clean condition could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- During frying, hot steam may come through the filter, or slight splashing may occur. Keep hands and face at a safe distance during operation.
- To avoid oil splashes, you must first remove the excess ice from frozen foods.
- In case of fire, never try to extinguish with water. Remove the cord, close the lid and smother the flames with a damp cloth.
- Any injury or damage caused by failure to comply with these rules are at your own risk.
- Neither the manufacturer, importer, or the supplier may be held liable.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.

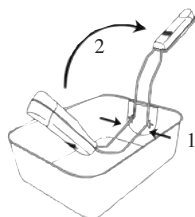
PARTS

1. Removable oil reservoir
2. Outside casing
3. Basket
4. Lid
5. Ventilation holes
6. Control panel
7. Temperature dial
8. "Power" - indicator
9. "Ready" - indicator
10. Heating element
11. "Reset" button



HANDLE ASSEMBLY

1. Hold the handle above the basket as shown below. Gently press the two arms of the handle towards each other, so that they fit into the inlets (holes) of the basket and let go of the arms (arrows).
2. Turn the handle towards the side of the basket. Press the handle against the side of the basket until it clicks firmly into place.



INSTRUCTIONS FOR USE

Clean the unit before using it for the first time, as indicated below.

- Remove the lid, take the basket out of the appliance and lock the handle.
- Fill the oil reservoir between the MIN and MAX - markings, approximately 3 litres.
- Place the lid on the appliance and plug the appliance into the electric socket.
- Adjust the temperature dial to the desired temperature, the "Power On" indicator will light up.
- When the desired temperature is reached the "Ready" indicator will light up.
- Open the lid. Place the food in the basket. The food must be as dry as possible. Loose remains of ice must be removed first. Lower the basket carefully into the hot oil and place the lid on the appliance. Watch out for the hot steam that may be released from the ventilation holes.
- If the temperature drops, or drops when you add food, the "Ready" indicator will switch off temporarily until the desired temperature has been reached again.
- If frying of the food has been completed, open the lid and use the handle to hang the basket on the edge of the oil reservoir. Let excess oil drain.
- Then lift the basket up and carefully shake off any possible remains of oil.

- When you have finished frying everything, switch the appliance off by turning the temperature dial to the minimum position. Pull the plug from the electric socket.
- Your fryer has automatic overheating protection. This ensures that the oil in the reservoir cannot get too hot. If the fryer fails to heat up the cause may be that the safety switch has been engaged. This can occur when you have used too little or too much oil. To turn off this protection, press the reset button on the back of the control panel.

ADVICE

As oil quickly loses its optimal quality, it is best to change the oil regularly.

- Groundnut oil after using the fryer 8 to 10 times
- Vegetable oil after using the fryer 10 to 12 times
- Olive oil after using the fryer 8 to 10 times

Certainly replace the oil if it begins to smell, turns a dark colour, tastes strange, becomes thick or begins to foam. Refresh the oil in one go, do not mix old oil with new oil.

Some preparations such as breadcrumb coated products or strongly spiced/herbed products and meat preparations may cause the oil to decrease in quality faster than expected. Take this into account.

A regular change of oil will make cleaning of the oil reservoir and basket easier. Prolonged heating reduces the quality of the oil. Always switch your fryer off immediately after use.

FRENCH FRIES

1. Use thick, not too new potatoes. Cut them up in sticks. Clean the sticks under running water and dry them off.
2. Bake your fries in two times. Let the fries cool down after the first frying, before baking them for the second time:
 - First frying: 150-160°C: 5 to 10 minutes (depending on the amount)
 - Second frying: 175°C: 2 to 5 minutes
3. Let them drip thoroughly before serving.

FROZEN FOODS

1. Frozen foods cool of the oil or fat strongly. Therefore don't use any large portions.
2. Shake the foods above the sink to remove most of the ice.
3. Set the temperature knob to 175°C. Place the basket slowly and gently into the frying pan, to prevent strong bubbling of the oil.

CLEANING

- Always pull the plug from the electric socket first and wait until the oil
- has cooled off completely before you start cleaning.
- Do not use harsh or abrasive cleaning agents. Never use sharp objects to remove dirt.

- Pour the oil out of the reservoir and clean the inside with kitchen paper. Use a damp cloth for the outside of the appliance. Dispose of the waste oil at a waste disposal unit for oil.
- The oil reservoir, the lid and the basket can be cleaned in warm water with washing up liquid, or washed in a dishwasher. Thoroughly dry the parts. The outside casing should only be cleaned with a cloth.
- Never immerse the control panel in water.
- Assemble the appliance after cleaning. Make sure that the control panel is correctly placed; otherwise your appliance will not work.
- Make sure that no water can get into the oil reservoir or is present on the lid before you fill the appliance with oil.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando se utilicen aparatos eléctricos, siempre se deben tomar ciertas medidas de seguridad, entre las cuales se encuentran las siguientes:

- Lea atentamente el manual de instrucciones antes de utilizar el aparato y consérvelo para su ulterior consulta.
- 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.
- No deben utilizar este aparato las personas (también los niños) con discapacidad física o sensorial, o personas con discapacidad intelectual o sin experiencia o conocimientos, a menos que tengan supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso del aparato de la persona que sea responsable de

su seguridad.

- Asegúrese de que los niños no jueguen con el aparato.
- Los niños menores de 16 años no deben utilizar este aparato. Los niños mayores de 16 años pueden utilizar este aparato siempre que reciban supervisión continua. No deben utilizar este aparato las personas con discapacidad física o sensorial, ni las personas con discapacidad intelectual o sin experiencia o conocimientos, a menos que tengan supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso de forma segura del aparato y conozcan los peligros que conlleva el uso del aparato. Mantenga el aparato y su enchufe fuera del alcance de los niños menores de 16 años. Los niños nunca deben encargarse de realizar la limpieza y el mantenimiento.
- Este aparato debe colocarse siempre en una superficie plana y estable con las asas colocadas de forma que el aceite caliente no rebose.
- El enchufe se debe desconectar siempre de

la toma de corriente cuando no se utilice el aparato, cuando se realice el mantenimiento o se sustituyan piezas. Deje que el aparato se enfríe antes de montar piezas o retirarlas y antes de limpiar el aparato.

- Si el cable está dañado, para evitar peligros, debe sustituirlo el fabricante, un centro de reparación autorizado o una persona cualificada.
- Atención: Para evitar peligros, el aparato no debe utilizarse con un dispositivo externo, como un temporizador, ni debe conectarse a un circuito que se encienda y se apague con frecuencia.



Todas las superficies marcadas con este símbolo seguramente se calentarán mucho durante el funcionamiento.

Recomendamos no tocar la superficie del aparato, exceptuando las asas, para evitar quemaduras.

- Antes del primer uso retire todos los envases y etiquetas promocionales.
- No deje nunca el aparato sin supervisión mientras se encuentra en funcionamiento.
- Nunca utilice o guarde este aparato en el exterior.
- No mueva nunca el aparato cuando se encuentre en funcionamiento ni mientras el aceite siga estando caliente. Espere a que el aparato se enfríe completamente antes de cambiarlo de lugar.
- Utilice el aparato únicamente para el fin al que está destinado.
- Antes de utilizarlo, compruebe si el voltaje indicado en el aparato coincide con el voltaje de la red eléctrica de su casa.
- El enchufe debe conectarse a una toma de corriente adecuada que se haya instalado y conectado a tierra conforme a los requisitos y la normativa locales.
- La cantidad de aceite de la cubeta siempre debe encontrarse por encima de la indicación de nivel mínimo y por debajo de la indicación de nivel máximo. No utilice el aparato si no hay suficiente aceite o hay demasiado aceite en la cubeta.
- Recomendamos utilizar exclusivamente aceite para freír en este aparato. La utilización de grasa para freír será por cuenta y riesgo del usuario. El fabricante, el importador y el distribuidor no se hacen responsables de ningún tipo de lesiones que puedan sufrirse debido al uso de grasa para freír o de aceites no adecuados.
- Utilice únicamente la conexión y el termostato integrado que se entregan con el aparato.
- Utilice únicamente los accesorios que trae el aparato.
- No utilice nunca el aparato si el cable o el enchufe están dañados ni tampoco si el aparato no funciona o está dañado. Devuelva el aparato al departamento de reparaciones de DOMO o a la empresa de reparaciones asociada, para examinar el aparato, repararlo o realizar modificaciones eléctricas o mecánicas. No intente nunca reparar el aparato usted mismo.
- Para evitar descargas eléctricas y quemaduras, el aparato, el cable eléctrico y el enchufe, no deben sumergirse nunca en agua ni en otros líquidos.
- El cable proporcionado es corto para reducir al mínimo el riesgo de tropiezos y el tener que desenredarlo. **NO UTILICE NUNCA ESTE APARATO CON UN CABLE ALARGADOR.**
- Desenrolle el cable completamente para evitar que el cable se sobrecaliente.
- No deje que el cable cuelgue sobre superficies calientes o sobre el borde de una mesa o encimera.
- Asegúrese de que el cable no se encuentre nunca bajo el aparato ni alrededor de él.
- Mantenga el aparato en todo momento alejado del fuego, de un fuego eléctrico, del fregadero o de un horno caliente.
- Mantenga el aparato alejado de materiales inflamables como gas o explosivos.
- Mantenga el aparato alejado de objetos que puedan arder, como cortinas, toallas, etc.
- Compruebe que el aparato esté montado correctamente, introduzca el enchufe

en la toma de corriente. Para retirar el aparato, coloque el control de temperatura en la posición "0", extraiga el enchufe de la toma de corriente. No tire nunca del aparato ni del cable para retirar el enchufe de la toma de corriente.

- Después de unos 7 a 10 usos, es necesario cambiar el aceite.
- No utilice nunca el aparato si todavía queda agua en la cubeta o si cualquiera de las piezas aún está húmeda después de la limpieza.
- El aparato debe mantenerse con frecuencia y cuidadosamente; en caso contrario, la duración del aparato se verá afectada negativamente y pueden producirse situaciones peligrosas.
- Durante el funcionamiento de la freidora, puede salir vapor muy caliente a través del filtro y puede saltar aceite hirviendo. Mantenga siempre las manos y la cara a una distancia segura durante el funcionamiento. Tenga cuidado con el vapor al abrir la tapa.
- Para reducir al mínimo el riesgo de salpicaduras de aceite hirviendo, recomendamos que retire siempre los restos de hielo de los alimentos congelados antes de sumergirlos en el aceite.
- Si se producen llamas, nunca intente extinguirlas con agua. Retire el cable, cierre la tapa y cubra el aparato con un paño mojado para extinguir las llamas.
- Cualquier accidente o daños sufridos por no haber seguido las normas anteriores son responsabilidad del usuario.
- El fabricante, el importador y el distribuidor no se hacen responsables.

CONSERVE ESTAS MEDIDAS PARA PODER CONSULTARLAS EN EL FUTURO.

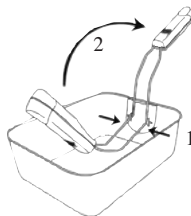
PIEZAS

1. Cubeta de aceite extraíble
2. Carcasa
3. Cesta
4. Tapa
5. Orificios de ventilación
6. Panel de control
7. Botón de temperatura
8. Indicador de corriente
9. Indicador de temperatura
10. Resistencia
11. Botón "Reset"



MONTAJE DEL ASA

1. Mantenga el asa por encima de la cesta de la manera indicada en la siguiente imagen. Presione suavemente en los dos brazos del asa acercándolos entre sí, de manera que queden alineados con los orificios de la cesta y suéltelos (flechas).
2. Gire el asa en la dirección del lateral de la cesta. Presione el asa contra el lateral de la cesta hasta que encaje firmemente.



USO

Limpie el aparato antes de utilizarlo por primera vez, tal y como se indica a continuación.

- Retire la tapa, saque la cesta del aparato y bloquee el asa.
- Llene la cubeta de aceite entre la indicación MIN y MAX, lo que se corresponde con aproximadamente 3 litros de aceite.
- Coloque la tapa sobre el aparato e introduzca el enchufe en la toma de corriente.
- Sitúe el botón de temperatura en la temperatura deseada. Se encenderá el indicador de vapor.
- Cuando se haya alcanzado la temperatura deseada, se encenderá el indicador “Listo”.
- Abra la tapa. Introduzca los alimentos en la cesta. Los alimentos deben estar lo más secos que sea posible. Los restos de hielo sueltos se deben retirar antes de introducir los alimentos en la cubeta. Deje que la cesta descienda lentamente en el aceite caliente y coloque la tapa sobre el aparato. Preste atención, ya que puede salir vapor caliente por los orificios de ventilación.
- Cuando la temperatura baje o cuando añada alimentos, el indicador “Listo” se apagará temporalmente hasta que se haya vuelto a alcanzar la temperatura seleccionada.
- Cuando los alimentos se hayan cocinado, abra la tapa y fije la cesta en el borde de la cubeta de aceite con ayuda del asa. Deje que se escurra el exceso de aceite.
- A continuación, levante la cesta y agite, en caso necesario, el aceite restante con cuidado.
- Cuando haya acabado de cocinar, apague el aparato situando el botón de temperatura al mínimo. Desconecte el enchufe de la toma de corriente.
- Su freidora dispone de una protección automática de sobrecalentamiento. Esto asegura que el aceite de la cubeta no se puede calentar demasiado. Si la freidora no calienta el aceite, es posible que la protección haya saltado. Esto puede ocurrir cuando usted utilice el aparato con muy poco aceite. Para desactivar esta protección solo tendrá que presionar en el botón “Reset” que se encuentra en la parte trasera del panel de control.

CONSEJOS

- Debido a que el aceite pierde rápidamente su calidad óptima, se recomienda cambiar el aceite con frecuencia.

- Aceite de maní: después de 8 a 10 usos
- Aceite vegetal: después de 10 a 12 usos
- Aceite de oliva: después de 8 a 10 usos
- Cambie el aceite siempre que empiece a desprender mal olor, se oscurezca su color, tenga mal sabor, o si adquiere una forma espesa o espumosa. Cambie el aceite de una vez, sin mezclar el aceite nuevo con el usado.
- Algunos preparados como los productos cárnicos empanados o muy sazonados pueden deteriorar el aceite más deprisa de lo esperado. Téngalo en cuenta.
- El cambio frecuente del aceite facilita el mantenimiento de la cubeta y de la cesta.
- El calentamiento prolongado reduce la calidad del aceite. Apague la freidora inmediatamente después de cada uso.

PATATAS FRITAS

1. Utilice preferiblemente patatas grandes y no demasiado nuevas. Pélelas y córtelas en rodajas. Enjuague las rodajas bajo el agua del grifo y séquelas.
2. Fríalas preferiblemente en dos tandas. Dejar que se enfríe después de la primera vez que fríe en un plato con papel de cocina antes de que se hornean por segunda vez:
 - a. Primera tanda: 150-160°C: 5 a 10 minutos (dependiendo de la cantidad)
 - b. Segunda tanda: 175°C: 2 a 5 minutos
3. Deje escurrir bien antes de servir.

ALIMENTOS CONGELADOS

1. Los alimentos congelados enfrían mucho el aceite o la grasa. No utilice porciones demasiado grandes.
2. Sacuda sobre el fregadero los alimentos que vaya a freír para eliminar los restos de hielo.
3. Coloque el botón selector de temperatura a 175°C. Con el fin de evitar salpicaduras, sumerja despacio la cesta en el aceite para freír.

LIMPIEZA

1. Tire primero del enchufe que está en la toma de corriente y espere a que el aceite se haya enfriado antes de empezar con la limpieza.
2. No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos. No utilice nunca objetos afilados para eliminar la suciedad.
3. Vierta el aceite de la cubeta y limpie la parte interior de la misma con papel de cocina. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo. Lleve el aceite usado su centro de reciclaje local.
4. La cubeta de aceite, la tapa y la cesta se pueden lavar con agua jabonosa tibia o en el lavavajillas. Seque bien todas las piezas. La carcasa solo se puede limpiar con un paño húmedo.
5. Nunca sumerja el panel de control en agua.
6. Cuando se hayan limpiado todas las piezas, vuelva a montar el aparato. Asegúrese

de que el panel de control se ha montado correctamente ya que, de lo contrario, el aparato no va a funcionar.

7. Asegúrese de que no quedan restos de agua en la cubeta o en la tapa antes de llenar el aparato con aceite.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Při používání elektrických spotřebičů je potřeba dodržovat základní bezpečnostní opatření včetně následujících:

- Pozorně si přečtete všechny níže uvedené pokyny. Tento návod si po přečtení uschovejte, abyste do něj mohli nahlédnout i později.
- Tento přístroj je určený pouze pro požití v domácnosti, nebo v prostředí podobného charakteru, jako například:
 - » kuchyně používané zaměstnanci v obchodech, kancelářích a jiných podobných profesních prostředích;
 - » hospodářské budovy a chalupy;
 - » hotelové a motelové pokoje a další podobná prostředí ubytovacího charakteru, kde jsou spotřebiče používány ubytovanými klienty;
 - » ubytování s charakterem polopenze, kde jsou spotřebiče používány ubytovanými klienty.
- Tento přístroj není určen k použití osobami

(včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými, nebo mentálními schopnostmi, nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jim nebyl poskytnut dohled, nebo instrukce týkající se používání spotřebiče osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.

- Děti by měly být vždy pod dohledem, aby bylo zajištěno, že si s přístrojem nemohou hrát.
- Tento přístroj nesmí být používán dětmi od 0 do 16 let. Tento přístroj mohou používat děti ve věku od 16 let a výše pouze za předpokladu, že jsou neustále pod dohledem. Tento přístroj mohou používat i lidé se sníženými fyzickými, smyslovými, nebo mentálními schopnostmi, či s nedostatkem zkušeností a znalostí, pouze pokud jim je poskytnut dohled, nebo instrukce týkající se používání spotřebiče bezpečným způsobem a pokud dostatečně rozumí rizikům spojeným s použitím přístroje. Udržujte přístroj a jeho napájecí kabel mimo dosah dětí mladších 16 let. Čištění a údržba přístroje nesmí být prováděna dětmi.

- Tento přístroj by měl být umístěn ve stabilní poloze s držadly nasměrovanými tak, abyste předešli náhodnému vylití horkého oleje.
- V době kdy přístroj nepoužíváte, během údržby, během oprav, či rozebírání částí, musí být přístroj odpojen od elektrické sítě. Před tím, než začnete s přístrojem manipulovat, rozebírat jej, nebo jej čistit, musíte počkat až přístroj úplně vychladne.
- Je-li napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho autorizovaným servisem, nebo jiným podobně kvalifikovaným pracovníkem, aby se předešlo nebezpečí vzniku požáru, či úrazu elektrickým proudem.
- **UPOZORNĚNÍ:** aby se zabránilo nebezpečí, nesmí být přístroj zapojen na externí spínací zařízení, jako je například časovač, nebo jiný elektrický obvod, který pravidelně spíná a vypíná.



Povrchy označené tímto symbolem mohou být během používání přístroje horké. Abyste předešli popálení, doporučujeme používat k manipulaci s přístrojem pouze k tomu určených rukojetí.

- Před prvním použitím přístroje se ujistěte, že jste z přístroje odstranili veškeré obalové materiály a propagační samolepky.
- Nikdy nenechávejte přístroj během provozu bez dozoru.
- Nepoužívejte přístroj venku.
- Nepohybujte s přístrojem dokud je olej horký. Před manipulací s přístrojem počkejte až přístroj úplně vychladne.
- Nepoužívejte přístroj k jiným účelům, než ke kterým je určen.
- Pečlivě zkontrolujte, zda napětí a frekvence Vaší elektrické sítě odpovídá údajům uvedeným na typovém štítku spotřebiče.
- Zástrčka musí být zapojena do vhodné zásuvky, která je nainstalována a uzemněna v souladu se všemi normami a předpisy platnými v dané zemi.
- Přístroj by měl být provozován pouze pokud je naplněn olejem alespoň po rysku určující minimální hladinu a pokud hladina není výše než ryska určující maximální hladinu oleje.
- Doporučujeme používat pouze olej na smažení určený pro tento typ přístroje. Jiný tuk na smažení používejte pouze na Vaše vlastní riziko. Výrobce, dovozce ani dodavatel neodpovídá za škody, či zranění způsobené použitím nevhodného oleje, nebo tuku.
- Používejte pouze zástrčku, nebo jednotku s integrovaným termostatem dodanou s přístrojem od výrobce.
- Používejte pouze originální příslušenství dodané se spotřebičem.
- Přístroj nepoužívejte pokud má poškozený kabel, nebo zástrčku, nebo v případě, že byl jakýmkoliv způsobem poškozen, nebo vykazuje nějakou poruchu. Takový přístroj vraťte zpět do autorizovaného servisu firmy DOMO / BENCO, nebo jej nechte přezkoušet v jiném odborném servisu, který se zabývá elektrickými spotřebiči. Nikdy se nepokoušejte přístroj opravovat sami.
- Abyste předešli úrazu elektrickým proudem, nesmíte nikdy přístroj, napájecí

kabel, nebo zástrčku ponořovat do vody, či jiných tekutin.

- Přístroj je vybaven krátkým napájecím kabelem, aby se snížilo riziko zamotání se do něj, nebo zakopnutí. **NEPOUŽÍVEJTE PRODLUŽOVACÍ KABELY.**
- Během používání přístroje musí být napájecí kabel vždy úplně odmotán, aby se předešlo jeho přehřátí.
- Nedovolte, aby napájecí kabel visel přes ostré hrany stolu, nebo kuchyňské linky. Nedovolte, aby se napájecí kabel dotýkal jakýchkoliv horkých ploch.
- Nedovolte, aby se napájecí kabel nacházel pod přístrojem, nebo byl omotaný kolem něj.
- Neumísťujte přístroj v blízkosti horkého plynového, nebo elektrického sporáku, či v blízkosti dřezu, nebo blízko pečící trouby.
- Neumísťujte v blízkosti hořlavých materiálů, plynu, nebo výbušnin.
- Neumísťujte v blízkosti snadno vznětlivých materiálů, jako jsou například záclony, ručníky, ...
- Ujistěte se, že je přístroj správně sestaven a až pak připojte napájecí kabel do elektrické sítě. Chcete-li přístroj znovu odpojit, otočte nejdříve ovladačem do polohy „OFF“, nebo „0“ a pak teprve vytáhněte zástrčku z elektrické zásuvky. Nikdy netahejte za kabel, nebo přístroj, abyste vytáhli zástrčku ze zásuvky. Vždy tahejte pouze za zástrčku.
- Po 7 až 10 smaženích je potřeba olej v nádobě přístroje vyměnit.
- Nepoužívejte přístroj, pokud je v něm nějaká voda, ani v případě, že jsou některé jeho části po čištění ještě vlhké.
- Zanedbání údržby přístroje může vést ke vzniku možných nebezpečných situací a zkrácení jeho životnosti.
- Během smažení může odcházet přes filtr horká pára, nebo může z přístroje mírně stříkat olej. Během provozu udržujte ruce a obličej v bezpečné vzdálenosti.
- Abyste předešli potřísnění stříkajícím olejem, musíte ze zmražených potravin nejdříve odstranit led.
- V případě požáru se nikdy nesnažte hasit vodou. Vyjměte kabel, uzavřete víko a uduste plameny vlhkou utěrkou.
- Jakékoliv zranění, nebo škody způsobené nedodržováním těchto pravidel jsou na Vaše vlastní riziko.
- Výrobce, dovozce, ani dodavatel nemůže být za tato zranění a škody odpovědný.

USCHOVEJTE SI TENTO NÁVOD K POZDĚJŠÍMU NAHLÉDNUTÍ

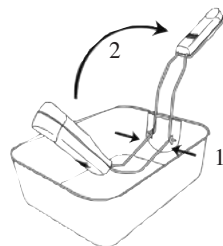
POPIS FRITÉZY

1. Fritovací nádoba s měrkou
2. Plášť z nerezové oceli držadly
3. Fritovací košík
4. Víko přístroje
5. Ventilační otvor s filtrem
6. Ovládací a topný díl
7. Ovladač nastavení teploty
8. Kontrolka zapnutí/vypnutí
9. Kontrolka zahřátého oleje
10. Topné těleso
11. Resetovací tlačítko



VYKLOPENÍ DRŽADLA

1. Stlačte opatrně obě strany drátěného držáku k sobě, aby se uvolnil – viz obr.1
2. Překlopte rukojeť do pracovní polohy a tlakem do stran pevně zajistěte do aretačních drážek-viz obr.2



POUŽITÍ PŘÍSTROJE

1. Fritézu postavte na vodorovnou podložku.
2. Odstraňte víko
3. Zaklapněte rukojeť do provozní polohy a zvedněte koš nahoru.
4. Před prvním použitím umyjte přístroj teplou vodou a trochou mycího prostředku. Pak ještě opláchněte vodou a pečlivě vysušte. Stejně tak umyjte i koš.
5. Naplňte fritézu tukem nebo rostlinným olejem, který je vhodný pro tepelnou úpravu
6. Hladina oleje se musí nacházet mezi nejnižším a nejvyšším údajem označeným v nádobě fritézy (max - min)
7. Otočným voličem uprostřed nastavte požadovanou teplotu. Po zapojení do el.sítě se rozsvítí červená kontrolka.
8. Kontrolka záhřáté teploty se rozsvítí zeleně pokud olej dosáhne požadované teploty. Během smažení se kontrolka teploty několikrát změní, aby se udržela konstantní teplota.
9. Pokud ohříváte studený olej na max. teplotu je nutné počítat 20min ohřevu.
10. Vložte potravinu do koše.
11. Koš pomalu ponořujte do oleje, nasadte víko
12. Hotový pokrm nechte před servírováním nad olejem okapat použitím horního držáku na koš.

13. Eventuálně ho položte do mísy vyložené savým kuchyňským papírem.
14. Přístroj je vybaven pojistkou proti přehřátí, což se může stát třeba nedostatečnou náplní oleje. Pojistka v takovémto případě přístroj vypne.
15. Deaktivace pojistky se provede stlačením resetovacího tlačítka 1

TIPY

- Olej rychle ztrácí svou kvalitu, proto se musí pravidelně měnit
- Arašídový olej po 8 až 10 použití
- Rostlinný olej po 10 až 12 použití
- Olivový olej po 8 až 10 použití
- Výměna oleje musí být vždy pokud je cítit, je tmavý, chutná po spálenině, je hustý nebo pěný
- Olej nikdy nepřilévejte, ale vždy kompletně vyměňte
- Pokud se smaží při vysoké teplotě nebo kořeněné suroviny, stárne olej rychleji
- Fritézu vypínejte ihned po dokončení nebo ještě těsně před, šetříte tak olej

HRANOLKY

1. Použijte velké, ne příliš nové brambory. Nakrájejte je na hranolky. Omyjte hranolky pod tekoucí vodou a osušte je.
2. Smažte Vaše hranolky dvakrát:
 - První smažení: 150-160oC: 5 až 10 minut (v závislosti na množství)
 - Druhé smažení: 175oC: 2 až 5 minut
3. Nechte před servírováním hranolky chvíli okapat.

MRAŽENÉ POTRAVINY

1. Mražené potraviny velmi rychle rozpálený olej ochlazují. Nevkládejte tedy do fritézy velké porce najednou.
2. Potraviny před vložením do fritézy co nejvíce zbavte částech ledu.
3. Nastavte teplotu smažení na 175oC. Košík do fritézy vládejte pomalu a pozvolna, abyste předešli prskání oleje.

ÚDRŽBA PŘÍSTROJE

Čištění vnější strany

- Vyčistěte ji po každém použití měkkým hadrem navlhčeným v mýdlovém roztoku.

Čištění vnitřní strany

- Před vylitím nechte olej a tuk dostatečně vychladit, zabráníte tím popáleninám.
- Při každé výměně oleje je nutné fritézu umýt, aby byla udržována v řádném stavu.
- Olej vylijte pokud možno přes nálevku. Nalepené zbytky tuku odstraňte kuchyňskou utěrkou. Olejové skvrny je možné odstranit pomocí houby, nylonového kartáče nebo hadrem namočeným v mycím prostředku.
- Nádobu na olej umyjte teplou vodou a vnitřek důkladně vysušte.

- Nádoba na olej, víko a ko můžete mýt v myčce
- Olej vyměňujte včas. Pokud zapomenete, čištění nádoby je pak složitější.

BEZPEČNOSTNÍ PŘEDPISY

- Přístroj připojte do zásuvky (220 / 230) s uzemněním.
- Pojistka zásuvky, do které bude fritéza připojena, musí být vhodná alespoň pro 10A.
- Fritézu nikdy nezapínejte, dokud nenalijete olej nebo tuk. Když ji zahřejete nenaplněnou, může se nenahraditelně poškodit. Ve fritéze nezahřívejte také vodu, tím vzniknou vápenaté usazeniny a nerozpustné skvrny. Ty jsou ovšem neškodné a nezabraňují tomu, abyste mohli přístroj používat.
- Nepřenášejte fritézu naplněnou horkým tukem nebo olejem. Hrozí těžké popáleniny.
- Přístroj v provozu nebo ještě teplý udržujte v dostatečné vzdálenosti od dětí. V přítomnosti dětí nesmí být ponechán žádný elektrický přístroj bez dozoru.
- Jakmile už přístroj nepotřebujete nebo ho chcete vyčistit, vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Před čištěním nechte přístroj důkladně vychladit.
- Fritézu neponořujte do vody a nenechávejte pod tekoucí vodou. Mohli byste poškodit její elektrické části.
- Fritézu nepoužívejte ve volné přírodě.
- Nepoužívejte přístroj s poškozeným kabelem. Nechte ho opravit.
- Tento přístroj splňuje směrnici týkající se rozhlasového vysílání

VŠECHNA POŠKOZENÍ ZPŮSOBENÁ NEDODRŽOVÁNÍM TĚCHTO POKYNŮ JSOU VYLOUČENA ZE ZÁRUKY.

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:

