

DOMO



DO513FR

Handleiding	Deli-fryer
Mode d'emploi	Deli-fryer
Gebrauchsanleitung	Deli-fryer
Instruction booklet	Deli-fryer
Manual de instrucciones	Deli-fryer
Návod k použití	Horkovzdušná fritéza
Návod na použitie	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.

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
CZ	Čeština	47
SK	Slovenčina	55

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

- Lees alle instructies voor gebruik.
- Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf 16 jaar en ouder, en 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.
- Kinderen mogen niet met het toestel spelen.
- Onderhoud en reiniging van het toestel mogen niet gebeuren door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 16 jaar en toezicht krijgen. Hou het toestel en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 16 jaar.
- 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
- Opgelet: het toestel mag niet gebruikt worden met een externe timer of een aparte afstandsbediening.
- Kijk voor gebruik na of het voltage vermeld op het toestel overeenkomt met het voltage van het elektriciteitsnet bij je thuis.
- Laat het snoer niet op een heet oppervlak of over de rand van een tafel of aanrecht hangen.
- Gebruik het toestel nooit wanneer het snoer of de stekker beschadigd is, na een slechte werking van het toestel of wanneer het toestel beschadigd is. Breng het toestel dan naar het dichtsbijzijnde gekwalificeerde service center voor nazicht en reparatie.
- Streng toezicht is noodzakelijk wanneer het toestel door of in de buurt van kinderen gebruikt wordt.
- Het gebruik van accessoires die niet aanbevolen of verkocht worden door de fabrikant, kan brand, elektrische schokken of verwondingen veroorzaken.
- Trek de stekker uit het stopcontact wanneer het toestel niet in gebruik is, vooraleer onderdelen te monteren of demonteren en vooraleer het toestel te reinigen. Zet eerst alle knoppen in de 'uit'-stand en trek de stekker bij de stekker zelf uit het stopcontact. Trek nooit aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te trekken.
- Laat een werkend toestel niet zonder toezicht achter.
- Zet dit toestel nooit op of in de buurt van een gasvuur of elektrisch vuur of op een plaats waar het in contact zou kunnen komen met een warm toestel.
- Gebruik het toestel niet buiten.
- Gebruik het toestel enkel voor het doel waarvoor het bestemd is.

- Gebruik het toestel altijd op een stevig, droog, effen oppervlak.
- Gebruik het toestel alleen voor huishoudelijk gebruik. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor ongelukken die een gevolg zijn van verkeerd gebruik van het toestel, of het niet naleven van de regels zoals ze vermeld zijn in deze handleiding.
- Alle herstellingen, buiten het gewone onderhoud van het toestel, moeten uitgevoerd worden door de fabrikant of zijn dienst na verkoop.
- Dompel het toestel, het elektrisch snoer of de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Zorg ervoor dat kinderen het elektrisch snoer of het toestel niet kunnen aanraken.
- Hou het snoer uit de buurt van scherpe randen en hete onderdelen of andere warmtebronnen.
- Verwijder voor het eerste gebruik alle verpakkingsmaterialen en eventuele promotionele stickers.

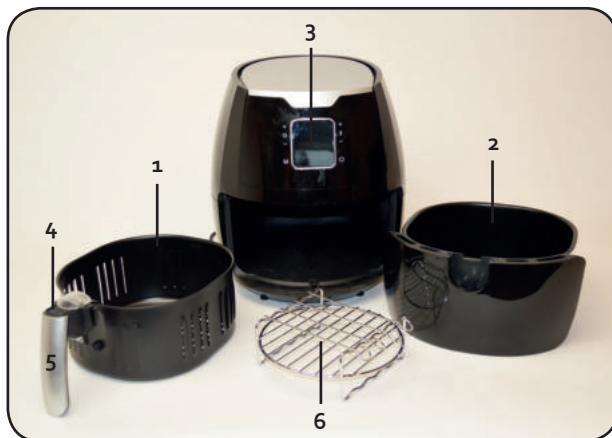


Het toestel kan warm worden tijdens het gebruik. Houd het elektrisch snoer weg van hete onderdelen en dek het toestel niet af.

- Sluit het toestel aan op een geaard stopcontact.
- Zorg ervoor dat er geen vloeistof in het toestel kan komen.
- Zorg ervoor dat alle ingrediënten goed in het mandje blijven zitten, zodat ze niet in aanraking komen met de verwarmingselementen.
- Bedek de ventilatie-openingen niet wanneer het toestel in werking is.
- Vul de frituurpan nooit met olie.
- Raak de binnenkant van het toestel niet aan wanneer het in werking is.
- Plaats het toestel niet tegen een muur of tegen andere apparaten. Laat minstens 30 cm ruimte leeg rondom het toestel.
- Zet niets op het toestel.
- Tijdens de werking van het toestel ontsnapt er hete stoom uit de ventilatie-openingen. Hou je handen en gezicht op een veilige afstand. Let ook op voor hete stoom en lucht wanneer je de frituurpan uit de 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.

ONDERDELEN

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



VOOR HET EERSTE GEBRUIK

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

GEBRUIK

1. Plaats het toestel op een vlakke, stabiele en hittebestendige ondergrond. Zorg ervoor dat er minstens 30 cm lege ruimte is rondom het toestel.
2. Zorg ervoor dat het frituurmandje in de frituurpan is geplaatst. Het mandje moet hierbij vastklikken. Doe geen olie of vet in de frituurpan.
3. Schuif de frituurpan met het mandje leeg in de friteuse. Opgelet: gebruik de frituurpan nooit zonder het mandje erin.
4. Steek de stekker in het stopcontact.

5. Zet het toestel aan door te duwen op de aan-uitknop.
6. Laat het toestel voorverwarmen. Stel de gewenste temperatuur in met de knopjes van het temperatuur controlepaneel. De voorverwarmtijd is afhankelijk van de gekozen temperatuur en de omgevingstemperatuur, met een minimum van 3 min. Stel de tijd in met de knopjes van het timer controlepaneel. Druk op de aan-uitknop om de verwarming te starten. Op het display verschijnt het symbool:  Het toestel heeft de gewenste temperatuur bereikt als het rode sterretje van het symbool verdwijnt.
7. Neem de frituurpan nu uit het toestel. Het toestel zal automatisch stoppen met werken. Plaats de ingrediënten in het mandje. Doe het mandje niet te vol, zodat de ingrediënten de verwarmingselementen niet kunnen raken. Plaats de frituurpan met het gevulde mandje terug in het toestel. De friteuse zal automatisch terug beginnen werken (als de ingestelde tijd nog niet verstreken was).
8. Stel de gewenste tijd in met de knopjes van het timer controlepaneel. Of maak gebruik van één van de volgende vooringestelde programma's. Druk op de knop M (Menuknop). Bij elke druk op de knop verschijnt één van de volgende programma's:

Icoon	Etenswaren	Tijd (min.)	Temp (°C)
	Cake	30	160
	Verse scampi	20	160
	Vlees	25	180
	Friet (diepvries)	20	200
	Drumstick	25	200
	Steak	20	180
	Vis	25	160
	Pizza	25	170

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

9. Indien de gewenste tijd of het gewenste programma is gekozen, duw dan op de aan-uitknop. De timer begint de ingestelde tijd af te tellen en is zichtbaar op het display.
10. Overtollige olie wordt opgevangen in de frituurpan.
11. Wanneer de ingestelde tijd om is, klinkt er een belsignaal. De friteuse schakelt automatisch uit. Je kan het toestel ook eerder uitzetten door op de aan-uitknop te duwen. Na 25 seconden afkoelen schakelt het toestel uit.
12. Haal de frituurpan uit het toestel en zet de pan op een hittebestendige houder. Neem het mandje met de ingrediënten eruit, schuif het beveiligingsklepje naar voren en druk op de ontgrendelknop.

Belangrijke baktips

- Het is aangeraden om frieten elke 5 à 10 minuten op te schudden, zodat ze gelijkmatig gebakken worden. Dit geldt ook voor andere, kleinere snacks die in het mandje over mekaar komen te liggen.
- Je kan een eetlepel olie toevoegen voor een knapperiger resultaat, bv. olijfolie, zonnebloemolie of arachideolie. Vermeng deze olie dan goed met de ongebakken frieten, vooraleer de frieten in het mandje te doen. Andere ingrediënten kan je bv. met een kwastje instrijken of insprayen met wat olie. Zorg er telkens voor dat overtollige olie niet mee in het mandje/de frituurpan terecht komt. Gebruik ook zeker niet te veel olie. Dan worden de frieten net minder krokant en vetzig.
- Laat verse, ongebakken frieten eerst 30 minuten in water weken vooraleer ze te bakken, zodat het zetmeel van de aardappelen is weggespoeld. Dep ze hierna goed droog.
- Bereid geen overdreven vette ingrediënten in deze friteuse.
- Wanneer je vette ingrediënten bereidt, kan er witte rook uit het toestel komen. Dit heeft echter geen effect op de werking van het toestel of het eindresultaat. Ook als het toestel niet goed is schoongemaakt, of als er olie in de frituurpan is achtergebleven, kan er witte rook ontstaan bij een volgende frituurbeurt.
- Snacks die in de oven gemaakt kunnen worden, kunnen ook in deze friteuse bereid worden.
- Kleinere hoeveelheden ingrediënten worden gelijkmatiger gebakken dan grote hoeveelheden.
- Dunnere frieten geven ook een knapperiger resultaat dan dikkere frieten.
- Plaats een bakvorm of ovenschaal in het mandje wanneer je een cake of quiche wilt bakken, of fragiele of gevulde ingrediënten.
- Je kan deze friteuse ook gebruiken om ingrediënten weer op te warmen. Zet de friteuse dan op 150°C, gedurende 10 minuten.
- Ingrediënten die even lang op eenzelfde temperatuur gebakken moeten worden, kan je gerust gelijktijdig in het mandje plaatsen en bakken.
- Diepvriesproducten hoeven niet op voorhand ontdooid te worden.
- Je kan bakpapier of aluminiumfolie of -bakjes gebruiken in het mandje van deze friteuse, maar wees hierbij wel heel voorzichtig. Let op dat je niet het hele mandje bedekt. De

lucht moet altijd nog goed door het toestel, door het mandje en de ingrediënten kunnen stromen. Er moet ook altijd genoeg voedsel op het bakpapier of de aluminiumfolie geplaatst worden, zodat het papier of de folie zeker op zijn plaats gehouden wordt. Anders kan dit door de sterke luchtstroom naar het verwarmingselement worden gezogen en gaan branden. Zorg ervoor dat je bakpapier of aluminiumfolie altijd wat groter is dan het voedsel zelf. Zorg er wel voor dat het niet buiten het mandje komt.

- Ovensnacks geven altijd het beste, meest krokante resultaat. Maar ook diepvriessnacks voor in de gewone friteuse kunnen in deze friteuse bereid worden.

Baktijden en -temperaturen

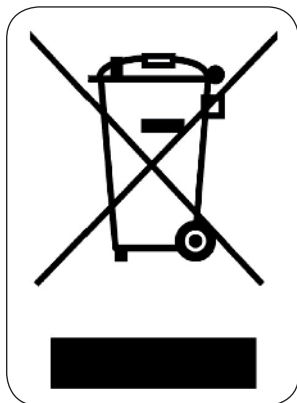
Onderstaande tabel bevat een aantal richtlijnen voor het klaarmaken van verschillende gerechten. Opgelet: dit zijn enkel richtlijnen. De tijden zijn altijd ook afhankelijk van de hoeveelheid en de dikte van het voedsel. Hou ook altijd rekening met de hierboven vermelde baktips.

Friten, vers	eerst 10 min.	120°
	dan 21 min.	180°
Friten, diepvries	eerst 12 min.	200°
	dan 8 min.	200°
Aardappelwedges	18-22 min.	180°
Kroketten	15 min.	185°
Kaaskroketten, diepvries	12 min.	180°
Kippennuggets, bitterballen, vissticks en andere snacks	10 min.	200°
Kipfilet	15-20 min.	200°
Kippenschnitzel, diepvries	12 min.	180°
Steak	12 min.	180°
Vis	15 min.	180°
Champignons	3-4 min.	180°
Loempia's	8-13 min.	200°
Drumsticks	20 min.	200°
Gehaktballen	8 min.	180°
Hamburger	6-10 min.	180°
Saté	10 min.	190°
Scampi	6 min.	180°
Ei, hardgekookt	12 min.	160°
Ei, zachtgekookt	6-7 min.	160°
Groenten	15 min.	180°

Groentefriet - harde groenten	10-13 min.	200°
Groentefriet - zachte groenten	7 min.	200°
Appeltjes	7 min.	180°
Banaan	7 min.	200°
Bladerdeeghapjes	10 min.	180°
Afbakbroodjes	7 min.	200°
Cake	30 min.	160°
Muffins	15-20 min.	160°

REINIGING EN ONDERHOUD

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



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.

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 à la 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.

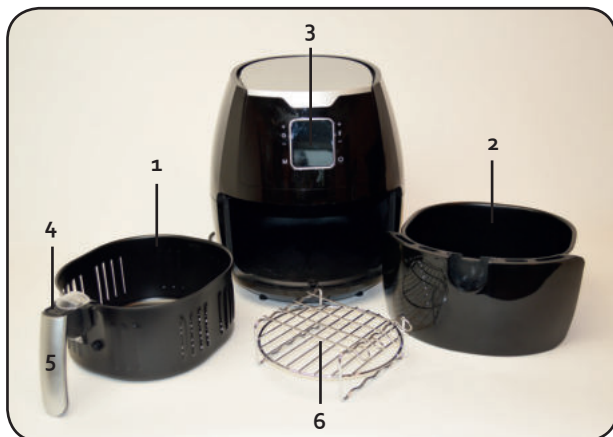
CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 16 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil. L'entretien et le nettoyage de l'appareil ne peuvent pas s'effectuer par des enfants, à moins qu'ils aient plus de 16 ans et qu'ils soient sous surveillance. Gardez l'appareil et le cordon hors de la portée d'enfants de moins de 16 ans.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique ou à d'autres usages comme:
 - Dans la cuisine du personnel dans des magasins, des bureaux ou d'autres lieux mis en rapport avec l'environnement de travail.
 - Dans les fermes.
 - Dans les chambres d'hôtels, de motels et d'autres lieux avec un caractère résidentiel.
 - Dans les chambres d'hôtes ou similaires.
- 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.
- Branchez l'appareil sur une prise de courant raccordée à la terre.
- Assurez-vous qu'aucun liquide ne pénètre dans l'appareil.
- Assurez-vous que tous les aliments restent bien dans le panier, de telle façon qu'ils n'entrent pas en contact avec les résistances chauffantes.
- Ne couvrez pas les orifices de ventilation lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Ne remplissez jamais la cuve d'huile.
- Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez un espace d'au moins 30 cm autour de l'appareil.
- Ne déposez rien sur l'appareil.
- Pendant le fonctionnement de l'appareil, les orifices de ventilation laissent échapper de la vapeur brûlante. Gardez vos mains et votre visage à une distance de sécurité. Faites également attention à la vapeur brûlante et à l'air chaud lorsque vous retirez la cuve de la friteuse.
- Débranchez immédiatement la fiche de la prise de courant si vous voyez de la fumée noire s'échapper de l'appareil. Attendez que la fumée se dissipe avant de retirer la cuve de l'appareil.
- Posez l'appareil sur une surface plane, stable et résistante.
- Laissez l'appareil refroidir au moins 30 minutes avant de le déplacer ou de le nettoyer.

PARTIES

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



AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- Enlevez tous les éléments d'emballage et les éventuels autocollants promotionnels.
- Nettoyez la cuve et le panier avec de l'eau chaude, un peu de détergent et une éponge non abrasive.
- Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon doux.
- Attention : n'utilisez jamais d'huile ou de graisse de friture dans la cuve de friture.

UTILISATION

1. Placez l'appareil sur une surface plane, stable et résistante. Assurez-vous de laisser un espace d'au moins 30 cm autour de l'appareil.
2. Assurez-vous que le panier se trouve dans la cuve. Le panier doit se verrouiller. Ne versez pas d'huile ou de graisse dans la cuve.
3. Introduisez la cuve et le panier dans la friteuse lorsqu'ils sont vides.
Attention : N'utilisez jamais la cuve sans le panier à l'intérieur.
4. Assurez-vous que la minuterie est sur 0.
5. Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton marche/arrêt.

6. Laissez préchauffer l'appareil. Réglez la température souhaitée à l'aide des boutons du panneau de contrôle de la température. Le temps de préchauffage dépend de la température choisie et de la température ambiante, avec un minimum de 3 minutes. Réglez la durée à l'aide des boutons du panneau de contrôle du minuteur. Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour que l'appareil commence à chauffer. Le symbole suivant s'affiche à l'écran : 
L'appareil a atteint la température souhaitée lorsque l'astérisque rouge du symbole disparaît.
7. Retirez la cuve de l'appareil. L'appareil cesse automatiquement de fonctionner. Placez les aliments dans le panier. Ne surchargez pas le panier, de sorte que les ingrédients ne touchent pas les éléments chauffants. Remplacez la cuve et le panier rempli dans l'appareil. La friteuse recommence automatiquement à fonctionner (si le temps programmé n'est pas encore écoulé).
8. Réglez la durée souhaitée à l'aide des boutons du panneau de contrôle du minuteur. Ou utilisez l'un des programmes préinstallés suivants. Appuyez sur le bouton M (Bouton de menu). L'un des programmes suivants s'affiche à chaque pression effectuée sur le bouton

Icône	Aliments	Durée (min.)	Température (°C)
	Cake	30	160
	Scampi	20	160
	Viande	25	180
	Frites (surgelées)	20	200
	Pilons	25	200
	Steak	20	180
	Poisson	25	160
	Pizza	25	170

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

9. Lorsque vous avez choisi la durée ou le programme souhaité(e), appuyez sur le bouton marche/arrêt. Le minuteur commence son décompte et est visible sur l'écran.
10. La cuve récupère l'huile excédentaire.
11. Lorsque le temps programmé est écoulé, une sonnerie retentit. La friteuse s'éteint automatiquement. Vous pouvez également éteindre prématurément l'appareil en appuyant sur le bouton marche/arrêt. L'appareil s'éteint après 25 secondes de refroidissement.
12. Retirez la cuve de l'appareil et placez-la sur un support résistant. Enlevez le panier avec les ingrédients, poussez le clapet de sécurité vers l'avant et appuyez sur le bouton de déverrouillage.

CONSEILS DE CUISSON IMPORTANTS

- Il est recommandé de secouer les frites toutes les 5 à 10 minutes pour qu'elles cuisent uniformément. Cette recommandation s'applique également aux snacks plus petits qui collent entre eux dans le panier.
- Pour obtenir des aliments plus croustillants, vous pouvez ajouter une cuillère à soupe d'huile comme de l'huile d'olive, de l'huile de tournesol ou de l'huile d'arachide. Mélangez bien l'huile avec les frites crues avant de placer les frites dans le panier. Vous pouvez badigeonner les autres aliments d'un peu d'huile ou utiliser de l'huile en aérosol, par exemple. Assurez-vous toujours que l'huile excédentaire ne coule pas dans le panier ou la cuve. N'utilisez jamais trop d'huile, sinon les frites deviendront grasses et moins croustillantes.
- Avant de les cuire, laissez d'abord tremper les frites crues et fraîches dans l'eau pendant 30 minutes pour éliminer l'amidon des pommes de terre. Séchez-les ensuite soigneusement en tamponnant.
- Ne cuisez pas d'aliments trop gras dans la friteuse.
- Lorsque vous cuisez des aliments gras, de la fumée blanche peut s'échapper de l'appareil. Cela n'a cependant aucun effet sur le fonctionnement de l'appareil ou sur le résultat final. De la fumée blanche peut également apparaître si l'appareil n'a pas été nettoyé correctement ou s'il reste de l'huile dans la cuve suite à la dernière utilisation.
- Les snacks qui peuvent se préparer au four peuvent également être cuits dans la friteuse.
- Les plus petites quantités cuisent de façon plus uniforme que les grandes quantités.
- Les frites plus fines donnent également un résultat plus croustillant que les frites plus grosses.
- Placez un moule de cuisson ou un plat à four dans le panier lorsque vous voulez faire cuire un cake, une quiche ou des aliments fragiles ou farcis.
- Vous pouvez également utiliser la friteuse pour réchauffer des aliments. Réglez la friteuse sur 150 °C et 10 minutes.
- Vous pouvez mettre dans le panier tous les aliments qui se cuisent à la même température pendant le même nombre de minutes et les faire cuire tous ensemble.
- Il n'est pas nécessaire de décongeler les produits surgelés à l'avance.

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

TEMPS ET TEMPERATURES DE CUISSON

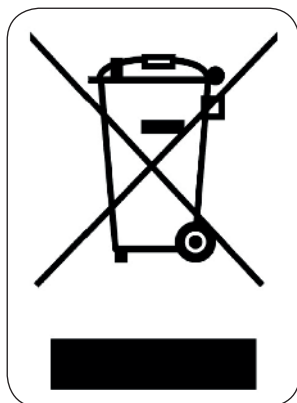
Le tableau ci-dessous contient quelques indications relatives à la préparation de différents plats. Attention : ce ne sont que des indications. Le temps de cuisson dépend toujours de la quantité et de l'épaisseur des aliments. Tenez également toujours compte des conseils de cuisson susmentionnés.

Frites (fraîches)	première cuisson : 10 min.	120°
	deuxième cuisson : 21 min.	180°
Frites (surgelées)	première cuisson : 12 min.	200°
	deuxième cuisson: 8 min.	200°
Quartiers de pommes de terre	18-22 min.	180°
Croquettes	15 min.	185°
Croquettes de fromage (surgelées)	12 min.	180°
Nuggets de poulet, Fish sticks et autres snacks	10 min.	200°
Filet de poulet	15-20 min.	200°
Escalopes de poulet panées (surgelées)	12 min.	180°
Steak	12 min.	180°
Poisson	15 min.	180°
Champignons	3-4 min.	180°
Loempias	8-13 min.	200°
Pilons	20 min.	200°
Boulettes	8 min.	180°
Hamburger	6-10 min.	180°
Saté	10 min.	190°
Scampi	6 min.	180°

Œuf cuit dur	12 min.	160°
Œuf à la coque	6-7 min.	160°
Légumes	15 min.	180°
Frites de légumes (légumes durs)	10-13 min.	200°
Frites de légumes (légumes mous)	7 min.	200°
Pommes	7 min.	180°
Banane	7 min.	200°
Amuse-bouche feuilletés	10 min.	180°
Petits pains précuits	7 min.	200°
Cake (gâteau)	30 min.	160°
Muffins	15-20 min.	160°

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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



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

DE

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

- Dieses Gerät darf von Kindern ab 16 Jahren oder älter gebraucht werden. Ebenso dürfen Personen mit körperlicher bzw. leichter geistiger Behinderung sowie Personen mit eingeschränkter Erfahrung das Gerät betätigen. Dies unter der Voraussetzung, dass diese Personen ausreichende Anweisungen sowohl zum Gebrauch des Gerätes, als auch zu den hiermit verbundenen Gefahren erhalten haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Pflege und Wartung des Gerätes darf nicht von Kindern ausgeführt werden, es sei denn, dass dies unter Aufsicht passiert und es sich um Kinder handelt, die älter als 16 Jahre sind und im Voraus ausreichend über den Gebrauch/die Wartung informiert worden sind. Sorgen Sie dafür, dass sich das Gerät nicht in Anwesenheit von Kindern unter 16 Jahren befindet.
- Dieses Gerät eignet sich zum Gebrauch im Haushalt oder ähnlichen Umgebungen, wie z.B.:
 - Küchenzeile für Personal in Geschäften, Büros oder anderen professionellen Umgebungen
 - Bauernhöfe
 - Hotel-/Motel-/Gästezimmer u.ä.
- 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 Schläges oder von Verletzungen.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht im Einsatz ist, Einzelteile montiert oder demontiert werden, oder das Gerät gereinigt wird. Ziehen Sie den Stecker direkt am Stecker selber und nicht an der Kabelschnur aus der Steckdose.
- Lassen Sie das im Betrieb befindliche Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe oder auf einer Gasflamme, einer elektrischen Platte oder an einer Stelle ab, auf der es in Kontakt mit einem Elektroofen oder einem anderen heißen Geräten kommen kann.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den Zweck, für den es gedacht ist.
- Stellen Sie das Gerät immer auf eine stabile, flache und trockene Oberfläche.

- Das Gerät ist nur auf den privaten Gebrauch ausgelegt. Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Unfälle, die als Folge von unsachgemäßem Gebrauch des Geräts oder Nichtbefolgen der in dieser Anleitung aufgeführten Regeln entstehen.
- Sämtliche Reparaturen, abgesehen von der gewöhnlichen Pflege, sind durch den Hersteller oder dessen Kundendienst zu übernehmen.
- Das Gerät, das Kabel oder den Stecker niemals in Wasser oder in andere Flüssigkeiten tauchen.
- Sorgen Sie dafür, dass Kinder das Netzkabel oder das Gerät nicht berühren können.
- Netzkabel vor scharfen Kanten, heißen Gegenständen oder anderen Wärmequellen schützen.
- Beim ersten Gebrauch Verpackungsmaterial und mögliche Werbeaufkleber komplett entfernen.

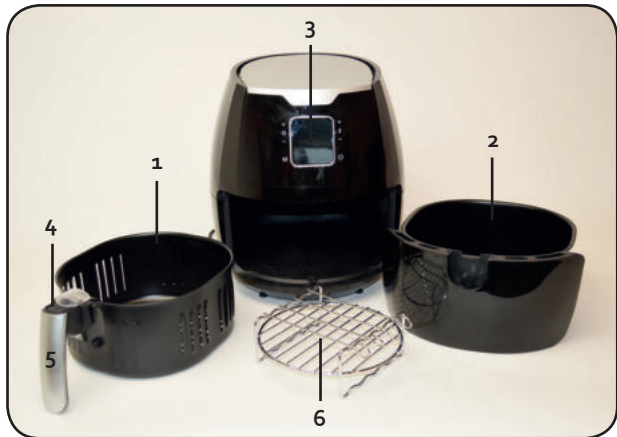


Das Gerät kann bei der Benutzung heiß werden. Halten Sie das Stromkabel von heißen Teilen fern und decken Sie das Gerät nicht ab.

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

TEILE

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



VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

- Sämtliches Verpackungsmaterial und mögliche Werbeaufkleber entfernen.
- Reinigen Sie die Frittierpfanne und den Korb mit warmem Wasser mit etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts mit einem weichen Tuch ab.
- Achtung: Es darf kein Frittieröl- oder -fett in der Frittierpfanne verwendet werden.

VERWENDUNG

1. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile und hitzebeständige Fläche. Sorgen Sie dafür, dass sich ein Freiraum von mindestens 30 cm rund um das Gerät befindet.
2. Sorgen Sie dafür, dass sich der Frittierkorb in der Frittierpfanne befindet. Der Korb muss dabei einrasten. Geben Sie kein Öl oder Fett in die Frittierpfanne.
3. Schieben Sie die Frittierpfanne mit dem leeren Korb in die Fritteuse.
Achtung: Benutzen Sie die Frittierpfanne niemals ohne den Korb.
4. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
5. Schalten Sie das Gerät an, indem Sie den An-/Ausschalter drücken.

6. Lassen Sie das Gerät vorheizen. Stellen Sie mithilfe der Tasten des Temperaturkontrollpanels die gewünschte Temperatur ein. Die Vorheizzeit ist von der gewählten Temperatur und der Umgebungstemperatur abhängig und beträgt mindestens 3 Minuten. Stellen Sie die Zeit mithilfe der Tasten des Timer-Kontrollpanels ein. Drücken Sie auf den An-/Ausschalter, um die das Vorheizen zu starten. Auf dem Display erscheint das Symbol: . Das Gerät hat die gewünschte Temperatur erreicht, wenn der rote Stern des Symbols erlischt.
7. Nehmen Sie jetzt die Frittierpfanne aus dem Gerät. Das Gerät schaltet sich automatisch. Legen Sie die Zutaten in den Korb. Überfüllen Sie den Korb nicht, so dass die Zutaten die Heizelemente nicht berühren können. Setzen Sie die Frittierpfanne mit dem gefüllten Korb wieder in das Gerät ein. Die Fritteuse startet automatisch wieder (wenn die eingestellte Zeit noch nicht verstrichen ist).
8. Stellen Sie die gewünschte Zeit mithilfe der Tasten des Timer-Kontrollpanels ein. Sie können auch eines der folgenden, vorinstallierten Programme verwenden. Drücken Sie auf die Taste M (Menütaste). Bei jedem Drücken auf die Taste erscheint eines der folgenden Programme:

Symbol	Lebensmittel	Zeit (min.)	Temp. (°C)
	Kuchen	30	160
	Scampi	20	160
	Fleisch	25	180
	Pommes frites (Tiefkühlware)	20	200
	Geflügel- Drumsticks	25	200
	Steak	20	180
	Fisch	25	160
	Pizza	25	170

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

9. Wenn die gewünschte Zeit oder das gewünschte Programm ausgewählt wurden, drücken Sie auf den An-/Ausschalter. Der Timer läuft rückwärts und diese Zeit wird im Display angezeigt.
Sie können das Gerät auch früher ausschalten, wenn Sie auf den An-/Ausschalter drücken. Nach einer Abkühlzeit von 25 Sekunden schaltet sich das Gerät aus.
10. Überschüssiges Öl wird in der Frittierpfanne aufgefangen.
11. Wenn die eingestellte Zeit vorüber ist, ertönt ein Klingelgeräusch. Die Fritteuse schaltet sich automatisch aus.
12. Nehmen Sie die Frittierpfanne aus dem Gerät und stellen Sie diese auf einen hitzebeständigen Untersetzer. Entnehmen Sie den Korb mit den Zutaten, schieben Sie die Sicherheitsklappe nach vorn und drücken Sie auf die Entriegelungstaste.

WICHTIGE FRITTIERTIPPS

- Es wird empfohlen, Pommes frites alle 5 bis 10 Minuten durchzuschütteln, sodass diese gleichmäßig frittiert werden. Dies gilt auch für andere, kleine Snacks, die im Korb übereinander liegen.
- Für ein knusprigeres Ergebnis können Sie einen Esslöffel Öl, z.B. Olivenöl, Sonnenblumenöl oder Erdnussöl, hinzufügen. Mischen Sie dieses Öl gut mit den noch nicht frittierten Pommes frites, bevor Sie diese in den Korb geben. Andere Zutaten können Sie z.B. mit einem Pinsel einpinseln oder mit etwas Öl einsprühen. Achten Sie jeweils darauf, dass überschüssiges Öl nicht in den Korb/die Frittierpfanne gelangt. Verwenden Sie vor allem nicht zu viel Öl. Dann werden die Pommes frites weniger knusprig sondern fettig.
- Weichen Sie frische, noch nicht frittierte Pommes frites zunächst 30 Minuten lang in Wasser ein, sodass die Stärke aus den Kartoffeln ausgespült wird. Tupfen Sie diese anschließend gut trocken.
- Bereiten Sie keine übermäßig fettigen Zutaten in dieser Fritteuse zu.
- Wenn Sie fettige Zutaten zubereiten, kann weißer Rauch aus dem Gerät aufsteigen. Dies beeinträchtigt jedoch die Funktion des Geräts oder das Endergebnis nicht. Auch wenn das Gerät nicht gut gereinigt wurde oder wenn Öl in der Frittierpfanne zurückgeblieben ist, kann es beim nächsten Frittiervorgang zur Entstehung von weißem Rauch kommen.
- Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, können auch in dieser Fritteuse zubereitet werden.
- Kleinere Mengen von Zutaten werden gleichmäßiger frittiert als große Menge.
- Dünnere Pommes frites werden deshalb auch knuspriger als dickere Pommes frites.
- Geben Sie eine Backform oder Glasform in den Korb, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche frittieren oder zerbrechliche oder gefüllte Zutaten zubereiten wollen.
- Sie können die Fritteuse auch verwenden, um Zutaten wieder zu erwärmen. Stellen Sie die Fritteuse dazu für 10 Minuten auf 150°C ein.
- Zutaten, die gleich lange bei gleicher Temperatur zubereitet werden müssen, können Sie einfach gleichzeitig in den Korb geben und frittieren.
- Tiefkühlwaren müssen vorher nicht aufgetaut werden.

- Sie können im Korb der Fritteuse Aluminiumfolie oder -behälter verwenden. Seien Sie dabei jedoch sehr vorsichtig. Achten Sie darauf, dass Sie nicht den gesamten Korb bedecken. Die Luft muss immer gut durch das Gerät, durch den Korb und die Zutaten strömen können. Es müssen sich auch immer genügend Zutaten auf dem Backpapier oder auf der Aluminiumfolie befinden, sodass das Papier oder die Folie sicher im Korb gehalten werden. Andernfalls können sie durch den starken Luftstrom zum Heizelement gesogen werden und Feuer fangen. Sorgen Sie dafür, dass das Backpapier oder die Aluminiumfolie immer etwas größer ist als das Lebensmittel selbst. Achten Sie jedoch darauf, dass es nicht über den Korb hinausragt.
- Backofensnacks führen immer zu den besten, knusprigsten Ergebnissen. Doch auch Tiefkühl snacks für die normale Fritteuse können in dieser Fritteuse zubereitet werden.

FRITTIERZEITEN UND -TEMPERATUREN

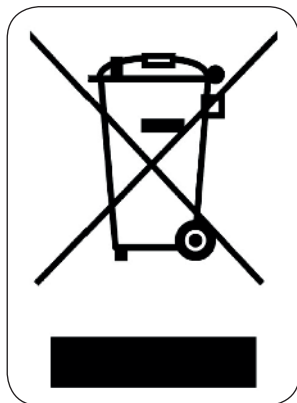
Die Tabelle unten enthält eine Reihe von Anweisungen für die Zubereitung verschiedener Gerichte. Achtung: Es handelt sich nur um Anweisungen. Die Zeiten sind immer auch von der Menge und der Stärke der Lebensmittel abhängig. Beachten Sie auch stets die oben genannten Frittiertipps.

Pommes frites, frisch	zunächst 10 Min.	120°C
	dann 21 Min.	180°C
Pommes frites, Tiefkühlware	zunächst 12 Min.	200°C
	dann 8 min.	200°C
Kartoffelecken (Viertel)	18-22 Min.	180°C
Kroketten	15 Min.	185°C
Käsekroketten, Tiefkühlware	12 Min.	180°C
Hühnchen-Nuggets, Fischstäbchen und andere Snacks	10 Min.	200°C
Hühnerfilet	15-20 Min.	200°C
Hühnerschnitzel, Tiefkühlware	12 Min.	180°C
Steak	12 Min.	180°C
Fisch	15 Min.	180°C
Champignons	3-4 Min.	180°C
Frühlingsrollen	8-13 Min.	200°C
Geflügel-Drumsticks	20 Min.	200°C
Hackbällchen	8 Min.	180°C
Hamburger	6-10 Min.	180°C
Satay	10 Min.	190°C
Scampi	6 Min.	180°C

Ei, hart gekocht	12 Min.	160°C
Ei, weich gekocht	6-7 Min.	160°C
Gemüse	15 Min.	180°C
Gemüse-Pommes frites - harte Gemüse	10-13 Min.	200°C
Gemüse-Pommes frites - weiche Gemüse	7 Min.	200°C
Äpfel	7 Min.	180°C
Banane	7 Min.	200°C
Blätterteighäppchen	10 Min.	180°C
Brötchen zum Aufbacken	7 Min.	200°C
Kuchen	30 Min.	160°C
Muffins	15-20 Min.	160°C

REINIGUNG UND PFLEGE

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



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

NE

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

- This appliance may be used by children from the age of 16 and up, and also by persons with a physical or sensory limitation, as well as mentally limited persons or persons with a lack of experience and knowledge. But only on the condition that these persons have received the necessary instructions on how to use this appliance in a safe way and know the dangers that can occur by using this appliance.
- Children cannot be allowed to play with the appliance.
- Maintenance and cleaning of the appliance may not be done by children, unless they are older than 16 years old and are under supervision. Keep the appliance out of reach of children younger than 16 years old.
- This appliance is suitable to be used in a household environment and in similar surroundings such as:
 - Kitchen for personnel of shops, offices or other similar professional surroundings
 - Farms
 - Hotel or motel rooms and other surroundings with a residential character
 - Guest rooms or similar
- Attention: This appliance cannot be used with an external timer or a separate remote control.
- Read all instructions before use.
- Before use, check if the voltage stated on the appliance corresponds with the voltage of the power net at your home.
- Do not let the cord hang on a hot surface or on the edge of a table or counter top.
- Never use the appliance when the cord or plug is damaged, after malfunction or when the appliance itself is damaged. In that case, take the appliance to the nearest qualified service center for check-up and repair.
- Close supervision is necessary when the appliance is used near or by children.
- The use of accessories that are not recommended or sold by the manufacturer can cause fire, electrical shock or injuries.
- Unplug the appliance when it is not in use, before assembling or disassembling any parts and before cleaning the appliance. Put all buttons and knobs into the 'off' position and unplug the appliance by grasping the plug. Never unplug by pulling the cord.
- Do not leave a working appliance unattended.
- Never place this appliance near a gas stove or electrical stove or in a place where it may come into contact with a warm appliance.
- Do not use the appliance outdoors.
- Only use the appliance for its intended use.
- Always use the appliance on a steady, dry and level surface.
- Only use the appliance for domestic use. The manufacturer can not be held responsible for accidents that result from improper use of the appliance or not following the instructions described in this manual.

- All repairs should be carried out by the manufacturer or its aftersales service.
- Never immerse the appliance, the cord or the plug in water or any other liquid.
- Make sure that children do not touch the cord or appliance.
- Keep the cord away from sharp edges and hot parts or other heat sources.
- Before use, remove all packaging materials and any promotional stickers.

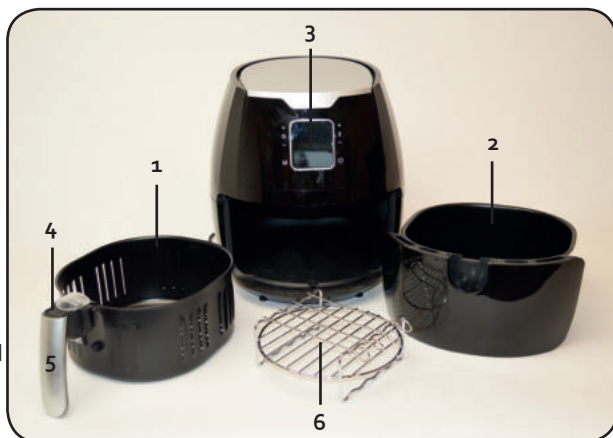


The appliance can become hot during use. Keep the power cord away from hot parts and don't cover the appliance.

- Connect the appliance to an earthed socket.
- Make sure that it is not possible for any liquid to enter the appliance.
- Make sure that all ingredients stay in the basket, so that they do not come into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet or outlet when the appliance is switched on.
- Never fill the frying pan with oil.
- Do not touch the inside of the appliance when it is in use.
- Do not place the appliance against a wall or other appliances. Always leave a free space of at least 10 cm around the appliance.
- Do not place anything on top of the appliance.
- When the appliance is operating, hot steam may escape from the air inlet and/or outlet. Keep your hands and face at a safe distance. Also be careful when taking the frying pan out of the fryer. Hot steam or air may escape.
- When you see dark smoke coming from the appliance, immediately pull the plug out of the socket. Wait until the smoke development has stopped before removing the frying pan from the fryer.
- Place the appliance on a flat, stable and heat-resistant surface.
- Let the appliance cool down for at least 30 minutes before moving or cleaning it.

PARTS

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



BEFORE THE FIRST USE

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

USE

1. Place the appliance on a flat, stable and heat-resistant surface. Make sure that there is at least 10 cm of free space around the appliance.
2. Make sure that the frying basket is placed inside the frying pan. The basket should click into place. Do not put any oil or fat into the frying pan.
3. Slide the frying pan with the empty basket inside the fryer.
Caution: Never use the frying pan without the basket inside.
4. Put the plug into the socket.
5. Turn the appliance on by pressing the on-off button.

6. Allow the appliance to heat up. Set the desired temperature, using the buttons on the temperature control panel. The pre-heating time requires at least 3 min., and will then depend on the temperature selected and the air temperature. Set the time with the buttons on the timer control panel. Press the on-off button to start the heating. The display will show the symbol: . The appliance has reached the desired temperature when the red star of the symbol disappears.
7. Pull the frying pan out of the appliance. The fryer will automatically stop working. Place the ingredients into the basket. Do not overfill the basket, so that the ingredients can not touch the heating elements. Place the frying pan with the filled basket back into the fryer. The fryer will automatically start working again (if the set time had not been passed yet).
8. Set the desired time, using the buttons on the timer control panel.
Or use one of the following pre-set programmes. Press the M button (Menu button). Each time you press the button, the next one of the following programmes will appear:

Icon	Food	Time (min.)	Temp (°C)
	Cake	30	160
	Prawns	20	160
	Meat	25	180
	Fries (frozen)	20	200
	Drumsticks	25	200
	Steak	20	180
	Fish	25	160
	Pizza	25	170

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

9. Once the desired time or the desired programme has been selected, press the on-off button. The time will begin to count down from the time set and will be visible on the display.

You can also turn the appliance off earlier by pressing the on-off button.

10. Excessive oil will be caught in the frying pan.
11. When the set time has passed, a bell sound is heard. The fryer will automatically switch off. After cooling for 25 seconds, the appliance will turn off.
12. Take the frying pan out of the fryer and place the pan on a heat-resistant surface. Remove the basket with the ingredients, move the safety latch forward and press the release button.

Important frying tips

- It is recommended to shake the fries every 5 to 10 minutes, so that they are baked evenly. This also applies to other, smaller snacks that cover each other when they are inserted in the basket.
- You can add a table spoon of oil for a crunchier result, for instance olive oil, sunflower oil or groundnut oil. Mix this oil well with the raw fries before placing the fries in the basket. Other ingredients can be sprayed with oil or coated with oil with a brush. Always make sure that there is no excessive oil added in the basket or frying pan. Do not use too much oil. Then the fries will become less crisp and greasy.
- Put fresh, raw fries in water for 30 minutes before frying them, so that the starch of the potatoes is washed away. Dry them thoroughly afterwards.
- Do not cook very greasy foods in this fryer.
- When you are preparing greasy ingredients, white smoke might come out of the appliance. However, this does not affect the operation of the appliance or the end result. Also when the fryer is not properly cleaned, or if any oil is left behind in the frying pan, white smoke might develop.
- Snacks that can be cooked inside an oven can also be cooked inside this fryer.
- Smaller quantities are fried more evenly than larger quantities.
- Thinner fries will be crispier than thicker fries.
- Place a baking tin or oven tray inside the basket if you want to make a cake or quiche, or fragile or stuffed ingredients.
- You can also use this fryer to reheat ingredients. Set the fryer to 150°C, for 10 minutes.
- Ingredients that need to be cooked at the same temperature can be placed inside the basket together and cooked together.
- Frozen products do not need to be thawed beforehand.
- You can use baking paper or aluminum foil or trays in the basket of the fryer, but do be very careful when you do this. Do not cover the whole bottom of the basket. The air should be able to circulate well through the appliance, the basket and the ingredients. Also, there should be enough food on the paper or foil, so that it stays in place. Otherwise, the strong air flow will cause the paper or foil to be sucked into the heating elements, which could cause fire. Make sure that the baking paper or aluminum foil is larger than the food itself. However, the paper or foil should not come out of the basket.
- Oven snacks always give the best, crispiest result. But also frozen snacks suitable for a regular fryer can be fried in this appliance.

Baking times and temperatures

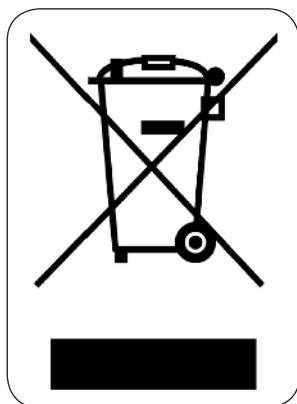
The table below holds a few guidelines for cooking and frying different ingredients. Caution: these are merely guidelines. The times also depend on the quantity and thickness of the food. Also always take into account the above mentioned frying tips.

Fries, fresh	first 10 min.	120°
	then 21 min.	180°
Fries, frozen	first 12 min.	200°
	then 8 min.	200°
Potato wedges	18-22 min.	180°
Croquettes	15 min.	185°
Cheese croquettes, frozen	12 min.	180°
Chicken nuggets, fish sticks and other snacks	10 min.	200°
Chicken fillet	15-20 min.	200°
Chicken schnitzel, frozen	12 min.	180°
Steak	2 min.	180°
Fish	15 min.	180°
Mushrooms	3-4 min.	180°
Spring rolls	8-13 min.	200°
Drumsticks	20 min.	200
Meatballs	8 min.	180°
Hamburger	6-10 min.	180°
Satay	10 min.	190°
Prawns	6 min.	180°
Egg, boiled hard	12 min.	160°
Egg, boiled soft	6-7 min.	160°
Vegetables	15 min.	200°
Vegetable fries - hard	10-13 min.	200°
Vegetable fries - soft	7 min.	200°
Apples	7 min.	180°
Banana	7 min.	200°
Puff pastry snacks	10 min.	180°
Ready to bake bread rolls	7 min.	200°
Cake	30 min.	160°
Muffins	15-20 min.	160°

CLEANING AND MAINTENANCE

- Clean the appliance after each use.
- Do not use any metal or abrasive cleaning products. These could damage the appliance.
- Unplug the appliance.
- Let the appliance cool down for at least 30 minutes before moving or cleaning it.
- Wipe the outside of the appliance clean with a damp cloth.
- Clean the frying pan and frying basket with warm water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
- Clean the inside of the appliance with warm water and a soft sponge.
- Clean the heating element with a brush to remove any food residues.
- Dry all parts thoroughly.

ENVIRONMENTAL GUIDELINES



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



The packaging is recyclable. Please treat the packaging ecologically.

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

- Este aparato está diseñado para ser utilizado por niños a partir de 16 años de edad y por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o por personas que no dispongan de suficiente experiencia y conocimientos, a no ser que sean supervisados o instruidos inicialmente en la utilización segura del aparato y los posibles peligros.
- Los niños deben estar siempre bajo supervisión, para asegurar que no juegan con el aparato.
- El mantenimiento y la limpieza del aparato no pueden efectuarse por niños, a no ser que tengan más de 16 años de edad y sean supervisados. Mantenga el aparato y el cordón eléctrico fuera del alcance de niños menores de 16 años.
- Este aparato está diseñado para ser utilizado en un entorno doméstico y en entornos similares como:
 - En la cocina para el personal de tiendas, oficinas y otros entornos profesionales similares.
 - En las fincas.
 - En las habitaciones de hoteles y moteles y otros entornos con un carácter residencial.
 - En los cuartos de huéspedes o similares.
- Atención: el aparato no puede ser utilizado con un temporizador externo o un mando a distancia separado.
- Lea todas las instrucciones antes del uso.
- Antes de utilizarlo, compruebe si el voltaje indicado en el aparato corresponde al voltaje de la electricidad de su casa.
- No permita que el cable cuelgue sobre una superficie o el borde de una mesa o encimera.
- No utilice nunca el aparato si el cable o el enchufe están dañados, después de un mal funcionamiento de la unidad o si están dañados. Lleve el aparato al distribuidor autorizado más cercano centro para la inspección y reparación.
- Se requiere supervisión cuando el aparato es usado por o cerca de niños.
- El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- Desenchufe la toma de corriente cuando no se usa, para montar o desmontar piezas y antes de limpiarlo. Ponga todos los botones en posición desconectado ("off") y desconecte el enchufe de la toma de corriente. Nunca tire del cable para desenchufarlo.
- No deje que el aparato funcione sin supervisión.
- No encienda nunca el aparato cerca de una estufa de gas o eléctrica, ni en un lugar donde pueda entrar en contacto con un horno eléctrico o con otro aparato caliente.
- No utilice el aparato en el exterior.
- Utilice el aparato sólo para el fin para el que se ha fabricado.
- Coloque siempre el aparato sobre una superficie firme, horizontal y seca.
- Utilice el aparato sólo para uso doméstico. El fabricante no es responsable de los accidentes que resulten del uso incorrecto del aparato, ni del incumplimiento de las normas establecidas en este manual.

- Todas las reparaciones aparte del mantenimiento ordinario de la unidad deben ser efectuadas por el fabricante o por su servicio post-venta.
- No sumerja nunca el aparato, el cable o el enchufe en agua o cualquier otro líquido.
- Asegúrese de que los niños no puedan tocar el cable eléctrico o el aparato.
- Mantenga el cable alejado de bordes afilados y piezas calientes u otras fuentes de calor.
- Antes del primer uso retire todos los materiales de embalaje y etiquetas de promoción.

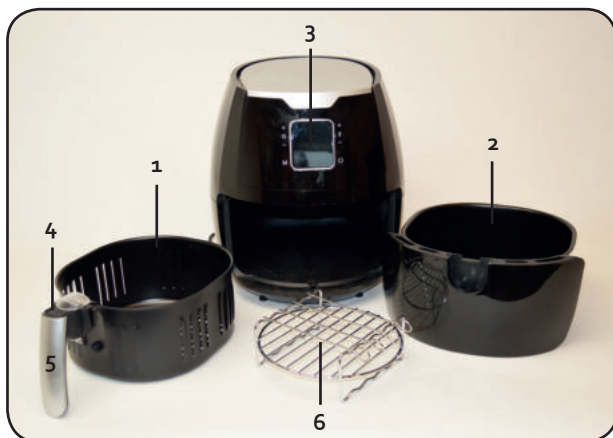


El aparato se puede calentar durante el uso. Mantenga el cable alejado de las partes calientes y no cubra el aparato.

- Conecte el aparato a una toma de corriente conectada a tierra.
- Asegúrese de que no puede entrar ningún líquido en el aparato.
- Asegúrese de que todos los ingredientes están correctamente colocados en la cesta, para que no entren en contacto con los elementos calefactores.
- No cubra las aberturas de ventilación cuando el aparato está en funcionamiento.
- Nunca llene la cubeta con aceite.
- No toque el interior del aparato cuando está en funcionamiento.
- No coloque el aparato contra una pared o contra otros aparatos. Deje un espacio mínimo de 30 cm alrededor del aparato.
- No coloque objetos sobre el aparato.
- Durante el funcionamiento del aparato sale vapor caliente por las aberturas de ventilación. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura. También tenga cuidado con el vapor y el aire calientes cuando retire el recipiente de la freidora.
- Retire inmediatamente el enchufe de la toma de corriente cuando salga humo oscuro del aparato. Espere hasta que ya no salga humo antes de retirar la cesta del aparato.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable, resistente al calor.
- Deje que el aparato se enfríe durante al menos 30 minutos antes de desplazarlo o limpiarlo.

PIEZAS

1. Cesta
2. Cubeta
3. Pantalla con control a través de pantalla táctil
4. Botón de liberación de la cesta con tapa de seguridad
5. Asa
6. Parrilla
7. Panel de control del temporizador
8. Panel de control de temperatura
9. Botón de menú
10. Botón de encendido/apagado



ANTES DEL PRIMER USO

- Retire todos los materiales de embalaje y, en su caso, los adhesivos promocionales.
- Limpie la cubeta y la cesta con agua caliente y un estropajo no abrasivo con un poco de jabón.
- Frote el interior y el exterior del aparato con un paño suave.
- Atención: tenga en cuenta que no debe haber aceite o grasa en la cubeta.

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. Asegúrese de que la cesta se coloca en la cubeta. Si la cesta hace clic en la cubeta estará bien colocada. No ponga aceite o grasa en la cubeta.
3. Deslice la cubeta con la cesta vacía en la freidora.
Atención: Nunca utilice la cubeta sin la cesta.
4. Introduzca el enchufe en la toma de corriente.

5. Encienda el aparato pulsando el botón de encendido/apagado.
6. Deje que el aparato se precaliente. Ajuste la temperatura deseada utilizando los botones del panel de control de temperatura. El tiempo de precalentamiento depende de la temperatura elegida y de la temperatura ambiente, con un mínimo de 3 minutos. Ajuste el tiempo con los botones del panel de control del temporizador. Pulse el botón de encendido/apagado para empezar a calentar. En la pantalla aparecerá el símbolo: . El aparato habrá alcanzado la temperatura deseada cuando desaparezca el asterisco rojo del símbolo.
7. Retire la cubeta del aparato. El aparato dejará de funcionar automáticamente. Colocar los ingredientes en la cesta. No llene demasiado la cesta, de modo que los ingredientes no pueden tocar los elementos calefactores. Coloque la cubeta con la cesta llena en el aparato. La freidora empezará a funcionar automáticamente (siempre que el tiempo establecido no haya expirado).
8. Ajuste el tiempo deseado con los botones del panel de control del temporizador. También puede utilizar uno de los siguientes programas preestablecidos. Pulse el botón M (Botón de menú). Con cada pulsación del botón aparecerá uno de los siguientes programas:

Icono	Alimentos	Duración (min.)	Temperatura (° C)
	Bizcocho	30	160
	Gambas rebozadas	20	160
	Carne	25	180
	Patatas fritas (congeladas)	20	200
	Muslos de pollo	25	200
	Filetes	20	180
	Pescado	25	160
	Pizza	25	170

Estos programas son únicamente una indicación. El resultado depende del tamaño, la forma y la cantidad de los alimentos.

9. Cuando haya seleccionado el tiempo o el programa deseado, pulse el botón de encendido/apagado. El temporizador inicia la cuenta regresiva del tiempo establecido y es visible en la pantalla.
10. El exceso de aceite se recoge en la cubeta.
11. Cuando haya terminado el tiempo establecido se escuchará un tono de aviso. La freidora se apagará automáticamente. También puede encender el aparato antes de pulsar el botón de encendido/apagado. Después de dejar enfriar durante 25 segundos, apague el aparato.
12. Retire la cubeta del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor. Retire la cesta con los ingredientes, deslice la tapa de seguridad hacia adelante y presione el botón de liberación.

CONSEJOS DE COCINA IMPORTANTES

- Se recomienda agitar las patatas fritas cada 5 o 10 minutos para que se cocinen de manera uniforme. Esto también es aplicable para otros aperitivos, pequeños, que se amontonan unos encima de otros en la cesta.
- 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 cesta. 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 cesta. 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 cesta 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 cesta y cocinarlos.
- No es necesario descongelar previamente los productos congelados.

- Puede utilizar papel de horno o papel de aluminio, o recipientes, en la cesta de la freidora, pero tenga mucho cuidado. Preste atención a que no cubre toda la cesta. El aire siempre debe circular perfectamente por el aparato para poder llegar a la cesta 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 cesta.
- 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

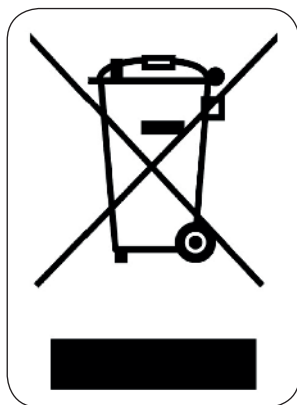
La siguiente tabla contiene una serie de directrices para la preparación de diversos platos. Atención: estos datos solo se deben tener en cuenta como orientación. Además, los tiempos siempre dependen de la cantidad y del grosor de la comida. También debe tener en cuenta los consejos de cocina mencionados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

Patatas fritas, frescas	primer turno, 10 min.	120°
	segundo, 21 min.	180°
Patatas fritas, congeladas	primer turno, 12 min.	200°
	segundo, 8 min.	200°
Gajos de patata (gruesas)	18-22 min.	180°
Croquetas	15 min.	185°
Croquetas de queso, congeladas	12 min.	180°
Nuggets de pollo, albóndigas rebozadas, palitos de pescado y otros aperitivos	10 min.	200°
Pechuga de pollo	15-20 min.	200°
Filetes rebozados de pollo, congelados	12 min.	180°
Filetes	12 min.	180°
Pescado	15 min.	180°
Champiñones	3-4 min.	180°
Rollitos de primavera	8-13 min.	200°
Muslos de pollo	20 min.	200°
Albóndigas rebozadas	8 min.	180°
Hamburguesa	6-10 min.	180°

Saté	10 min.	190°
Gambas rebozadas	6 min.	180°
Huevo, huevo cocido	12 min.	160°
Huevo, hervido	6-7 min.	160°
Verduras	15 min.	180°
Aperitivos de verdura - verduras duras	10-13 min.	200°
Aperitivos de verdura - verduras blandas	7 min.	200°
Manzanas	7 min.	180°
Plátano	7 min.	200°
Aperitivos de hojaldre	10 min.	180°
Panecillos	7 min.	200°
Bizcocho	30 min.	160°
Magdalenas	15-20 min.	160°

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 la cubeta y la cesta con agua caliente y use un estropajo no abrasivo con un poco de jabón.
- 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.



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.

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

1. trvání záruky: 2 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

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- CZ

- Pokud je přístroj nebo přívodní kabel poškozený, nikdy se ho nesnažte opravit sami doma. Vždy ho svěřte odbornému servisu DOMO, který jej prohlédne a případně opraví.
- Přístroj ani přívodní kabel nikdy neponořujte pod vodu.
- Děti se nesmí dotýkat el. kabelu ani jej zapojovat.



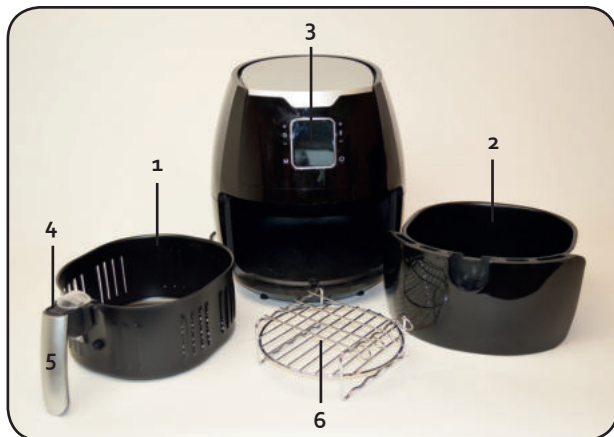
Povrch přístroje může být během používání horký, proto doporučujeme se ho během procesu smažení nedotýkat.

- Přístroj zapojujte pouze do uzemněné zásuvky, která odpovídá místním standardům.
- Zamezte, aby se do útroby přístroje dostala voda (ani nadměrná vlhkost).
- Během používání nesmí žádné suroviny vypadnout ven z fritovacího košíku. Nesmí se dotýkat topného tělesa. Košík tedy nepřepĺňujte.
- Pokud je fritéza spuštěná, nepřekrývejte odvětrávací výstup vzduchu.
- Nikdy nenaplňujte fritovací nádobu olejem.
- Nikdy přístroj neumísťte do blízkosti stěn nebo jiných spotřebičů. Vždy musíte nechat alespoň 10cm místo na dostatečnou cirkulaci vzduchu.
- Na horní část přístroje nikdy nic nestavte.
- Je pravděpodobné, že během používání bude přístroj horký, proto buďte opatrní a vždy se držte v dostatečné vzdálenosti, tak abyste se neopařili. Pozor, přes větrací otvory může unikat i horká pára.
- Pokud by se z přístroje začal linout tmavý dým, ihned fritézu vypojte z el. sítě. Poté počkejte až se přestane z přístroje kouřit, a až poté opatrně vyndejte fritovací koš/nádobu.
- Nesahejte na přístroj s mokrýma rukama.
- Vždy přívodní kabel kompletně odmotejte, aby se předešlo přehřívání tohoto kabelu.
- Přívodní kabel nikdy nesmí být pod přístrojem ani omotán kolem něj.
- Zanedbaná údržba a nečistoty mohou vést ke zkrácené životnosti přístroje. Při extrémní nečistotě dokonce hrozí riziko požáru.
- Nemanipulujte s přístrojem, pokud je zapojen a právě pracuje. Vždy nechte přístroj alespoň 30 min vychladnout, až potom přemísťte.

NÁVOD SI USCHOVEJTE PRO POZDĚJŠÍ NAHLÉDNUTÍ

ČÁSTI

1. Fritovací košík
2. Fritovací nádoba
3. Dotykový displej pro snadné ovládání
4. Tlačítko uvolnění koše s bezpečnostní pojistkou
5. Rukojeť
6. Grilovací nerezová mřížka
7. Nastavení časovače
8. Nastavení teploty
9. Tlačítko MENU
10. Hlavní vypínač



PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Odlepte a sundejte veškeré ochranné a reklamní polepy a fólie
- Fritovací nádoby i koš vytřete vlhkým hadříkem namočeným v teplé vodě s jemným čisticím.
- Vnitřek a vnějšek fritézy otřete vlhkým hadříkem.
- POZOR: Do fritovací nádoby ještě nepřidávejte žádný tuk ani olej.

POUŽITÍ

1. Přístroj postavte na stabilní, rovné a teplu-vzdorné místo. Po každé straně od přístroje musí být dodrženo alespoň 10 cm volného místa od stěn.
2. Do fritovací nádoby umístěte fritovací koš. Fritovací košík musí být správně usazen na své místo. Do nádoby nelijte olej ani nekládejte žádný tuk.
3. Fritovací nádoby i s košem usadíte do přístroje. Pozor: Nikdy nepoužívejte nádobu bez fritovacího koše.
4. Zapojte přístroj do elektrické sítě.

5. Přístroj zapněte hlavním spínačem.
6. Nechte fritézu nahřát. Na ovládacím panelu teploty si nastavte požadovanou teplotu. Nahřátí fritézy zabere minimálně 3 minuty, záleží však na nastavené teplotě a okolí. Na ovládacím panelu časovače nastavte požadovaný čas. Stiskněte hlavní spínač on/off a tím fritézu zapnete. Na displeji se zobrazí symbol:  Jakmile zhasne červená kontrolka, znamená to že přístroj se nahřál na požadovanou teplotu.
7. Vyjměte fritovací nádobu z přístroje. Fritéza se automaticky vypne. Fritovací koš naplňte surovinami. Košík v žádném případě nepřepĺňujte, aby se suroviny nedotýkaly topných těles. Nádobu s naplněným košíkem zasuňte zpět do přístroje. Přístroj se automaticky opět spustí (pokud již nevypršel nastavený čas).
8. Nastavte si přesný čas, na pečení vložených surovin. Nebo můžete využít jeden z přednastavených programů, které fritéza má. Stiskem tlačítka M si vyberte jeden z následujících programů. Po každém stisku se objeví program další.

Ikona na displeji	Jídlo	Čas (min.)	Teplota(°C)
	Koláč	30	160
	Krevety	20	160
	Maso	25	180
	Hranolky (mražené)	20	200
	Kuřecí stehýnka	25	200
	Steak	20	180
	Ryby	25	160
	Pizza	25	170

9. Tyto programy jsou přednastavené jen jako základní. Samozřejmě záleží na velikosti, tvaru a množství surovin.
10. Jakmile nastavíte čas nebo vyberete program, stiskněte hlavní spínač on/off. Nastavený čas se začne odpočítávat, fritéza bude pracovat a zbývajcí čas se zobrazuje na displeji.

11. Pokud je potřeba, můžete fritézu kdykoli dříve vypnout (stiskem hlavního tlačítka on/off).
12. Přebytkový vypečený tuk z potravin bude odkapávat do fritovací nádoby. Jakmile uplyne nastavený čas, ozve se zvukový signál. Fritéza se automaticky vypne. Fritéza začne chladnout a po 25 vteřinách se vypne.
13. Vyjměte nádobu, postavte na teplu-vzdorný povrch. Bezpečné vyjmutí fritovacího koše z pánve: uvolněte bezpečnostní pojistku nad tlačítkem, která brání nechtěnému zmáčknutí, a poté tlačítkem koš uvolněte.

Důležité rady

- Při fritování je doporučeno každých 5-10 minut promíchat, aby se hranolky smažily/opékaly rovnoměrně. To platí i pro jiné, menší suroviny, které se v košíku překrývají.
- Pokud chcete dosáhnout lepších, křupavějších výsledků, tak můžete přidat lžíci oleje (olivový, slunečnicový, ...). Olej přidávejte ještě do syrových surovin a důkladně obsah promíchejte, tak aby se vše omastilo. Poté vše vložte do fritovacího koše. Suroviny můžete také postříkat olejem ze spreje, nikdy však nelijte mnoho oleje do fritovací nádoby. Není to klasická fritéza.
- Fritujte vždy čerstvé suroviny. Brambory/hranolky před fritováním nechte alespoň 30 minut ve vodě, škrob z brambor se vylouhujte. Brambory poté důkladně osušte a poté vložte do fritovacího košíku.
- Ve fritéze nepřipravujte příliš mastná jídla.
- Pokud se připravují tučná jídla, je možné, že se lehce objeví bílý dým. To však nemá vliv na průběh vaření ani na konečný výsledek. Pokud však není fritéza čistá, je možné, že se z fritézy začne kouřit, to se přepalují nečistoty.
- Pokrmy, které jsou určeny pro přípravu v troubě, se lehce můžou připravit i zde.
- Menší množství se frituje rovnoměrněji než množství přeplněné.
- Tenčí hranolky jsou ve výsledku křupavější než hranolky silnější.
- Pokud v přístroji chcete připravovat koláč, můžete do nádoby vložit celou pečicí formy koláče do fritovací nádoby.
- Přístroj lze použít i pouze na rozehrívání potravin, nastavte 150 °C přibližně na 10 min.
- Suroviny, které se vaří na stejnou teplotu, se můžou vložit do přístroje najednou.
- Zmražené suroviny se nemusí předem rozmrazovat.
- Fritovací košík můžete vyložit pečicím papírem, ale buďte velmi opatrní. Nepřekrývejte celý povrch košíku. Při pečení musí být zajištěna dobrá cirkulace vzduchu uvnitř přístroje. V košíku s papírem musí být dostatek surovin, aby byl papír zatížený a nemohl se vznést a dotknout se topného tělesa (to by mohlo způsobit požár). Ujistěte se, že je pečicí papír větší než plocha surovin. Papír však nesmí přesahovat přes okraje fritovacího koše.
- Potraviny určené pro přípravu v troubě jsou z této fritézy vždy chutnější. Ale mohou zde být připravovány i potraviny určené pro klasické fritování.

ČAS A TEPLOTA PEČENÍ

V tabulce níže najdete několik rad a doporučení pro pečení/fritování různých typů surovin.

UPOZORNĚNÍ: jedná se pouze o orientační doporučení.

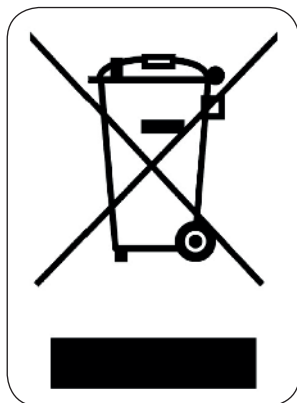
Reálná doba pečení závisí na množství a tloušťce ingrediencí, vždy si dobu pečení upravte přesně dle svých požadavků.

Čerstvé hranolky	nejdříve 10 min.	120 °C
	poté ještě 21 min.	180 °C
Mražené hranolky	nejdříve 12 min.	200 °C
	poté ještě 8 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	10 min.	200 °C
Kuřecí stripsy	15-20 min.	200 °C
Kuřecí řízek (mražený)	12 min.	180 °C
Steak	12 min.	180 °C
Ryba	15 min.	180 °C
Houby	3-4 min.	180 °C
Jarní závitky	8-13 min.	200 °C
Kuřecí paličky	20 min.	200 °C
Masové kuličky	8 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.	180 °C
Zeleninové hranolky (tvrdé)	10-13 min.	200 °C
Zeleninové hranolky (měkké)	7 min.	200 °C
Jablka	7 min.	180 °C
Banány	7 min.	200 °C
Listové těsto	10 min.	180 °C
Polotovar – pečivo	7 min.	200 °C
Koláč	30 min.	160 °C
Muffin	15-20 min.	160 °C

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Přístroj čistěte vždy po každém použití.
- Na čištění nikdy nepoužívejte kovové předměty, mohli byste poškodit přístroj poškodit.
- Před čištěním přístroj vypojte z el. sítě.
- Přístroj vždy nechte alespoň 30 minut vychladnout a potom můžete začít s údržbou.
- Vnější povrch přístroje stačí otřít vlhkým hadříkem.
- Fritovací koš a nádobu myjte ve vlažné vodě se saponátem, pomocí jemné houbičky.
- Vnitřek přístroje umyjte vlažnou vodou se saponátem a jemnou houbičkou.
- Když je potřeba, topné těleso umyjte kartáčem a odstraňte z něj veškeré zbytky jídla.
- Všechny části zase důkladně osušte.

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



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

ZÁRUKA

Pre záruku začínajúcich dňom predaja spotrebiča platí na území SR tieto podmienky:

1. trvania záruky: 2 roky

2. poskytovanie záruky:

a) záručnú opravu vykonáme podľa nášho zvážení opravou alebo výmenou chybných dielov, ak tieto závady vznikli preukázateľne chybou materiálu alebo chybou pri výrobe

b) záručná oprava bude vykonaná len pri predložení tohto záručného listu a dokladu o zaplatení

c) ak dôjde k oprave alebo výmene spotrebiča v záručnej dobe, záručná doba sa predlžuje.

3. záruka sa nevzťahuje

a) na mechanické poškodenie

b) nesprávne používanie v rozpore s návodom na použitie

1. záruka zaniká:

- Pri použití spotrebiča inak ako v domácnosti

- Pri vykonávaní opravy alebo zmeny na spotrebiči osobou inou ako poverenou naším servisom

Na tento spotrebič poskytujeme záruku na nedostatky, ktoré sú označené ako výrobné chyby alebo chyby materiálu. Záručná doba začína dňom predaja a je uznaná po predložení potvrdeného tohoto záručného listu alebo orig. dokladu o zaplatení + tento nepotvrdený, ale vyplnený ZL pre záznam opravy. Prípadné reklamácie môžete uplatniť v mieste nákupu tohto prístroja alebo v servisnom stredisku firmy:

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

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

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Prístroj nesmie byť používaný deťmi starších ako 16 rokov. Osoby so zníženou psychickou, motorickú alebo mentálnou schopnosťou smie používať prístroj iba za neustáleho dohľadu zodpovednej osoby, ktorá je oboznámená s pravidlami používania a prípadným rizikom. Prístroj a prírodný kábel držte mimo dosahu detí mladších ako 16 rokov. Čistenie a údržba by nemala byť vykonávaná deťmi vôbec.
- Prístroj nie je určený pre používanie osobami so zníženou psychickou, motorickú alebo mentálnou schopnosťou. Takto môže sa používať iba za nepretržitého dohľadu zodpovednej osoby, ktorá má skúsenosti k správneému používaniu.
- Prístroj je určený pre používanie v domácnostiach a prostrediach ako sú napr. :
 - kuchynky v obchodoch, kanceláriách atď.
 - chaty, chalupy
 - hotely, penzióny a iné dočasné ubytovanie
- **POZOR:** tento prístroj nesmie byť používaný s žiadnu externú súčiastkou (napr. Časovač ...) ani iné diaľkové ovládanie.
- Pozorne si prečítajte všetky nasledujúce inštrukcie a návod uschovajte pre neskoršiu potrebu.
- Pred použitím skontrolujte, či parametre el. siete odpovedajú požadovaným parametrom na informatívnom štítku prístroja.
- Pred použitím odstráňte z prístroja všetky obalové materiály a reklamné samolepky.
- Obalový materiál nie je hračka. Deti sa s obalmi nesmie hrať, aby nevzniklo riziko poranenia.
- Nenechávajte visieť kábel prístroja cez ostré hrany a vyvarujte sa toho, aby prišiel do styku s horúcimi plochami.
- Pokiaľ je prírodný kábel poškodený, musí byť vždy okamžite opravený v odbornom servise alebo preškolenou osobou.
- Pri pohybe detí okolo prístroja musí byť zabezpečené, aby sa nehrali so zariadením
- Používajte iba originálne príslušenstvo k tomu určené. V inom prípade zvyšujete riziko poranenia alebo poškodenia prístroja.
- Pokiaľ prístroj nepoužívate, alebo sa ho chystáte rozoberať či meniť súčasti, tak ho odpojte od el. napätia. Pred rozoberanie, skladaním aj pred čistením, vždy nechajte prístroj dostatočne vychladnúť. Nikdy neťahajte priamo za kábel, vypojujte za zástrčku.
- Nikdy nenechávajte spustený prístroj bez dozoru.
- Neumiestňujte prístroj v blízkosti el. sporákov či rúr, ani na miestach kde je zvýšené teplo.
- Neumiestňujte prístroj do blízkosti horľavých ani horľavých materiálov.
- Nikdy nepoužívajte prístroj vonku.
- Nikdy nepoužívajte inak, než je zamýšľané a určené výrobcom.
- Prístroj vždy používajte na stabilnom, rovnom a suchom mieste, tak aby sa zaránilo prevrhnutiu.

- Prístroj je určený len na domáce používanie. Výrobca ani predajca nene žiadnu zodpovednosť pri inom používaní ako je tu popísané a odporúčané.
- Pokiaľ je prístroj alebo prírodný kábel poškodený, nikdy sa ho nesnažte opraviť sami doma. Vždy ho zverte odbornému servisu DOMO, ktorý ho prezrie a prípadne opraví.
- Prístroj ani prírodný kábel nikdy neponárajte pod vodu.
- Deti sa nesmú dotýkať el. kábľa ani ho zapájať.



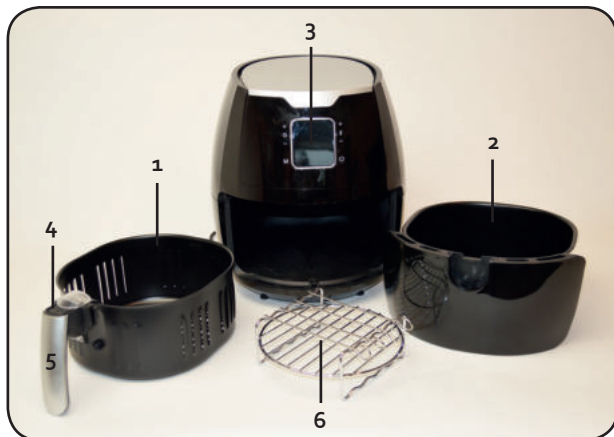
Povrch prístroja môže byť počas používania horúci, preto odporúčame sa ho počas procesu smaženia nedotýkať.

- Prístroj zapájajte iba do uzemnenej zásuvky, ktorá zodpovedá miestnym štandardom.
- Zamedzte, aby sa do útrobov prístroja dostala voda (ani nadmerná vlhkosť).
- Počas používania nesmie žiadne suroviny vypadnúť von z fritovacieho košíka. Nesmie sa dotýkať vykurovacieho telesa. Košík teda neprepĺňajte.
- Ak je fritéza spustená, neprekrývajte odvetrávacie výstup vzduchu.
- Nikdy nenaplňajte fritovací nádobu olejom.
- Nikdy prístroj neumiestňujte do blízkosti stien alebo iných spotrebičov. Vždy musíte nechať aspoň 10cm miesto na dostatočnú cirkuláciu vzduchu.
- Na hornú časť prístroja nikdy nič nestavajte.
- Je pravdepodobné, že počas používania bude prístroj horúci, preto buďte opatrní a vždy sa držte v dostatočnej vzdialenosti, tak aby ste sa nepopálili. Pozor, cez vetracie otvory môže unikať aj horúca para.
- Ak by sa z prístroja začal šíriť tmavý dym, ihneď fritézu vypojte z el. siete. Potom počkajte až sa prestane z prístroja fajčiť, a až potom opatrne vyberte fritovací kôš / nádobu.
- Nesiahajte na prístroj s mokрыmi rukami.
- Vždy prírodný kábel kompletne odmotajte, aby sa predišlo prehrievaniu tohto kábľa.
- Prírodný kábel nikdy nesmie byť pod prístrojom ani omotaný okolo neho.
- Zanedbaná údržba a nečistoty môžu viesť ku skrátenej životnosti prístroja. Pri extrémnej nečistote dokonca hrozí riziko požiaru.
- Nemanipulujte s prístrojom, ak je zapojený a práve pracuje. Vždy nechajte prístroj aspoň 30 min vychladnúť, až potom premiestňujte.

NÁVOD SI USCHOVAJTE PRE NESKORŠIU NAHLIADNUTIU

ČASTI

1. Fritovací košík
2. Fritovací nádoba
3. Dotykový displej pre jednoduché ovládanie
4. Tlačidlo uvoľnenia koše s bezpečnostnou poistkou
5. Rukoväť
6. Grilovacia nerezová mriežka
7. Nastavenie časovača
8. Nastavenie teploty
9. tlačidlo MENU
10. Hlavný vypínač



PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Odlepte a zložte všetky ochranné a reklamné polepy a fólie
- Fritovacie nádoby i kôš vytrite vlhkou handričkou namočenou v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom.
- Vnútro a vonkajšok fritézy utrite vlhkou handričkou.
- POZOR: Do fritovacie nádoby ešte nepridávajte žiadny tuk ani olej.

POUŽITIE

1. Prístroj postavte na stabilný, rovné a teplu-vzdorné miesto. Po každej strane od prístroja musí byť dodržané aspoň 10 cm voľného miesta od stien.
2. Do fritovacie nádoby umiestnite fritovací kôš. Fritovacie kôš musí byť správne usadený na svoje miesto. Do nádoby nelejte olej ani nekladajte žiadny tuk.
3. Fritovacie nádoby aj s košom usadte do prístroja.
Pozor: Nikdy nepoužívajte nádobu bez fritovacieho koša.
4. Zapojte prístroj do elektrickej siete.

5. Prístroj zapnite hlavným spínačom.
6. Nechajte fritézu nahriať. Na ovládacom paneli teploty si nastavte požadovanú teplotu. Nahriatie fritézy zaberie minimálne 3 minúty, záleží však na nastavenej teplote a okolia. Na ovládacom paneli časovača nastavte požadovaný čas. Stlačte hlavný spínač on / off a tým fritézu zapnete. Na displeji sa zobrazí symbol:  Akonáhle zhasne červená kontrolka, znamená to že prístroj sa nahrali na požadovanú teplotu.
7. Vyberte fritovacie nádobu z prístroja. Fritéza sa automaticky vypne. Fritovací kôš naplňte surovinami. Košík v žiadnom prípade nepreplňajte, aby sa suroviny nedotýkali vykurovacích telies. Nádobu s naplneným košíkom zasuňte späť do prístroja. Prístroj sa automaticky opäť spustí (ak už nevyprší nastavený čas).
8. Nastavte si presný čas, na pečenie vložených surovín. Alebo môžete využiť jeden z prednastavených programov, ktoré fritéza má. Stlačením tlačidla M si vyberte jeden z nasledujúcich programov. Po každom stlačení sa objaví program ďalšie.

Ikona na displeji	Jedlo	Čas (min.)	Teplota (°C)
	Koláč	30	160
	Krevety	20	160
	Maso	25	180
	Hranolky (mražené)	20	200
	Kuřecí stehýnka	25	200
	Steak	20	180
	Ryby	25	160
	Pizza	25	170

9. Tieto programy sú prednastavené len ako základný. Samozrejme záleží na veľkosti, tvaru a množstva surovín.
10. Akonáhle nastavíte čas alebo vyberiete program, stlačte hlavný spínač on / off. Nastavený čas sa začne odpočítavať, fritéza bude pracovať a zostávajúci čas sa zobrazuje na displeji.

11. Ak je potreba, môžete fritézu kedykoľvek predtým vypnúť (stlačením hlavného tlačidla on / off).
12. Prebytočný vypečený tuk z potravín bude odkvapkávať do fritovacej nádoby. Akonáhle uplynie nastavený čas, ozve sa zvukový signál. Fritéza sa automaticky vypne. Fritéza začne chladnúť a po 25 sekundách sa vypne.
13. Vyberte nádobu, postavte na teplu-vzdorný povrch. Bezpečné vybratie fritovacieho koša z panvice: uvoľnite bezpečnostnú poistku nad tlačidlom, ktorá bráni nechcenému stlačeniu, a potom tlačidlom koš uvoľnite.

Dôležité rady

- Pri fritovaní sa odporúča každých 5-10 minút premiešať, aby sa hranolky vyprážali / opekali rovnomerne. To platí aj pre iné, menšie suroviny, ktoré sa v košíku prekrývajú. Pozor: pri premiešavaní buďte veľmi opatrní, aby ste nestlačili uvoľňovacie tlačidlo košíka.
- Ak chcete dosiahnuť lepšie, chrumkavejšiu výsledkov, tak môžete pridať lyžicu oleja (olivový, slnečnicový, ...). Olej pridávajte ešte do surových surovín a dôkladne obsah premiešajte, tak aby sa všetko omastilo. Potom všetko vložte do fritovacieho koša. Suroviny môžete tiež postriekať olejom zo spreja, nikdy však nelejte veľa oleja do fritovacej nádoby. Nie je to klasická fritéza.
- Fritujte vždy čerstvé suroviny. Zemiaky / hranolky pred fritovanie nechajte aspoň 30 minút vo vode, škrob zo zemiakov sa vylúhujte. Zemiaky potom dôkladne osušte a potom vložte do fritovacieho košíka.
- Vo fritéze nepripravujte príliš mastné jedlá.
- Ak sa pripravujú tučné jedlá, je možné, že sa ľahko objaví biely dym. To však nemá vplyv na priebeh varenie ani na konečný výsledok. Ak však nie je fritéza čistá, je možné, že sa z fritézy začne fajčiť, to sa prepaľujú nečistoty.
- Pokrmu, ktoré sú určené pre prípravu v rúre, sa ľahko môžu pripraviť aj tu.
- Menšie množstvo sa frituje rovnomernejšie ako množstvo preplnené.
- Tenšie hranolčeky sú vo výsledku chrumkavejšiu než hranolky silnejšie.
- Ak v prístroji chcete pripravovať koláče, môžete do nádoby vložiť celú formy na pečenie koláča do fritovacej nádoby.
- Prístroj je možné použiť aj len na zohrievanie potravín, nastavte 150 °C približne na 10 min.
- Suroviny, ktoré sa varí na rovnakú teplotu, sa môžu vložiť do prístroja naraz.
- Zmrazené suroviny sa nemusia vopred rozmrazovať.
- Fritovacie košík môžete vyložiť papierom na pečenie, ale buďte veľmi opatrní. Neprekrývajte celý povrch košíka. Pri pečení musí byť zabezpečená dobrá cirkulácia vzduchu vo vnútri prístroja. V košíku s papierom musí byť dostatok surovín, aby bol papier zaťažený a nemohol sa vzniesť a dotknúť sa výhrevného telesa (to by mohlo spôsobiť požiar). Uistite sa, že je papier na pečenie väčšia ako plocha surovín. Papier však nesmie presahovať cez okraje fritovacieho koša.
- Potraviny určené pre prípravu v rúre sú z tejto fritézy vždy chutnejšie. Ale môžu tu byť pripravované aj potraviny určené pre klasické fritovanie.

ČAS A TEPLOTA PEČENIA

V tabuľke nižšie nájdete niekoľko rád a odporúčaní pre pečenie / fritovanie rôznych typov surovín. UPOZORNENIE: jedná sa iba o orientačné odporúčania.

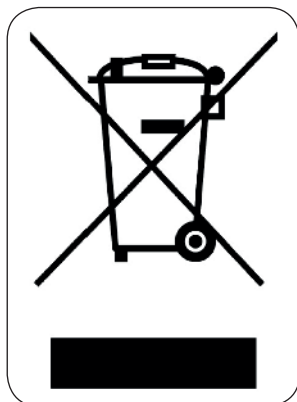
Reálna doba pečenia závisí na množstve a hrúbke ingrediencií, vždy si dobu pečenia upravte presne podľa svojich požiadaviek.

Čerstvé hranolčky	najskôr 10 min.	120 °C
	potom ešte 21 min.	180 °C
Mrazené hranolčky	najskôr 12 min.	200 °C
	potom ešte 8 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	10 min.	200 °C
Kuracie kúsky (strips)	15-20 min.	200 °C
Kuracie rezeň (mrazený)	12 min.	180 °C
Steak	12 min.	180 °C
Ryba	15 min.	180 °C
Huby	3-4 min.	180 °C
Jarné závitky	8-13 min.	200 °C
Kuracie paličky	20 min.	200 °C
Mäsové guločky	8 min.	180 °C
Hamburgry	6-10 min.	180 °C
Satay	10 min.	190 °C
Krevety	6 min.	180 °C
Vajcia natvrdo	12 min.	160 °C
Vajcia namäkkó	6-7 min.	160 °C
Zelenina	15 min.	180 °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	30 min.	160 °C
Muffin	15-20 min.	160 °C

ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Prístroj čistite vždy po každom použití.
- Na čistenie nikdy nepoužívajte kovové predmety, mohli by ste poškodiť prístroj poškodiť.
- Pred čistením prístroj vypojte z el. siete.
- Prístroj vždy nechajte aspoň 30 minút vychladnúť a potom môžete začať s údržbou.
- Vonkajší povrch prístroja stačí utrieť vlhkou handričkou.
- Fritovací kôš a nádobu umývajte vo vlažnej vode so saponátom, pomocou jemnej hubky.
- Vnútro prístroja umyte vlažnou vodou so saponátom a jemnou hubkou.
- Keď je potreba, výhrevné teleso umyte kefou a odstráňte z neho všetky zvyšky jedla.

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:

