

# DOMO



## DO514FR

Handleiding	Friteuse
Mode d'emploi	Friteuse
Gebrauchsanleitung	Fritteuse
Instruction booklet	Deep fryer
Manual de instrucciones	Freidora
Návod k použití	Nerezová fritéza
Návod na použitie	Nerezová fritéza



PRODUCT OF **LINEA** 2000



Lees aandachtig alle instructies - bewaar deze handleiding voor latere raadpleging.  
Lisez attentivement les instructions - gardez le mode d'emploi pour utilisation ultérieure.  
Lesen Sie genau die Anweisungen - bewahren Sie die Gebrauchsanleitung für spätere  
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	11
DE	Deutsch	19
EN	English	27
ES	Espagnol	34
CZ	Čeština	42
SK	Slovenčina	50

## GARANTIE

Geachte klant,

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

Onze medewerkers zullen je met plezier verder helpen.



+32 14 21 71 91



info@linea2000.be

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

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

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

De garantie op accessoires en onderdelen die onderhevig zijn aan slijtage, bedraagt 6 maanden.

De garantie en verantwoordelijkheid/aansprakelijkheid van de leverancier en fabrikant vervallen automatisch in de volgende gevallen:

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

## VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

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

- Lees zorgvuldig alle instructies. Bewaar deze handleiding voor latere raadpleging.
- Dit toestel is geschikt om te gebruiken in de huishoudelijke omgeving en in gelijkaardige omgevingen zoals:
  - Keukenhoek voor personeel van winkels, kantoren en andere gelijkaardige professionele omgevingen
  - Boerderijen
  - Hotel- en motelkamers en andere omgevingen met een residentieel karakter
  - Gastenkamers, of gelijkaardige
- Hou kinderen in het oog om er zeker van te zijn dat ze niet met het toestel spelen.
- Dit toestel mag niet gebruikt worden door kinderen van 0 tot 16 jaar. Het mag wel gebruikt worden door kinderen ouder dan 16 jaar als ze steeds in het oog gehouden worden. Dit toestel mag gebruikt worden door personen met een fysieke of sensorische beperking of mensen met een beperkte mentale capaciteit of gebrek aan ervaring of kennis, op voorwaarde dat deze personen toezicht krijgen of instructies hebben gekregen over het gebruik van het toestel op een veilige manier en dat ze ook de gevaren kennen bij het gebruik van het toestel. Hou het toestel en zijn stekker buiten het bereik van kinderen jonger dan 16 jaar. Reiniging en onderhoud mogen nooit door kinderen uitgevoerd worden.
- Dit toestel moet steeds op een vlak en stabiel oppervlak geplaatst worden met de handvatten in positie, zodat de hete olie niet kan overlopen.
- De stekker moet uit het stopcontact getrokken worden wanneer het toestel niet in gebruik is, tijdens reiniging en onderhoud en bij het terugplaatsen van onderdelen. Laat het toestel afkoelen vooraleer onderdelen te monteren of demonteren en vooraleer het toestel te reinigen.
- Opgelet: om gevaren te vermijden, mag het toestel niet gebruikt worden met een extern schakelapparaat, zoals een timer, of mag het niet aangesloten worden op een stroomkring die regelmatig in- en uitgeschakeld wordt.



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

- Verwijder voor het eerste gebruik alle verpakkingsmaterialen en eventuele promotionele stickers.
- Laat het toestel nooit alleen achter wanneer het in werking is.
- Gebruik of bewaar dit toestel nooit buiten.
- Verplaats het toestel nooit wanneer het in gebruik is of wanneer de olie nog heet is. Laat alles eerst afkoelen vooraleer het toestel te verplaatsen.

- Gebruik het toestel enkel voor het doel waarvoor het bestemd is.
- Kijk voor gebruik na of het voltage en de frequentie van het elektriciteitsnet overeenstemmen met de indicaties vermeld op het label op het toestel.
- De stekker moet op een geschikt stopcontact aangesloten worden, dat geïnstalleerd en geaard werd volgens de lokale wetgevingen en vereisten.
- De hoeveelheid olie in de kuip moet steeds boven de minimaal aanduiding en onder de maximaal aanduiding komen. Gebruik het toestel nooit wanneer er geen, onvoldoende of te veel olie in de kuip is.
- Wij raden aan enkel frituurolie in dit toestel te gebruiken. Het gebruik van frituurvet is op eigen risico. Noch de fabrikant, noch de importeur, noch de leverancier kunnen verantwoordelijk gesteld worden voor verwondingen of schade opgelopen door het gebruik van verkeerde frituurolie of frituurvet.
- Gebruik enkel de aansluiting en geïntegreerde thermostaat die bij het toestel meegeleverd worden.
- Gebruik enkel de accessoires die bij het toestel worden geleverd.
- Gebruik het toestel nooit met een beschadigd(e) snoer/stekker of in het geval dat het toestel niet meer naar behoren werkt of beschadigd is. Retourneer het toestel aan de dienst na verkoop voor nazicht, herstelling of elektrische/mechanische aanpassingen. Probeer het toestel nooit zelf te herstellen.
- Dompel het toestel, het elektrisch snoer of de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof om elektrische schokken of brandwonden te vermijden.
- Er is een kort snoer voorzien, zodat het risico op struikelen over het snoer of erin verstrikt raken, verkleind wordt. **GEBRUIK DIT TOESTEL NIET MET EEN VERLENGKABEL.**
- Controleer het snoer helemaal om ervoor te zorgen dat het snoer niet oververhit geraakt.
- Laat het snoer niet in aanraking komen met hete oppervlakken of laat het niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen.
- Zorg ervoor dat het snoer nooit onder of rond het toestel ligt.
- Plaats het toestel niet op of in de buurt van een gasvuur, elektrisch vuur of gootsteen, of in een hete oven.
- Hou het toestel uit de buurt van ontvlambare materialen, gassen of explosieven.
- Hou het toestel uit de buurt van objecten die vuur kunnen vatten, zoals gordijnen, handdoeken, enz.
- Zorg ervoor dat het toestel correct gemonteerd is vooraleer de stekker in het stopcontact te steken. Om het toestel af te koppelen, zet alle knoppen in de 'UIT'- of 'o'-positie en verwijder de stekker uit het stopcontact. Trek nooit aan het toestel of aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te verwijderen.
- Na 7 tot 10 baksessies is het noodzakelijk om de olie te verversen.
- Gebruik het toestel nooit als er nog water aanwezig is in de kuip of als sommige onderdelen nog nat zijn na het reinigen.
- Het toestel moet in een propere staat gehouden worden, anders zou dit een negatief effect kunnen hebben op de levensduur van het toestel en zou een gevaarlijke situatie kunnen ontstaan.

- Verwijder overtollig ijs van diepvriesproducten om het opsplitsen van hete olie te voorkomen.
- Als er vuur zou ontstaan, doof dit dan nooit met water. Verwijder de stekker uit het stopcontact, sluit het deksel en doof de vlammen met een vochtige doek.
- Verwondingen of schade die het resultaat zijn van het niet naleven van de bovenstaande regels, zijn op eigen risico. Noch de fabrikant, noch de importeur, noch de leverancier kan verantwoordelijk gesteld worden.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES VOOR LATERE RAADPLEGING.

## ONDERDELEN

1. Roestvrijstalen behuizing
2. Uitneembare oliekuip
3. Ruststeun
4. Handvatten
5. Deksel met handgreep
6. Frituurmandje
7. Inklapbare handgreep
8. Controlepaneel
9. Verwarmingselement
10. Temperatuurregelaar
11. Rood stroomindicatielampje
12. Groen temperatuurindicatielampje
13. Schuifbeugels met veiligheidsschakelaar
14. Resetknop



## VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder alle verpakkingsmateriaal.
2. Reinig de friteuse vóór het eerste gebruik en volgens de onderhoudsrichtlijnen.
3. Zet de friteuse op een horizontaal, warmtebestendig oppervlak.
4. Open het deksel en verwijder het mandje. Maak het handvat vast aan het mandje door de twee ijzeren uiteindes samen te knijpen, de twee pinnen in de 2 openingen in het mandje te positioneren en de uiteindes los te laten. Breng de handgreep van het mandje in horizontale positie tot het klikt.
5. Vul de oliekuip met vloeibare frituurolie, geschikt voor warme bereidingen, tot het oliepeil zich tussen de onderste 'MIN'- en de bovenste 'MAX'-niveau-aanduiding bevindt. Gebruik het toestel nooit wanneer er te weinig of te veel olie in de kuip is.



## GEBRUIK

1. Plaats het mandje in de kuip.
2. Steek de stekker in het stopcontact. Het rode stroomindicatielampje zal beginnen branden.
3. Zet het toestel aan door middel van de temperatuurregelaar.
4. Stel vervolgens met de temperatuurregelaar de gewenste temperatuur in. De olie zal opwarmen. Wanneer de gewenste temperatuur bereikt is, gaat het groene temperatuurindicatielampje branden. De frituurpan is nu klaar voor gebruik. Als de temperatuur van de olie daalt, zal het lampje van de thermostaat automatisch weer uit gaan en terug gaan branden wanneer de ingestelde temperatuur weer bereikt is.
5. Plaats het mandje met de ruststeun op de rand van de friteuse en leg de te bakken voedingswaren in het mandje. Vul het frituurmandje slechts half voor betere bakresultaten. Plaats het mandje hierna voorzichtig terug in de olie.  
Nota: om de kwaliteit van de olie te bewaren, is het aangeraden het voedsel slechts na het frituren te kruiden.
6. Haal het mandje na de baktijd voorzichtig uit de oliekuip en controleer of het voedsel voldoende gebakken is.
7. Laat het voedsel gedurende 10 à 12 seconden uitlekken.

## NA HET GEBRUIK

1. Draai de temperatuurknop op het minimum.
2. Verwijder de stekker uit het stopcontact.
3. Plaats het mandje terug in de frituurpan.
4. Sluit het deksel.
5. Wacht tot de frituurpan volledig is afgekoeld alvorens ze op te bergen.

## TIPS

### OLIE

Omdat olie redelijk snel zijn optimale kwaliteit verliest, is het aangewezen de olie regelmatig te verversen:

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

### FRIETEN

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

### DIEPVRIESPRODUCTEN

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

## REINIGING EN ONDERHOUD

- Trek altijd eerst de stekker uit het stopcontact en wacht tot de olie volledig is afgekoeld voordat je met de schoonmaak begint.
- Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen. Gebruik nooit scherpe voorwerpen om vuil te verwijderen.



- Giet de olie uit het reservoir en maak de binnenkant van het oliereservoir schoon met keukenpapier. Gebruik voor de buitenkant van het toestel een vochtige doek. Breng de afvalolie naar jouw lokaal containerpark.
- Het oliereservoir, het deksel en het mandje mogen in warm zeepwater gewassen worden. Droog de onderdelen goed af. De behuizing mag enkel met een vochtige doek schoongemaakt worden.
- Dompel het bedieningspaneel nooit onder in water.
- Zet na reiniging het toestel weer in elkaar. Zorg dat het bedieningspaneel goed geplaatst is, anders zal het toestel niet werken.
- Zorg dat er geen water in het oliereservoir of in het deksel achterblijft voordat je het reservoir met olie vult.

## PROBLEEM EN OPLOSSING

PROBLEEM	OPLOSSING
De friteuse verwarmt niet meer.	<ul style="list-style-type: none"> <li>· In het controlepaneel zit een veiligheid. Als de olie in het toestel te warm wordt, zal deze veiligheid aan springen. Dit wil zeggen dat het toestel zichzelf uitschakelt. Laat het toestel afkoelen en duw de resetknop dan terug in om het toestel te resetten. Vervolgens kan je de friteuse terug gebruiken.</li> <li>· De veiligheidsschakelaar in de schuifbeugels is niet ingedrukt. Het bedieningspaneel met verwarmingselement is niet correct op de schuifbeugels gemonteerd of de kuip zit verkeerd. Monteer de friteuse correct.</li> </ul>
De olie rookt of kookt over.	<ul style="list-style-type: none"> <li>· De olie is niet meer goed. Vervang de olie. Kijk voor de maximale levensduur van de olie op de verpakking of een maximum van 10 beurten.</li> <li>· De thermostaat is te hoog ingesteld. Kies een lagere temperatuur.</li> </ul>
De olie borrelt hevig.	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Er zijn te veel ijskristallen of water in de olie gekomen. Verwijder overtollig ijs van diepvriesproducten alvorens deze in de friteuse te plaatsen. Dep vers gesneden frieten goed droog na het afspoelen.</li> </ul>

## MILIEURICHTLIJNEN



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

- L'utilisation d'appareils électriques requiert toujours la prise en compte de consignes de sécurité, dont les suivantes :
- Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser votre appareil et conservez-le pour une consultation ultérieure.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé dans un environnement domestique ou dans des environnements comparables, tels que :
  - Coin-cuisine du personnel dans les commerces, les bureaux et autres environnements professionnels comparables
  - Fermes
  - Chambres d'hôtel ou de motel et autres environnements à caractère résidentiel
  - Chambres d'hôtes ou comparables
- Surveillez les enfants pour être sûr qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil ne peut pas être utilisé par des enfants de moins de 16 ans. Il peut toutefois être utilisé par des enfants de plus de 16 ans, pour autant qu'ils soient sous surveillance. Cet appareil peut être utilisé par des personnes présentant un handicap physique ou sensoriel, ou par des personnes possédant une capacité mentale limitée ou un manque d'expérience ou de connaissances, à condition que ces personnes soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'elles connaissant les dangers liés à son utilisation. Gardez l'appareil et sa fiche électrique hors de portée des enfants de moins de 16 ans. Le nettoyage et l'entretien ne peuvent jamais être effectués par des enfants.
- Cet appareil doit toujours être placé sur une surface plane et stable, avec les poignées disposées de telle manière que les huiles brûlantes ne puissent pas y déborder.
- L'appareil doit être débranché lorsqu'il n'est pas utilisé, lors de son entretien ou lors du remplacement de composants. Laissez refroidir l'appareil avant d'ajouter ou d'enlever des composants, ainsi que lorsqu'il est nettoyé.
- Attention : Pour éviter tout danger, l'appareil ne peut pas être utilisé avec un appareillage externe, tel un minuteur, ni être raccordé à un circuit régulièrement mis sous ou hors tension.



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

- Avant la première utilisation, enlevez tous les éléments d'emballage et les éventuels autocollants promotionnels. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- N'utilisez ou ne gardez jamais l'appareil à l'extérieur.
- Ne déplacez jamais l'appareil lorsqu'il fonctionne ou aussi longtemps que l'huile est encore chaude. Laissez refroidir l'ensemble avant de déplacer l'appareil.

- N'utilisez l'appareil que pour l'usage auquel il est destiné.
- Vérifiez avant usage si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau électrique de votre domicile.
- La fiche de l'appareil doit être enfoncée dans une prise de courant appropriée, qui ait été installée et raccordée à la terre conformément à la réglementation et aux exigences locales.
- La quantité d'huile dans la cuve doit toujours être comprise entre les marques correspondant aux quantités minimale et maximale. N'utilisez jamais l'appareil sans huile, ni avec une quantité insuffisante ou trop importante d'huile.
- Nous recommandons l'utilisation exclusive d'huile de friture dans cet appareil. L'utilisation de graisse de friture se fait à vos risques. Ni le fabricant, ni l'importateur, ni le fournisseur ne peuvent être tenus pour responsables d'une blessure quelconque encourue du fait de l'utilisation d'une huile ou d'une graisse de friture inappropriée.
- N'utilisez que le raccordement et le thermostat intégré fournis avec cet appareil.
- N'utilisez que les accessoires accompagnant l'appareil.
- N'utilisez jamais l'appareil s'il présente un cordon ou une fiche électriques endommagés, ou s'il ne fonctionne plus ou est endommagé. Renvoyez l'appareil au SAV pour examen, réparation ou modifications électriques/mécaniques. Ne tentez à aucun moment de réparer vous-même l'appareil.
- N'immergez jamais l'appareil, le cordon ou la fiche électriques dans l'eau ou dans tout autre liquide, afin d'éviter les chocs électriques ou les brûlures.
- L'appareil est livré avec un cordon électrique court, de manière à limiter au maximum les risques de s'y emmêler ou de devoir le démêler. **N'UTILISEZ JAMAIS CET APPAREIL AVEC UNE RALLONGE ÉLECTRIQUE.**
- Déroulez entièrement le cordon électrique pour éviter toute surchauffe.
- Ne laissez pas le cordon pendre sur une surface chaude ou sur le rebord d'une table ou d'un plan de travail.
- Veillez à ce que le cordon électrique ne soit jamais sous ni autour de l'appareil.
- Gardez l'appareil éloigné de la chaleur d'un feu, d'une plaque électrique dans un évier ou d'un four chauffé.
- Gardez l'appareil éloigné des matériaux inflammables, du gaz ou d'explosifs.
- Gardez l'appareil éloigné de tout objet pouvant prendre feu, comme les rideaux, les serviettes, etc ...
- Contrôlez si l'appareil a été monté correctement et branchez-le. Pour enlever l'appareil, mettez le sélecteur de température en position « 0 » et débranchez-le. Ne tirez jamais sur l'appareil ni sur le cordon électrique pour débrancher l'appareil.
- L'huile doit être renouvelée après de 7 à 10 séances de cuisson environ.
- N'utilisez jamais l'appareil si de l'eau est encore présente dans la cuve ou si certains composants sont encore humides après leur nettoyage.
- L'appareil doit être entretenu régulièrement et avec soin; le contraire pourrait avoir un effet négatif sur sa durée de vie ou pourrait engendrer une situation dangereuse.

- Pour diminuer au maximum les risques d'éclaboussures d'huile brûlante, retirez les morceaux de glace des produits surgelés, avant de plonger ceux-ci dans l'huile.
- Si le feu prend, ne l'éteignez jamais avec de l'eau. Débranchez l'appareil, refermez le couvercle et recouvrez-le d'un linge humide pour étouffer les flammes.
- Tout accident ou dommage résultant du non-respect des règles ci-dessus incombe à votre responsabilité. Ni le fabricant, ni l'importateur, ni le fournisseur ne peuvent être tenus pour responsables.

CONSERVEZ CES CONSIGNES POUR POUVOIR LES CONSULTER PLUS TARD

## PARTIES

1. Corps extérieur en acier inoxydable
2. Cuve amovible
3. Support
4. Poignées
5. Couvercle avec poignée
6. Panier
7. Poignée escamotable
8. Panneau de commande
9. Résistance
10. Bouton thermostat
11. Lampe témoin rouge marche/arrêt
12. Lampe témoin vert thermostat
13. Supports coulissants avec interrupteur de sécurité
14. Bouton de réinitialisation



## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Enlevez l'emballage.
2. Nettoyez la friteuse avant la première utilisation selon les conseils décrits dans ce mode d'emploi.
3. Placez la friteuse sur une surface horizontale et résistante à la chaleur.
4. Ouvrez le couvercle et enlevez le panier. Fixez la poignée au panier en rapprochant les deux extrémités métalliques, en positionnant les deux ergots dans les deux ouvertures du panier, puis en relâchant les extrémités. Mettez la poignée dans la position horizontale jusqu'à ce que vous entendez un déclic.
5. Remplissez la cuve avec une huile liquide pour préparations chaudes, jusqu'à ce que le niveau d'huile se trouve entre le 'MIN' et le 'MAX'. N'utilisez jamais l'appareil s'il n'y a pas assez ou trop d'huile dans la cuve.



FR

## UTILISATION

1. Remettez le panier dans la cuve.
2. Mettez la fiche dans la prise de courant. La lampe témoin rouge s'allumera.
3. Mettez l'appareil en marche avec le bouton thermostat.
4. Sélectionnez la température désirée à l'aide du bouton thermostat. L'huile sera chauffée. La lampe témoin vert s'allumera dès que la température désirée est atteinte. La friteuse est prête à l'emploi. Si la température de l'huile baisse, la lampe du thermostat s'éteindra automatiquement et s'allumera à nouveau quand la température désirée est atteinte.
5. Placez le panier sur son support au bord de la friteuse et mettez les aliments dans le panier. Remplissez le panier à moitié pour un meilleur résultat. Remplacez le panier prudemment dans l'huile.  
Note: Afin de conserver la qualité de l'huile il est à conseiller de d'abord faire frire les aliments et de les épicer par après.
6. Enlevez le panier de l'huile et contrôlez si les aliments sont prêts.
7. Laissez égoutter les aliments pendant 10 à 12 secondes.

## APRÈS L'USAGE

1. Tournez le bouton thermostat au minimum.
2. Enlevez la fiche de la prise de courant.
3. Remplacez le panier dans la friteuse.
4. Fermez le couvercle.
5. Laissez refroidir l'appareil complètement avant de le ranger.

## CONSEILS

### HUILE

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

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

### POMMES-FRITES

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

### PRODUITS SURGELÉS

- Les aliments surgelés provoquent inévitablement un refroidissement de l'huile ou de la graisse. N'utilisez pas des portions trop grandes.
- Secouez les aliments au-dessus de l'évier afin d'éliminer les cristaux de glace excédentaires.
- Mettez le bouton thermostat à 175°C. Mettez le panier lentement dans la friture, les aliments surgelés peuvent faire bouillonner l'huile.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Retirez toujours d'abord la fiche de la prise de courant et attendez jusqu'à ce que l'huile ait refroidi complètement, avant de commencer le nettoyage.
- N'utilisez pas de nettoyeurs agressifs ou abrasifs. N'utilisez jamais d'objets aigus pour enlever des saletés.



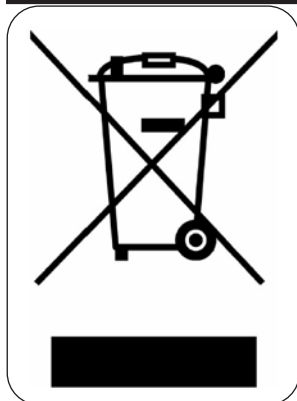
- Versez l'huile du réservoir et nettoyez l'intérieur du réservoir d'huile avec du papier de cuisine. Utilisez un chiffon humide pour nettoyer l'extérieur de l'appareil. Déposez l'huile usée dans la déchetterie la plus près.
- Le réservoir d'huile, le couvercle et le panier peuvent être nettoyés dans de l'eau savonneuse chaude. Séchez bien les parties. Ne nettoyez le boîtier qu'avec un chiffon humide.
- N'immergez jamais le panneau de contrôle dans de l'eau.
- Remontez de nouveau l'appareil, après le nettoyage. Veillez à ce que le panneau de contrôle ait bien été placé, sinon votre appareil ne fonctionnera pas.
- Faites attention à ce qu'il ne reste pas d'eau dans le réservoir d'huile ou le couvercle, avant de remplir le réservoir avec de l'huile.

## PROBLÈMES ET SOLUTIONS

PROBLÈMES	SOLUTIONS
La friteuse ne chauffe plus.	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Une sécurité se trouve dans le panneau de configuration. Si l'huile de l'appareil chauffe trop, cette sécurité va s'enclencher. Cela signifie que l'appareil va s'éteindre automatiquement. Laissez l'appareil refroidir et appuyez sur ce bouton pour réinitialiser l'appareil. Vous pouvez ensuite utiliser de nouveau la friteuse.</li> <li>· L'interrupteur de sécurité des supports coulissants n'est pas enfoncé. Le panneau de commande avec l'élément chauffant n'est pas correctement monté sur les supports coulissants ou la cuve est mal placée. Montez la friteuse correctement.</li> </ul>
L'huile fume ou bouillonne.	<ul style="list-style-type: none"> <li>· L'huile n'est plus bonne. Remplacez l'huile. Consultez la durée de vie maximale de l'huile sur l'emballage ou remplacez-la après un maximum de 10 utilisations.</li> <li>· Le thermostat est réglé à une trop haute température. Sélectionnez une température plus basse.</li> </ul>

PROBLÈMES	SOLUTIONS
L'huile bouillonne intensément.	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Trop de cristaux de glace ou d'eau sont entrés en contact avec l'huile. Retirez les cristaux de glace excédentaires des aliments surgelés avant de les mettre dans la friteuse. Séchez bien les frites fraîchement coupées après les avoir rincées.</li> </ul>

## MISE AU REBUT



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



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

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



+32 14 21 71 91



info@linea2000.be

Montag – Donnerstag: 8:30 Uhr – 12:00 Uhr und von 13:00 Uhr – 17:00 Uhr  
Freitag: 8:30 Uhr – 12:00 Uhr und von 13:00 Uhr – 16:30 Uhr

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

Die Garantie auf Accessoires und Verschleißteile beträgt 6 Monate.

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

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

## SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

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

- Lesen Sie gründlich die Gebrauchsanleitung, bevor Sie das Gerät benutzen und bewahren Sie sie auf, damit Sie sie später zu Rate ziehen können.
- Dieses Gerät eignet sich für den Einsatz im Haushalt und in ähnlichen Umfeldern, zum Beispiel in folgenden Bereichen:
  - Küchenbereich für Mitarbeiter von Geschäften, Büros und anderen ähnlichen beruflichen Umfeldern.
  - Bauernhöfe
  - Hotel- und Motelzimmer und andere Bereiche mit wohnungsähnlichem Charakter
  - Gästezimmer oder Ähnliches
- Kinder sind im Auge zu behalten, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern unter 16 Jahren benutzt werden. Es kann von Jugendlichen ab 16 Jahren benutzt werden, wenn sie dabei im Auge behalten werden. Menschen mit körperlichen oder sensorischen Behinderungen oder Menschen mit eingeschränkten geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung bzw. Sachkenntnis können dieses Gerät verwenden, sofern sie beaufsichtigt werden oder sie Anleitung zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und sie sich der Gefahren bei der Verwendung des Geräts bewusst sind. Bewahren Sie das Gerät und dessen Stecker außerhalb der Reichweite von Kindern unter 16 Jahren auf. Reinigung und Wartung dürfen in keinem Fall von Kindern durchgeführt werden.
- Dieses Gerät muss jederzeit auf einer ebenen, stabilen Oberfläche aufgestellt werden. Die Griffe sind dabei so zu platzieren, dass kein heißes Öl überlaufen kann.
- Bei Nichtgebrauch, bei der Wartung und beim Austauschen von Teilen muss der Stecker aus der Steckdose gezogen werden. Lassen Sie das Gerät vor dem Hinzufügen oder Entfernen von Komponenten bzw. vor der Reinigung zunächst abkühlen.
- Achtung: Zur Vermeidung zusätzlicher Gefahren sollte das Gerät nicht in Verbindung mit einem externen Zusatzgerät, wie z. B. über einen Timer oder an einen Stromkreislauf, der regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird, verwendet werden.



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

- Beim ersten Gebrauch Verpackungsmaterial und mögliche Werbeaufkleber komplett entfernen.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es eingeschaltet ist.
- Verwenden oder bewahren Sie das Gerät nicht im Freien.
- Versetzen oder tragen Sie das Gerät nicht, solange das Öl noch heiß ist. Lassen Sie erst alles abkühlen, bevor das Gerät an einen anderen Ort gestellt wird.

- Gerät nur für den vorgesehenen Zweck verwenden.
- Vor Benutzung prüfen, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der Spannung Ihres Stromnetzes übereinstimmt.
- Der Stecker muss in eine passende Steckdose eingesteckt werden, die entsprechend der geltenden Gesetze und Vorschriften geerdet wurde.
- Die Füllhöhe des Öls im Behälter muss immer oberhalb der Mindeststandanzeige und unterhalb der Höchststandanzeige liegen. Das Gerät darf nicht ohne Öl oder mit einer unzureichenden Ölmenge im Behälter verwendet werden.
- Wir empfehlen, für dieses Gerät ausschließlich Frittieröl zu verwenden. Die Verwendung von Frittierfett geschieht auf eigenes Risiko. Weder der Hersteller noch der Importeur bzw. der Lieferant können für Verletzungen oder Schaden zur Verantwortung gezogen werden, die durch die Verwendung von falschem Frittieröl- oder -fett verursacht werden.
- Benutzen Sie ausschließlich den Anschluss und das integrierte Thermostat, die mit dem Gerät mitgeliefert werden.
- Verwenden Sie nur das Zubehör, das zu dem Gerät gehört.
- Das Gerät darf in keinem Fall mit einem beschädigten Kabel bzw. Stecker verwendet werden, oder wenn das Gerät defekt oder beschädigt ist. Senden Sie das Gerät zu Überprüfung und Reparatur bzw. für elektrische/mechanische Anpassungen an die Service-Abteilung der Firma DOMO oder deren Servicepartner zurück. Versuchen Sie keinesfalls, das Gerät selbst zu reparieren.
- Um Stromschläge oder Brandverletzungen zu vermeiden, dürfen das Gerät, das Netzkabel und der Stecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- Das Gerät wird mit einem kurzen Kabel geliefert, sodass die Gefahr eines Strauchelns oder verhedderten Kabels nahezu ausgeschlossen wird. **DIESES GERÄT SOLLTE AUF KEINEN FALL MIT EINEM VERLÄNGERUNGSKABEL VERWENDET WERDEN.**
- Rollen Sie das Kabel ganz ab, um sicherzustellen, dass dieses nicht überhitzt.
- Netzkabel nicht auf einer heißen Oberfläche oder über die Anrichte bzw. den Tischrand herunterhängen lassen.
- Stellen Sie sicher, dass das Kabel nie unter dem Gerät oder um dieses herum verläuft.
- Halten Sie das Gerät stets von heißen Herdplatten, elektrischen Brennern oder heißen Backöfen fern.
- Halten Sie das Gerät von brennbaren Materialien, Gas oder explosiven Stoffen fern.
- Halten Sie das Gerät von Objekten fern, die Feuer fangen könnten, wie z.B. Vorhänge, Handtücher usw.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät korrekt zusammengesetzt ist, und stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Stellen Sie zum Wegstellen des Geräts den Temperaturregler in die Position „0“ und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Nie am Gerät oder am Netzkabel ziehen, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen.
- Nach ca. 7 bis 10 Frittiervorgängen ist ein Austausch des Öls erforderlich.
- Verwenden Sie das Gerät auf keinen Fall, wenn sich Wasser im Behälter befindet oder wenn Einzelteile nach der Reinigung noch feucht sind.

- Das Gerät muss regelmäßig und sorgfältig gewartet werden, andernfalls könnte sich dies negativ auf die Lebensdauer des Geräts auswirken und Gefahrensituationen könnten sich entwickeln.
- Um das Risiko eines Aufspritzens von heißem Öl so gering wie möglich zu halten, entfernen Sie bei gefrorenen Lebensmitteln die überflüssige Eisstückchen, bevor diese ins Öl gegeben werden.
- Falls ein Brand entsteht, darf dieser nie mit Wasser gelöscht werden. Entfernen Sie den Stecker, schließen Sie den Deckel, und decken Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch ab, um die Flammen zu löschen.
- Alle Unfälle oder Schäden, die durch Missachtung der oben genannten Regeln verursacht werden, liegen in Ihrer eigenen Verantwortung. Weder der Hersteller noch der Importeur bzw. der Lieferant können in solchen Fällen zur Verantwortung gezogen werden.

DIESE ANWEISUNGEN SIND FÜR SPÄTERES NACHLESEN AUFZUBEWAHREN

## TEILE

1. Metallgehäuse aus rostfreiem Edelstahl
2. Entfernbare Ölwanne
3. Halter
4. Handgriffe
5. Deckel mit Handgriff
6. Frittierkorb
7. Einklappbarer Handgriff
8. Bedienungskonsole
9. Heizelement
10. Temperaturregler
11. Rote An/Aus-Kontrolllampe
12. Grüne Temperaturkontrolllampe
13. Schieberhalterungen mit Sicherheitsschalter
14. Reset-Taste



## VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

1. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
2. Reinigen Sie vor der ersten Inbetriebnahme den Frittiertopf und befolgen Sie die Wartungsanweisungen.
3. Stellen Sie den Frittiertopf auf einen horizontalen, hitzebeständigen Untergrund.
4. Öffnen Sie den Deckel und entfernen Sie den Korb. Den Griff am Korb befestigen. Dazu die beiden Metallenden zusammendrücken, die beiden Stäbe in die Öffnungen am Korb einführen und die Enden wieder loslassen. Bringen Sie den Handgriff des Korbes in eine horizontale Position, bis er einrastet.
5. Füllen Sie die Ölwanne mit flüssigem Frittieröl, das sich für heiße Zubereitungen eignet, und zwar bis sich der Ölpegel zwischen der unteren "Min"- und der oberen "Max"-Angabe befindet. Benutzen Sie das Gerät nie, wenn sich zu wenig oder zu viel Öl in der Wanne befindet.



DE

## GEBRAUCH

1. Stellen Sie den Korb in die Wanne zurück.
2. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Die rote Kontrolllampe wird jetzt aufleuchten.
3. Schalten Sie das Gerät an, mit dem Temperaturregler.
4. Stellen Sie danach mit dem Temperaturregler die gewünschte Temperatur ein. Das Öl wird jetzt erhitzt. Die grüne Kontrolllampe leuchtet auf, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist. Der Frittiertopf ist jetzt betriebsbereit. Wenn sich die Temperatur des Öls verringert, wird die Kontrolllampe des Thermostates automatisch erlöschen und wieder aufleuchten, wenn die gewünschte Temperatur wieder erreicht ist.
5. Stellen Sie den Korb mit der Abstellstütze auf dem Rand der Fritteuse und legen Sie die zu frittierenden Speisen in den Korb. Füllen Sie den Frittierkorb für bessere Frittierergebnisse nur zur Hälfte. Senken Sie den Korb vorsichtig ins Öl.  
Achtung: Um die Qualität des Öls zu wahren, ist es ratsam, die Speisen erst nach dem Frittieren zu würzen.
6. Nehmen Sie den Korb vorsichtig aus der Ölwanne und prüfen Sie durch das Sichtfenster, ob die Speisen ausreichend frittiert sind.
7. Lassen Sie das Frittiergut 10 bis 12 Sekunden abtropfen.

## NACH DEM GEBRAUCH

1. Drehen Sie den Temperaturregler auf das Minimum.
2. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
3. Stellen Sie den Korb in den Frittiertopf zurück.
4. Schließen Sie den Deckel.
5. Warten Sie bis der Frittiertopf vollständig abgekühlt ist, bevor Sie ihn wegstellen.

## TIPPS

### ÖL

Da Öl ziemlich schnell seine optimale Qualität verliert, muss das Öl regelmäßig erneuert werden.

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

### POMMES FRITES

1. Nehmen Sie vorzugsweise dicke, nicht allzu neue Kartoffeln. Schneiden Sie sie in Stäbchen. Spülen Sie die Stäbchen unter fließendem Wasser und trocknen Sie sie.
2. Frittieren Sie Ihre Pommes zweimal. Lassen Sie sie nach dem ersten Frittiergang in einer Schüssel mit Küchenpapier abkühlen, bevor Sie sie ein zweites Mal backen:
  - Erster Frittiergang : 150-160°C: 5 bis 10 Minuten (je nach Menge)
  - Zweiter Frittiergang : 175°C: 2 bis 5 Minuten
3. Lassen Sie sie vor dem Servieren gut abtropfen.

### TIEFKÜHLPRODUKTE

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

## REINIGUNG UND WARTUNG

- Ziehen Sie immer erst den Stecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Öl vollständig abgekühlt ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.



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

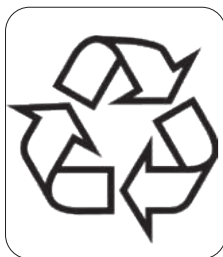
## PROBLEME UND LÖSUNGEN

PROBLEME	LÖSUNGEN
Die Fritteuse heizt nicht mehr auf.	<ul style="list-style-type: none"> <li>· In der Bedienungskonsole befindet sich eine Sicherung. Wenn das Öl im Gerät zu heiß wird, löst diese Sicherung aus. Dadurch schaltet sich das Gerät automatisch aus. Lassen Sie das Gerät abkühlen und drücken Sie diesen Knopf anschließend in das Gerät zurück, um es zurückzusetzen. Anschließend können Sie die Fritteuse erneut in Betrieb nehmen.</li> <li>· Der Sicherheitsschalter in den Schieberhalterungen wurde nicht eingedrückt. Das Bedienfeld mit Heizelement wurde nicht richtig auf den Schieberhalterungen montiert oder die Wanne sitzt nicht richtig. Montieren Sie die Fritteuse ordnungsgemäß.</li> </ul>
Das Öl raucht oder kocht über.	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Das Öl ist nicht mehr gut. Tauschen Sie das Öl aus. Achten Sie auf die Angabe der maximalen Haltbarkeit des Öls auf der Verpackung oder darauf, es maximal 10-mal zu verwenden.</li> <li>· Das Thermostat wurde zu hoch eingestellt. Wählen Sie eine niedrigere Temperatur.</li> </ul>
Das Öl sprudelt stark.	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Es sind zu viele Eiskristalle oder zu viel Wasser in das Öl geraten. Entfernen Sie überschüssiges Eis von Gefriergut, bevor Sie es in die Fritteuse geben. Tupfen Sie frisch geschnittene Pommes frites nach dem Abspülen sorgfältig trocken.</li> </ul>

## ENTSORGEN



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



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

## WARRANTY

Dear client ,

All of our products are always submitted to a strict quality control before they are sold to you. Should you nevertheless experience problems with your device, we sincerely regret this.

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

Our staff will gladly assist you.



+32 14 21 71 91



info@linea2000.be

Monday – Thursday: 8.30 – 12.00 and 13.00 – 17.00

Friday: 8.30 – 12.00 and 13.00 – 16.30

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

If your device breaks down within the 2-year warranty period, you can return the device together with your receipt to the shop where you purchased it.

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

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

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

## SAFETY INSTRUCTIONS

- When using electrical appliances, basic safety precautions should always be taken, including the following:
- Read all instructions carefully. Keep this manual for future reference.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance shall not be used by children from 0 to 16 years. This appliance can be used by children aged from 16 years and above if they are continuously supervised. This appliance can be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 16 years. Cleaning and user maintenance shall not be carried out by children.
- This appliance should be positioned in a stable situation with the handles positioned to avoid spillage of the hot liquids.
- The appliance must be disconnected from its power source when not in use, during service and when replacing parts. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- CAUTION: In order to avoid a hazard this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.



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

- Make sure all packaging materials and promotional stickers have been removed before using the appliance for the first time.
- Never leave the appliance unattended while it is functioning.
- Do not use or store this appliance outdoors.
- Do not move the appliance while in use or when the oil is still hot. Allow to cool before moving the appliance.
- Do not use this appliance for other than intended use.
- Check carefully that the voltage and frequency of the power net match the indications on the rating label of the appliance.

- The plug must be plugged into an appropriate outlet that is installed and grounded in accordance with all local standards and requirements.
- This appliance is to be operated filled with frying oil to at least the minimum oil level and not exceeding the maximum level marked on the appliance.
- We only recommend the use of frying oil for this appliance. Use frying fat at your own risk. Neither the manufacturer, importer, or the supplier may be held liable for any injury or damage caused by the usage of wrong oil or fat.
- Only use the connector or unit with incorporated thermostat delivered with the appliance.
- Only use the utensils delivered with the appliance.
- Do not operate this appliance with a damaged cord or plug or in the event the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return the appliance to the DOMO Service Department or its service agent for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment. Do not try to repair the appliance yourself.
- To protect against electrical shock or burns, do not immerse unit, cord, or plug in water or other liquid.
- A short power supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord. **DO NOT USE WITH AN EXTENSION CORD.**
- Unwrap the cord completely to prevent overheating of the cord.
- Do not let the power supply cord hang over the edge of a counter, or touch hot surfaces.
- Do not allow the power cord supply to run underneath or around the unit.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or sink, or in a heated oven.
- Do not place near flammable materials, gases or explosives.
- Do not place near objects that may catch fire such as curtains, towels ...
- Make sure the appliance is correctly assembled, then plug the cord in the wall outlet. To disconnect, turn controls to "OFF" or "o" position, then remove the plug from the wall. Never pull the cord or appliance to remove the plug from the socket.
- It is necessary to replace the oil after 7 to 10 frying sessions.
- Do not use the appliance if there is any water in it or if the parts are still wet after cleaning.
- Failure to maintain this appliance in a clean condition could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- To avoid oil splashes, you must first remove the excess ice from frozen foods.
- In case of fire, never try to extinguish with water. Remove the cord, close the lid and smother the flames with a damp cloth.
- Any injury or damage caused by failure to comply with these rules are at your own risk. Neither the manufacturer, importer, or the supplier may be held liable.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.

## PARTS

1. Stainless steel body
2. Oil container
3. Support
4. Handles
5. Lid with handle
6. Frying basket
7. Foldable basket handle
8. Control panel
9. Heating element
10. Temperature knob
11. Red "power on" indicator light
12. Green temperature indicator light
13. Sliding brackets with safety switch
14. Reset button



## BEFORE THE FIRST USE

1. Remove all packaging materials.
2. Before first use clean the deep fryer according to the instructions.
3. Place the deep fryer on a horizontal, heat resistant surface.
4. Open the lid and remove the basket. Attach the handle to the basket. To do this: squeeze the two metal ends together, insert the 2 pins into the 2 openings in the basket and release the 2 ends. Place the handle in a horizontal position until it clicks.
5. Fill the oil container with liquid oil, suitable for heating, until the oil level is situated between the "MIN" and "MAX" level indicated in the oil container. Don't ever use the appliance when there is too much or too little oil in the container.



## USE

1. Place the basket back into the container.
2. Place the plug in the outlet. The red light will light up.
3. Switch on the appliance by turning the temperature knob.
4. Select the desired temperature with the temperature knob. The oil will start to heat up.

The green light will go on when the desired temperature is reached. The deep fryer is now ready for use. When the temperature of the oil drops, the temperature indicator light will go out and will go on again when the desired temperature is reached again.

5. Place the basket with the support onto the edge of the fryer and place the food you wish to fry in the basket. For an optimal baking result, only fill half of the basket. Carefully place the basket back into the oil.  
Note: to preserve the quality of the oil, it is recommended to spice up the food after frying.
6. Remove the basket from the oil and check if the food is thoroughly cooked.
7. Let the food drip for 10 to 12 seconds.

## AFTER USE

1. Turn the temperature knob to the minimum.
2. Remove the plug from the outlet.
3. Place the basket back in the oil container.
4. Close the lid.
5. Wait for the deep fryer to cool down completely before storing it.

## ADVICE

### OIL

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

- Groundnut oil after using the fryer 8 to 10 times
- Vegetable oil after using the fryer 10 to 12 times
- Olive oil after using the fryer 8 to 10 times
  
- Certainly replace the oil if it begins to smell, turns a dark colour, tastes strange, becomes thick or begins to foam. Refresh the oil in one go, do not mix old oil with new oil.
- Some preparations such as breadcrumb coated products or strongly spiced/herbed products and meat preparations may cause the oil to decrease in quality faster than expected. Take this into account.
- A regular change of oil will make cleaning of the oil reservoir and basket easier.
- Prolonged heating reduces the quality of the oil. Always switch your fryer off immediately after use.

### FRENCH FRIES

1. Use thick, not too new potatoes. Cut them up in sticks. Clean the sticks under running water and dry them off.
2. Bake your fries in two times. Let the fries cool down after the first frying, before baking them for the second time:

- First frying: 150-160°C: 5 to 10 minutes (depending on the amount)
  - Second frying: 175°C: 2 to 5 minutes
3. Let them drip thoroughly before serving.

## FROZEN FOODS

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

## CLEANING AND MAINTENANCE

- Always pull the plug from the electric socket first and wait until the oil has cooled off completely before you start cleaning.
- Do not use harsh or abrasive cleaning agents. Never use sharp objects to remove dirt.
- Pour the oil out of the reservoir and clean the inside with kitchen paper. Use a damp cloth for the outside of the appliance. Dispose of the waste oil at a waste disposal unit for oil.
- The oil reservoir, the lid and the basket can be cleaned in warm water with washing up liquid. Thoroughly dry the parts. The outside casing should only be cleaned with a cloth.
- Never immerse the control panel in water.
- Assemble the appliance after cleaning. Make sure that the control panel is correctly placed; otherwise your appliance will not work.
- Make sure that no water can get into the oil reservoir or is present on the lid before you fill the appliance with oil.

## PROBLEM AND SOLUTION

PROBLEM	SOLUTION
The fryer is no longer heating up.	<ul style="list-style-type: none"> <li>· There is a safety feature in the control panel. If the oil in the appliance becomes too hot, this safety will be activated. This means that the device will turn itself off. Allow the appliance to cool and then press this button again to reset the appliance. It will then be possible to use the fryer again.</li> <li>· The safety switch on the sliding brackets has not been pressed in. The control panel with heating element has not been correctly mounted onto the sliding brackets, or the basket is not correctly seated. Check the fryer is correctly mounted.</li> </ul>



PROBLEM	SOLUTION
The oil is smoking or boiling over.	<ul style="list-style-type: none"> <li>· The oil has gone off or expired. Change the oil. Check the oil packaging for its maximum usage life, or reuse it a maximum of 10 times.</li> <li>· The thermostat is set too high. Select a lower temperature.</li> </ul>
The oil is bubbling fiercely.	<ul style="list-style-type: none"> <li>· There are too many ice crystals or too much water in the oil. Remove any excess ice from frozen food before dropping in the oil. Thoroughly pat dry freshly cut potato fries after rinsing.</li> </ul>

## ENVIRONMENTAL GUIDELINES

NE



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

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

- Lea atentamente el manual de instrucciones antes de utilizar el aparato y consérvelo para su ulterior consulta.
- Este aparato es adecuado para su uso en el ámbito doméstico y entornos similares como:
  - Zona de cocina para el personal de tiendas, oficinas y otros entornos profesionales similares.
  - Granjas.
- Habitaciones de hoteles y moteles y otros entornos de carácter residencial.
- Habitaciones de invitados o similares.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con el aparato.
- Los niños menores de 16 años no deben utilizar este aparato. Los niños mayores de 16 años pueden utilizar este aparato siempre que reciban supervisión continua. No deben utilizar este aparato las personas con discapacidad física o sensorial, ni las personas con discapacidad intelectual o sin experiencia o conocimientos, a menos que tengan supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso de forma segura del aparato y conozcan los peligros que conlleva el uso del aparato. Mantenga el aparato y su enchufe fuera del alcance de los niños menores de 16 años. Los niños nunca deben encargarse de realizar la limpieza y el mantenimiento.
- Este aparato debe colocarse siempre en una superficie plana y estable con las asas colocadas de forma que el aceite caliente no rebose.
- El enchufe se debe desconectar siempre de la toma de corriente cuando no se utilice el aparato, cuando se realice el mantenimiento o se sustituyan piezas. Deje que el aparato se enfríe antes de montar piezas o retirarlas y antes de limpiar el aparato.
- Atención: Para evitar peligros, el aparato no debe utilizarse con un dispositivo externo, como un temporizador, ni debe conectarse a un circuito que se encienda y se apague con frecuencia.



Todas las superficies marcadas con este símbolo seguramente se calentarán mucho durante el funcionamiento. Recomendamos no tocar la superficie del aparato, exceptuando las asas, para evitar quemaduras.

- Antes del primer uso retire todos los envases y etiquetas promocionales.
- No deje nunca el aparato sin supervisión mientras se encuentra en funcionamiento.
- Nunca utilice o guarde este aparato en el exterior.
- No mueva nunca el aparato cuando se encuentre en funcionamiento ni mientras el aceite siga estando caliente. Espere a que el aparato se enfríe completamente antes de cambiarlo de lugar.

- Utilice el aparato únicamente para el fin al que está destinado.
- Antes de utilizarlo, compruebe si el voltaje indicado en el aparato coincide con el voltaje de la red eléctrica de su casa.
- El enchufe debe conectarse a una toma de corriente adecuada que se haya instalado y conectado a tierra conforme a los requisitos y la normativa locales.
- La cantidad de aceite de la cubeta siempre debe encontrarse por encima de la indicación de nivel mínimo y por debajo de la indicación de nivel máximo. No utilice el aparato si no hay suficiente aceite o hay demasiado aceite en la cubeta.
- Recomendamos utilizar exclusivamente aceite para freír en este aparato. La utilización de grasa para freír será por cuenta y riesgo del usuario. El fabricante, el importador y el distribuidor no se hacen responsables de ningún tipo de lesiones que puedan sufrirse debido al uso de grasa para freír o de aceites no adecuados.
- Utilice únicamente la conexión y el termostato integrado que se entregan con el aparato.
- Utilice únicamente los accesorios que trae el aparato.
- No utilice nunca el aparato si el cable o el enchufe están dañados ni tampoco si el aparato no funciona o está dañado. Devuelva el aparato al departamento de reparaciones de DOMO o a la empresa de reparaciones asociada, para examinar el aparato, repararlo o realizar modificaciones eléctricas o mecánicas. No intente nunca reparar el aparato usted mismo.
- Para evitar descargas eléctricas y quemaduras, el aparato, el cable eléctrico y el enchufe, no deben sumergirse nunca en agua ni en otros líquidos.
- El cable proporcionado es corto para reducir al mínimo el riesgo de tropiezos y el tener que desenredarlo. **NO UTILICE NUNCA ESTE APARATO CON UN CABLE ALARGADOR.**
- Desenrolle el cable completamente para evitar que el cable se sobrecaliente.
- No deje que el cable cuelgue sobre superficies calientes o sobre el borde de una mesa o encimera.
- Asegúrese de que el cable no se encuentre nunca bajo el aparato ni alrededor de él.
- Mantenga el aparato en todo momento alejado del fuego, de un fuego eléctrico, del fregadero o de un horno caliente.
- Mantenga el aparato alejado de materiales inflamables como gas o explosivos.
- Mantenga el aparato alejado de objetos que puedan arder, como cortinas, toallas, etc.
- Compruebe que el aparato esté montado correctamente, introduzca el enchufe en la toma de corriente. Para retirar el aparato, coloque el control de temperatura en la posición "o", extraiga el enchufe de la toma de corriente. No tire nunca del aparato ni del cable para retirar el enchufe de la toma de corriente.
- Después de unos 7 a 10 usos, es necesario cambiar el aceite.
- No utilice nunca el aparato si todavía queda agua en la cubeta o si cualquiera de las piezas aún está húmeda después de la limpieza.
- El aparato debe mantenerse con frecuencia y cuidadosamente; en caso contrario, la duración del aparato se verá afectada negativamente y pueden producirse situaciones peligrosas.

- Para reducir al mínimo el riesgo de salpicaduras de aceite hirviendo, recomendamos que retire siempre los restos de hielo de los alimentos congelados antes de sumergirlos en el aceite.
- Si se producen llamas, nunca intente extinguirlas con agua. Retire el cable, cierre la tapa y cubra el aparato con un paño mojado para extinguir las llamas.
- Cualquier accidente o daños sufridos por no haber seguido las normas anteriores son responsabilidad del usuario. El fabricante, el importador y el distribuidor no se hacen responsables.

CONSERVE ESTAS MEDIDAS PARA PODER CONSULTARLAS EN EL FUTURO.

## PIEZAS

1. Exterior acero inoxidable
2. Cubeta de aceite amovible
3. Soporte
4. Manija
5. Tapa
6. Cesta de freír
7. Empuñadura abatible
8. Panel de mandos
9. Elemento calefactor
10. Selección de temperatura
11. Indicador luminoso rojo
12. Indicador luminoso verde
13. Soportes deslizantes con interruptor de seguridad
14. Botón de reinicio



## ANTES DEL PRIMER USO

1. Quite todo el material de embalaje.
2. Limpie la freidora antes de usarla por primera vez y siga las instrucciones de mantenimiento.
3. Coloque la freidora en una superficie plana y resistente al calor.
4. Abra la tapa y retire la cesta. Fije el mango a la cesta juntando los dos extremos de hierro, colocando los dos pasadores en las dos aberturas de la cesta dejando los extremos sueltos. Ponga la palanca en posición horizontal hasta que haga clic.
5. Llene la cuba con aceite de cocina líquido, adecuado para preparados calientes, hasta que el nivel de aceite esté entre el indicador de nivel más bajo "MIN" y el más alto "MAX". Nunca utilice el aparato si hay muy poco o demasiado aceite en la cuba.



## USO

1. Vuelva a colocar la cesta en la cuba.
2. Inserte el enchufe en la toma de corriente. La luz roja se iluminará entonces.
3. Encienda el aparato mediante el controlador de temperatura.
4. Ajuste la temperatura deseada con el control de temperatura. El aceite se calienta. La luz verde se enciende cuando se alcanza la temperatura deseada. La freidora está ahora lista para su uso. Si desciende la temperatura del aceite, la luz del termostato se vuelve a apagar automáticamente y se enciende cuando se ha alcanzado la temperatura deseada.
5. Coloque la cesta con el soporte sobre el borde de la freidora y coloque los alimentos en la cesta de cocción. Llene la cesta sólo hasta la mitad para obtener mejores resultados. Vuelva a meterla con cuidado en el aceite.  
Nota: Para garantizar la calidad del aceite se recomienda sazonar los alimentos después de freírlos.
6. Levante con cuidado la cesta de la cuba del aceite y asegúrese de que la comida esté lo suficientemente frita.
7. Deje escurrir la comida durante 10 a 12 segundos.

## DESPUÉS DEL USO

1. Gire el control de temperatura a la posición mínima.
2. Retire el enchufe de la toma de corriente.
3. Coloque la cesta de nuevo en la freidora.
4. Cierre la tapa.
5. Espere hasta que la freidora se enfríe antes de guardarla.

## CONSEJOS

### ACEITE

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

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

### PATATAS FRITAS

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

### ALIMENTOS CONGELADOS

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

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Tire primero del enchufe que está en la toma de corriente y espere a que el aceite se haya enfriado antes de empezar con la limpieza.
- No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos. No utilice nunca objetos afilados para eliminar la suciedad.

- Vierta el aceite de la cubeta y limpie la parte interior de la misma con papel de cocina. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo. Lleve el aceite usado su centro de reciclaje local.
- La cubeta de aceite, la tapa y la cesta se pueden lavar con agua jabonosa tibia. Seque bien todas las piezas. La carcasa solo se puede limpiar con un paño húmedo.
- Nunca sumerja el panel de control en agua.
- Cuando se hayan limpiado todas las piezas, vuelva a montar el aparato. Asegúrese de que el panel de control se ha montado correctamente ya que, de lo contrario, el aparato no va a funcionar.
- Asegúrese de que no quedan restos de agua en la cubeta o en la tapa antes de llenar el aparato con aceite.

## PROBLEMAS Y SOLUCIONES

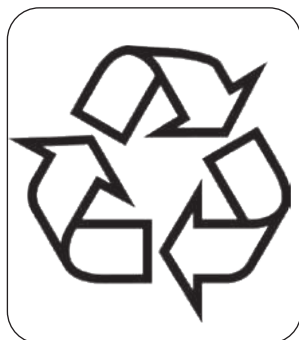
PROBLEMAS	SOLUCIONES
La freidora ya no calienta.	<ul style="list-style-type: none"> <li>· En el panel de control hay un dispositivo de seguridad. Si el aceite se calienta demasiado en el aparato, esta función de seguridad se activará. Esto significa que el aparato se apagará solo. Deje que el aparato se enfríe y, a continuación, vuelva a presionar este botón para resetear el aparato. Una vez hecho esto podrá volver a usar la freidora.</li> <li>· El interruptor de seguridad de los soportes deslizantes no está pulsado. El panel de control con elemento calefactor no está correctamente montado en los soportes deslizantes o la cuba está mal asentada. Monte la freidora correctamente.</li> </ul>
El aceite echa humo o hierve.	<ul style="list-style-type: none"> <li>· El aceite ya no sirve. Reemplace el aceite. Busque la duración máxima del aceite en el envase o un máximo de 10 vueltas.</li> <li>· El termostato está demasiado alto. Elija una temperatura más baja.</li> </ul>
El aceite burbujea violentamente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Demasiados cristales de hielo o agua entraron en el aceite. Retire el exceso de hielo de los alimentos congelados antes de introducirlos en la freidora. Seque bien las patatas fritas recién cortadas después de enjuagarlas.</li> </ul>



## DIRECTRICES MEDIOAMBIENTALES



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



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

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

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

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

má zboží takové vlastnosti, které výrobce v tomto návodu popisuje,

se zboží hodí k účelu, ke kterému výrobce uvádí,

zboží odpovídá jakostí nebo provedením smluvenému vzorku nebo předloze, byla-li jakost nebo provedení určeno podle smluveného vzorku nebo předlohy,

zboží vyhovuje požadavkům právních předpisů.

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

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

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

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

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

## BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

- Pozorně si přečtete všechny níže uvedené pokyny. Tento návod si po přečtení uschovejte, abyste do něj mohli nahlédnout i později.
- Tento přístroj je určený pouze pro požití v domácnosti, nebo v prostředí podobného charakteru, jako například:
  - kuchyně používané zaměstnanci v obchodech, kancelářích a jiných podobných profesních prostředích;
  - hospodářské budovy a chalupy;
  - hotelové a motelové pokoje a další podobná prostředí ubytovacího charakteru, kde jsou spotřebiče používány ubytovanými klienty;
  - ubytování s charakterem polopenze, kde jsou spotřebiče používány ubytovanými klienty.
- Děti by měly být vždy pod dohledem, aby bylo zajištěno, že si s přístrojem nemohou hrát.
- Tento přístroj nesmí být používán dětmi od 0 do 16 let. Tento přístroj mohou používat děti ve věku od 16 let a výše pouze za předpokladu, že jsou neustále pod dohledem. Tento přístroj mohou používat i lidé se sníženými fyzickými, smyslovými, nebo mentálními schopnostmi, či s nedostatkem zkušeností a znalostí, pouze pokud jim je poskytnut dohled, nebo instrukce týkající se používání spotřebiče bezpečným způsobem a pokud dostatečně rozumí rizikům spojeným s použitím přístroje. Udržujte přístroj a jeho napájecí kabel mimo dosah dětí mladších 16 let. Čištění a údržba přístroje nesmí být prováděna dětmi.
- Tento přístroj by měl být umístěn ve stabilní poloze s držadly nasměrovanými tak, abyste předešli náhodnému vylití horkého oleje.
- V době kdy přístroj nepoužíváte, během údržby, během oprav, či rozebírání částí, musí být přístroj odpojen od elektrické sítě. Před tím, než začnete s přístrojem manipulovat, rozebírat jej, nebo jej čistit, musíte počkat až přístroj úplně vychladne.
- **UPOZORNĚNÍ:** aby se zabránilo nebezpečí, nesmí být přístroj zapojen na externí spínací zařízení, jako je například časovač, nebo jiný elektrický obvod, který pravidelně spíná a vypíná.



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

- Před prvním použitím přístroje se ujistěte, že jste z přístroje odstranili veškeré obalové materiály a propagační samolepky.
- Nikdy nenechávejte přístroj během provozu bez dozoru.
- Nepoužívejte přístroj venku.
- Nepohybuje s přístrojem dokud je olej horký. Před manipulací s přístrojem počkejte až přístroj úplně vychladne.

- Nepoužívejte přístroj k jiným účelům, než ke kterým je určen.
- Pečlivě zkontrolujte, zda napětí a frekvence Vaší elektrické sítě odpovídá údajům uvedeným na typovém štítku spotřebiče.
- Zástrčka musí být zapojena do vhodné zásuvky, která je nainstalována a uzemněna v souladu se všemi normami a předpisy platnými v dané zemi.
- Přístroj by měl být provozován pouze pokud je naplněn olejem alespoň po rysku určující minimální hladinu a pokud hladina není výše než ryska určující maximální hladinu oleje.
- Doporučujeme používat pouze olej na smažení určený pro tento typ přístroje. Jiný tuk na smažení používejte pouze na Vaše vlastní riziko. Výrobce, dovozce ani dodavatel neodpovídá za škody, či zranění způsobené použitím nevhodného oleje, nebo tuku.
- Používejte pouze zástrčku, nebo jednotku s integrovaným termostatem dodanou s přístrojem od výrobce.
- Používejte pouze originální příslušenství dodané se spotřebičem.
- Přístroj nepoužívejte pokud má poškozený kabel, nebo zástrčku, nebo v případě, že byl jakýmkoliv způsobem poškozen, nebo vykazuje nějakou poruchu. Takový přístroj vraťte zpět do autorizovaného servisu firmy DOMO / BENCO, nebo jej nechte přezkoušet v jiném odborném servisu, který se zabývá elektrickými spotřebiči. Nikdy se nepokoušejte přístroj opravovat sami.
- Abyste předešli úrazu elektrickým proudem, nesmíte nikdy přístroj, napájecí kabel, nebo zástrčku ponořovat do vody, či jiných tekutin.
- Přístroj je vybaven krátkým napájecím kabelem, aby se snížilo riziko zamotání se do něj, nebo zakopnutí. **NEPOUŽÍVEJTE PRODLUŽOVACÍ KABELY.**
- Během používání přístroje musí být napájecí kabel vždy úplně odmotán, aby se předešlo jeho přehřátí.
- Nedovolte, aby napájecí kabel visel přes ostré hrany stolu, nebo kuchyňské linky. Nedovolte, aby se napájecí kabel dotýkal jakýchkoliv horkých ploch.
- Nedovolte, aby se napájecí kabel nacházel pod přístrojem, nebo byl omotaný kolem něj.
- Neumísťujte přístroj v blízkosti horkého plynového, nebo elektrického sporáku, či v blízkosti dřezu, nebo blízko pečící trouby.
- Neumísťujte v blízkosti hořlavých materiálů, plynu, nebo výbušnin.
- Neumísťujte v blízkosti snadno vznětlivých materiálů, jako jsou například záclony, ručníky, ...
- Ujistěte se, že je přístroj správně sestaven a až pak připojte napájecí kabel do elektrické sítě. Chcete-li přístroj znovu odpojit, otočte nejdříve ovladačem do polohy „OFF“, nebo „0“ a pak teprve vytáhněte zástrčku z elektrické zásuvky. Nikdy netahejte za kabel, nebo přístroj, abyste vytáhli zástrčku ze zásuvky. Vždy tahejte pouze za zástrčku.
- Po 7 až 10 smaženích je potřeba olej v nádobě přístroje vyměnit.
- Nepoužívejte přístroj, pokud je v něm nějaká voda, ani v případě, že jsou některé jeho části po čištění ještě vlhké.
- Zanedbání údržby přístroje může vést ke vzniku možných nebezpečných situací a zkrácení jeho životnosti.

- Abyste předešli potřísnění stříkajícím olejem, musíte ze zmražených potravin nejdříve odstranit led.
- V případě požáru se nikdy nesnažte hasit vodou. Vyjměte kabel, uzavřete víko a udušete plameny vlhkou utěrkou.
- Jakékoliv zranění, nebo škody způsobené nedodržením těchto pravidel jsou na Vaše vlastní riziko. Výrobce, dovozce, ani dodavatel nemůže být za tato zranění a škody odpovědný.

USCHOVEJTE SI TENTO NÁVOD K POZDĚJŠÍMU NAHLÉDNUTÍ

## ČÁSTI

1. Nerezové tělo
2. Nádobka na olej
3. Držák
4. Rukojeti
5. Víko
6. Košík na smažení
7. Skládací rukojeť košíku
8. Ovládací panel
9. Topné těleso
10. Nastavení teploty
11. Červená kontrolka zapnutí
12. Zelená kontrolka teploty
13. Kluzná pojistka u zasouvacích lyžin na tělo přístroje (ze zadní části)
14. Tlačítko RESET



## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Odstraňte veškeré obalové materiály.
2. Před prvním použitím fritézu důkladně vyčistěte dle instrukcí dále.
3. Umístěte fritézu na stabilní vodorovnou a teplu odolnou plochu.
4. Otevřete víko a vyjměte košík. Připojte rukojeť na košík. Jak to udělat: stiskněte oba kovové konce k sobě, vložte oba konce do 2 otvorů na košíku a uvolněte. Rukojeť košíku narovnejte do horizontální polohy (dokud se nezacvakne).
5. Naplňte nádobu fritézy tekutým olejem určeným ke smažení. Množství oleje musí být mezi ryskou „MIN“ a „MAX“. Nikdy nepoužívejte přístroj, pokud je v něm příliš mnoho, nebo příliš málo oleje!



## POUŽITÍ

1. Vložte košík zpět do fritézy.
2. Zapojte zástrčku do elektrické zásuvky. Červená kontrolka se rozsvítí.
3. Otočením kolečka pro nastavení teploty fritézu zapnete.
4. Nastavte požadovanou teplotu. Olej se začne zahřívat. Po dosažení požadované teploty se rozsvítí zelená kontrolka. Nyní je fritéza připravena k použití. Pokud teplota oleje poklesne, zelená kontrolka zhasne a fritéza bude olej dohřívat zpět na nastavenou teplotu. Po opětovném dosažení teploty se kontrolka opět rozsvítí.
5. Umístěte košík na stojánek na okraji fritézy a umístěte do něj potraviny, které si přejete smažit. Abyste dosáhli optimálních výsledků, naplňte košík asi tak z poloviny. Opatrně košík znovu ponořte do oleje.
6. Vytáhněte košík z oleje a zkontrolujte zda je pokrm dostatečně propečený.
7. Nechejte usmažený pokrm asi 10 až 12 sekund okapat.

## PO POUŽITÍ

1. Otočte kolečkem pro nastavení teploty na minimum.
2. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
3. Vraťte košík zpět do fritézy.
4. Uzavřete fritézu víkem.
5. Počkejte až fritéza úplně vychladne a pak ji uschovejte.

## TIPY

### OLEJ

Olej rychle ztrácí svou kvalitu, proto se musí pravidelně měnit

- Arašidový olej po 8 až 10 použití
- Rostlinný olej po 10 až 12 použití
- Olivový olej po 8 až 10 použití
  
- Výměna oleje musí být vždy pokud je cítit, je tmavý, chutná po spálenině, je hustý nebo pění
- Olej nikdy nepřilévajte, ale vždy kompletně vyměňte
- Pokud se smaží při vysoké teplotě nebo kořeněné suroviny, stárne olej rychleji
- Fritézu vypínejte ihned po dokončení nebo ještě těsně před, šetříte tak olej

### HRANOLKY

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

### MRAŽENÉ POTRAVINY

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

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před každým čištěním vypojte přístroj z el. sítě a nechte důkladně vychladnout (pozor na horký olej, ten nechte před čištěním zcela vychladnout).
- Na čištění nepoužívejte žádná drsná ani abrazivní čisticí prostředky. K odstranění nečistot nikdy nepoužívejte ostré předměty.
- Nádobu stačí vyliť a vyčistit papírovými utěrkami. Vnější strany fritézy čistěte jemným hadříkem se saponátem. Použitý olej správně zlikvidujte s ohledem na životní prostředí.
- Nádobu na olej, víko a koš můžete mýt v teplé vodě s mycím prostředkem. Tyto součásti po umytí důkladně vysušte. Vnější plášť čistěte jen vlhkým hadříkem.

- Nikdy neponožte hlavní část s tělesem a ovládacím panelem pod vodu.
- Po vyčištění sestavte spotřebič zpět. Ovládací panel s topným tělesem musí být správně umístěn; jinak nebude váš spotřebič fungovat.
- Dbejte na to, aby do nádržky oleje nemohla proniknout žádná voda. Voda nesmí být ani na víku ani v nádobě před naplněním olejem.
- Olej vyměňujte včas. Pokud zapomenete, čištění nádoby je pak složitější.

## PROBLÉMY A ŘEŠENÍ

PROBLÉMY	ŘEŠENÍ
Fritéza se nenahřívá/nehřeje.	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Na části s ovládacím panelem je bezpečnostní pojistka přehřátí (přepálení na sucho). Pokud se přístroj abnormálně přehřeje, pojistka se aktivuje a přístroj vypne. Pro opětovné spuštění je potřeba stisknout toto tlačítko RESET a fritéza bude opět znovu funkční. Pokud fritéza nejde spustit, zkontrolujte zda je vše správně sestaveno a případně zkuste stisknout tlačítko RESET. Pokud ani po vyresetování přístroj nefunguje, tak je potřeba jej svěřit kvalifikovanému servisu.</li> <li>· Kluzná pojistka u zasouvacích lyžin topného tělesa (ze zadní části přístroje) není stisknuta. Hlavní část s topným tělesem není správně nasazena a pojistka se nestiskla. Překontrolujte a vše správně sestavte.</li> </ul>
Z oleje se kouří a dokonce se přepaluje.	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Olej je už přesmažený a určitě po době použitelnosti. Olej z fritézy vyměňte. Vždy čtěte instrukce na oleji a jeho použitelnost, zpravidla lze fritovat max. 10x.</li> <li>· Překontrolujte nastavení termostatu, aby se zbytečně olej nepřepékal.</li> </ul>
Olej prudce bublá.	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Do nádoby s olejem napadalo hodně krystalků ledu ze zmražených polotovarů. Před smažením se vždy snažte co nejvíce eliminovat krystalky ledu z potravin. Čerstvě nakrájené brambory vždy osušte.</li> </ul>





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



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

## ZÁRUKA

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

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

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

má tovar také vlastnosti, ktoré výrobca v tomto návode popisuje,

sa tovar hodí k účelu, ku ktorému výrobca uvádza,

tovar zodpovedá kvalitou alebo prevedením dohovorené vzorky alebo predlohe, ak bola akosť alebo prevedenie určené podľa dohodnutého vzorky alebo predlohy,

tovar vyhovuje požiadavkám právnych predpisov.

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

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

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

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

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

## BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Pri používaní elektrických spotrebičov je potrebné dodržiavať základné bezpečnostné opatrenia vrátane nasledujúcich:

- Pozorne si prečítajte všetky nižšie uvedené pokyny. Tento návod si po prečítaní uschovajte, aby ste do neho mohli nahliadnúť aj neskôr.
- Tento prístroj je určený iba pre použitie v domácnosti, alebo v prostredí podobného charakteru, ako napríklad:
  - kuchyne používané zamestnanci v obchodoch, kanceláriách a iných podobných profesijných prostrediach; hospodárske budovy a chalupy;
  - hotelové a motelovej izby a ďalšie podobné prostredie ubytovacieho charakteru, kde sú spotrebiče používané ubytovanými klientmi;
  - ubytovanie s charakterom polpenzia, kde sú spotrebiče používané ubytovanými klientov.
- Deti by mali byť vždy pod dohľadom, aby sa zabezpečilo, že sa s prístrojom nemôžu hrať.
- Tento prístroj nesmie byť používaný deťmi od 0 do 16 rokov. Tento prístroj môžu používať deti vo veku od 16 rokov a vyššie iba za predpokladu, že sú neustále pod dohľadom. Tento prístroj môžu používať aj ľudia so zníženými fyzickými, zmyslovými, alebo mentálnymi schopnosťami, či s nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak im je poskytnutý dohľad, alebo inštrukcie týkajúce sa používania spotrebiča bezpečným spôsobom a ak dostatočne rozumie rizikám spojeným s použitím prístroja. Udržujte prístroj a jeho napájací kábel mimo dosah detí mladších ako 16 rokov. Čistenie a údržba prístroja nesmie byť vykonávaná deťmi.
- Tento prístroj by mal byť umiestnený v stabilnej polohe s držadlami nasmerovanými tak, aby ste predišli náhodnému vyliatu horúceho oleja.
- V čase keď prístroj nepoužívate, počas údržby, počas opráv, či rozoberanie častí, musia byť prístroj odpojený od elektrickej siete. Pred tým, než začnete s prístrojom manipulovať, rozoberať ho alebo ho čistiť, musíte počkať až prístroj úplne vychladne.
- **UPOZORNENIE:** aby sa zabránilo nebezpečenstvu, nesmie byť prístroj zapojený na externé spínacie zariadenia, ako je napríklad časovač, alebo iný elektrický obvod, ktorý pravidelne spína a vypína.



Povrchy označené týmto symbolom môžu byť počas používania prístroja horúce. Aby ste predišli popáleniu, odporúčame používať k manipulácii s prístrojom iba na to určených rukoväťou.

- Pred prvým použitím prístroja sa uistite, že ste z prístroja odstránili všetky obalové materiály a propagačné samolepky.
- Nikdy nenechávajte prístroj počas prevádzky bez dozoru.
- Nepoužívajte prístroj vonku.

- Nehýbte s prístrojom kým je olej horúci. Pred manipuláciou s prístrojom počkajte až prístroj úplne vychladne.
- Nepoužívajte prístroj na iné účely, než na ktoré je určený.
- Starostlivo skontrolujte, či napätie a frekvencia vašej elektrickej siete zodpovedá údajom uvedeným na typovom štítku spotrebiča.
- Zástrčka musí byť zapojená do vhodnej zásuvky, ktorá je nainštalovaná a uzemnená v súlade so všetkými normami a predpismi platnými v danej krajine.
- Prístroj by mal byť prevádzkovaný iba ak je naplnený olejom aspoň po rysku určujúci minimálnu hladinu a ak hladina nie je vyššie než ryska určujúce maximálnu hladinu oleja.
- Odporúčame používať iba olej na vyprážanie určený pre tento typ prístroja. iný tuk na vyprážanie používajte iba na Vaše vlastné riziko. Výrobca, dovozca ani dodávateľ nezodpovedá za škody, či zranenia spôsobené použitím nevhodného oleja, alebo tuku.
- Používajte iba zástrčku, alebo jednotku s integrovaným termostatom dodanú s prístrojom od výrobcu.
- Používajte len originálne príslušenstvo dodané so spotrebičom.
- Prístroj nepoužívajte ak má poškodený kábel, alebo zástrčku, alebo v prípade, že bol akýmkoľvek spôsobom poškodený, alebo vykazuje nejakú poruchu. Taký prístroj vráťte späť do autorizovaného servisu firmy DOMO, alebo ho nechajte preskúšať v inom odbornom servise, ktorý sa zaoberá elektrickými spotrebičmi. Nikdy sa nepokúšajte prístroj opravovať sami.
- Aby ste predišli úrazu elektrickým prúdom, nesmiete nikdy prístroj, napájací kábel, alebo zástrčku ponárať do vody, či iných tekutín.
- Prístroj je vybavený krátkym prívodným káblom, aby sa znížilo riziko zamotania sa do neho, alebo zakopnutia. Nepoužívajte predlžovacie káble.
- Počas používania prístroja musí byť napájací kábel vždy úplne odmotaní, aby sa predišlo jeho prehriatiu.
- Nedovoľte, aby napájací kábel visel cez ostré hrany stola, alebo kuchynskej linky.
- Nedovoľte, aby sa napájací kábel dotýkal akýchkoľvek horúcich plôch.
- Nedovoľte, aby sa napájací kábel nachádzal pod prístrojom, alebo bol omotaný okolo neho.
- Neumiestňujte prístroj v blízkosti horúceho plynového, alebo elektrického sporáka, či v blízkosti drezu, alebo blízko rúry na pečenie.
- Neumiestňujte v blízkosti horľavých materiálov, plynu, alebo výbušnín.
- Neumiestňujte v blízkosti ľahko zápalných materiálov, ako sú napríklad záclony, uteráky...
- Uistite sa, že je prístroj správne zostavený a až potom pripojte napájací kábel do elektrickej siete. Ak chcete prístroj znovu odpojiť, otočte najskôr ovládačom do polohy "OFF", alebo "o" a až potom vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky. Nikdy neťahajte za kábel, alebo prístroj, aby ste vytiahli zástrčku zo zásuvky. Vždy ťahajte iba za zástrčku.
- Po 7 až 10 Vyprážanie je potreba olej v nádobe prístroja vymeniť.
- Nepoužívajte prístroj, pokiaľ je v ňom nejaká voda, ani v prípade, že sú niektoré jeho časti po čistení ešte vlhké.

- Zanedbanie údržby prístroja môže viesť k vzniku možných nebezpečných situácií a skrátenie jeho životnosti.
- Aby ste predišli postriekaniu olejom, musíte zo zmrazených potravín najskôr odstrániť ľad.
- V prípade požiaru sa nikdy nesnažte hasiť vodou. Vyberte kábel, uzavrite veko a uduste plamene vlhkou utierkou.
- Akékoľvek zranenia, alebo škody spôsobené nedodržiavaním týchto pravidiel sú na Vaše vlastné riziko. Výrobca, dovozca, ani dodávateľ nemôže byť za tieto zranenia a škody zodpovedný.

USCHOVAJTE SI TENTO NÁVOD NA NESKORŠIEMU NAHLIADNUTIU

## ČASTI

1. Nerezové telo
2. Nádobá na olej
3. Držiak
4. Rukoväť
5. Veko
6. Košík na vyprážanie
7. Skladacia rukoväť košíka
8. Ovládací panel
9. Vykurovacie teleso
10. Nastavenie teploty
11. Červená kontrolka zapnutia
12. Zelená kontrolka teploty
13. Klzná poistka pri zasúvacích lyžinách na telo prístroja (zo zadnej časti)
14. Tlačidlo RESET



## PRED PRVÝM POUŽITÍM

1. Odstráňte všetky obalové materiály.
2. Pred prvým použitím fritézu dôkladne vyčistite podľa inštrukcií ďalej.
3. Umiestnite fritézu na stabilnú vodorovnú a teplu odolnú plochu.
4. Otvorte veko a vyberte košík. Pripojte rukoväť na košík. ako to urobiť: stlačte oba kovové konce k sebe, vložte oba konce do 2 otvorov na košíka a uvoľnite. Rukoväť košíka narovnajte do horizontálnej polohy (kým sa nezacvakne).
5. Naplňte nádobu fritézy tekutým olejom určeným na smaženie. Množstvo oleja musí byť medzi ryskou "MIN" a "MAX". Nikdy nepoužívajte prístroj, pokiaľ je v ňom príliš veľa, alebo príliš málo oleja!



## POUŽITIE

1. Vložte košík späť do fritézy.
2. Zapojte zástrčku do elektrickej zásuvky. Červená kontrolka sa rozsvieti.
3. Otočením kolieska pre nastavenie teploty fritézu zapnete.
4. Nastavte požadovanú teplotu. Olej sa začne zahrievať. Po dosiahnutí požadovanej teploty sa rozsvieti zelená kontrolka. Teraz je fritéza pripravená na použitie. Pokiaľ teplota oleja poklesne, zelená kontrolka zhasne a fritéza bude olej dohrievať späť na nastavenú teplotu. Po opätovnom dosiahnutí teploty sa kontrolka opäť rozsvieti.
5. Umiestnite košík na stojanček na okraji fritézy a umiestnite do neho potraviny, ktoré si prajete smažiť. Aby ste dosiahli optimálne výsledky, naplňte košík asi tak z polovice. Opatrne košík znovu ponorte do oleja.
6. Vytiahnite košík z oleja a skontrolujte či je pokrm dostatočne prepečený.
7. Nechajte vypražený pokrm asi 10 až 12 sekúnd odkvapkať.

## PO POUŽITIE

1. Otočte kolieskom pre nastavenie teploty na minimum.
2. Vytiahnite zástrčku zo zásuvky.
3. Vráťte košík späť do fritézy.
4. Uzavrite fritézu vekom.
5. Počkajte až fritéza úplne vychladne a potom ju uschovajte.

## TIPY

### OLEJ

Olej rýchlo stráca svoju kvalitu, preto sa musí pravidelne meniť

- Arašidový olej po 8 až 10 použití
- Rastlinný olej po 10 až 12 použití
- Olivový olej po 8 až 10 použití
  
- Výmena oleja musí byť vždy ak je cítiť, je tmavý, chutí po spaľovaní, je hustý alebo pení
- Olej nikdy neprilievajte, ale vždy kompletne vymeňte
- Ak sa smaží pri vysokej teplote alebo korenené suroviny, starne olej rýchlejšie
- Fritézu vypínajte ihneď po dokončení alebo ešte tesne pred, šetríte tak olej

### HRANOLKY

1. Použite veľké, nie príliš nové zemiaky. Nakrájajte ich na hranolky. Umyte hranolky pod tečúcou vodou a osušte ich.
2. Vyprážajte Vaše hranolky dvakrát:
  - Prvý vyprážanie: 150-160°C: 5 až 10 minút (v závislosti na množstve)
  - Druhé vyprážanie: 175°C: 2 až 5 minút
3. Nechajte pred servírovaním hranolky chvíľu odkvapkať.

### MRAZENÉ POTRAVINY

- Mrazené potraviny veľmi rýchlo rozpálený olej ochladzujú. Nevkladajte teda do fritézy veľkej porcie naraz.
- Potraviny pred vložením do fritézy čo najviac zbavte čiastočiek ľadu.
- Nastavte teplotu vyprážania na 175°C. Košík do fritézy vládajte pomaly a pozvoľna, aby ste predišli prskaniu oleja

## ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Pred každým čistením vypojte prístroj z el. siete a nechajte dôkladne vychladnúť (pozor na horúci olej, ten nechajte pred čistením úplne vychladnúť).
- Na čistenie nepoužívajte žiadne drsné ani abrazívne čistiace prostriedky. Na odstránenie nečistôt nikdy nepoužívajte ostré predmety.
- Nádobu stačí vyliať a vyčistiť papírovými utierkami. Vonkajšej strany fritézy čistite jemnou handričkou so saponátom. Použitý olej správne zlikvidujte s ohľadom na životné prostredie.
- Nádobu na olej, veko a kôš môžete umývať v teplej vode s umývacím prostriedkom. Tieto súčasti po umytí dôkladne vysušte. Vonkajší plášť čistite len vlhkou handričkou.

- Nikdy neponárajte hlavná časť s telesom a ovládacím panelom pod vodu.
- Po vyčistení zostavte spotrebič späť. Ovládací panel s vykurovacím telesom musí byť správne umiestnený; inak nebude váš spotrebič fungovať.
- Dbajte na to, aby do nádržky oleja nemohla preniknúť žiadna voda. Voda nesmie byť ani na veku, ani v nádobe pred naplnením olejom.
- Olej vymieňajte včas. Ak zabudnete, čistenie nádoby je potom zložitejšie.

## PROBLÉMY A RIEŠENIA

PROBLÉMY	RIEŠENIA
Fritéza sa nenahrieva/nehreje.	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Tlačidlo RESET: Na časti s ovládacím panelom je bezpečnostná poistka prehriatia (prepálenia na sucho). Ak sa prístroj abnormálne prehreje, poistka sa aktivuje a prístroj vypne. Pre opätovné spustenie je potrebné stlačiť toto tlačidlo RESET a fritéza bude opäť znovu funkčný. Ak fritéza nejde spustiť, skontrolujte či je všetko správne zostavené a prípadne skúste stlačiť tlačidlo RESET. Pokiaľ ani po vyresetovaní prístroj nefunguje, tak je potrebné ho zveriť kvalifikovanému servisu.</li> <li>· Klzná poistka u zasúvacích lyžíň vykurovacieho telesa (zo zadnej časti prístroja) nie je stlačená. Hlavná časť s vykurovacím telesom nie je správne nasadená a poistka sa nestlačila. Prekontrolujte a všetko správne zostavte.</li> </ul>
Z oleja sa fajčí a dokonca sa prepaľuje.	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Olej je už preprážaný a určite po dobe použiteľnosti. Olej z fritézy vymeňte. Vždy čítajte inštrukcie na oleji a jeho použiteľnosť, spravidla je možné fritovať max. 10x.</li> <li>· Prekontrolujte nastavenie termostatu, aby sa zbytočne olej neprepekalo.</li> </ul>
Olej prudko bubble.	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Do nádoby s olejom napadalo veľa kryštálov ľadu zo zmrazených polotovarov. Pred smažením sa vždy snažte čo najviac eliminovať kryštáliky ľadu z potravín. Čerstvo nakrájané zemiaky vždy osušte.</li> </ul>



## 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:

