

DOMO

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

FRITEUSE
FRITEUSE
FRITTEUSE
DEEP FRYER
FREIDORA
NEREZOVÁ FRITÉZA



DO458FR

PRODUCT OF LINEA 2000



FR



PAPIER

PLASTIQUE

2000

GARANTIEVOORWAARDEN

Wij hanteren een garantietermijn van 10 jaar vanaf de datum van aankoop. Gedurende de garantieperiode zal de distributeur volledige verantwoording op zich nemen voor gebreken, die aanwijsbaar berusten op materiaal- of constructiefouten. Wanneer dergelijke gebreken voorkomen, zal het apparaat indien nodig vervangen of gerepareerd worden. Het recht op garantie vervalt wanneer de gebreken zijn ontstaan door hardhandig gebruik, het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing of ingreep door derden. De garantie wordt verleend op basis van het originele kassaticket. Alle onderdelen die aan slijtage onderhevig zijn, vallen buiten de garantie. Indien je apparaat defect is binnen de garantietermijn van 10 jaar, dan mag je het toestel samen met het originele kassaticket binnenbrengen in de winkel waar je het toestel hebt aangekocht.

CONDITIONS DE GARANTIE

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

GARANTIE

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

WARRANTY

This appliance has a 10 year warranty period. During this period the manufacturer is responsible for any failures that are the direct result of construction failure. When these failures occur, the appliance will be repaired or replaced if necessary. The warranty will not be valid when the damage to the appliance is caused by wrong use, not following the instructions or repairs executed by a third party. The guarantee is issued with the original till receipt. All parts, which are subject to wear, are excluded from the warranty.

If your device breaks down within the 10-year warranty period, you can return the device together with your receipt to the shop where you purchased it.

CONDICIONES DE GARANTÍA

Este aparato tiene un término de garantía de 10 años, desde la fecha de la compra. Durante el período de garantía, el suministrador asumirá la entera responsabilidad en cuanto a defectos debidos a errores de material o de fabricación.

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

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

ZÁRUKA

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

1. Trvání záruky: 10 roky
2. Záruka se nevztahuje
 - a) na mechanické poškození
 - b) nesprávné používání v rozporu s návodem k použití
3. Záruka zaniká:
 - při použití spotřebiče jinak než v je uvedeno v manuálu (nesprávným postupem)
 - při provádění opravy nebo změny na spotřebiči osobou jinou než pověřenou naším servisem

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

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

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

Pokud není v 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.

Type nr. apparaat
N° de modèle de l'appareil **DO458FR**
Type nr des Gerätes
Type nr. of appliance
N° de modelo del aparato
Model

Naam
Nom
Name
Nombre
Jméno

Adres
Adresse
Address
Dirección
Adresa

Aankoopdatum
Date d'achat
Kaufdatum
Date of purchase
Fecha de compra
Datum nákupu, podpis a razítko

Tel.:

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

REKLAMACE : (VYPLNÍ ZÁKAZNÍK NEBO OBCHOD)

Popis vady 1. reklamace/Datum uplatnění reklamace:

Popis vady 2. reklamace/Datum uplatnění reklamace:

Popis vady 3. reklamace/Datum uplatnění reklamace:

ZÁZNAMY SERVISU :

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

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

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

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

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

RECYCLAGE-INFORMATIE

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

INFORMATION DE RECYCLAGE

Ce symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique.

En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

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



RECYCLING INFORMATIONEN

Dieses Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen.

Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von 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.



RECYCLING INFORMATION

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



INFORMACIÓN DE RECICLAJE

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



INFORMACE O RECYKLACI ODPADU

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

WEBSHOP

NL

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

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

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

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

FR

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

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

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

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

DE

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

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

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

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

EN

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

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

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

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

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

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

* Nur in Belgien, den Niederlanden, Luxemburg, Frankreich und Deutschland.

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



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

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

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

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

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

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

VEILIGHEIDSinSTRUCTIES

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

- Lees zorgvuldig alle instructies. Bewaar deze handleiding voor latere raadpleging.
- Dit toestel is geschikt om te gebruiken in de huishoudelijke omgeving en in gelijkaardige omgevingen zoals:
 - » Keukenhoek voor personeel van winkels, kantoren en andere gelijkaardige professionele omgevingen
 - » Boerderijen
 - » Hotel- en motelkamers en andere omgevingen met een residentieel karakter
 - » Gastenkamers, of gelijkaardige
- Dit toestel mag niet gebruikt worden door personen (waaronder kinderen) met een fysieke of sensorische beperking of mensen met een beperkte mentale capaciteit of gebrek aan ervaring of kennis, tenzij deze

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

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

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



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

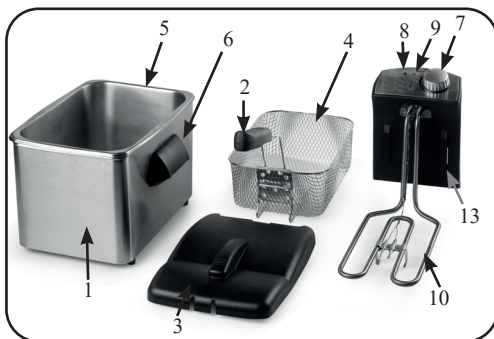
- Verwijder voor het eerste gebruik alle verpakkingsmaterialen en eventuele promotionele stickers.
- Laat het toestel nooit alleen achter wanneer het in werking is.
- Gebruik of bewaar dit toestel nooit buiten.
- Verplaats het toestel nooit wanneer het in gebruik is of wanneer de olie nog heet is. Laat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

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

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES VOOR LATERE RAADPLEGING.

ONDERDELEN

1. Roestvrijstalen behuizing
2. Multigrip inklapbare handgreep
3. Deksel met handgreep
4. Frituurmand
5. Uitneembare oliekuip
6. Geïsoleerde handvaten
7. Temperatuurregelaar
8. Rood aan/uit-indicatielicht
9. Groen temperatuurindicatielicht
10. Verwarmingselement
11. Snoeropberging achteraan het toestel
12. Resetknop
13. Schuifbeugels met veiligheidsschakelaar



GEBRUIK VAN HET TOESTEL

1. Reinig de frituse vóór het eerste gebruik en volgens de onderhoudsrichtlijnen.
2. Zet de frituse op een horizontaal, warmtebestendig oppervlak.
3. Breng de handgreep in horizontale stand tot hij klikt.
4. Open het deksel en verwijder het mandje.
5. Vul de oliekuip met vloeibare frituurolie, geschikt voor warme bereidingen, tot het oliepeil zich tussen de onderste aanduiding 'MIN' en de bovenste niveau-aanduiding 'MAX' bevindt. Gebruik het toestel nooit wanneer er te weinig of te veel olie in de kuip is.
6. Plaats het mandje terug in de kuip.
7. Steek de stekker in het stopcontact, het rode lampje zal oplichten.
8. Schakel het toestel aan door middel van de temperatuurregelaar.
9. Stel vervolgens de gewenste temperatuur in door middel van de temperatuurregelaar. De olie zal opgewarmd worden. Het groene lichtje licht op als de gewenste temperatuur bereikt is. De frituurpan is nu klaar voor gebruik. Indien de temperatuur van de olie daalt, zal het lampje van de thermostaat automatisch weer uitgaan en terug oplichten als de gewenste temperatuur terug bereikt is.
10. Verwijder het deksel. Leg de te bakken voedingswaren in het mandje, plaats het voorzichtig terug in de olie. Vul het frituurmandje slechts halfvol voor betere bakresultaten.
Nota: Om de kwaliteit van de olie te bewaren is het aangeraden het voedsel slechts na het frituren te kruiden.
11. Haal het mandje voorzichtig uit de oliekuip en controleer of het voedsel voldoende gebakken is.
12. Laat het voedsel gedurende 10 à 12 seconden uitlekken.

NA HET GEBRUIK

1. Draai de temperatuurregelaar naar de minimumstand.
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.

REINIGING VAN HET TOESTEL

Schakel het toestel uit en trek de stekker uit het stopcontact alvorens het toestel te reinigen.

REINIGEN VAN DE BUITENZIJDEN VAN HET TOESTEL

- Reinig de buitenzijde van de frituurpan na ieder gebruik met een zachte en vochtige doek, gedrenkt in een zeepsopje.
- Het bedieningspaneel mag niet worden ondergedompeld in water of een andere vloeistof.

REINIGEN VAN DE BINNENZIJDEN VAN HET TOESTEL

Reinig bij iedere olieerversing de binnenzijde van het toestel, zoals hieronder beschreven, om uw frituurpan in optimale staat te houden.

1. Verwijder het deksel.
2. Neem het frituurmandje uit de oliekuip.
3. Haal het verwarmingselement uit de oliekuip.
4. Giet de olie uit de oliekuip. Verwijder met keukenpapier de vastklevende resten van de olie. De hardnekkige oliespatten kunnen met een keukensponsje, een nylon borstel of een doek, gedrenkt in afwasmiddel, verwijderd worden.
5. Het frituurmandje, deksel en de oliekuip zijn vaatwasmachinebestendig.
6. Droog deksel, frituurmand en oliekuip goed af, alvorens deze terug te plaatsen.

ONDERHOUD VAN HET TOESTEL

1. De temperatuur en de gebruiksduur zijn de belangrijkste factoren die de veroudering van frituurolie bepalen.
2. Voor gezonde en smakelijke bereidingen is het raadzaam de olie regelmatig te vervangen.
3. Daarenboven zal een regelmatige olieerversing het onderhoud van de kuip en van het mandje vergemakkelijken.
4. Sommige bereidingen zoals gepaneerde of sterk gekruide producten en vleesbereidingen, kunnen de olie sneller dan voorzien verouderen. Vervang de olie als ze donker of vuil wordt, begint te roken of abnormaal schuimt.
5. Ververs de olie in één keer, meng geen verse olie met oude.

6. Het regelmatig filteren van de olie komt de kwaliteit van de bereidingen ten goede maar zal de veroudering van de olie niet beletten.
7. Bewaar de frituurolie op een koele en donkere plaats. Wanneer je zelden frituurt, vervang de olie dan om de vijf à zes maanden.
8. Verwijder de gebruikte frituurolie volgens de reglementering geldig in je woonplaats. Giet nooit oude olie in de gootsteen of in het toilet. Dit geeft kans op verstopping van de afvoerleiding en is ecologisch onverantwoord.

AANBEVELINGEN

Frituurolie - vervangen na +/-

Arachideolie: 8 à 10 beurten

Plantaardige olie: 10 à 12 beurten

Olijfolie: 8 à 10 beurten

N.B.: De hierboven vermelde aanbevelingen zijn bestemd voor een middelgroot gezin en een normaal gebruik.

CULINAIRE RAADGEVINGEN

BEREIDING VAN ENKELE FRITUURGERECHTEN

1. Iedere langdurige verwarming vermindert de kwaliteit van de olie. Schakel de frituurpan na ieder gebruik uit.
2. Vervang dikwijls de olie, en zeker als ze donker of vuil wordt, of als ze abnormaal begint te schuimen.

FRIETEN

1. Gebruik liefst dikke, niet te nieuwe aardappelen. Snij ze in reepjes. Spoel de reepjes onder stromend water en droog ze af.
2. Bak je frieten in twee keer:
 - Eerste bakbeurt: 150-160°C: 5 tot 10 minuten (al naargelang de hoeveelheid)
 - Tweede bakbeurt: 175 – 185°C: 2 tot 4 minuten

Laat goed uitdruipen alvorens op te dienen.

DIEPVRIESPRODUCTEN

1. Diepvriesproducten koelen de olie of het vet uiteraard sterk af. Gebruik daarom geen al te grote porties.
2. Schud de te bakken voedingswaren boven de gootsteen om overtollig ijs te verwijderen.
3. Stel de temperatuurkeuzeknop in op 180°C. Dompel het mandje langzaam in de frituurolie om sterk opborrelen te vermijden.

ANDERE BEREIDINGEN***Gerecht - Baktemperatuur***

Kippenbil/filet	170°C
Kaaskroketten	170°C
Forel	170°C
Vissticks	175°C
Aardappelkroketten	175°C
Viskroketten	175°C
Garnalenbeignet	180°C
Kaasbeignet	180°C
Oliebollen	180°C

PROBLEEM EN OPLOSSING

PROBLEEM	OPLOSSING
De friteuse verwarmt niet meer.	<ul style="list-style-type: none"> In de uitsparing voor de snoeropberging 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 in de snoeropberging dan terug in om het toestel te resetten. Vervolgens kan je de friteuse terug gebruiken. 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.
De olie rookt of kookt over.	<ul style="list-style-type: none"> 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. De thermostaat is te hoog ingesteld. Kies een lagere temperatuur.
De olie borrelt hevig.	<ul style="list-style-type: none"> 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.

PRÉCAUTIONS

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

- Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser votre appareil et conservez-le pour une consultation ultérieure.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé dans un environnement domestique ou dans des environnements comparables, tels que :
 - » Coin-cuisine du personnel dans les commerces, les bureaux et autres environnements professionnels comparables
 - » Fermes
 - » Chambres d'hôtel ou de motel et autres environnements à caractère résidentiel
 - » Chambres d'hôtes ou comparables
- Cet appareil ne peut pas être utilisé par des personnes (des enfants inclus) présentant un handicap physique ou sensoriel, ou une capacité mentale limitée, ou encore une expérience ou des connaissances

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

- Surveillez les enfants pour être sûr qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil ne peut pas être utilisé par des enfants de moins de 16 ans. Il peut toutefois être utilisé par des enfants de plus de 16 ans, pour autant qu'ils soient sous surveillance. Cet appareil peut être utilisé par des personnes présentant un handicap physique ou sensoriel, ou par des personnes possédant une capacité mentale limitée ou un manque d'expérience ou de connaissances, à condition que ces personnes soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'elles connaissant les dangers liés à son utilisation. Gardez l'appareil et sa fiche électrique hors de portée des enfants de moins de 16 ans. Le nettoyage et l'entretien ne peuvent jamais

être effectués par des enfants.

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



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

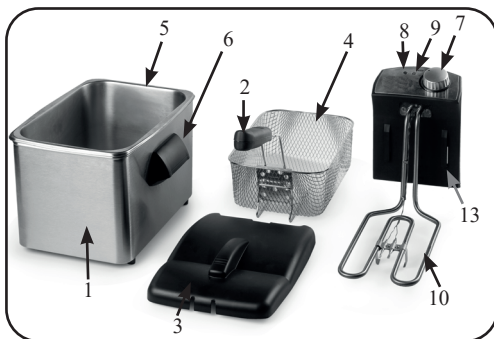
- Avant la première utilisation, enlevez tous les éléments d'emballage et les éventuels autocollants promotionnels. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- N'utilisez ou ne gardez jamais l'appareil à l'extérieur.
- Ne déplacez jamais l'appareil lorsqu'il fonctionne ou aussi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

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

CONSERVEZ CES CONSIGNES POUR POUVOIR LES CONSULTER PLUS
TARD

PIÈCES

1. Corps extérieur en acier inoxydable
2. Poignée escamotable multigrip
3. Couvercle de poussière avec poignée
4. Panier
5. Cuve amovible
6. Poignées isolées
7. Bouton thermostat
8. Lampe témoin rouge marche/arrêt
9. Lampe témoin vert thermostat
10. Résistance
11. Rangement pour cordon à l'arrière de l'appareil
12. Bouton de réinitialisation
13. Supports coulissants avec interrupteur de sécurité



UTILISATION DE L'APPAREIL

1. Nettoyez la friteuse avant la première utilisation selon les conseils décrits dans ce mode d'emploi.
2. Placez la friteuse sur une surface horizontale et résistante à la chaleur.
3. Mettez la poignée dans la position horizontale jusqu'à ce que vous entendez un déclic.
4. Ouvrez le couvercle et enlevez le panier.
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 y a pas assez ou trop d'huile dans la cuve.
6. Remettez le panier dans la cuve.
7. Mettez la fiche dans la prise de courant (220-240V~ 50Hz), la lampe témoin rouge s'allumera.
8. Mettez l'appareil en marche avec le bouton thermostat.
9. 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.
10. Mettez les aliments dans le panier, replacez le panier prudemment dans l'huile. Remplissez le panier à moitié pour un meilleur résultat.
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.
11. Enlevez le panier de l'huile et contrôlez si les aliments sont prêts.
12. Laissez égoutter les aliments pendant 10 à 12 secondes.

APRÈS L'USAGE

1. Débranchez l'appareil en tournant le bouton thermostat au niveau 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.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Débranchez l'appareil et enlevez la fiche de la prise de courant avant de nettoyer l'appareil.

NETTOYAGE EXTÉRIEUR

- Essuyez l'extérieur de votre friteuse après chaque usage avec un chiffon doux et humide, imbibé d'eau savonneuse.
- Ne pas immerger le tableau de commande dans de l'eau ou dans un autre liquide.

NETTOYAGE INTÉRIEUR

Profitez de chaque renouvellement d'huile pour nettoyer l'intérieur de votre appareil afin de conserver votre friteuse en bon état.

1. Enlevez le couvercle.
2. Enlevez le panier de la cuve.
3. Enlevez la résistance de la cuve.
4. Enlevez l'huile de la cuve. Essuyez la cuve avec du papier de cuisine. Les dépôts d'huile tenaces peuvent être enlevés à l'aide d'une éponge de cuisine, d'une brosse en nylon ou un chiffon imbibé de détergent pour vaisselle.
5. Le panier, le couvercle avec filtre et la cuve à huile sont résistants au lave-vaisselle.
6. Essuyez bien le couvercle, le panier et la cuve à huile avant de les remettre.

ENTRETIEN DE L'APPAREIL

1. Les 2 facteurs principaux du vieillissement de l'huile de friture sont la température et le temps de cuisson.
2. Pour des préparations saines et savoureuses il est à conseiller de remplacer votre huile régulièrement. En plus, ceci facilitera l'entretien de la cuve et du panier.
3. Certaines préparations panées ou très épicées, ainsi que les préparations à base de viande peuvent dégrader l'huile plus rapidement que prévu. Remplacez l'huile si elle s'assombrit, devient sale, commence à fumer ou mousse anormalement.
4. Remplacez l'huile en une fois, ne mélangez jamais l'huile fraîche et l'huile ancienne.
5. Filtrer régulièrement l'huile peut améliorer la qualité des préparations, mais n'empêche pas le vieillissement de l'huile.

6. Conservez votre huile de friture dans un endroit frais et sombre. Si vous utilisez rarement votre friteuse, changez l'huile tous les 5 à 6 mois.
7. Respectez la réglementation en vigueur en matière d'élimination d'huiles usées. Ne les jetez jamais dans l'évier ou dans les toilettes. Ceci peut boucher les canalisations et est écologiquement injustifiable.

RECOMMANDATIONS

Huile de friture - à remplacer après +/-

Huile d'arachide : 8 à 10 utilisations

Huile végétale : 10 à 12 utilisations

Huile d'olive : 8 à 10 utilisations

Note : le tableau ci-dessus ne prend en considération qu'une utilisation normale pour un ménage moyen.

CONSEILS CULINAIRES

PRÉPARATION DE QUELQUES PLATS

1. Toute chauffe prolongée diminue la qualité de l'huile. Débranchez donc la friteuse après chaque utilisation.
2. Remplacez souvent l'huile, surtout si celle-ci s'assombrit, s'encrasse ou si vous constatez une formation anormale de mousse.

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 :
 - Première cuisson : 150-160°C : 5 à 10 minutes (selon la quantité)
 - Deuxième cuisson : 175-185°C : 2 à 4 minutes

Laissez égoutter bien avant de servir.

PRODUITS SURGELÉS

1. Les aliments surgelés provoquent inévitablement un refroidissement de l'huile. N'utilisez pas des portions trop grandes.
2. Secouez les aliments au-dessus de l'évier afin d'éliminer les cristaux de glace excédentaires.
3. Mettez le bouton thermostat à 180°C. Mettez le panier lentement dans la friture, les aliments surgelés peuvent faire bouillonner l'huile.

AUTRES PRÉPARATIONS*Aliments - Température de cuisson*

Cuisse de poulet/filet	170°C
Croquettes de fromage	170°C
Truite	170°C
Fish sticks	175°C
Croquettes de pommes de terre	175°C
Croquettes de poisson	175°C
Beignets de crevettes	180°C
Beignet au fromage	180°C
Croustillons	180°C

PROBLÈMES ET SOLUTIONS

PROBLÈMES	SOLUTIONS
La friteuse ne chauffe plus.	<ul style="list-style-type: none"> • Il y a une sécurité dans l'encoche prévue pour le rangement du cordon. 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. • 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.
L'huile fume ou bouillonne.	<ul style="list-style-type: none"> • L'huile n'est plus bonne. Remplacez l'huile. Consultez la durée de vie maximale de l'huile sur l'emballage ou remplacez-la après un maximum de 10 utilisations. • Le thermostat est réglé à une trop haute température. Sélectionnez une température plus basse.

PROBLÈMES	SOLUTIONS
L'huile bouillonne intensément.	<ul style="list-style-type: none"><li data-bbox="565 164 1018 371">• 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.

SICHERHEITSANWEISUNGEN

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

- Lesen Sie gründlich die Gebrauchsanleitung, bevor Sie das Gerät benutzen und bewahren Sie sie auf, damit Sie sie später zu Rate ziehen können.
- Dieses Gerät eignet sich für den Einsatz im Haushalt und in ähnlichen Umfeldern, zum Beispiel in folgenden Bereichen:
 - » Küchenbereich für Mitarbeiter von Geschäften, Büros und anderen ähnlichen beruflichen Umfeldern
 - » Bauernhöfe
 - » Hotel- und Motelzimmer und andere Bereiche mit wohnungsähnlichem Charakter
 - » Gästezimmer oder Ähnliches
- Dieses Gerät darf nicht von Menschen (auch Kindern) mit körperlichen oder sensorischen Behinderungen oder Menschen mit

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

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

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

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



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

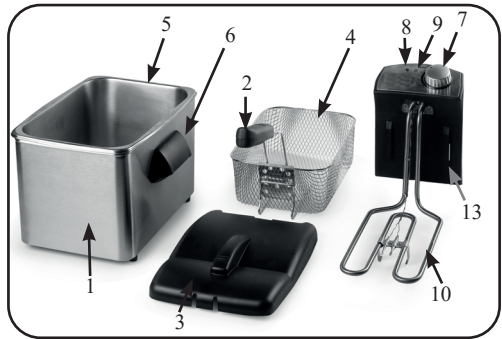
- Beim ersten Gebrauch Verpackungsmaterial und mögliche Werbeaufkleber komplett entfernen.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es eingeschaltet ist.
- Verwenden oder bewahren Sie das Gerät nicht im Freien.
- Versetzen oder tragen Sie das Gerät nicht, solange das Öl noch heiß ist. Lassen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

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

DIESE ANWEISUNGEN SIND FÜR SPÄTERES NACHLESEN
AUFZUBEWAHREN

TEILÜBERSICHT

1. Metallgehäuse
2. Multigrip einklappbarer Handgriff
3. Stoffdeckel mit Handgriff
4. Frittierkorb
5. Entfernbare Ölwanne
6. Isolierte Handgriffe
7. Temperaturregler
8. Rote An/Aus-Kontrolllampe
9. Grüne Temperaturkontrolllampe
10. Heizelement
11. Kabelaufwicklung hinter dem Gerät
12. Reset-Taste
13. Schiebhalterungen mit Sicherheitsschalter



INBETRIEBNAHME DES GERÄTES

1. Reinigen Sie vor der ersten Inbetriebnahme den Frittierkopf und befolgen Sie die Wartungsanweisungen.
2. Stellen Sie den Frittierkopf auf einen horizontalen, hitzebeständigen Untergrund.
3. Bringen Sie den Handgriff in eine horizontale Position, bis er einrastet.
4. Öffnen Sie den Deckel und entfernen Sie den Korb.
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.
6. Stellen Sie den Korb in die Wanne zurück.
7. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose (220-240V~ 50Hz). Die rote Kontrolllampe wird jetzt aufleuchten.
8. Schalten Sie das Gerät an mit dem Temperaturregler.
9. Stellen Sie danach mit dem Temperaturregler die gewünschte Temperatur ein. Das Öl wird jetzt erhitzt. Die grüne Kontrolllampe leuchtet auf, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist. Der Frittierkopf ist jetzt betriebsbereit. Wenn sich die Temperatur des Öls verringert, wird die Kontrolllampe des Thermostates automatisch erlöschen und wieder aufleuchten, wenn die gewünschte Temperatur wieder erreicht ist.
10. Öffnen Sie den Deckel und entfernen Sie den Korb. Legen Sie die zu frittierenden Speisen in den Korb, senken Sie den Korb vorsichtig ins Öl. Füllen Sie den Frittierkorb für bessere Frittierergebnisse nur zur Hälfte.

Achtung: Um die Qualität des Öls zu wahren, ist es ratsam, die Speisen erst nach dem Frittieren zu würzen.

11. Nehmen Sie den Korb vorsichtig aus der Ölwanne und prüfen Sie durch das Sichtfenster, ob die Speisen ausreichend frittiert sind.
12. Lassen Sie das Frittiergut 10 bis 12 Sekunden abtropfen.

NACH DEM GEBRAUCH

1. Schalten Sie das Gerät aus durch den Temperaturregler auf die Minimum einzustellen.
2. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
3. Entleeren Sie, wenn nötig, den Kondensatsammelbehälter.
4. Stellen Sie den Korb in den Frittierpf zum Frittieren zurück.
5. Schließen Sie den Deckel.
6. Warten Sie bis der Frittierpf vollständig abgekühlt ist, bevor Sie ihn wegstellen.

REINIGUNG DES GERÄTES

Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie es reinigen.

REINIGUNG DER AUßENSEITE DES GERÄTES

- Reinigen Sie die Außenseite Ihres Frittierpfes nach jeder Benutzung mit einem weichen, feuchten Tuch, das in Seifenwasser getaucht wird.
- Die Bedienungskonsole darf nicht in Wasser oder in eine andere Flüssigkeit getaucht werden.

REINIGUNG DER INNENSEITE DES GERÄTES

Reinigen Sie bei jedem Ölwechsel die Innenseite des Gerätes (wie nachstehend aufgeführt), um einen optimalen Zustand Ihres Frittierpfes zu erhalten.

1. Entfernen Sie den Deckel.
2. Nehmen Sie den Frittierkorb aus der Ölwanne.
3. Entfernen Sie das Heizelement aus der Ölwanne.
4. Gießen Sie das Öl aus der Ölwanne. Entfernen Sie mit Küchenpapier die festklebenden Ölreste. Hartnäckige Ölspritzer können mit einem Küchenschwamm, einer Kunststoffbürste oder einem Tuch mit Spülmittel beseitigt werden.
5. Der Frittierkorb, Deckel mit Filter und die Ölwanne sind spülmaschinenbeständig.
6. Trocknen Sie den Deckel, Frittierkorb und die Ölwanne gründlich ab, bevor Sie sie wieder einsetzen.

WARTUNG DES GERÄTES

1. Die Temperatur und die Nutzungsdauer sind die wichtigsten Faktoren, die die Haltbarkeit des Frittierfettes bestimmen.
2. Für gesunde und schmackhafte Zubereitungen ist es empfehlenswert, das Öl regelmäßig zu wechseln. Außerdem erleichtert ein regelmäßiger Ölwechsel die Wartung der Wanne und des Frittierkorbs.
3. Manche Zubereitungen, wie panierte oder stark gewürzte Speisen und Fleischprodukte, können die Haltbarkeit des Öls nachteilig beeinflussen. Wechseln Sie, wenn es dunkel oder schmutzig wird, wenn es anfängt zu qualmen oder stark aufschäumt.
4. Wechseln Sie das Öl in einem Arbeitsgang, mischen Sie kein frisches Öl mit altem Öl.
5. Das regelmäßige Filtern des Öls hat einen günstigen Einfluss auf die Qualität der Zubereitungen, hat aber keinen Einfluss auf die Haltbarkeit des Öls.
6. Bewahren Sie das Frittieröl an einem kühlen und dunklen Ort auf. Wenn Sie nur selten frittieren, wechseln Sie das Öl alle fünf bis sechs Monate.
7. Entsorgen Sie gebrauchtes Frittieröl entsprechend den Regeln in Ihrem Wohnort. Gießen Sie nie altes Öl in den Abguss oder in die Toilette. Dies kann zu Verstopfungen des Abflussrohres führen und ist ökologisch unverantwortlich.

EMPFEHLUNGEN

Frittieröl - Wechseln nach +/-

Arachideöl: 8 bis 10 Arbeitsgängen

Pflanzliches Öl: 10 bis 12 Arbeitsgängen

Olivenöl: 8 bis 10 Arbeitsgängen

N.B. : Die o.a. Empfehlungen sind für eine mittelgroße Familie und bei normalem Gebrauch bestimmt.

KULINARISCHE EMPFEHLUNGEN

ZUBEREITUNG EINIGER FRITTIERGERICHTE

1. Jede längere Erhitzung schmälert die Qualität des Öls. Schalten Sie den Frittierkopf nach jeder Benutzung aus.
2. Wechseln Sie oft das Öl und auf jeden Fall, wenn es dunkel oder schmutzig wird, oder stark aufschäumt.

POMMES FRITES

1. Nehmen Sie vorzugsweise dicke, nicht allzu neue Kartoffeln. Schneiden Sie sie in Stäbchen. Spülen Sie die Stäbchen unter fließendem Wasser ab und trocknen Sie sie.
2. Frittieren Sie Ihre Pommes zweimal:
 - Erster Frittiergang: 150-160°C: 5 bis 10 Minuten (je nach Menge)
 - Zweiter Frittiergang: 175 – 185°C: 2 bis 4 Minuten

Lassen Sie sie vor dem Servieren gut abtropfen.

TIEFKÜHLPRODUKTE

1. Tiefkühlprodukte kühlen das Öl selbstverständlich stark ab. Nehmen Sie deshalb keine allzu großen Portionen.
2. Schütteln Sie die zu frittierenden Speisen über der Spüle, um überschüssiges Eis zu beseitigen.
3. Stellen Sie den Temperaturwahlknopf auf 180°C ein. Tauchen Sie den Korb langsam in das Frittieröl, um starkes Aufschäumen zu vermeiden.

ANDERE ZUBEREITUNGEN

Gericht - Backtemperatur

Hähnchenfilet	170°C
Käsekroketten	170°C
Forelle	170°C
Kartoffelkroketten	175°C
Fischkroketten	175°C
Fischstäbchen	175°C
Garnelenbällchen	180°C
Käsebällchen	180°C
Krapfen	180°C

PROBLEME UND LÖSUNGEN

PROBLEME	LÖSUNGEN
Die Fritteuse heizt nicht mehr auf.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ In der Aussparung für die Kabelaufwicklung 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. ▪ Der Sicherheitsschalter in den Schiebehalterungen wurde nicht eingedrückt. Das Bedienfeld mit Heizelement wurde nicht richtig auf den Schiebehalterungen montiert oder die Wanne sitzt nicht richtig. Montieren Sie die Fritteuse ordnungsgemäß.

PROBLEME	LÖSUNGEN
Das Öl raucht oder kocht über.	<ul style="list-style-type: none">▪ Das Öl ist nicht mehr gut. Tauschen Sie das Öl aus. Achten Sie auf die Angabe der maximalen Haltbarkeit des Öls auf der Verpackung oder darauf, es maximal 10-mal zu verwenden.▪ Das Thermostat wurde zu hoch eingestellt. Wählen Sie eine niedrigere Temperatur.
Das Öl sprudelt stark.	<ul style="list-style-type: none">▪ 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.

SAFETY INSTRUCTIONS

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

- Read all instructions carefully. Keep this manual for future reference.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - » staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - » farm houses;
 - » by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - » bed and breakfast type environments.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance shall not be used by children from 0 to 16 years. This appliance

can be used by children aged from 16 years and above if they are continuously supervised. This appliance can be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 16 years. Cleaning and user maintenance shall not be carried out by children.

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

external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.



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

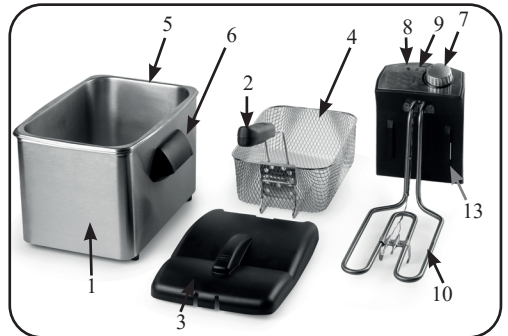
- Make sure all packaging materials and promotional stickers have been removed before using the appliance for the first time.
- Never leave the appliance unattended while it is functioning.
- Do not use or store this appliance outdoors.
- Do not move the appliance while in use or when the oil is still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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.

COMPONENTS

1. Stainless steel body
2. Collapsible basket handle
3. Dust lid with handle
4. Basket
5. Oil container
6. Hand grips
7. Temperature knob
8. Red power “ON” indicator light
9. Green temperature indicator light
10. Heating element
11. Cord storage at back of the machine
12. Reset button
13. Sliding brackets with safety switch



USE OF THE APPLIANCE

1. Before first use clean the deep fryer according to the instructions.
2. Place the deep fryer on a horizontal, heat resistant surface.
3. Place the handle in the horizontal position until it clicks.
4. Open the lid and remove the basket.
5. Fill the frying pan with liquid oil, suitable for heating, until the oil level is situated between the “MIN” and “MAX” level indicated in the body. Don't ever use the appliance when there is too much or too little oil in the body.
6. Place the basket back in the body.
7. Place the plug in the outlet (220-240V~ 50Hz), the red light will switch on.
8. Turn the appliance on by using the temperature switch.
9. Select the desired temperature with the temperature knob. The oil will start to heat up. The green light will come on when the desired temperature is reached. The deep fryer is now ready for use. When the temperature of the oil gets too low the indication light of the temperature will go off and will light up again when the desired temperature is reached again.
10. Place the food you wish to fry in the basket, place the basket carefully back into the oil. Only place food into the basket until it is half full, for a better baking result.
Note : to preserve the quality of the oil it is recommended to spice up the food after frying.
11. Remove the basket carefully out of the oil and check if the food is thoroughly cooked.
12. Let the food drip out for 10 to 12 seconds.

AFTER USE

1. Turn off the appliance by turning the temperature knob to the minimum position.
2. Remove the plug from the outlet.
3. Place the basket back in the body. Close the lid.
4. Wait for the deep fryer to cool down completely before storing it.

CLEANING THE APPLIANCE

Unplug the appliance before cleaning it.

CLEANING THE OUTSIDE OF THE APPLIANCE

- Clean the outside of the deep fryer after every use with a damp cloth, soaked in a bit of soapy water.
- The control panel cannot be put in water or any other liquid.

CLEANING THE INSIDE OF THE APPLIANCE

Clean the inside of the deep fryer every time you change the oil. Clean it as described below, to keep your deep fryer in optimal condition.

1. Remove the lid.
2. Take out the frying basket.
3. Remove the heating element from the body.
4. Pour the oil out of the pan. Remove crusts or stains with household paper. The tough stains can be removed with a kitchen sponge, nylon brush or cloth, with mild soapy water.
5. The frying basket, lid with filter and frying pan are dishwasher safe.
6. Dry the lid, frying basket and pan thoroughly before placing them back into the deep fryer.

MAINTAINING THE APPLIANCE

1. The temperature and the frequency in use are the most important factors for deterioration of the frying fat.
2. For tasteful and healthy frying it is advisable to change the oil regularly. Furthermore, regular changing of the oil will make cleaning of the body and the basket a lot easier.
3. Some food such as food coated with breadcrumbs or spicy foods and meats, can make the oil deteriorate faster. Change the oil when it gets dark or dirty or starts smoking or foams abnormally.
4. Change the oil completely, don't mix old oil with new oil.
5. Filtering the oil regularly will improve the quality of the fried foods, but won't make the oil deteriorate slower.
6. Store the frying fat in a cool dark place. When you seldomly use your deep fryer, change the oil every 5 to 6 months.
7. Dispose of the frying oil according to the regulation in your town. Never pour old oil into the sink or toilet. This could block the drainpipe and is not ecologically responsible.

RECOMMENDATIONS

Deep frying oil - Change after +/-

Arachide oil: 8 à 10 uses

Vegetable oil: 10 à 12 uses

Olive oil: 8 à 10 uses

Note: The above-mentioned recommendations are for an average family and a normal use.

CULINARY TIPS

PREPARING A FEW RECIPES

Every time you heat up the oil, this will diminish the quality of the oil. Switch off the deep fryer after every use. Replace the oil regularly, especially when the oil is dark or dirty, or when it foams abnormally.

FRENCH FRIES

1. Use thick potatoes which aren't too fresh. Cut them up in slices. Clean the slices under running water and dry them off.
2. Bake your fries in two times:
 - First frying: 150-160°C: 5 tot 10 minutes (depending on the amount)
 - Second frying: 175 – 185°C: 2 tot 4 minutes

Let them drip out thoroughly before serving.

FROZEN FOODS

1. Frozen foods cool of the oil strongly. Therefore don't use any large portions.
2. Shake the food above the sink to remove most of the ice.
3. Place the temperature switch to 180°C. Place the basket slowly into the frying pan, prevent strong foaming of the oil.

OTHER PREPARATIONS

Dish - Baking Temperature

Chicken leg/filet	170°C
Fondu Parmesan	170°C
Cheese croquette	170°C
Trout	170°C
Fishsticks	175°C
Potato croquettes	175°C
Fish croquettes	175°C
Shrimp beignet	180°C
Cheese beignet	180°C
Oilballs	180°C

PROBLEM AND SOLUTION

PROBLEM	SOLUTION
The fryer is no longer heating up.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ There is a safety feature in the recess for the cord storage. 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. ▪ 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.
The oil is smoking or boiling over.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ The oil has gone off or expired. Change the oil. Check the oil packaging for its maximum usage life, or reuse it a maximum of 10 times. ▪ The thermostat is set too high. Select a lower temperature.
The oil is bubbling fiercely.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

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

- Lea atentamente el manual de instrucciones antes de utilizar el aparato y consérvelo para su ulterior consulta.
- Este aparato es adecuado para su uso en el ámbito doméstico y entornos similares como:
 - » Zona de cocina para el personal de tiendas, oficinas y otros entornos profesionales similares.
 - » Granjas.
 - » Habitaciones de hoteles y moteles y otros entornos de carácter residencial.
 - » Habitaciones de invitados o similares.
- No deben utilizar este aparato las personas (también los niños) con discapacidad física o sensorial, o personas con discapacidad intelectual o sin experiencia o conocimientos, a menos que tengan supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso del aparato de la persona que sea responsable de su seguridad.

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

aparato, cuando se realice el mantenimiento o se sustituyan piezas. Deje que el aparato se enfríe antes de montar piezas o retirarlas y antes de limpiar el aparato.

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



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

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

- Antes del primer uso retire todos los envases y etiquetas promocionales.

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

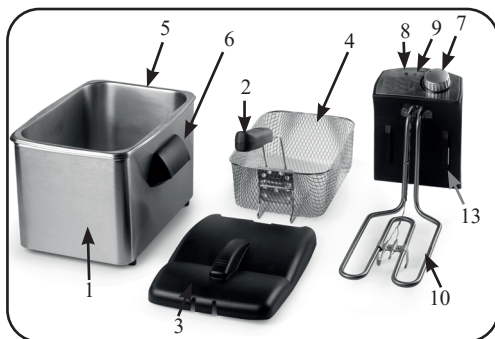
en la posición “0”, extraiga el enchufe de la toma de corriente. No tire nunca del aparato ni del cable para retirar el enchufe de la toma de corriente.

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

CONSERVE ESTAS MEDIDAS PARA PODER CONSULTARLAS EN EL FUTURO.

PIEZAS

1. Exterior acero inoxidable
2. Empuñadura abatible Multigrip
3. Tapa
4. Cesta de freír
5. Cubeta de aceite amovible
6. Maneja aislado
7. Botón para selección de temperatura
8. Indicador luminoso verde
9. Indicador luminoso rojo
10. Elemento calefactor
11. Almacenamiento del cable en la parte posterior del aparato
12. Botón de reinicio
13. Soportes deslizantes con interruptor de seguridad



USO DE LA FREIDORA

1. Limpie la freidora antes de usarla por primera vez y siga las instrucciones de mantenimiento.
2. Coloque la freidora en una superficie plana y resistente al calor.
3. Ponga la palanca en posición horizontal hasta que haga clic.
4. Abra la tapa y retire la cesta.
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.
6. Vuelva a colocar la cesta en la cuba.
7. Inserte el enchufe en la toma de corriente (220-240V~ 50Hz), la luz roja se iluminará entonces.
8. Encienda el aparato mediante el controlador de temperatura.
9. 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.
10. Retire la tapa. Coloque los alimentos en la cesta de cocción, y vuelva a meterla con cuidado en el aceite. Llene la cesta sólo hasta la mitad para obtener mejores resultados.
Nota: Para garantizar la calidad del aceite se recomienda sazonar los alimentos después de freírlos.
11. Levante con cuidado la cesta de la cuba del aceite y asegúrese de que la comida esté lo suficientemente frita.
12. 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.

LIMPIEZA DE LA FREIDORA

Apague el aparato y desconéctelo de la toma de corriente antes de limpiarlo.

LIMPIEZA DEL EXTERIOR DE LA FREIDORA

- Limpie el exterior de la freidora después de cada uso con un paño suave humedecido en agua con jabón.
- El panel de control no debe ser sumergido en agua u otro líquido.

LIMPIEZA DEL INTERIOR DE LA FREIDORA

1. Lave el interior de la freidora con cada cambio de aceite, como se muestra a continuación, para mantener la freidora en óptimas condiciones.
2. Retire la tapa.
3. Saque la cesta de la cuba de aceite.
4. Saque el elemento calentador de la cuba de aceite.
5. Escorra el aceite de la cuba por el pitorro de vertido. Retire con toallas de papel los restos pegajosos de aceite. Las salpicaduras endurecidas de aceite se pueden quitar con un estropajo, un cepillo de nylon o un paño empapado en detergente.
6. La cesta de freír, la tapa y la cuba de aceite son aptas para lavavajillas.
7. Seque bien la cesta de freír y la cuba de aceite antes de volver a colocarlos.

MANTENIMIENTO DE LA FREIDORA

1. La temperatura y la duración del uso son los factores principales que determinan el envejecimiento del aceite de freír.
2. Para preparados sanos y sabrosos es recomendable cambiar el aceite regularmente.
3. Además, el cambio periódico del aceite facilita el mantenimiento de la cuba y de la cesta.
4. Algunos preparados como los productos cárnicos empanados o muy sazonados pueden envejecer el aceite más deprisa de lo esperado. Cambie el aceite cuando esté oscuro o sucio, comience a humear o forme espuma.
5. Cambie el aceite de una vez sin mezclar aceite viejo con el nuevo.
6. El filtrado regular del aceite favorece la calidad de los preparados pero no impide el envejecimiento del aceite.
7. Guarde el aceite en un lugar fresco y oscuro. Si no fríe a menudo cambie el aceite cada cinco o seis meses.
8. Elimine el aceite de cocina usado de acuerdo con las regulaciones vigentes en su zona. Nunca vierta el aceite usado en el fregadero o en el inodoro. Esto puede causar obstrucción del desagüe y es ambientalmente irresponsable.

RECOMENDACIONES

Sustituir aceite - después de +/-

Aceite de cacahuete de 8 a 10 veces

Aceite vegetal de 10 a 12 veces

Aceite de oliva de 8 a 10 veces

Nota: Las recomendaciones anteriores son para una familia de tamaño medio y un uso normal.

CONSEJOS CULINARIOS

PREPARACIÓN DE ALGUNOS PLATOS FRITOS

1. Todo calentamiento prolongado reduce la calidad del aceite. Apague la freidora después de cada uso.
2. Cambie a menudo el aceite, y especialmente si está oscuro o sucio, o si empieza a hacer espuma anormalmente.

PATATAS FRITAS

1. Utilice preferiblemente patatas gruesas y no demasiado nuevas. Corte en tiras. Enjuague las tiras bajo el chorro de agua y séquelas.
2. Fría las patatas dos veces:
 - Primera vez: 150-160°C: 5 a 10 minutos (dependiendo de la cantidad)
 - Segunda vez: 175 a 185°C: 2 a 4 minutos

Dejar escurrir antes de servir.

ALIMENTOS CONGELADOS

1. Los alimentos congelados enfrían mucho el aceite. No utilice porciones demasiado grandes.
2. Agite bien la comida que va a freír sobre el fregadero para eliminar el exceso de hielo.
3. Coloque el botón selector de temperatura a 180°C. Sumerja despacio la cesta en el aceite de freír para evitar que borbotee.

OTROS PREPARADOS

Plato Temperatura de cocción

Muslos /pechuga de pollo	170°C
Croquetas de queso	170°C
Trucha	170°C
Palitos de pescado	175°C
Croquetas de patata	175°C
Croquetas de pescado	175°C
Buñuelo de gambas	180°C
Buñuelo de queso	180°C
Bolas de churro	180°C

PROBLEMAS Y SOLUCIONES

PROBLEMAS	SOLUCIONES
La freidora ya no calienta.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ En el hueco delante del almacenamiento del cable 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. ▪ 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.
El aceite echa humo o hierve.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ El aceite ya no sirve. Reemplace el aceite. Busque la duración máxima del aceite en el envase o un máximo de 10 vueltas. ▪ El termostato está demasiado alto. Elija una temperatura más baja.
El aceite burbujea violentamente.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

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

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

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

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



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

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

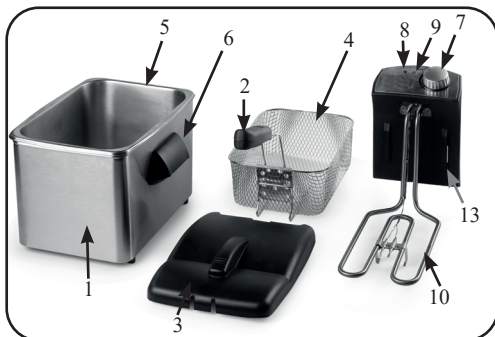
kabel, nebo zástrčku ponořovat do vody, či jiných tekutin.

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

USCHOVEJTE SI TENTO NÁVOD K POZDĚJŠÍMU NAHLÉDNUTÍ

POPIS FRITÉZY

1. Plášť z nerezové oceli s držadly`
2. Zatahovací rukojeť
3. Víko přístroje s průřezem
4. Fritovací košík
5. Fritovací nádoba s měrkou
6. Izolované rukojeti
7. Ovladač nastavení teploty
8. Kontrolka zapnutí/vypnutí
9. Kontrolka zahřátého oleje
10. Topné těleso
11. Schránka na přívodní kabel (v zadní části)
12. Tlačítko RESET
13. Kluzná pojistka u zasouvacích lyžin na tělo přístroje (ze zadní části)



POUŽITÍ PŘÍSTROJE

1. Fritézu postavte na vodorovnou podložku.
2. Odstraňte víko.
3. Zaklapněte rukojeť do provozní polohy a zvedněte koš nahoru.
4. Před prvním použitím umyjte přístroj teplou vodou a trochou mycího prostředku. Pak ještě opláchněte vodou a pečlivě vysušte. Stejně tak umyjte i koš.
5. Naplňte fritézu tukem nebo rostlinným olejem, který je vhodný pro tepelnou úpravu.
6. Hladina oleje se musí nacházet mezi nejnižším a nejvyšším údajem označeným v nádobě fritézy (max - min).
7. Otočným voličem uprostřed nastavte požadovanou teplotu. Po zapojení do el.sítě se rozsvítí červená kontrolka.
8. Kontrolka záhřáté teploty se rozsvítí zeleně pokud olej dosáhne požadované teploty. Během smažení se kontrolka teploty několikrát změní, aby se udržela konstantní teplota.
9. Pokud ohříváte studený olej na max. teplotu je nutné počítat 20min ohřevu.
10. Vložte potravinu do koše.
11. Koš pomalu ponořujte do oleje, nasad'te víko.
12. Hotový pokrm nechte před servírováním nad olejem okapat použitím horního držáku na koš.
13. Eventuálně ho položte do mísy vyložené savým kuchyňským papírem.
14. Přístroj je vybaven pojistkou proti přehřátí, což se může stát třeba nedostatečnou náplní oleje. Pojistka v takovémto případě přístroj vypne.
15. Deaktivace pojistky se provede stlačením resetovacího tlačítka 1.

TIPY

Ólej rychle ztrácí svou kvalitu, proto se musí pavidelně měnit

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

Smažení hranolků

Použijte silné, ne příliš čerstvé brambory. Nakrájejte na hranolky, umyjte pod tekoucí vodou a osušte.

Hranolky fritujte ve dvou fázích:

5 – 10 minut při 150 - 160°C (podle množství). Nechat okapat. 2 – 4 minuty při 175-185°C. Nechat dobře okapat.

Zmrazené potraviny

Dodržujte časy fritování uvedené na obalu. Zmrazené potraviny olej silně ochladí a proto fritujte malé porce a olej nechte před vložením potraviny ohřát na max. 180°C až se rozsvítí kontrolka.

Časy fritování:

Kuřecí stehna, steaky	160°C
Sýr, pstruh	170°C
Rybí prsty, plody moře	180°C
Bramborové krokety, koblihy	190°C

ÚDRŽBA PŘÍSTROJE

Čištění vnější strany

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

Čištění vnitřní strany

- Před vylitím nechte olej a tuk dostatečně vychladit, zabráníte tím popáleninám.
- Při každé výměně oleje je nutné fritézu umýt, aby byla udržována v řádném stavu.
- Ólej vylijte pokud možno přes nálevku. Nalepené zbytky tuku odstraňte kuchyňskou utěrkou. Olejové skvrny je možné odstranit pomocí houby, nylonového kartáče nebo hadrem namočeným v mycím prostředku.
- Nádoby na olej umyjte teplou vodou a vnitřek důkladně vysušte.
- Nádoba na olej, víko a ko můžete mýt v myčce.
- Ólej vyměňujte včas. Pokud zapomenete, čištění nádoby je pak složitější.

BEZPEČNOSTNÍ PŘEDPISY

- Přístroj připojte do zásuvky (220-240V~ 50Hz) s uzemněním.
- Pojistka zásuvky, do které bude fritéza připojena, musí být vhodná alespoň pro 10A.
- Fritézu nikdy nezapínejte, dokud nenalijete olej nebo tuk. Když ji zahřejete nenaplněnou, může se nenahraditelně poškodit. Ve fritéze nezahřívejte také vodu, tím vzniknou vápenaté usazeniny a nerozpustné skvrny. Ty jsou ovšem neškodné a nezabraňují tomu, abyste mohli přístroj používat.
- Nepřenášejte fritézu naplněnou horkým tukem nebo olejem. Hrozí těžké popáleniny.
- Přístroj v provozu nebo ještě teplý udržujte v dostatečné vzdálenosti od dětí. V přítomnosti dětí nesmí být ponechán žádný elektrický přístroj bez dozoru.
- Jakmile už přístroj nepotřebujete nebo ho chcete vyčistit, vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Před čištěním nechte přístroj důkladně vychladit.
- Fritézu neponořujte do vody a nenechávejte pod tekoucí vodou. Mohli byste poškodit její elektrické části.
- Fritézu nepoužívejte ve volné přírodě.
- Nepoužívejte přístroj s poškozeným kabelem. Nechte ho opravit.
- Tento přístroj splňuje směrnici týkající se rozhlasového vysílání.

VŠECHNA POŠKOZENÍ ZPŮSOBENÁ NEDODRŽOVÁNÍM TĚCHTO POKYŇŮ JSOU VYLOUČENA ZE ZÁRUKY.

PROBLÉMY A ŘEŠENÍ

PROBLÉMY	ŘEŠENÍ
Fritéza se nenahřívá/nehřeje.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tlačítko RESET: V prostoru pro uložení kabelu 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. ▪ 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.
Z oleje se kouří a dokonce se přepaluje.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Olej je už přesmažený a určitě po době použitelnosti. Olej z fritézy vyměňte. Vždy čtěte instrukce na oleji a jeho použitelnost, zpravidla lze fritovat max. 10x. ▪ Překontrolujte nastavení termostatu, aby se zbytečně olej nepřepékal.
Olej prudce bublá.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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.

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:

