

DOMO

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

FRITEUSE
FRITEUSE
FRITTEUSE
DEEP FRYER
NEREZOVÁ FRITÉZA
FREIDORA



DO465FR

PRODUCT OF LINEA 2000



FR



PAPIER

PLASTIQUE



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, dem Verschleiß ausgesetzt sein, sind nicht in der Garantie eingeschlossen. Wenn Ihr Gerät innerhalb der Garantiefrist von 10 Jahren defekt ist, können Sie das Gerät zusammen mit Ihrem Kassenbon in das Geschäft zurückbringen, in dem Sie des 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 u výrobku uvedeno jinak, činí záruční doba 24 měsíců. Záruční doba počíná běžet od převzetí věci kupujícím.

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

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

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

Type nr. apparaat

N° de modèle de l'appareil

DO465FR

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 u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. Voor meer details in verband met het recyclen van dit product, neemt u best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht. Het verpakkingsmateriaal is recycleerbaar. Behandel de verpakking milieubewust.

INFORMATION DE RECYCLAGE

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

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

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



RECYCLING INFORMATIONEN

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

Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihren Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben. Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht und führen Sie sie der Wertstoffsammlung zu.



RECYCLING INFORMATION

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



INFORMACIÓN DE RECICLAJE

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



INFORMACE O RECYKLACI ODPADU

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

WEBSHOP

NL

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

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

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

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

FR

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

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

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

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

DE

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

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

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

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

EN

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

If the 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 cordón eléctrico está dañado, tiene que ser reemplazado por el fabricante, el servicio posventa o una persona similarmente calificada, para evitar accidentes.

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

VEILIGHEIDSinSTRUCTIES

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

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

toestel door een persoon die instaat voor hun veiligheid.

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

in gebruik is, tijdens reiniging en onderhoud en bij het terugplaatsen van onderdelen. Laat het toestel afkoelen vooraleer onderdelen te monteren of demonteren en vooraleer het toestel te reinigen.

- Als het snoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, zijn service center of gelijkaardig gekwalificeerde personen om gevaren te vermijden.
- Opgelet: Om gevaren te vermijden, mag het toestel niet gebruikt worden met een extern schakelapparaat, zoals een timer, of mag het niet aangesloten worden op een stroomkring die regelmatig aan- 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.

- Het toestel wordt 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 minimumaanduiding en onder de maximumaanduiding 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 van DOMO of aan zijn servicepartner voor nazicht, herstelling of elektrische/mechanische aanpassingen. Probeer het toestel nooit zelf te herstellen.
- Dompel het toestel, het elektrisch snoer of de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof om elektrische schokken of brandwonden te vermijden.
- Er is een kort snoer voorzien, zodat het risico op struikelen over het snoer of erin verstrikt raken, verkleind wordt. **GEBRUIK DIT TOESTEL NIET MET EEN VERLENGKABEL.**
- Ontrol het snoer helemaal om ervoor te zorgen dat het snoer niet oververhit geraakt.
- Laat het snoer niet in aanraking komen met hete oppervlakken of laat het niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen.
- Zorg ervoor dat het snoer nooit onder of rond het toestel ligt.
- Plaats het toestel niet op of in de buurt van een gasvuur, elektrisch vuur of gootsteen, of in een hete oven.
- Hou het toestel uit de buurt van ontvlambare materialen, gassen of explosieven.
- Hou het toestel uit de buurt van objecten die vuur kunnen vatten, zoals gordijnen, handdoeken, enz.
- Zorg ervoor dat het toestel correct gemonteerd is vooraleer de stekker in het stopcontact te steken. Om het toestel af te koppelen, zet alle knoppen in de 'UIT'-

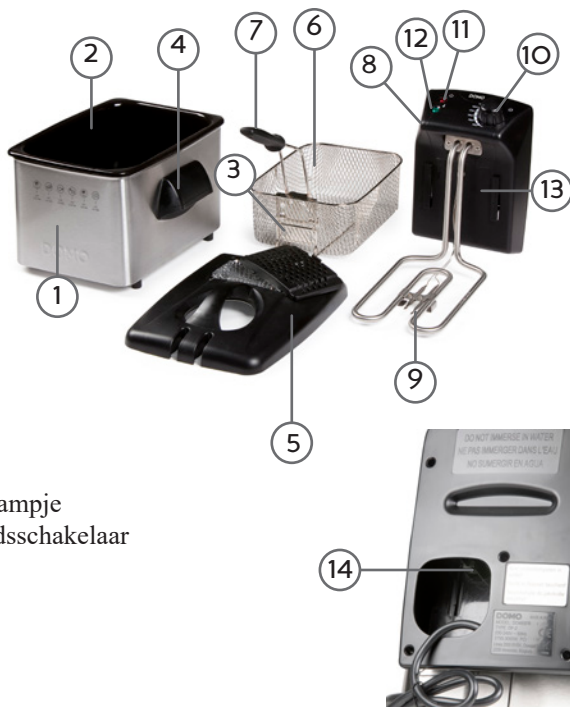
of '0'-positie en verwijder de stekker uit het stopcontact. Trek nooit aan het toestel of aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te verwijderen.

- Na 7 tot 10 baksessies is het noodzakelijk om de olie te ververset.
- Gebruik het toestel nooit als er nog water aanwezig is in de kuip of als sommige onderdelen nog nat zijn na het reinigen.
- Het toestel moet in een propere staat gehouden worden, anders zou dit een negatief effect kunnen hebben op de levensduur van het toestel en zou een gevaarlijke situatie kunnen ontstaan.
- Tijdens het bakken zou hete stoom door de filter kunnen komen of zou de kokende olie kunnen spetteren. Hou steeds uw handen en gezicht op een veilige afstand tijdens het bakken.
- Verwijder overtollig ijs van diepvriesproducten om het 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. Uitneembare oliekuip
3. Ruststeun
4. Handvatten
5. Deksel met handgreep en filter
6. Frituurmandje
7. Inklapbare handgreep
8. Controlepaneel
9. Verwarmingselement
10. Temperatuurregelaar
11. Rood stroomindicatielampje
12. Groen temperatuurindicatielampje
13. Schuifbeugels met veiligheidsschakelaar
14. Resetknop



GEBRUIK VAN HET TOESTEL

1. Verwijder alle verpakkingsmateriaal.
2. Reinig de friteuse vóór het eerste gebruik en volgens de onderhoudsrichtlijnen.
3. Zet de friteuse op een horizontaal, warmtebestendig oppervlak.
4. Breng de handgreep in horizontale stand tot hij klikt.
5. Open het deksel en verwijder het mandje.
6. Vul de oliekuip met vloeibare frituurolie, geschikt voor warme bereidingen, tot het oliepeil zich tussen de onderste 'MIN' en de bovenste niveau-aanduiding 'MAX' bevindt. Gebruik het toestel nooit wanneer er te weinig of te veel olie in de kuip is.
7. Plaats het mandje terug in de kuip.
8. Steek de stekker in het stopcontact. Het rode lampje zal oplichten.
9. Zet het toestel aan door middel van de temperatuurregelaar.
10. Stel vervolgens de gewenste temperatuur in met 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.
11. Verwijder het deksel. Leg de te bakken voedingswaren in het mandje en plaats het voorzichtig terug in de olie. Vul het frituurmandje slechts half voor betere bakresultaten.
Nota: Om de kwaliteit van de olie te bewaren is het aangeraden het voedsel slechts na het frituren te kruiden.
12. Haal het mandje voorzichtig uit de oliekuip en controleer of het voedsel voldoende gebakken is.
13. 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 buitenkant van het toestel

Reinig de buitenzijde van uw 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 binnenkant 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 olieresten. 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 vaatwasmaschinebestendig.
6. Droog het deksel, het frituurmandje en de oliekuip goed af, alvorens deze terug te plaatsen.

ONDERHOUD VAN HET TOESTEL

De temperatuur en de gebruiksduur zijn de belangrijkste factoren die de veroudering van frituurolie bepalen. Voor gezonde en smakelijke bereidingen is het raadzaam de olie regelmatig te vervangen. Daarenboven zal een regelmatige olieerversing het onderhoud van de kuip en van het mandje vergemakkelijken:

- 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.
- Ververs de olie in één keer, meng geen verse olie met oude.
- Het regelmatig filteren van de olie, komt de kwaliteit van de bereidingen ten goede, maar zal de veroudering van de olie niet beletten.
- Bewaar de frituurolie op een koele en donkere plaats. Wanneer u zelden frituurt, vervang de olie om de vijf à zes maanden.
- Verwijder de gebruikte frituurolie volgens de reglementering geldig in uw 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/vet vervangen

Arachideolie: na 8 à 10 bakbeurten

Plantaardige olie: na 10 à 12 bakbeurten

Olijfolie: na 8 à 10 bakbeurten

Deze aanbevelingen zijn bestemd voor een middelgroot gezin en een normaal gebruik.

CULINAIRE TIPS

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

FRIETEN

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

DIEPVRIESPRODUCTEN

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

PROBLEEM EN OPLOSSING

PROBLEEM	OPLOSSING
De friteuse verwarmt niet meer.	▪ 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.	▪ 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.	▪ 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.

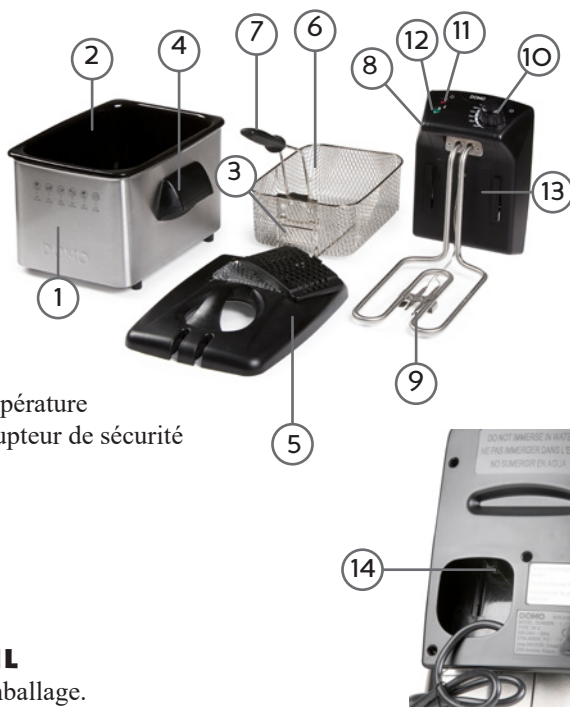
- L'appareil sera très probablement chaud lors de son utilisation. Pour éviter toute brûlure, il est recommandé de ne pas toucher la surface de cet appareil, à l'exception des poignées.
- Avant la première utilisation, enlevez tous les éléments d'emballage et les éventuels autocollants promotionnels.
- 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 département DOMO Service ou à son partenaire de services 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.

ÉLÉMENTS

1. Boîtier en acier inoxydable
2. Cuve à huile amovible
3. Point d'appui
4. Poignées
5. Couvercle avec poignée et filtre
6. Panier de friture
7. Poignée rétractable
8. Panneau de commande
9. Élément de chauffe
10. Sélecteur de température
11. Témoin rouge de tension
12. Témoin vert d'indication de température
13. Supports coulissants avec interrupteur de sécurité
14. Bouton de réinitialisation



UTILISATION DE L'APPAREIL

1. Enlevez tous les matériaux d'emballage.
2. Nettoyez la friteuse avant la première utilisation et en suivant les consignes d'entretien.
3. Placez la friteuse sur une surface horizontale et résistant à la chaleur.
4. Placez la poignée en position horizontale jusqu'à ce qu'elle s'encliquette.
5. Ouvrez le couvercle et retirez le panier.
6. Remplissez la cuve à huile d'huile de friture liquide, convenant aux préparations chaudes, jusqu'à ce que le niveau d'huile soit compris entre la marque inférieure 'MIN' et la marque supérieure 'MAX'. N'utilisez jamais l'appareil avec une quantité insuffisante ou trop importante d'huile dans la cuve.
7. Remplacez le panier dans la cuve.
8. Introduisez la fiche dans la prise de courant. Le témoin lumineux rouge s'allumera à ce moment.
9. Allumez l'appareil au moyen du sélecteur de température.
10. Programmez ensuite la température souhaitée au moyen du sélecteur de température. L'huile chauffera. Le témoin lumineux vert s'allumera lorsque la température souhaitée sera obtenue. La friteuse est maintenant prête à être utilisée. Si la température de l'huile diminue, le témoin lumineux du thermostat s'éteindra à nouveau automatiquement et se rallumera lorsque la température souhaitée sera à nouveau atteinte.
11. Enlevez le couvercle. Placez les aliments à frire dans le panier et immergez celui-ci prudemment dans l'huile. Pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson, ne

remplissez le panier qu'à moitié. Note : Pour maintenir la qualité de l'huile, il est recommandé de n'assaisonner les aliments qu'après les avoir frits.

12. Retirez prudemment le panier de la cuve à huile et contrôlez le degré de friture des aliments.
13. Laissez égoutter les aliments pendant de 10 à 12 secondes.

APRÈS L'EMPLOI

1. Tournez le sélecteur de température en position minimale.
2. Débranchez la fiche de la prise de courant.
3. Remplacez le panier dans la friteuse.
4. Fermez le couvercle.
5. Attendez que la friteuse soit complètement refroidie avant de la ranger.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Éteignez l'appareil et débranchez-le avant de le nettoyer.

NETTOYAGE DE L'EXTÉRIEUR DE L'APPAREIL

Nettoyez l'extérieur de votre friteuse après chaque utilisation avec un linge doux et humide, trempé dans une solution savonneuse. Le panneau de commande ne peut pas être immergé dans l'eau ou dans tout autre liquide.

NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR DE L'APPAREIL

Pour conserver votre friteuse en bon état, nettoyez-en l'intérieur à chaque renouvellement de l'huile.

1. Enlevez le couvercle.
2. Retirez le panier de la cuve à huile.
3. Retirez l'élément de chauffe de la cuve à huile.
4. Videz la cuve à huile de son huile via le bec verseur. Enlevez les résidus d'aliments au moyen d'un essuie-tout. Les éclaboussures d'huile tenaces peuvent être éliminées au moyen d'une éponge de cuisine, d'une brosse de nylon ou d'un chiffon, trempés dans un liquide vaisselle.
5. Le panier, le couvercle et la cuve à huile peuvent être lavés à la machine.
6. Séchez le couvercle, le panier et la cuve à huile avant de les remettre en place.

ENTRETIEN DE L'APPAREIL

1. La température et la durée d'utilisation sont les facteurs les plus importants du vieillissement de l'huile de friture.
2. Pour obtenir des préparations saines et appétissantes, il est recommandé de renouveler régulièrement l'huile.
3. Le renouvellement régulier de l'huile facilitera d'autre part l'entretien de la cuve et du panier.
4. Certaines préparations, telles les produits et préparations de viandes panés et fortement épicés peuvent accélérer le vieillissement de l'huile. Renouvelez l'huile

lorsqu'elle est foncée ou sale, lorsqu'elle commence à fumer ou lorsqu'elle mousse de manière anormale.

5. Renouvelez l'huile en une fois, ne mélangez pas la nouvelle huile avec l'ancienne.
6. Le filtrage régulier de l'huile améliore la qualité des préparations, mais n'empêchera pas le vieillissement de l'huile.
7. Conservez l'huile de friture dans un endroit frais et sombre. Si vous ne faites pas souvent de fritures, remplacez l'huile tous les cinq à six mois.
8. Débarrassez-vous de l'huile utilisée conformément à la réglementation en vigueur au lieu de votre domicile. Ne versez jamais d'huile usagée dans l'évier ou dans la toilette. Vous risqueriez de provoquer des bouchons et c'est en outre irresponsable sur le plan écologique.

RECOMMANDATIONS

Huile de friture/graisse à remplacer

Huile d'arachide: après 8 à 10 utilisations

Huile végétale: après 10 à 12 utilisations

Huile d'olive: après 8 à 10 utilisations

Note: Ces recommandations ne prennent en considération qu'une utilisation normale pour un ménage moyen.

CONSEILS CULINAIRES

1. Toute chauffe prolongée diminue la qualité de l'huile ou de la graisse. 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°C: 2 à 5 minutes
3. Laissez égoutter bien avant de servir.

PRODUITS SURGELÉS

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

PROBLÈMES ET SOLUTIONS

PROBLÈMES	SOLUTIONS
La friteuse ne chauffe plus.	- 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.	- 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.
L'huile bouillonne intensément.	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 ist, werden bei Gebrauch heiß. Wir empfehlen zur Vermeidung von Verbrennungen, die Oberfläche des Geräts mit Ausnahme der Griffe nicht zu berühren.

- Das Gerät wird bei Gebrauch mit hoher Wahrscheinlichkeit heiß. Wir empfehlen zur Vermeidung von Brandverletzungen, 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

TEILE

1. Edelstahlgehäuse
2. Herausnehmbarer Ölbehälter
3. Abstellstütze
4. Griffe
5. Deckel mit Griff und Filter
6. Frittierkorb
7. Einklappbarer Griff
8. Bedienpanel
9. Heizelement
10. Temperaturregler
11. Rote Netzkontrollleuchte
12. Grüne Temperatur-Kontrollleuchte
13. Schiebehalterungen mit Sicherheitsschalter
14. Reset-Taste



GEBRAUCH DES GERÄTS

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Reinigen Sie die Fritteuse vor dem ersten Gebrauch gemäß den Wartungshinweisen.
3. Stellen Sie die Fritteuse auf eine ebene, hitzebeständige Fläche.
4. Bringen Sie den Griff in horizontale Position, sodass er einrastet.
5. Öffnen Sie den Deckel, und nehmen Sie den Korb heraus.
6. Füllen Sie den Ölbehälter mit flüssigem Frittieröl, das sich für heiße Zubereitungsarten eignet, bis der Ölstand zwischen dem Mindestfüllstand „MIN“ und dem Höchstfüllstand „MAX“ liegt. Das Gerät darf nicht mit einer unzureichenden Ölmenge oder zu viel Öl im Behälter verwendet werden.

7. Platzieren Sie den Korb wieder in den Frittierbehälter.
8. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Die rote Kontrollleuchte leuchtet jetzt auf.
9. Schalten Sie das Gerät durch Drehen des Temperaturreglers ein.
10. Stellen Sie mithilfe des Temperaturreglers die gewünschte Temperatur ein. Das Öl wird jetzt aufgeheizt. Die grüne Kontrollleuchte leuchtet auf, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist. Die Fritteuse ist jetzt einsatzbereit. Sinkt die Temperatur des Öls, erlischt die Kontrollleuchte des Thermostats automatisch und leuchtet erst wieder auf, wenn die gewünschte Temperatur wieder erreicht ist.
11. Nehmen Sie den Deckel ab. Geben Sie die zu frittierenden Nahrungsmittel in den Frittierkorb und platzieren Sie diesen in das Öl. Für bessere Frittierergebnisse ist es besser, den Frittierkorb nur halb zu füllen. Hinweis: Damit das Öl weiterverwendet werden kann, empfiehlt es sich, die Nahrungsmittel erst nach dem Frittieren zu würzen.
12. Heben Sie den Korb vorsichtig aus dem Ölbehälter, um zu überprüfen, ob die Nahrungsmittel ausreichend gegart sind.
13. Lassen Sie die Speisen 10 bis 12 Sekunden lang abtropfen.

NACH DEM GEBRAUCH

1. Temperaturregler in die Position „MIN“ drehen.
2. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
3. Platzieren Sie den Korb wieder in den Frittierbehälter.
4. Schließen Sie den Deckel.
5. Warten Sie vor dem Wegstellen der Fritteuse, bis diese vollständig abgekühlt ist.

REINIGUNG DES GERÄTS

Schalten Sie das Gerät aus, und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie mit der Reinigung des Geräts beginnen.

REINIGUNG DER AUßENSEITE DES GERÄTS

Reinigen Sie die Außenseite Ihrer Fritteuse nach jedem Gebrauch mit einem weichen, feuchten, in Seifenlauge getränkten Tuch. Das Bedienfeld darf nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eingetaucht werden.

REINIGUNG DES GERÄTEINNEREN

Bei jedem Austausch des Öls sollte das Innere des Geräts wie folgt gereinigt werden, damit Ihre Fritteuse in optimalem Zustand bleibt.

1. Nehmen Sie den Deckel ab.
2. Nehmen Sie den Frittierkorb aus dem Ölbehälter.
3. Nehmen Sie das Heizelement aus dem Ölbehälter.
4. Gießen Sie das Öl über den vorgesehenen Ausguss aus. Entfernen Sie festhaftende Fettreste mit Küchenpapier. Hartnäckige Ölflecken können mit einem Reinigungsmittel einem Schwämmchen, einer Nylonbürste oder einem Tuch entfernt werden.

5. Der Frittierkorb, der Deckel und der Ölbehälter sind spülmaschinenfest.
6. Deckel, Frittierkorb und Ölbehälter sind gut abzutrocknen, bevor sie zurück ins Gerät platziert werden.

WARTUNG DES GERÄTS

1. Temperatur und Dauer der Nutzung sind die wichtigsten Faktoren in Bezug auf die Alterung von Frittierfett.
2. Für gesunde und schmackhafte Speisen empfiehlt es sich, das Öl regelmäßig zu auszutauschen.
3. Darüber hinaus vereinfacht ein regelmäßiger Austausch des Öls die Wartung des Ölbehälters und des Korbs.
4. Manche Speisen, wie z. B. panierte oder stark gewürzte Produkte und Fleischzubereitungen, können zu einem schnelleren Altern des Öls führen. Ersetzen Sie das Öl, wenn es dunkel oder schmutzig aussieht, Rauch entwickelt oder ungewöhnlich schäumt.
5. Tauschen Sie das Öl im Ganzen aus, vermischen kein frisches Öl mit altem Öl.
6. Ein regelmäßiges Filtern des Öls wirkt sich positiv auf die Qualität der frittierten Speisen aus, es verhindert aber nicht die Alterung des Öls.
7. Lagern Sie das Frittieröl an einem kühlen und dunklen Ort. Wenn Sie die Fritteuse nur selten benutzen, sollte das Öl alle fünf bis sechs Monate ausgetauscht werden.
8. Gebrauchtes Frittieröl ist gemäß den für Ihren Wohnort geltenden Vorschriften zu entsorgen. Gebrauchte Öle oder Fette dürfen auf keinen Fall in die Spüle oder die Toilette ausgegossen werden. Hierdurch kann das Abflussrohr verstopfen und es ist der Umwelt gegenüber unverantwortlich.

EMPFEHLUNGEN

Frittieröl / Fett Wechseln

Arachideöl: nach 8 bis 10 Arbeitsgängen

Pflanzliche Öl: nach 10 bis 12 Arbeitsgängen

Oliveöl: nach 8 bis 10 Arbeitsgängen

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

KULINARISCHE EMPFEHLUNGEN

1. Jede längere Erhitzung schmälert die Qualität des Öls oder Fettes. Schalten Sie den Frittierpfanne nach jeder Benutzung aus.
2. Wechseln Sie oft das Öl oder Fett 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 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°C: 2 bis 5 Minuten
3. Lassen Sie sie vor dem Servieren gut abtropfen.

TIEFKÜHLPRODUKTE

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

PROBLEME UND LÖSUNGEN

PROBLEME	LÖSUNGEN
Die Fritteuse heizt nicht mehr auf.	▪ 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 Schieberhalterungen wurde nicht eingedrückt. Das Bedienfeld mit Heizelement wurde nicht richtig auf den Schieberhalterungen montiert oder die Wanne sitzt nicht richtig. Montieren Sie die Fritteuse ordnungsgemäß.
Das Öl raucht oder kocht über.	▪ 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.	▪ 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 must 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.

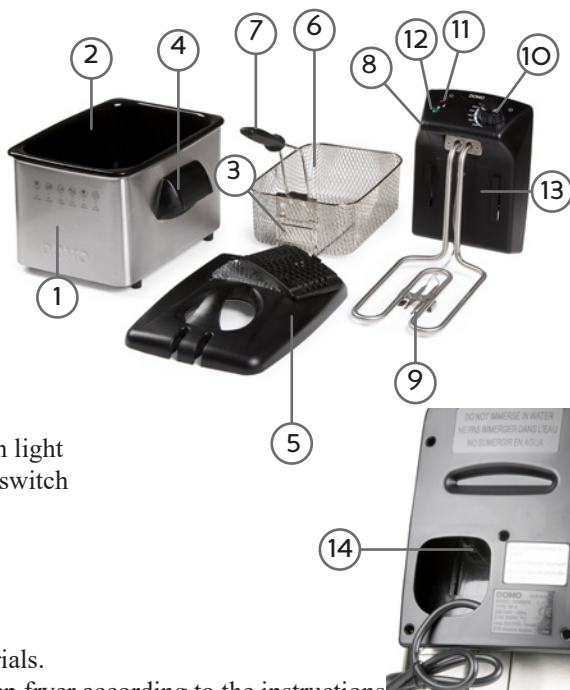
- The surfaces of the appliance are likely to get hot during use. It is advised not to touch the surfaces of the appliance other than the handles to avoid burns.
- Make sure all packaging materials and promotional stickers have been removed before using the appliance for the first time.
- Never leave 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. We recommend you never use frying fat. Neither the manufacturer, importer, or the supplier may be held liable for any injury or damage caused by the usage of wrong oil.

- 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 liquids.
- 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.
- **CAUTION :** the lid of the fryer is a dust cover and may only be put on the device when it is cold and not in operation.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.

COMPONENTS

1. Stainless steel housing
2. Removable oil container
3. Support
4. Handles
5. Lid with grip and filter
6. Frying basket
7. Foldable basket handle
8. Control panel
9. Heating element
10. Temperature control
11. Red power indication light
12. Green temperature indication light
13. Sliding brackets with safety switch
14. Reset button



USE OF THE APPLIANCE

1. Remove all packaging materials.
2. Before first use clean the deep fryer according to the instructions.
3. Place the deep fryer on a horizontal, heat-resistant surface.
4. Place the handle in the horizontal position until it clicks.
5. Open the lid and remove the basket.
6. Fill the frying pan with liquid oil, suitable for heating, until the oil level is situated between the “MIN” and “MAX” level indicated on the frying pan. Don't ever use the appliance when there is too much or too little oil in the pan.
7. Place the basket back in the pan.
8. Place the plug in the outlet. The red light will go on.
9. Switch the appliance on by turning the temperature knob.
10. Select the desired temperature with the temperature knob. The oil will start to heat up. The green light will go on when the desired temperature is reached. The deep fryer is now ready for use. When the oil temperature gets too low, the indication light of the temperature will switch off and will light up again when the desired temperature is reached again.
11. Place the food you wish to fry in the basket, place the basket carefully back into the oil. Only fill half of the basket, for a better baking result.
Note: to preserve the quality of the oil, it is recommended to spice the food after frying.
12. Remove the basket carefully out of the oil and check if the food is thoroughly cooked.
13. Let the food drip 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 frying pan.
4. Close the lid.
5. 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 must not be immersed 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 pan.
4. Pour the oil out of the pan. Remove the sticky parts with household paper.
5. The tough spots can be removed with a kitchen sponge, nylon brush or cloth, with mild soapy water.
6. The frying basket, lid with filter and frying pan are dishwasher safe.
7. Dry the lid, frying basket and pan thoroughly before placing them back into the deep fryer.

MAINTENANCE OF THE APPLIANCE

1. The temperature and the frequency in use are the most important factors for deterioration of the frying oil.
2. For tasteful and healthy frying it is advisable to change the oil regularly. Furthermore a regular changing of the oil will make cleaning of the pot and the basket easier.
3. Some foods such as foods 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. Always exchange the oil completely, don't mix old oil with new oil.
5. Regularly filtering the oil will improve the quality of the fried foods, but won't make the oil deteriorate slower.
6. Store the frying oil 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 can cause a blockage of the drainpipe and is not ecologically responsible.

RECOMMENDATIONS

Deepfrying oil/fat change

Groundnut oil: after 8 to 10 baking sessions

Vegetable oil: after 10 to 12 baking sessions

Olive oil: after 8 to 10 baking sessions

Note: The above mentioned recommendations are based on an average family and a normal use.

CULINARY TIPS

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

FRENCH FRIES

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

FROZEN FOODS

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

PROBLEM AND SOLUTION

PROBLEM	SOLUTION
The fryer is no longer heating up.	▪ 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.	▪ 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.	▪ 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.

- El aparato seguramente se calentará mucho durante el funcionamiento.

Recomendamos no tocar la superficie de este 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 de acero inoxidable
2. Cubeta de aceite extraíble
3. Soporte para cesta
4. Asas
5. Tapa con asa y filtro
6. Cesta de freír
7. Asa plegable
8. Panel de control
9. Resistencia
10. Control de temperatura
11. Luz roja indicadora de corriente
12. Luz verde indicadora de temperatura
13. Soportes deslizantes con interruptor de seguridad
14. Botón de reinicio



USO DEL APARATO

1. Quite todo el material de embalaje.
2. Limpie la freidora antes de usarla por primera vez y siga las instrucciones de mantenimiento.
3. Coloque la freidora en una superficie plana y resistente al calor.
4. Ponga el asa en posición horizontal hasta que haga clic.
5. Abra la tapa y retire la cesta.
6. Llene la cubeta con aceite de cocina líquido, adecuado para preparados calientes, hasta que el nivel de aceite esté entre el indicador de nivel inferior “MIN” y el indicador de nivel superior “MAX”. Nunca utilice el aparato si hay muy poco o demasiado aceite en la cubeta.
7. Vuelva a colocar la cesta en la cubeta.
8. Introduzca el enchufe en la toma de corriente. La luz indicadora roja se encenderá.
9. Encienda el aparato mediante el control de temperatura.
10. 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.
11. Retire la tapa. Coloque los alimentos en la cesta, y vuelva a meterla con cuidado en el aceite. Llene la cesta solo hasta la mitad para obtener mejores resultados. Nota: Para mantener la calidad del aceite, se recomienda sazonar los alimentos únicamente después de freírlos.

12. Levante con cuidado la cesta de la cubeta del aceite y asegúrese de que los alimentos estén suficientemente cocinados.
13. Deje escurrir los alimentos durante 10 o 12 segundos.

DESPUÉS DEL USO

1. Gire el control de temperatura hasta 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 completamente antes de guardarla.

LIMPIEZA DEL APARATO

Apague el aparato y desconecte el enchufe de la toma de corriente antes de proceder a la limpieza del aparato.

LIMPIEZA DEL EXTERIOR DEL APARATO

Después de cada uso, limpie el exterior de la freidora con un paño suave humedecido en agua con jabón. El panel de control no debe ser sumergido en agua ni ningún otro líquido.

LIMPIEZA DEL INTERIOR DEL APARATO

Cada vez que cambie el aceite, limpie el interior del aparato como se describe a continuación, para mantener su freidora en condiciones óptimas.

1. Retire la tapa.
2. Saque la cesta de la cubeta de aceite.
3. Saque la resistencia de la cubeta de aceite
4. Vierta el aceite de la cubeta por la boquilla de vertido. Retire con papel de cocina los restos de aceite adheridos. Las salpicaduras de aceite incrustadas se pueden retirar con una esponja de cocina o un cepillo de nailon, empapado en lavavajillas.
5. La cesta de freír, la tapa y la cubeta de aceite son aptas para el lavavajillas.
6. Seque bien la cesta de freír y la cubeta de aceite antes de volver a colocarlas.

MANTENIMIENTO DEL APARATO

1. La temperatura y la duración del uso son los factores principales que determinan el deterioro del aceite para freír.
2. Para lograr platos sanos y sabrosos es recomendable cambiar el aceite frecuentemente.
3. Además, el cambio frecuente del aceite facilita el mantenimiento de la cubeta y de la cesta.
4. Algunos preparados como los productos cárnicos empanados o muy sazonados pueden deteriorar el aceite más deprisa de lo esperado. Cambie el aceite cuando esté oscuro o sucio, comience a humear o a hacer espuma.
5. Cambie el aceite de una vez, sin mezclar el aceite nuevo con el viejo.

6. El filtrado habitual del aceite mejora la calidad de los alimentos preparados pero no impide el deterioro 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 conforme a las regulaciones vigentes en su zona. Nunca vierta el aceite usado en el fregadero ni en el inodoro. Esto puede causar la obstrucción del desagüe y es ambientalmente irresponsable.

Atención: 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.

RECOMENDACIONES

Sustituir aceite / grasa después:

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

1. Todo calentamiento prolongado reduce la calidad del aceite o grasa. Apague la freidora después de cada uso.
2. Cambie a menudo el aceite o grasa, 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°C: 2 a 5 minutos
3. Dejar escurrir antes de servir.

ALIMENTOS CONGELADOS

1. Los alimentos congelados enfrían mucho el aceite o grasa. 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 175°C. Sumerja despacio la cesta en la grasa de freír para evitar que borbotee.

PROBLEMAS Y SOLUCIONES

PROBLEMAS	SOLUCIONES
La freidora ya no calienta.	▪ 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.	▪ 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.	▪ 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.

DŮLEŽITÉ

Přečtěte si pečlivě tento návod k použití a uschovejte si jej pro pozdější nahlédnutí a radu. Tento přístroj byl vyroben pouze pro využití v domácnosti a smí být používán výhradně podle pokynů uvedených níže.

Tento přístroj nesmí být samostatně obsluhován osobami s mentální nebo motorickou poruchou a také lidmi bez základních zkušeností pro obsluhu. Obsluhu je nutno řádně proškolit, seznámit ji s možnými riziky nebo nechat pracovat pod dozorem. Zvláště dětem není dovoleno si s přístrojem hrát nebo jej samostatně obsluhovat. Údržbu a čištění přístroje nesmí provádět děti mladší 8 let. Přístroj nesmí být používán po extrémně dlouhou dobu jako profesionální přístroje. Je určen zvláště do kuchyněk pracovních kolektivů, kanceláří, hotelových pokojů nebo podobných zařízení pro nárazové použití.

Pozor: Tento přístroj je zakázáno používat s

externím časovačem nebo jiným dálkovým ovládáním.



Přístroj může být během používání horký. Dbejte na to, aby se přívodní kabel nedotýkal jeho horkých částí a přístroj ničím nepříkrývejte.

PEČLIVĚ SI PŘEČTĚTE NÁVOD K POUŽITÍ A USCHOVEJTE K PŘÍPADNÉMU NAHLÉDNUTÍ.

- Tento přístroj smí být používán (v kancelářích a jiných pracovních střediscích, chalupách, hotelech, motelech, chatách i penzionech).
- Přístroj nesmí používat děti ani osoby s mentální poruchou nebo se sníženou koordinační schopností.
- Děti si s přístrojem nesmí hrát.
- Děti mladší 16 let nesmí přístroj používat za žádných okolností, děti starší 16 let musí být při obsluhování přístroje pod způsobilým dozorem.
- Hlavní čištění ani údržbu taktéž nesmí provádět děti mladší 16ti let.
- Přístroj postavte na pevnou a stabilní podložku.
- Přístroj vytahujte z el. sítě vždy, když není používán, je čistěn nebo opravován.
- Před čištěním a údržbou přístroj vždy nechte důkladně vychladnout.
- Nepoužívejte přístroj s poškozeným kabelem. Nechte ho opravit odborným servisem.
- Přístroj nesmí být používán v žádné kombinaci s externím časovačem ani jinou přídatnou součástí.
- Nepřenášejte fritézu naplněnou horkým tukem nebo olejem. Hrozí těžké popáleniny!
- Povrch označený tímto symbolem je pravděpodobně horký, proto se ho nedotýkejte a fritézu chyptejte pouze za plastová madla k tomu určená. Předejdete nebezpečí popálení.
- Před použitím sundejte/odlepte veškeré ochranné folie a reklamní polepky.
- Pokud je přístroj zapnutý a v provozu, nikdy ho nenechávejte bez dozoru.
- Fritézu nepoužívejte ve volné přírodě.
- Fritézu nikdy nezapínejte, dokud nenalijete olej nebo tuk. Když ji zahřejete nenaplněnou, může se nenahraditelně poškodit.

- Fritézu nepoužívejte na jiné účely než jsou určené (nevařte v ní vodu atd...)
- Před použitím důkladně zkontrolujte parametry Vaší el. sítě a doporučení na přírodním kabelu.
- Přístroj připojte do zásuvky s uzemněním.
- Pojistka zásuvky, do které bude fritéza připojena, musí být vhodná alespoň pro 10A.
- Fritéza musí být naplněna fritovacím olejem nad ukazatel min. hladiny a zároveň nesmí přesahovat ukazatel maximální hladiny.
- Prodejce doporučuje používání pouze fritovacího oleje. Použití jiného tuku je na vlastní nebezpečí. Při použití jiného tuku výrobce ani prodejce nenese žádnou odpovědnost za případné škody ani újmy na zdraví.
- Používejte pouze originál příslušenství dodané přímo s fritézou.
- Fritézu neponořujte do vody a nenechávejte pod tekoucí vodou. Mohli byste poškodit její elektrické části nebo se dokonce poranit el. šokem.
- Kratší přírodní kabel je záměrně – předchází se tak nebezpečí zamotání, zakopnutí. Nepoužívejte s prodlužovacím kabelem.
- Fritézu vždy používejte s odmotaným kabelem (i v případě, že ho nevyužijete). Minimalizuje se tím zahřívání kabelu.
- Nenechávejte přírodní kabel viset přes hrany předmětů ani na žádném horkém (teplém) povrchu.
- Fritézu neumísťujte v blízkosti žádného jiného tepelného zdroje.
- Neumísťujte v blízkosti hořlavých materiálů.
- Dejte pozor, aby v těsné blízkosti nebyly lehce zápalné látky/objekty (závěsy, záclony, papír, ubrusy ...)
- Po ukončení používání dbejte na to, aby přístroj byl důkladně odpojen. Přepínač v poloze „OFF“ nebo „0“. Přírodní kabel odpojte z el. sítě, při vytahování vždy uchopte za zástrčku, nikdy ne přímo za kabel.
- Fritovací olej vždy měňte po 7-10 fritovacích procesech.
- Pokud na fritéze nebo uvnitř jsou stále mokré (vlhké) místa např. po čištění, tak ji nikdy nezapínejte. Počkejte až důkladně vyschne.
- Správné používání a důkladná údržba zaručuje dlouholetý bezproblémový chod fritézy a minimalizují se tím rizika poruch.
- Během fritování je možné, že skrz pachový filtr ve víku vychází horká pára. Proto buďte opatrní, abyste se neopáрили. Při otevírání víka fritézy buďte opatrní, z pod víka se „vyhrne“ množství horké páry. Otevírejte opatrně, pomocí kuchyňských chňapek.
- Ze zmrazených surovin je potřeba předem odstranit přebytečný led. Zabráníte tak prskání oleje a případnému vylití přes okraj nádoby.
- V případě požáru nikdy nehaste vodou! Nejdříve odpojte z elektrické sítě a poté přikryjte (uduste) vlhkým hadrem.
- Výrobce ani prodejce není odpovědný za poškození ani poranění vzniklé nedodržení těchto pokynů.

POPIS SOUČASTÍ

1. Plášť z nerezové oceli
2. Odnímatelná fritovací nádoba
3. Kryt prachového filtru
4. Plastové rukojeti
5. Víko s průhledem a pachovým filtrem
6. Fritovací košík
7. Sklopná rukojet'
8. Ovládací panel
9. Topné těleso
10. Nastavení teploty
11. Červená kontrolka
12. Zelená kontrolka
13. Kluzná pojistka u zasouvacích lyžin na tělo přístroje (ze zadní části)
14. Tlačítko RESET



POUŽITÍ PŘÍSTROJE

1. Fritézu postavte na vodorovnou podložku.
2. Zaklapněte rukojet' do provozní polohy a zvedněte koš nahoru.
3. Před prvním použitím umyjte přístroj teplou vodou a trochou mycího prostředku. Pak ještě opláchněte vodou a pečlivě vysušte. Stejně tak umyjte i koš.
4. Naplňte fritézu tukem nebo rostlinným olejem, který je určen ke fritování. Hladina oleje se musí nacházet mezi nejnižším a nejvyšším údajem označeným v nádobě fritézy (max - min)
5. Otočným voličem uprostřed nastavte požadovanou teplotu. Po zapojení do el.sítě se rozsvítí červená kontrolka.
6. Kontrolka zahřáté teploty se rozsvítí zeleně pokud olej dosáhne požadované teploty. Během smažení se kontrolka teploty několikrát změní, aby se udržela konstantní teplota.
7. Pokud ohříváte studený olej na max. teplotu je nutné počítat 20min ohřevu. Vložte potravinu do koše.
8. Koš pomalu ponořujte do oleje. Uzavřete víko tak, že jej lehce stlačíte.
9. Hotový pokrm nechte před servírováním nad olejem okapat. Eventuálně ho položte do mísy vyložené savým kuchyňským papírem.

PO UKONČENÍ PROCESU

1. Otočným voličem nastavte teplotu na minimum 0°C.
2. Přívodní kabel odpojte z elektrické sítě.
3. Košík ponořte do fritézy.
4. Důkladně zavřete víko.
5. Počkejte až celá fritéza (včetně oleje uvnitř) zcela vychladne.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Vždy fritézu nechte důkladně vychladnout a mějte ji odpojenou z el. sítě. Za jiných podmínek s fritézou nic neprovádějte.

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.

1. Při každé výměně oleje je nutné fritézu umýt, aby byla udržována v řádném stavu.
2. Olej vylijte pokud možno přes nálevku. Nalepené zbytky tuku odstraňte kuchyňskou utěrkou.
3. Olejové skvrny je možné odstranit pomocí houby nebo hadrem namočeným v mycím prostředku.
4. Nádobu na olej umyjte teplou vodou a vnitřek důkladně vysušte.
5. Olej vyměňujte včas. Pokud zapomenete, čištění nádoby je pak složitější.
6. Ani nádobu, ani víko nemyjte v myčce.

ÚDRŽBA

1. Teplota a frekvence používání nejvíce ovlivňují životnost používaného oleje.
2. Pro chutné a zdravější fritování je potřeba olej měnit pravidelně. Nicméně, při pravidelné výměně oleje se nádoba čistí o poznání lépe.
3. Některé potraviny ve strouhance, kořeněná jídla atd ... způsobují rychlejší zčernání oleje. Tmavý olej měňte s větší frekvencí a vždy nádobu mezitím dokonale vytřete.
4. Vždy vyměňte celý objem oleje. Nikdy nemíchejte starý olej s novým.
5. Fritovací olej uchovávejte v temném a chladném místě. Pokud fritézu používáte jen zřídka, olej vyměňte maximálně po 6 měsících.
6. Starý použitý olej zlikvidujte dle platné vyhlášky ve Vašem městě. Nikdy nevylivejte do umyvadla ani záchodu. Buďte ekologičtí.

DOPORUČENÍ

Výměna oleje

Řepkový olej: po 8 až 10 smaženích

Rostlinný olej: po 10 až 12 smaženích

Olivový olej: po 8 až 10 smaženích

Poznámka: Výše uvedená doporučení jsou založená na průměrné rodině a běžném používání.

TIPY NA PŘÍPRAVU POKRMŮ

1. Každým dalším ohřevem oleje se snižuje jeho kvalita. Vypínejte přístroj ihned jakmile jste skončili se smažením.

2. Vyměňujte olej pravidelně, zvláště pokud je již tmavý, nebo špinavý, nebo zapáchá.

HRANOLKY

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

MRAŽENÉ POTRAVINY

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

PROBLÉMY A ŘEŠENÍ

PROBLÉMY	ŘEŠENÍ
Fritéza se nenahřívá/nehřeje.	▪ 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.

PROBLÉMY	ŘEŠENÍ
Z oleje se kouří a dokonce se přepaluje.	▪ 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.	▪ 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:

