

DOMO

A party at home!



DO551FR



NL	Handleiding	Airfryer DUOGRILL
FR	Mode d'emploi	Airfryer DUOGRILL
DE	Gebrauchsanleitung	Airfryer DUOGRILL
EN	Instruction booklet	Airfryer DUOGRILL
ES	Manual de instrucciones	Airfryer DUOGRILL
IT	Istruzioni per l'uso	Airfryer DUOGRILL
CZ	Návod k použití	Horkovzdušná fritéza DUOGRILL
SK	Návod na použitie	Teplovzdušná fritéza DUOGRILL

www.domo-elektro.be



FR



PAPIER

+



PLASTIQUE



PRODUCT OF **LINEA** 2000



Lees aandachtig alle instructies.
Bewaar deze handleiding voor latere raadpleging.

Lisez attentivement les instructions.
Gardez le mode d'emploi pour utilisation ultérieure.

Lesen Sie genau die Anweisungen.
Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung für spätere Referenz auf.

Read all instructions carefully.
Save this instruction manual for future reference.

Lea detenidamente todas las instrucciones.
Conserve este manual para futura referencia.

Leggere con attenzione le istruzioni.
Conservarle per future consultazioni.

Před použitím si důkladně přečtěte tento manuál.
Manuál si uschovejte i pro případ budoucího nahlédnutí.

Pred použitím si dôkladne prečítajte tento manuál.
Manuál si uschovajte aj pre prípad budúceho nahliadnutie.

NL	Nederlands	3
FR	Français	14
DE	Deutsch	25
EN	English	37
ES	Español	48
IT	Italiano	59
CZ	Čeština	70
SK	Slovenčina	81

GARANTIE

Beste klant,

Hartelijk dank voor je vertrouwen in DOMO. Wij wensen je veel plezier toe met je nieuwe aankoop.

Al onze producten ondergaan een strenge kwaliteitscontrole voor ze bij jou terechtkomen. Mocht je desondanks toch problemen ondervinden met je toestel, dan betreuren we dat oprecht. We bundelden op onze webshop de meest gestelde vragen over onze toestellen. Scan de QR-code en neem zeker een kijkje!



Kan je daar geen oplossing vinden voor je probleem, aarzel dan niet om contact op te nemen met onze klantendienst via info@linea2000.be. Onze medewerkers zullen alles in het werk stellen om je verder te helpen!

Dit toestel heeft een garantietermijn van 2 jaar, gerekend vanaf de datum van aankoop. Gedurende deze garantietermijn zal de distributeur de verantwoording op zich nemen voor gebreken die aanwijsbaar berusten op materiaal-, constructie- of fabricagefouten. Dergelijke gebreken zullen dan verholpen worden door herstelling of vervanging van het toestel.

De garantietermijn van 2 jaar zal tijdens de periode van herstelling opgeschort worden en nadien weer verderlopen voor de resterende duur van de garantietermijn. De garantie wordt verleend op basis van het aankoopbewijs waarop de aankoopdatum duidelijk vermeld staat. Indien je toestel defect is binnen de garantietermijn van 2 jaar, dan mag je dit samen met het aankoopbewijs binnenbrengen in de winkel van aankoop of de procedure volgen van de desbetreffende webshop indien het om een online aankoop gaat.

De garantie dekt geen schade aan het toestel, accessoires of onderdelen veroorzaakt door:

- normale slijtage door gebruik;
- het niet naleven van de gebruiksinstructies, onderhouds- en reinigingsaanwijzingen in de handleiding;
- verkeerde aansluiting, bv. te hoge elektrische spanning;
- verkeerd, hardhandig of abnormaal gebruik;
- reparaties of manipulaties uitgevoerd door de consument of niet gemachtigde derden;
- gebruik van onderdelen of accessoires die niet worden aanbevolen of geleverd door de distributeur.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Wanneer je elektrische toestellen gebruikt, moeten volgende veiligheidsinstructies in acht genomen worden. Ongevallen of schade veroorzaakt door het niet volgen van deze regels zijn op eigen risico. Noch de fabrikant, de importeur, noch de leverancier kan daar dan verantwoordelijk voor geacht worden.

- Lees deze instructies zorgvuldig door.
- Verwijder voor het eerste gebruik alle verpakkingsmaterialen en eventuele promotionele stickers. Zorg ervoor dat kinderen niet met de verpakkingsmaterialen spelen.
- Dit toestel is enkel geschikt om te gebruiken in een 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 gebruikt worden door kinderen vanaf 16 jaar en personen met een fysieke of sensorische beperking of mensen met een beperkte mentale capaciteit of gebrek aan ervaring of kennis, op voorwaarde dat deze personen toezicht krijgen of instructies hebben gekregen over het gebruik van het toestel op een veilige manier en dat ze ook de gevaren kennen bij het gebruik van het toestel.
- Kinderen mogen niet met het toestel spelen.
- Het onderhoud en de reiniging van het toestel mogen niet door kinderen gebeuren tenzij ze ouder zijn dan 16 jaar of onder toezicht staan.
- Houd het toestel en de voedingskabel buiten het bereik van kinderen jonger dan 16 jaar.
- Alle herstellingen, buiten het gewone onderhoud van het toestel, moeten uitgevoerd worden door de fabrikant of zijn dienst na verkoop.

ELEKTRISCHE WAARSCHUWINGEN

- Om ongevallen te vermijden, mag dit toestel niet bediend worden door een externe bediening, zoals een externe timer of een aparte afstandsbediening, of op een net aangesloten worden dat regelmatig op- en afgezet wordt.
- Trek de stekker uit het stopcontact wanneer het toestel niet in gebruik is, vooraleer onderdelen te monteren of demonteren en vooraleer het toestel te reinigen. Indien aanwezig, zet eerst alle knoppen in de 'uit'-stand en trek vervolgens de stekker bij de stekker zelf uit het stopcontact. Trek nooit aan de voedingskabel om de stekker uit het stopcontact te trekken.
- Kijk voor gebruik na of de spanning vermeld op het toestel overeenkomt met de spanning van het elektriciteitsnet thuis.
- Het toestel moet steeds aangesloten worden op een stopcontact dat geïnstalleerd en geaard is volgens de lokale installatievoorschriften.
- Laat het snoer niet op een heet oppervlak of over de rand van een tafel of aanrecht hangen.
- Houd het snoer uit de buurt van scherpe randen en hete onderdelen of andere warmtebronnen. Dek het toestel niet af.
- Rol de voedingskabel volledig af om oververhitting van de kabel te voorkomen. Laat de voedingskabel niet onder of rond het toestel hangen.
- Om gevaar te vermijden, gebruik het toestel nooit wanneer de voedingskabel of stekker beschadigd is, na een slechte werking van het toestel of wanneer het toestel beschadigd is. Breng het toestel dan naar de dienst na verkoop van DOMO Elektro of het dichtstbijzijnde gekwalificeerde service center voor nazicht, reparatie of elektrische/mechanische aanpassingen. Probeer het toestel nooit eigenhandig te repareren.

INSTALLATIE

- Plaats het toestel nooit in de buurt van ontvlambare materialen, gassen of explosieven.
- Gebruik of bewaar het toestel niet buiten.
- Plaats het toestel altijd op een vlakke, stabiele en droge ondergrond.

- Zet dit toestel nooit op of in de buurt van een gasvuur of elektrisch vuur of op een plaats waar het in contact zou kunnen komen met een warm toestel.

GEBRUIK

- Gebruik het toestel enkel voor het doel waarvoor het bestemd is.
- Laat een werkend toestel niet zonder toezicht achter.
- Gebruik dit toestel niet met natte handen.
- Het gebruik van accessoires die niet aanbevolen of verkocht worden door de fabrikant, kan brand, elektrische schokken of verwondingen veroorzaken. Gebruik enkel de originele accessoires die bij het toestel meegeleverd worden.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Dompel het toestel, de voedingskabel of de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof. Dit om elektrische schokken of brand te voorkomen.
- Als het toestel niet goed onderhouden wordt, kan dit de levensduur van het toestel drastisch verminderen en een gevaarlijke situatie veroorzaken.

PRODUCTSPECIFIEKE WAARSCHUWINGEN



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

- Zet het toestel op een vlakke, stabiele en hittebestendige ondergrond.
- Plaats het toestel niet tegen een muur of tegen andere apparaten. Laat minstens 30 cm ruimte vrij rondom het toestel.
- Zet niets bovenop het toestel.
- Zorg ervoor dat alle ingrediënten goed in het mandje blijven zitten, zodat ze niet in aanraking komen met de verwarmingselementen.
- Bedek de ventilatie-openingen niet wanneer het toestel in werking is.
- Vul de firtuurmand nooit met olie.

- Raak de binnenkant van het toestel niet aan wanneer het in werking is.
- Tijdens de werking van het toestel ontsnapt er hete stoom uit de ventilatie-openingen. Hou je handen en gezicht op een veilige afstand. Let ook op voor hete stoom en lucht wanneer je de frituurmand uit de airfryer neemt.
- Trek meteen de stekker uit het stopcontact wanneer je donkere rook uit het toestel ziet komen. Wacht tot de rookontwikkeling is gestopt vooraleer de frituurmand uit het toestel te nemen.
- Laat het toestel minstens 30 minuten afkoelen vooraleer het te verplaatsen of te reinigen.
- Neem het toestel alleen vast aan de daarvoor bestemde handgrepen en grijpvlakken, en bescherm je handen tegen de hitte met handschoenen of iets dergelijks. Laat andere oppervlakken dan de voorziene grijpvlakken voldoende afkoelen voordat je deze aanraakt.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES OM LATER TE RAADPLEGEN

Alle beelden en omschrijvingen in deze handleiding zijn louter indicatief en kunnen enigszins afwijken van het werkelijke toestel.

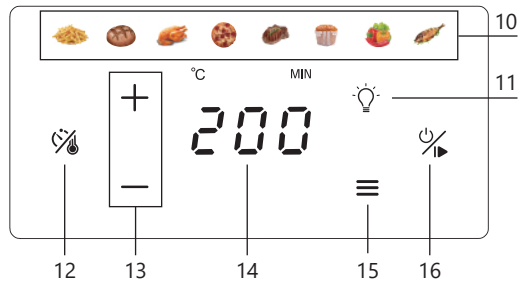
ONDERDELEN

- | | |
|-----------------------|---------------------------------|
| 1. Frituurmand | 6. Bedieningspaneel met display |
| 2. Handvat | 7. Bovenste verwarmingselement |
| 3. Kijkvenster | 8. Onderste verwarmingselement |
| 4. Frituurrooster | 9. Luchtuitletopeningen |
| 5. Luchtinlaatopening | |



BEDIENINGSPANEEL

10. Automatisch ingestelde programma's
11. Aan/uit-toets binnenverlichting
12. Temperatuur-timerinstelling
13. Instelling verhogen/verlagen
14. Display
15. Menutoets
16. Aan/uit-start/pauze-toets



VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en eventuele promotionele stickers.
- ⚠ Opgelet: verwijder de rubbertjes van de frituurrooster niet. Deze zijn deel van het toestel en houden de rooster op zijn plaats.
- Maak de frituurmand en de rooster schoon met een zachte doek met warm water en een mild detergent.
- Wrijf de binnen- en buitenkant van het toestel schoon met een zachte, droge doek.

GEBRUIK

1. Plaats het toestel op een vlakke, stabiele en hittebestendige ondergrond. Zorg ervoor dat er minstens 30 cm vrije ruimte is rondom het toestel.
2. Zorg ervoor dat de frituurrooster in de frituurmand is geplaatst. De rooster moet hierbij gelijkmatig tot op de bodem geduwd worden.
 - ⚠ Er mag geen frituurolie of -vet in de frituurmand gedaan worden.
3. Schuif de frituurmand met de rooster leeg in de airfryer.
 - ⚠ Gebruik de frituurmand nooit zonder de rooster erin.
4. Steek de stekker in het stopcontact. Een geluidssignaal geeft aan dat het toestel in stand-bymodus is.
5. Neem de frituurmand nu uit het toestel. Plaats de ingrediënten in de frituurmand met rooster. Overlaad de frituurmand niet. Houd er rekening mee dat er een afstand van minimum 2 cm is tussen de ingrediënten en het bovenste verwarmingselement.
6. Plaats de gevulde frituurmand terug in het toestel.
7. Druk op de aan/uit-toets om het toestel aan te zetten.
8. Druk op de temperatuur-timerinstelling om de gewenste temperatuur en timer in te stellen. Wanneer je achtereenvolgens op deze toets drukt, kom je in de temperatuurinstelling of timer instelling. Met de + en - toetsen kan je de instellingen verhogen of verlagen.
 - Wanneer in het display "°C" oplicht, kan je de temperatuur instellen. Dit gaat van 80 tot 200°C. Per druk op de knop verhoog/verlaag je de temperatuur met 5°C. Je kan de toetsen ook ingedrukt houden om de instelling sneller vooruit te laten gaan. Op de display kan je zien welke temperatuur geselecteerd is.
 - Wanneer in het display "MIN" oplicht, kan je de baktijd instellen. Dit gaat van 1 tot 60 minuten. Per druk op de knop verhoog/verlaag je de timer met 1 minuut. Je kan de toetsen ook ingedrukt houden om de instelling sneller vooruit te laten gaan. Op de display kan je zien welke baktijd geselecteerd is.

9. Druk op de start/pauzetoets om te starten. De ingestelde timer en temperatuur verschijnen afwisselend op de display.
 - ⚠ Je kan het toestel pauzeren als je tijdens gebruik nog ingrediënten wil toevoegen/verwijderen of de ingrediënten wil opschudden. Druk op de start/pauze-toets. Deze gaat knipperen om aan te geven dat het toestel gepauzeerd is. Als je nadien het toestel wil laten verder werken, druk je opnieuw op de start/pauze-toets.
 - ⚠ Je kan tijdens de werking temperatuur en timer aanpassen. Druk op de temperatuur-timerinstelling om te wisselen tussen de twee en pas de instelling aan met de + en - toetsen.
10. Je kan tussendoor de frituurmand even uit het toestel halen om de ingrediënten op te schudden of om te kijken naar de bakwijze. Het toestel stopt automatisch met werken. Op het display verschijnt "Out". Wanneer je de frituurmand terug in het toestel schuift, werkt deze gewoon weer verder (tenzij de ingestelde tijd verstreken was).
11. Wanneer de ingestelde baktijd verstreken is, verschijnt "End" in het display om aan te geven dat je bereiding klaar is. Het toestel blijft nog even ventileren en schakelt zich vervolgens automatisch uit. Er klinkt een geluidssignaal om aan te geven dat het toestel is uitgeschakeld. Je kan het toestel ook eerder uitzetten door lang op de aan/uit-toets te drukken. Ook dan zal het toestel nog even blijven ventileren alvorens volledig uit te schakelen.
12. Haal de frituurmand uit het toestel en zet de mand op een hittebestendige houder. Je kan de bereiding in een kom doen of uit de frituurmand halen met een hittebestendige tang die geen krassen maakt op de antiaanbaklaag van de frituurmand.

VERLICHTING

Je kan tijdens het gebruik de bakwijze van de ingrediënten volgen via het kijkvenster. Wanneer je het bakken start, zal de binnenverlichting automatisch gaan branden en na een tijdje automatisch uitdoven. Druk op de aan/uit-toets van de binnenverlichting om deze opnieuw in of uit te schakelen. De verlichting zal zichzelf altijd na een tijdje automatisch uitschakelen.

OPMERKINGEN

- Per instelling die je maakt op het toestel klinkt er een geluidssignaal.
- Je kan, terwijl het toestel in werking is, op elk moment de ingestelde temperatuur of tijd aanpassen.
- Overtollig vet wordt opgevangen in de frituurmand.
- Als je bereiding na afloop van de ingestelde tijd nog niet klaar is, kan je steeds het toestel terug inschakelen voor enkele minuten.
- Na uitschakeling van het toestel blijft het toestel nog even ventileren om af te koelen. Vervolgens klinkt een geluidssignaal om aan te geven dat het toestel nu volledig uitstaat.
- Het is niet nodig om het toestel voor te verwarmen. Je kan, indien nodig, bij de bereiding van diepvriesproducten een drietal minuten bij de baktijd bijtellen.
- Je kan deze airfryer ook gebruiken om ingrediënten weer op te warmen. Zet de airfryer dan op 150°C, gedurende 10 minuten.

AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S

Het toestel beschikt over 8 automatisch ingestelde programma's. Om één van deze in te stellen, druk je op de menuknop tot je het gewenste programma geselecteerd hebt. Om dit programma in te schakelen, druk je op de start/pauzeknop. Na afloop verschijnt "End" in het display om aan te geven dat je bereiding klaar is. Het toestel blijft nog even ventileren en schakelt zich vervolgens uit.

Als je tijdens de werking van het gekozen programma toch nog wil overschakelen naar een ander programma, druk op de start/pauze-toets om te pauzeren. Kies via de menuknop het nieuwe programma en druk opnieuw op de start/pauze-toets om dit nieuwe programma te laten starten.

Programma								
	Frietten	Bakken	Kip	Pizza	Steak	Cupcake	Groenten	Vis
Temperatuur	200°C	155°C	180°C	200°C	200°C	180°C	165°C	180°C
Minuten	22	50	20	12	10	6	22	18

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

BELANGRIJKE BAKTIPS

- Het is aangeraden om frieten elke 5 minuten op te schudden, zodat ze gelijkmatig gebakken worden. Dit geldt ook voor andere, kleinere snacks die in de pan over mekaar komen te liggen.
- Je kan een eetlepel olie toevoegen voor een knapperiger resultaat, bv. olijfolie, zonnebloemolie of arachideolie. Vermeng deze olie dan goed met de ongebakken frieten, alvorens de frieten in het mandje te doen. Andere ingrediënten kan je bv. met een kwastje instrijken of insprayen met wat olie. Gebruik niet te veel olie. Hoe meer olie, hoe minder krokant en vettiger het baksel.
- Laat verse, ongebakken frieten eerst 30 minuten in water weken vooraleer ze te bakken, zodat het zetmeel van de aardappelen is weggespoeld. Dep ze hierna goed droog.
- Bereid geen overdreven vette ingrediënten in deze airfryer.
- Wanneer je vette ingrediënten bereidt, kan er witte rook uit het toestel komen. Dit heeft echter geen effect op de werking van het toestel of het eindresultaat. Ook als het toestel niet goed is schoongemaakt, of als er olie in de frituurmand is achtergebleven, kan er witte rook ontstaan bij een volgende bakbeurt.
- Snacks die in de oven gemaakt kunnen worden, kunnen ook in deze airfryer bereid worden.
- Kleinere hoeveelheden ingrediënten worden gelijkmatiger gebakken dan grote hoeveelheden.
- Dunnere frieten geven ook een knapperiger resultaat dan dikkere frieten.
- Plaats een bakvorm of ovenschaal op de rooster wanneer je een cake of quiche wilt bakken, of bij fragiele of gevulde ingrediënten.
- Ingrediënten die even lang op dezelfde temperatuur gebakken moeten worden, kan je gerust gelijktijdig in het mandje plaatsen en bakken.
- Diepvriesproducten hoeven niet op voorhand ontdooid te worden. Indien nodig, kan je bij de bereiding van diepvriesproducten een drietal minuten bij de baktijd bijtellen.
- Je kan bakpapier of aluminiumfolie of -bakjes gebruiken op de rooster van deze airfryer, maar wees hierbij wel heel voorzichtig. Let op dat je niet het hele roostertje bedekt. De lucht moet altijd nog goed door het toestel, door de rooster en rond de ingrediënten kunnen stromen. Er moet ook altijd genoeg voedsel op het bakpapier of de aluminiumfolie geplaatst worden, zodat het papier of de folie op zijn plaats gehouden wordt. Anders kan dit door de sterke luchtstroom naar het verwarmingselement worden gezogen en gaan branden. Zorg ervoor dat je bakpapier of aluminiumfolie altijd wat groter is dan het voedsel zelf. Zorg er wel voor dat het niet buiten de rooster komt.

BAKTIJDEN EN -TEMPERATUREN

Onderstaande tabel bevat een aantal richtlijnen voor het klaarmaken van verschillende gerechten.

 Dit zijn enkel richtlijnen. De tijden zijn altijd ook afhankelijk van de hoeveelheid en de dikte van het voedsel. Hou ook altijd rekening met de hierboven vermelde baktips.

	Min-max gewicht (g)	Baktijd (min)	Temperatuur (°C)	Opmerking
Friten, vers	500-1000	eerst 18	140	Regelmatig opschudden
		dan 12	180	
Dikke friten, diepvries	500-1000	22-30	200	
Dunne friten, diepvries	500-1000	18-26	200	
Aardappelgratin	400	20-25	200	Gebruik een ovenschaal of bakvorm
Steak	100-400	10-15	200	
Varkenskoteletten	100-400	10-15	180	
Hamburger	100-400	10-15	180	
Worst	100-400	13-15	200	
Kippenbout	100-400	25-30	180	
Kippenborst	100-400	15-20	180	
Mini loempia's, diepvries	100-350	8-10	200	Gebruik enkel de ovenvariant Regelmatig opschudden
Kipnuggets, diepvries	100-400	6-10	200	
Vissticks, diepvries	100-350	6-10	200	
Gepaneerde kaassnacks, diepvries	100-350	8-10	180	
Gevulde groenten	100-350	10	160	
Brood	300-500	40-50	155	Gebruik een ovenschaal of bakvorm
Cake	250	8-15	180	
Quiche	350	20-22	180	
Muffins	250	15-18	200	
Zoete snacks	350	20	160	

REINIGING EN ONDERHOUD

- Maak het toestel na elk gebruik schoon.
- Zorg ervoor dat het toestel uit staat en trek de stekker uit het stopcontact.
- Laat het toestel minstens 30 minuten afkoelen vooraleer het te verplaatsen of schoon te maken.
- Wrijf de buitenkant van het toestel schoon met een vochtige doek.
- Maak de frituurmand en de frituurrooster schoon met warm water, wat afwasmiddel en een niet-schurende spons. Het is afgeraden om de frituurmand te reinigen in de vaatwasser of volledig onder te dompelen in water, vermits er dan water tussen de doorzichtige wanden van het kijkvenster kan terechtkomen, wat tot druppels en vochtplekken tussen het raam kan

leiden. Dit beïnvloedt de werking van het apparaat niet, maar maakt het kijkvenster wel minder goed doorzichtig.

- Maak de binnenkant van het toestel schoon met warm water en een zachte doek.
- Maak het bovenste verwarmingselement schoon met een borsteltje om eventuele voedselresten te verwijderen.
- Droog alles grondig af.

⚠ Dompel het toestel, de voedingskabel of de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof.

⚠ Gebruik nooit agressieve of schurende schoonmaakmiddelen.

PROBLEMEN EN OPLOSSINGEN

PROBLEMEN	OPLOSSINGEN
Het toestel werkt niet.	• Steek de stekker in het stopcontact. • Stel de gewenste timer of temperatuur in en druk op de start/pauze-toets. • Het toestel beschikt over een veiligheidsschakelaar die de aanwezigheid van de frituurmand controleert. Het toestel werkt niet zolang de frituurmand niet volledig in het toestel geplaatst is.
De ingrediënten in de frituurmand zijn niet gaar.	• Plaats minder ingrediënten in de frituurmand. Kleinere porties zorgen voor een gelijkmatiger bakresultaat. • Verhoog de timer of temperatuur.
De ingrediënten in de frituurmand zijn niet egaal en gelijkmatig gebakken.	• Het is aangeraden regelmatig het voedsel in de frituurmand even op te schudden of het voedsel om te draaien.
Het voedsel is niet krokant gebakken.	• Gebruik enkel bereidingen geschikt voor oven of airfryer. • Smeer de ingrediënten in met wat olie voor een knapperiger bakresultaat. • Verhoog eventueel de temperatuur.
Er komt rook uit het toestel tijdens de werking.	• Je gebruikt ingrediënten met te veel olie of vet. Gebruik enkel ingrediënten of bereidingen geschikt voor oven of airfryer. • Je gebruikt te veel olie in je bereiding. Gebruik de volgende keer wat minder. • Het toestel is niet goed schoongemaakt en/of er is te veel olie in de frituurmand achtergebleven. Maak het toestel en de frituurmand na elk gebruik goed schoon.

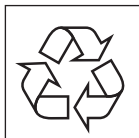
SPECIFICATIES

Model	DO551FR
Voltage	220-240 V~ 50-60 Hz
Vermogen	2800 W
Energieverbruik in off-modus na 0 minuten	0,15 W

RICHTLIJNEN



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



Het verpakkingsmateriaal is recycleerbaar. Behandel de verpakking milieubewust.



Dit toestel is conform alle Europese vereisten inzake veiligheid, gezondheid en bescherming van het leefmilieu.

De EU-declaratie van dit toestel kan steeds opgevraagd worden bij info@linea2000.be

Chère cliente, cher client,

Merci beaucoup pour votre confiance en DOMO. Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouvel achat.

Tous nos produits subissent un contrôle de qualité rigoureux avant d'arriver chez vous. Si malgré cela vous rencontrez un problème avec votre appareil, nous en sommes sincèrement désolés. Sur notre boutique en ligne, vous trouverez une rubrique avec les questions les plus fréquemment posées à propos de nos appareils. Scannez le code QR et jetez-y un coup d'œil !



Si vous n'y trouvez pas de solution à votre problème, n'hésitez pas à contacter notre service clientèle via info@linea2000.be. Nos collaborateurs feront tout leur possible pour vous aider !

Cet appareil bénéficie d'une garantie de 2 ans à compter de la date d'achat. Pendant la durée de la garantie, le distributeur est responsable des dommages manifestement dus à un défaut de construction, de fabrication ou de matériau. De tels défauts donneront lieu à la réparation ou au remplacement de l'appareil. Le délai de garantie de 2 ans sera suspendu pendant la durée de la réparation puis recommencera à courir pour la période restante de la garantie. La garantie est accordée sur base de la preuve d'achat, sur laquelle la date d'achat doit être clairement stipulée. Si votre appareil tombe en panne pendant la période de garantie de 2 ans, vous pouvez le ramener au magasin qui vous l'a vendu, accompagné de la preuve d'achat ou, s'agissant d'un achat en ligne, suivre la procédure prévue par la boutique en ligne.

La garantie ne couvre pas les dommages causés à l'appareil, aux accessoires ou aux pièces détachées par :

- l'usure normale due à l'utilisation ;
- le non-respect des instructions d'utilisation, d'entretien et de nettoyage telles que figurant dans le manuel d'utilisation ;
- un raccordement incorrect, par exemple en cas de surtension électrique ;
- une utilisation impropre, brutale ou abusive ;
- des réparations ou des manipulations effectuées par le consommateur ou par des tiers non autorisés ;
- l'utilisation de pièces ou d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou fournis par le distributeur.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Les consignes de sécurité suivantes doivent être respectées lors de l'utilisation de tout appareil électrique. Les accidents ou dommages causés par le non-respect de ces consignes sont à vos propres risques. Ni le fabricant, ni l'importateur, ni le fournisseur ne peuvent, dans ce cas, en être tenus pour responsables.

- Lisez ces consignes très attentivement.
- Avant la première utilisation, enlevez tous les éléments d'emballage et les éventuels autocollants promotionnels. Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec les matériaux d'emballage.
- Cet appareil ne peut être utilisé que dans un environnement domestique et dans des environnements similaires, 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 peut être utilisé par des enfants âgés de 16 ans ou plus et par des personnes présentant un handicap physique ou sensoriel, 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 connaissent les dangers liés à son utilisation.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil.
- L'entretien et le nettoyage de l'appareil ne peuvent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 16 ans ou sous la surveillance d'un adulte.
- Gardez l'appareil et le cordon électrique hors de portée des enfants.
- Toutes les réparations, en dehors de l'entretien ordinaire de l'appareil, doivent être réalisées par le fabricant ou son service après-vente.

AVERTISSEMENTS ÉLECTRIQUES

- Pour éviter tout accident, cet appareil ne peut pas être actionné via une commande externe comme un minuteur extérieur ou une commande à distance séparée, ni être raccordé à un réseau régulièrement mis sous tension ou hors tension.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé ainsi qu'avant d'installer ou d'enlever des pièces et avant de nettoyer l'appareil. Si c'est le cas, mettez d'abord tous les boutons en position « off », puis débranchez la fiche de la prise en la saisissant directement. Ne tirez jamais sur le cordon pour retirer la fiche de la prise.
- Vérifiez avant usage si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau électrique de votre domicile.
- L'appareil doit toujours être branché dans une prise de courant placée et mise à la terre conformément aux règles d'installation locales.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur une surface chaude, ni sur le rebord d'une table ou d'un plan de travail.
- Tenez le cordon électrique à distance de parties chaudes et ne couvrez pas l'appareil.
- Déroulez complètement le cordon d'alimentation. Ne laissez pas le cordon d'alimentation se coincer sous l'appareil ou pendre autour de celui-ci.
- Pour éviter tout danger, n'utilisez jamais l'appareil si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, en cas de dysfonctionnement de l'appareil ou s'il est endommagé. Portez dans ce cas l'appareil au service après-vente de DOMO ou au centre de services qualifié le plus proche, pour contrôle, réparation ou modifications électriques/mécaniques. Ne tentez jamais de réparer cet appareil vous-même.

INSTALLATION

- Gardez l'appareil éloigné des matériaux inflammables, gaz ou explosifs.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface solide, sèche et plane.

- Ne placez jamais cet appareil sur ou à proximité d'un feu au gaz ou d'un feu électrique où il pourrait entrer en contact avec un appareil chaud.

UTILISATION

- N'utilisez l'appareil que pour l'usage auquel il est destiné.
- Ne laissez jamais un appareil en service sans surveillance.
- N'utilisez pas l'appareil si vous avez les mains mouillées.
- L'utilisation d'accessoires non préconisés par le fabricant peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures. N'utilisez que les accessoires livrés avec l'appareil.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- N'immergez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide. Ceci afin d'éviter des chocs électriques ou un incendie.
- Si l'appareil n'est pas correctement entretenu, sa durée de vie peut en être fortement diminuée et une situation de danger en résulter.

AVERTISSEMENTS SPÉCIFIQUES AU PRODUIT



Attention : l'appareil peut chauffer en cours d'utilisation. Tenez le cordon électrique éloigné des éléments chauds et ne recouvrez pas l'appareil.

- Posez l'appareil sur une surface plane, stable et résistante.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez un espace d'au moins 30 cm autour de l'appareil.
- Ne déposez rien sur l'appareil.
- Assurez-vous que tous les aliments restent bien dans le panier, de telle façon qu'ils n'entrent pas en contact avec les résistances chauffantes.
- Ne couvrez pas les orifices de ventilation lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Ne remplissez jamais la cuve d'huile.

- Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement.
- Pendant le fonctionnement de l'appareil, les orifices de ventilation laissent échapper de la vapeur brûlante. Gardez vos mains et votre visage à une distance de sécurité. Faites également attention à la vapeur brûlante et à l'air chaud lorsque vous retirez la cuve de l'airfryer.
- Débranchez immédiatement la fiche de la prise de courant si vous voyez de la fumée noire s'échapper de l'appareil. Attendez que la fumée se dissipe avant de retirer la cuve de l'appareil.
- Laissez l'appareil refroidir au moins 30 minutes avant de le déplacer ou de le nettoyer.
- Touchez uniquement l'équipement au niveau des poignées et surfaces de préhension prévues à cet effet. Protégez-vous contre la chaleur à l'aide de gants ou autres. Laissez bien refroidir les surfaces autres que les surfaces de préhension avant de les toucher.

CONSERVEZ CES CONSIGNES POUR POUVOIR LES CONSULTER ULTÉRIEUREMENT

Toutes les images et les descriptions contenues dans ce manuel sont purement indicatives et peuvent différer légèrement de l'appareil effectif.

PARTIES

1. Cuve
2. Poignée
3. Hublot
4. Grille pour friteuse
5. Entrée d'air
6. Panneau de commande avec écran
7. Élément chauffant supérieur
8. Élément chauffant inférieur

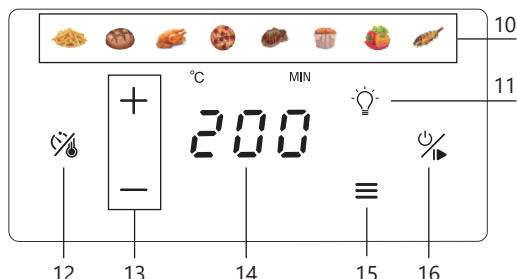


9. Sorties d'air



PANNEAU DE COMMANDE

- 10. Programmes réglés automatiquement
- 11. Bouton marche/arrêt pour l'éclairage
- 12. Réglage de la température/minuterie
- 13. Augmentation/diminution du réglage
- 14. Écran
- 15. Bouton de menu
- 16. Bouton marche/arrêt – démarrer/pause



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Enlevez tous les éléments d'emballage et les éventuels autocollants promotionnels.
- ⚠ Attention : ne pas retirer les caoutchoucs de la grille de friteuse. Ils font partie de l'appareil et maintiennent la grille en place.
- Nettoyez la cuve et la grille avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux.
- Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon doux.

UTILISATION

1. Placez l'appareil sur une surface plane, stable et résistante. Assurez-vous de laisser un espace d'au moins 30 cm autour de l'appareil.
2. Assurez-vous que la grille se trouve dans la cuve. Placez la grille à l'horizontale sur le fond.
⚠ Ne versez pas d'huile ou de graisse dans la cuve.
3. Introduisez la cuve et la grille dans la friteuse lorsqu'ils sont vides.
⚠ N'utilisez jamais la cuve sans la grille à l'intérieur.
4. Branchez la fiche dans une prise murale. Un signal acoustique indique que l'appareil est en mode veille.
5. Retirez maintenant la cuve de l'airfryer. Placez les ingrédients dans la cuve avec la grille. Ne surchargez pas la cuve. Veillez à laisser une distance minimale de 2 cm entre les ingrédients et l'élément chauffant supérieur.
6. Remettez la cuve de friture avec la grille remplie dans l'appareil.
7. Appuyez sur la touche marche/arrêt pour mettre l'appareil sous tension.
8. Appuyez sur le bouton de réglage de la température et de la minuterie pour définir la température et la durée souhaitées. En appuyant successivement sur ce bouton, vous accédez au réglage de la température ou à celui de la minuterie. Utilisez les boutons + et – pour augmenter ou diminuer les réglages.

- Lorsque « °C » s'allume sur l'écran, vous pouvez régler la température. Elle varie de 80 à 200 °C. Chaque pression sur le bouton augmente ou diminue la température de 5 °C. Vous pouvez également maintenir les boutons enfoncés pour accélérer le réglage. L'écran affiche la température sélectionnée.
 - Lorsque « MIN » s'allume sur l'écran, vous pouvez régler le temps de cuisson. Il varie de 1 à 60 minutes. Chaque pression sur le bouton augmente ou diminue le temps de 1 minute. Vous pouvez également maintenir les boutons enfoncés pour accélérer le réglage. L'écran affiche le temps de cuisson sélectionné.
9. Appuyez sur le bouton démarrer/pause pour lancer la cuisson. La minuterie et la température sélectionnées s'affichent alternativement sur l'écran.
- ⚠ Vous pouvez mettre l'appareil en pause si vous souhaitez ajouter ou retirer des ingrédients pendant l'utilisation, ou si vous souhaitez les secouer. Appuyez sur le bouton démarrer/pause. Celui-ci clignote pour indiquer que l'appareil est en pause. Pour reprendre la cuisson, appuyez à nouveau sur ce bouton.
- ⚠ Vous pouvez modifier la température et la durée pendant le fonctionnement. Appuyez sur le bouton de réglage de la température/minuterie pour basculer entre les deux, puis ajustez les valeurs à l'aide des boutons + et -.
10. Vous pouvez retirer la cuve de l'airfryer à tout moment pour secouer les aliments ou vérifier leur cuisson. L'appareil s'arrête automatiquement. L'écran affiche « Out ». Lorsque vous remettez la cuve dans l'appareil, celui-ci reprend simplement son fonctionnement (sauf si le temps programmé est écoulé).
11. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, « End » s'affiche à l'écran pour indiquer que la préparation est terminée. L'appareil continue de ventiler pendant quelques instants, puis s'éteint automatiquement. Un signal sonore retentit pour indiquer que l'appareil est éteint. Vous pouvez également l'éteindre plus tôt en maintenant le bouton marche/arrêt enfoncé. Même dans ce cas, l'appareil ventilera encore brièvement avant de s'éteindre complètement.
12. Retirez la cuve de friture de l'appareil et placez-la sur un support résistant à la chaleur. Vous pouvez mettre la préparation dans un plat ou la retirer de la cuve de friture avec une pince résistant à la chaleur qui ne raye pas la surface de la cuve.

ÉCLAIRAGE

Vous pouvez suivre la cuisson des ingrédients via le hublot pendant l'utilisation. Lorsque la cuisson démarre, l'éclairage intérieur s'allume automatiquement, puis s'éteint après un certain temps. Appuyez sur le bouton marche/arrêt de l'éclairage intérieur pour le rallumer ou l'éteindre manuellement. L'éclairage s'éteindra toujours automatiquement après un moment.

REMARQUES

- Un signal acoustique retentit à chaque fois que vous faites un réglage sur l'appareil.
- Pendant que l'appareil fonctionne, vous pouvez modifier à tout moment la température ou la durée paramétrées.
- La graisse excédentaire est récupérée dans la cuve.
- Si votre préparation n'est pas prête une fois la durée paramétrée écoulée, vous pouvez remettre l'appareil en marche pendant quelques minutes.
- Une fois l'appareil éteint, il continue de fonctionner un petit temps pour refroidir. Un signal sonore retentit ensuite pour indiquer qu'il est totalement éteint.
- Il n'est pas nécessaire de préchauffer l'appareil. Si nécessaire pour les produits surgelés, vous pouvez ajouter trois minutes au temps de cuisson.
- Vous pouvez également utiliser cette airfryer pour réchauffer des ingrédients. Réglez l'appareil sur 150 °C pendant 10 minutes.

PROGRAMMES AUTOMATIQUES

L'appareil dispose de 8 programmes réglés automatiquement. Pour en sélectionner un, appuyez sur le bouton de menu jusqu'à ce que le programme souhaité soit affiché. Pour lancer ce programme, appuyez sur le bouton démarrer/pause. À la fin du programme, « End » s'affiche sur l'écran pour indiquer que la préparation est terminée. L'appareil continue de ventiler pendant quelques instants, puis s'éteint automatiquement.

Si vous souhaitez encore passer à un autre programme pendant que le programme sélectionné est en cours, appuyez sur le bouton démarrer/pause pour mettre l'appareil en pause. Sélectionnez le nouveau programme à l'aide du bouton de menu et appuyez à nouveau sur le bouton démarrer pour lancer ce nouveau programme.

Programme								
	Frites	Cuire	Poulet	Pizza	Steak	Cupcake	Légumes	Poisson
Température	200°C	155°C	180°C	200°C	200°C	180°C	165°C	180°C
Minutes	22	50	20	12	10	6	22	18

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

CONSEILS DE CUISSON IMPORTANTS

- Il est recommandé de secouer les frites toutes les 5 minutes pour qu'elles cuisent uniformément. Cette recommandation s'applique également aux snacks plus petits qui collent entre eux dans la grille.
- Pour obtenir des aliments plus croustillants, vous pouvez ajouter une cuillère à soupe d'huile comme de l'huile d'olive, de l'huile de tournesol ou de l'huile d'arachide. Mélangez bien l'huile avec les frites crues avant de placer les frites dans la grille. Vous pouvez badigeonner les autres aliments d'un peu d'huile ou utiliser de l'huile en aérosol, par exemple. N'utilisez pas trop d'huile. Plus vous ajoutez d'huile, moins la préparation sera croustillante et plus elle sera grasse.
- Avant de les cuire, laissez d'abord tremper les frites crues et fraîches dans l'eau pendant 30 minutes pour éliminer l'amidon des pommes de terre. Séchez-les ensuite soigneusement en tamponnant.
- Ne cuisez pas d'aliments trop gras dans l'airfryer.
- Lorsque vous cuisez des aliments gras, de la fumée blanche peut s'échapper de l'appareil. Cela n'a toutefois aucun impact sur le fonctionnement de l'appareil ni sur le résultat final. Si l'appareil n'a pas été correctement nettoyé ou si de l'huile est restée dans la cuve, de la fumée blanche peut également apparaître lors de la cuisson suivante.
- Les snacks qui peuvent être préparés au four peuvent également être cuits dans cette airfryer.
- Les plus petites quantités cuisent de façon plus uniforme que les grandes quantités.
- Les frites plus fines donnent également un résultat plus croustillant que les frites plus grosses.
- Placez un moule de cuisson ou un plat à four dans le panier lorsque vous voulez faire cuire un cake, une quiche ou des aliments fragiles ou farcis.
- Les ingrédients qui doivent cuire à la même température pendant le même temps peuvent être placés ensemble dans le panier de l'airfryer.
- Il n'est pas nécessaire de décongeler les produits surgelés à l'avance. Si nécessaire, vous pouvez ajouter trois minutes au temps de cuisson pour préparer des produits surgelés.

- Vous pouvez utiliser du papier cuisson, du papier aluminium ou des barquettes en aluminium dans la grille de la friteuse, mais soyez très prudent. Faites attention de ne pas couvrir tout la grille. L'air doit toujours pouvoir circuler correctement dans l'appareil, la grille et les aliments. Il doit toujours y avoir suffisamment d'aliments sur le papier cuisson ou le papier aluminium afin qu'il reste bien en place. Dans le cas contraire, le papier peut être aspiré dans la résistance chauffante par le flux d'air puissant et prendre feu. Assurez-vous toujours que le papier cuisson ou le papier aluminium est un peu plus grand que les aliments. Assurez-vous que les aliments ne sortent pas de la grille.

TEMPS ET TEMPERATURES DE CUISSON

Le tableau ci-dessous contient quelques indications relatives à la préparation de différents plats.

⚠ Ce ne sont que des indications. Le temps de cuisson dépend toujours de la quantité et de l'épaisseur des aliments. Tenez également toujours compte des conseils de cuisson susmentionnés.

	Poids min-max (g)	Temps de cuisson (min)	Température (°C)	Remarque
Frites fraîches	500-1000	d'abord 18	140	Remuer régulièrement
		puis 12	180	
Frites épaisses, surgelées	500-1000	22-30	200	
Frites fines, surgelées	500-1000	18-26	200	
Gratin de pommes de terre	400	20-25	200	Utiliser un plat allant au four ou un moule de cuisson
Steak	100-400	10-15	200	
Côtelettes de porc	100-400	10-15	180	
Hamburger	100-400	10-15	180	
Saucisse	100-400	13-15	200	
Cuisse de poulet	100-400	25-30	180	
Blanc de poulet	100-400	15-20	180	
Mini nems, surgelés	100-350	8-10	200	Utiliser uniquement la version four Remuer régulièrement
Nuggets de poulet, surgelés	100-400	6-10	200	
Bâtonnets de poisson, surgelés	100-350	6-10	200	
Snacks au fromage panés, surgelés	100-350	8-10	180	
Légumes farcis	100-350	10	160	
Pain	300-500	40-50	155	Utiliser un plat allant au four
Gâteau	250	8-15	180	
Quiche	350	20-22	180	
Muffins	250	15-18	200	
Snacks sucrés	350	20	160	

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- Débranchez l'appareil.
- Laissez l'appareil refroidir au moins 30 minutes avant de le déplacer ou de le nettoyer.
- Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- Nettoyez la cuve et la grille avec de l'eau chaude, un peu de détergent et une éponge non abrasive. Il n'est pas recommandé de nettoyer la cuve dans le lave-vaisselle ou de la plonger complètement dans l'eau, parce que de l'eau pourrait s'accumuler entre les parois transparentes du hublot de contrôle et donc mener à des gouttes ou taches d'eau entre la fenêtre. Ceci n'a aucun effet sur le fonctionnement de l'appareil, mais rend le hublot de contrôle moins transparent.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge douce.
- Nettoyez l'élément chauffant supérieur avec une brosse afin d'éliminer les résidus de nourriture.
- Veillez à bien sécher tous les éléments.

⚠ N'immergez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.

⚠ N'utilisez jamais de détergents abrasifs ou agressifs.

PROBLÈMES ET SOLUTIONS

PROBLÈMES	SOLUTIONS
L'appareil ne fonctionne pas.	• Branchez la fiche dans une prise de courant. • Réglez la minuterie ou la température selon vos souhaits et appuyez sur la touche marche/pause. • L'appareil est équipé d'un interrupteur de sécurité qui vérifie la présence du panier à friture. L'appareil ne fonctionne pas tant que le panier n'est pas entièrement inséré dans l'appareil.
Les ingrédients dans la cuve de friture ne sont pas cuits.	• Placez moins d'ingrédients dans la cuve de friture. Des portions plus petites garantissent une cuisson plus homogène. • Augmentez la minuterie ou la température.
Les ingrédients dans la cuve de friture ne sont pas cuits de manière uniforme.	• Il est recommandé de secouer régulièrement les aliments dans la cuve de friture ou de les retourner.
Les aliments ne sont pas cuits de façon à être croquants.	• N'utilisez que des préparations adaptées à la cuisson au four ou à l'aide d'une friteuse à air chaud. • Enduisez les ingrédients d'huile pour une cuisson plus croustillante. • Augmentez la température.

PROBLÈMES	SOLUTIONS
L'appareil dégage de la fumée lors de son fonctionnement.	• Vous utilisez des ingrédients contenant trop d'huile ou de graisse. N'utilisez que des ingrédients ou des préparations adaptées à la cuisson au four ou à l'aide d'une friteuse à air chaud. • Vous utilisez trop d'huile dans la préparation. Utilisez-en moins la fois suivante. • L'appareil n'a pas été bien nettoyé et/ou il reste trop d'huile dans la cuve. Nettoyez bien l'appareil et la cuve après chaque utilisation.

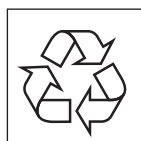
CARACTÉRISTIQUES

Modèle	DO551FR
Tension	220-240 V~ 50-60 Hz
Puissance	2800 W
Consommation d'énergie en mode off après 0 minutes	0,15 W

DIRECTIVES



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.



Cet appareil est conforme à toutes les exigences européennes en matière de sécurité, de santé et de protection de l'environnement.

La déclaration UE de cet appareil peut être demandée à tout moment à l'adresse suivante : info@linea2000.be

GARANTIE

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Vielen Dank für Ihr Vertrauen in DOMO. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Kauf.

Alle unsere Produkte durchlaufen eine strenge Qualitätskontrolle, bevor sie bei Ihnen ankommen. Sollten Sie dennoch Probleme mit Ihrem Gerät haben, bedauern wir das sehr. Auf unserer Website finden Sie die häufigsten Fragen zu unseren Geräten. Scannen Sie den QR-Code und werfen Sie einen Blick darauf!



Sollten Sie dort keine Lösung für Ihr Problem finden, zögern Sie nicht, unseren Kundendienst unter info@linea2000.be zu kontaktieren. Unsere Mitarbeiter werden ihr Bestes tun, um Ihnen weiterzuhelfen!

Für dieses Gerät gilt eine Garantiezeit von zwei Jahren ab dem Kaufdatum. Während dieser Garantiezeit übernimmt der Händler die Verantwortung für Mängel, die nachweislich auf Material-, Konstruktions- oder Herstellungsfehler zurückzuführen sind. Derartige Mängel werden dann durch Reparatur oder Austausch des Geräts behoben. Die Garantiezeit von zwei Jahren wird für die Dauer der Reparatur unterbrochen und danach für ihre restliche Dauer weiterlaufen. Die Garantie wird gegen Vorlage des Kaufbelegs gewährt, aus dem das Kaufdatum eindeutig hervorgeht. Wenn Ihr Gerät innerhalb der Garantiezeit von zwei Jahren defekt ist, können Sie es zusammen mit dem Kaufbeleg in das Geschäft bringen, in dem Sie es gekauft haben, oder das Verfahren des entsprechenden Webshops befolgen, wenn es sich um einen Online-Kauf handelt.

Die Garantie deckt keine Schäden an Gerät, Zubehör oder Teilen, die verursacht wurden durch:

- normalen Verschleiß durch den Gebrauch;
- die Nichteinhaltung der Gebrauchs-, Instandhaltungs- und Reinigungsanweisungen in der Anleitung;
- falschen Anschluss, z. B. zu hohe elektrische Spannung;
- unsachgemäße, übermäßige oder anormale Verwendung;
- Reparaturen oder Eingriffe, die vom Verbraucher oder von unbefugten Dritten vorgenommen werden;
- Verwendung von Teilen oder Zubehör, die nicht vom Händler empfohlen oder geliefert wurden.

SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Wenn Sie elektrische Geräte verwenden, müssen folgende Sicherheitshinweise beachtet werden. Für Unfälle oder Schäden, die durch die Nichtbefolgung dieser Regeln verursacht werden, haften Sie selbst. Weder der Hersteller noch der Importeur oder der Lieferant können in solchen Fällen zur Verantwortung gezogen werden.

- Lesen Sie diese Hinweise sorgfältig durch.
- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien und möglichen Werbeaufkleber. Sorgen Sie dafür, dass Kinder nicht mit den Verpackungsmaterialien spielen.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch und den Gebrauch in ähnlichen Umgebungen geeignet, wie zum Beispiel:
 - 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 von Kindern ab 16 Jahren und Menschen mit körperlichen oder sensorischen Behinderungen oder Menschen mit eingeschränkten geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung bzw. Sachkenntnis unter der Bedingung verwendet werden, dass diese Personen beaufsichtigt werden oder sie eine Anleitung zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und sich der Gefahren bei der Verwendung des Geräts bewusst sind.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Wartung und Reinigung des Geräts darf nicht durch Kinder ausgeführt werden, außer diese sind älter als 16 Jahre oder werden von einem Erwachsenen beaufsichtigt.
- Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außer Reichweite von Kindern unter 16 Jahren.
- Sämtliche Reparaturen, abgesehen von der gewöhnlichen Pflege, sind durch den Hersteller oder dessen Kundendienst zu übernehmen.

ELEKTRISCHE WARNHINWEISE

- Zur Vermeidung von Unfällen sollte das Gerät nicht mit einem externen Zusatzgerät, wie z. B. über einen externen Timer oder Fernbedienung, oder an einen Stromkreislauf angeschlossen werden, der regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
- Netzstecker ziehen, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, bevor Teile montiert oder abmontiert werden und vor der Reinigung. Falls vorhanden, stellen Sie zunächst alle Knöpfe auf die Position „Aus“ und ziehen Sie anschließend den Stecker direkt am Stecker selbst aus der Steckdose. Ziehen Sie den Stecker nie am Netzkabel aus der Steckdose.
- Vor Gebrauch überprüfen, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der elektrischen Spannung des Stromnetzes Ihres Hauses übereinstimmt.
- Das Gerät muss stets an eine Steckdose angeschlossen werden, die gemäß den örtlichen Installationsvorschriften installiert und geerdet wurde.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht auf einer heißen Oberfläche oder über einen Tischrand oder eine Arbeitsplatte herunter hängen.
- Das elektrische Kabel von heißen Teilen entfernt halten und das Gerät nicht abdecken.
- Rollen Sie das Netzkabel vollständig ab, um eine Überhitzung des Kabels zu vermeiden. Lassen Sie das Netzkabel nicht unter oder rund um das Gerät hängen.
- Um Gefahren zu vermeiden, verwenden Sie das Gerät niemals, wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt ist, wenn das Gerät eine Fehlfunktion aufweist oder wenn das Gerät beschädigt ist. Bringen Sie das Gerät in diesem Fall zur Durchsicht, Reparatur oder für elektrische/mechanische Anpassungen zum Kundendienst von DOMO oder zum nächstgelegenen Servicecenter. Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu reparieren.

ANSCHLUSS

- Halten Sie das Gerät von brennbaren Materialien, Gas und explosiven Stoffen fern.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.

- Stellen Sie das Gerät immer auf eine stabile, flache und trockene Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe oder auf einer Gasflamme, einer elektrischen Platte oder an einer Stelle ab, auf der es in Kontakt mit einem Elektroofen oder einem anderen heißen Gerät kommen kann.

GEBRAUCH

- Gerät nur für den vorgesehenen Zweck verwenden.
- Eingeschaltetes Gerät nie unbeaufsichtigt stehen lassen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
- Durch die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft wird, besteht die Gefahr von Brand, elektrischen Schläges oder von Verletzungen. Verwenden Sie nur das Zubehör, das mit dem Gerät mitgeliefert wird.

REINIGUNG UND WARTUNG

- Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker auf keinen Fall in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Dies dient der Vermeidung von elektrischen Stromschlägen und Feuer.
- Wenn das Gerät nicht gut gewartet wird, kann dies die Lebensdauer des Geräts drastisch verringern und zu Gefahrensituationen führen.

PRODUKTSPEZIFISCHE WARNHINWEISE



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

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile und hitzebeständige Fläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder an andere Geräte auf. Lassen Sie einen Freiraum von mindestens 30 cm rund um das Gerät.
- Stellen Sie nichts auf das Gerät.
- Achten Sie darauf, dass alle Zutaten ordnungsgemäß im Korb verbleiben, sodass sie nicht mit den Heizelementen in Kontakt kommen.

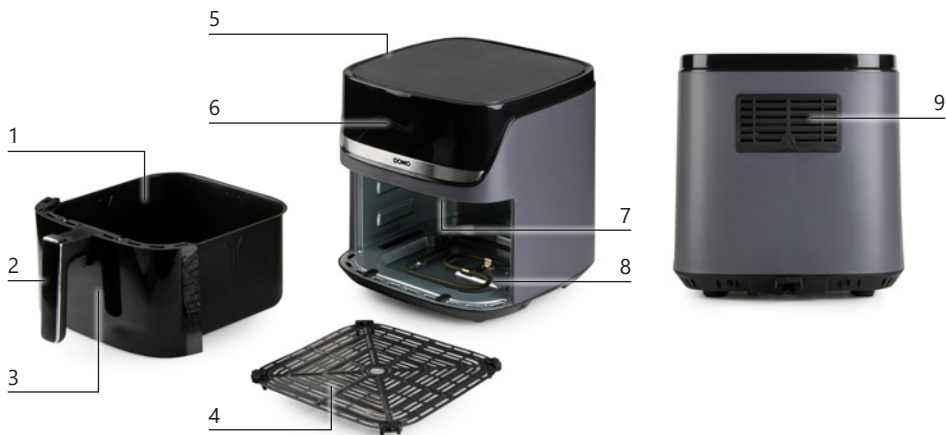
- Decken Sie die Lüftungsschlitze nicht ab, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Füllen Sie den Frittierkorb nie mit Öl.
- Berühren Sie das Gerät nicht, wenn es in Betrieb ist.
- Während das Gerät in Betrieb ist, entweicht heißer Dampf aus den Lüftungsschlitzen. Halten Sie mit Händen und Gesicht einen Sicherheitsabstand ein. Achten Sie auf heißen Dampf und heiße Luft, wenn Sie den Frittierkorb aus der Heißluftfritteuse nehmen.
- Ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose, wenn dunkler Rauch aus dem Gerät quillt. Warten Sie mit dem Entnehmen den Frittierkorb aus dem Gerät, bis die Rauchentwicklung nachgelassen hat.
- Lassen Sie das Gerät mindestens 30 Minuten abkühlen, bevor es an einen anderen Ort gestellt oder gereinigt wird.
- Die Geräte dürfen nur an den dafür vorgesehenen Griffen und Greifflächen angefasst werden. Ferner ist ein Hitzeschutz in Form von Handschuhen oder Ähnlichem zu verwenden. Andere Oberflächen als die vorgesehenen Greifflächen müssen ausreichend lange abkühlen, bevor sie berührt werden.]

BEWAHREN SIE DIESE HINWEISE ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF

Alle Abbildungen und Beschreibungen in dieser Anleitung dienen lediglich Informationszwecken und können vom tatsächlichen Gerät abweichen.

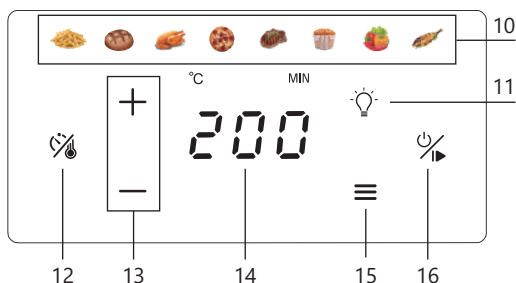
TEILE

1. Frittierkorb
2. Griff
3. Fenster
4. Frittiergitter
5. Lufteinlassöffnung
6. Bedienfeld mit Display
7. Oberes Heizelement
8. Unteres Heizelement
9. Luftauslassöffnungen



BEDIENFELD

10. Automatisch eingestellte Programme
11. Ein-/Austaste Beleuchtung
12. Temperatur-Timer-Einstellung
13. Einstellung erhöhen/verringern
14. Display
15. Menütaste
16. Ein-/Aus-Taste – Start/Pause



VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

- Sämtliches Verpackungsmaterial und mögliche Werbeaufkleber entfernen.
- ⚠ Achtung: Entfernen Sie nicht die Gummiteile des Frittierrosts. Diese sind Teil des Geräts und halten den Rost in Position.
- Reinigen Sie den Frittierkorb und den Rost mit einem weichen Tuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts mit einem weichen Tuch ab.

GEBRAUCH

1. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile und hitzebeständige Fläche. Sorgen Sie dafür, dass sich ein Freiraum von mindestens 30 cm rund um das Gerät befindet.
2. Sorgen Sie dafür, dass sich das Frittiergitter im Frittierkorb befindet. Das Gitter muss dazu gleichmäßig bis zum Boden gedrückt werden.
⚠ Geben Sie kein Öl oder Fett in den Frittierkorb.
3. Schieben Sie den Frittierkorb mit dem leeren Gitter in die Fritteuse.
⚠ Gebrauch den Frittierkorb nicht ohne Gitter.
4. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Ein Piepton zeigt an, dass sich das Gerät im Standby-Modus befindet.
5. Nehmen Sie den Frittierkorb jetzt aus der Heißluftfritteuse. Legen Sie die Zutaten in den Korb mit dem Gitter. Überfüllen Sie den Korb nicht. Achten Sie darauf, dass ein Mindestabstand von 2 cm zwischen den Zutaten und dem oberen Heizelement eingehalten wird.
6. Setzen Sie den Frittierkorb mit dem gefüllten Rost wieder in das Gerät ein.
7. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten.
8. Drücken Sie die Temperatur-Timer-Taste, um die gewünschte Temperatur und Zeit einzustellen. Durch wiederholtes Drücken dieser Taste gelangen Sie zur Temperatur- oder Zeitwahl. Mit den Tasten + und – können Sie die Einstellungen erhöhen oder verringern.
 - Wenn "°C" auf dem Display erscheint, können Sie die Temperatur einstellen. Der Bereich liegt zwischen 80 und 200 °C. Jeder Tastendruck erhöht oder verringert die Temperatur um 5 °C. Sie können die Tasten auch gedrückt halten, um die Einstellung schneller vorzunehmen. Die gewählte Temperatur wird auf dem Display angezeigt.
 - Wenn "MIN" auf dem Display erscheint, können Sie die Zeit einstellen. Der Bereich liegt zwischen 1 und 60 Minuten. Jeder Tastendruck erhöht oder verringert die Zeit um 1 Minute. Sie können die Tasten auch gedrückt halten, um die Einstellung schneller vorzunehmen. Die gewählte Zeit wird auf dem Display angezeigt.
9. Drücken Sie die Start-/Pause-Taste, um den Garvorgang zu starten. Die eingestellte Zeit und Temperatur werden abwechselnd auf dem Display angezeigt.
⚠ Sie können das Gerät pausieren, wenn Sie während des Betriebs Zutaten hinzufügen oder entfernen möchten oder wenn Sie die Zutaten schütteln wollen. Drücken Sie die Start-/Pause-Taste. Diese blinkt, um anzuzeigen, dass das Gerät pausiert ist. Um den Betrieb fortzusetzen, drücken Sie erneut auf die Taste.
⚠ Sie können Temperatur und Zeit während des Betriebs anpassen. Drücken Sie die Temperatur-/Timer-Taste, um zwischen beiden Einstellungen zu wechseln, und passen Sie die Werte mit den Tasten + und – an.
10. Sie können den Frittierkorb jederzeit aus der Heißluftfritteuse nehmen, um die Zutaten zu schütteln oder den Garvorgang zu überprüfen. Das Gerät stoppt automatisch. Auf dem Display erscheint „Out“. Wenn Sie den Korb wieder einsetzen, setzt das Gerät den Betrieb fort (sofern die eingestellte Zeit nicht abgelaufen ist).
11. Wenn die eingestellte Garzeit abgelaufen ist, erscheint „End“ auf dem Display, um anzuzeigen, dass die Zubereitung abgeschlossen ist. Das Gerät lüftet noch kurz und schaltet sich dann automatisch ab. Ein akustisches Signal zeigt an, dass das Gerät ausgeschaltet ist. Sie können das Gerät auch früher ausschalten, indem Sie die Ein-/Aus-Taste lange drücken. Auch dann lüftet das Gerät noch kurz, bevor es sich vollständig ausschaltet.
12. Nehmen Sie den Frittierkorb aus dem Gerät und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Halterung. Sie können die Zubereitung in eine Schüssel geben oder mit einer hitzebeständigen Zange aus dem Frittierkorb entnehmen, die die Antihafbeschichtung des Korbs nicht zerkratzt.

BELEUCHTUNG

Während des Betriebs können Sie den Garvorgang der Zutaten durch das Sichtfenster beobachten. Beim Starten des Garvorgangs schaltet sich die Innenbeleuchtung automatisch ein und nach einer Weile wieder aus. Drücken Sie die Ein-/Austaste der Innenbeleuchtung, um sie erneut ein- oder auszuschalten. Die Beleuchtung schaltet sich immer nach einer gewissen Zeit automatisch aus.

ANMERKUNGEN

- Für jede Einstellung, die Sie am Gerät vornehmen, ertönt ein Piepton.
- Sie können die eingestellte Temperatur oder Zeit jederzeit während des Gerätebetriebs anpassen.
- Überschüssiges Öl wird in der Auffangschale aufgefangen.
- Sollte Ihre Zubereitung nach Ablauf der eingestellten Zeit nicht fertig sein, können Sie das Gerät jederzeit für einige Minuten wieder einschalten.
- Nach dem Ausschalten läuft das Gerät noch eine Weile weiter, um abzukühlen. Anschließend ertönt ein Signalton, um anzuzeigen, dass das Gerät jetzt vollständig ausgeschaltet ist.
- Das Gerät muss sich nicht aufheizen. Bei tiefgekühlten Produkten können Sie bei Bedarf drei Minuten zur gewünschten Garzeit hinzufügen.
- Sie können diese HeiBluftfritteuse auch zum Aufwärmen von Zutaten verwenden. Stellen Sie das Gerät auf 150 °C für 10 Minuten ein.

AUTOMATISCHE PROGRAMME

Das Gerät verfügt über 8 automatisch eingestellte Programme. Um eines davon auszuwählen, drücken Sie die Menütaste, bis das gewünschte Programm angezeigt wird. Um das Programm zu starten, drücken Sie die Start-/Pause-Taste. Nach Ablauf erscheint „End“ auf dem Display, um anzuzeigen, dass die Zubereitung abgeschlossen ist. Das Gerät lüftet noch kurz und schaltet sich dann automatisch ab.

Wenn Sie während des laufenden Programms zu einem anderen Programm wechseln möchten, drücken Sie die Start-/Pause-Taste, um das Programm anzuhalten. Wählen Sie das neue Programm über die Menütaste aus und drücken Sie erneut die Starttaste, um dieses neue Programm zu starten.

Programm								
Temperatur	200°C	155°C	180°C	200°C	200°C	180°C	165°C	180°C
Minuten	22	50	20	12	10	6	22	18

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

WICHTIGE BACKTIPPS

- Es wird empfohlen, Pommes frites alle 5 Minuten durchzuschütteln, sodass diese gleichmäßig frittiert werden. Dies gilt auch für andere, kleine Snacks, die im Gitter übereinander liegen.
- Für ein knusprigeres Ergebnis können Sie einen Esslöffel Öl, z.B. Olivenöl, Sonnenblumenöl oder Erdnussöl, hinzufügen. Mischen Sie dieses Öl gut mit den noch nicht frittierten Pommes frites, bevor Sie diese in den Gitter geben. Andere Zutaten können Sie z.B. mit einem Pinsel einpinseln

oder mit etwas Öl einsprühen. Nicht zu viel Öl verwenden. Je mehr Öl verwendet wird, desto weniger knusprig und fettiger wird das Ergebnis.

- Weichen Sie frische, noch nicht frittierte Pommes frites zunächst 30 Minuten lang in Wasser ein, sodass die Stärke aus den Kartoffeln ausgespült wird. Tupfen Sie diese anschließend gut trocken.
- Bereiten Sie keine übermäßig fettigen Zutaten in dieser Fritteuse zu.
- Beim Zubereiten von fettigen Zutaten kann weißer Rauch aus dem Gerät austreten. Dies hat jedoch keinen Einfluss auf die Funktion des Geräts oder das Endergebnis. Auch wenn das Gerät nicht gründlich gereinigt wurde oder sich noch Öl im Frittierkorb befindet, kann beim nächsten Gebrauch weißer Rauch entstehen.
- Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, können auch in dieser Fritteuse zubereitet werden.
- Kleinere Mengen von Zutaten werden gleichmäßiger frittiert als große Menge.
- Dünnere Pommes frites werden deshalb auch knuspriger als dickere Pommes frites.
- Geben Sie eine Backform oder Glasform in den Gitter, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche frittieren oder zerbrechliche oder gefüllte Zutaten zubereiten wollen.
- Zutaten, die gleich lange bei gleicher Temperatur zubereitet werden müssen, können Sie einfach gleichzeitig in den Gitter geben und frittieren.
- Tiefkühlwaren müssen vorher nicht aufgetaut werden. Bei Bedarf können Sie bei der Zubereitung von Tiefkühlprodukten die Backzeit um etwa drei Minuten verlängern.
- Sie können im Gitter der Fritteuse Aluminiumfolie oder -behälter verwenden. Seien Sie dabei jedoch sehr vorsichtig. Achten Sie darauf, dass Sie nicht den gesamten Gitter bedecken. Die Luft muss immer gut durch das Gerät, durch den Gitter und die Zutaten strömen können. Es müssen sich auch immer genügend Zutaten auf dem Backpapier oder auf der Aluminiumfolie befinden, sodass das Papier oder die Folie sicher im Gitter gehalten werden. Andernfalls können sie durch den starken Luftstrom zum Heizelement gesogen werden und Feuer fangen. Sorgen Sie dafür, dass das Backpapier oder die Aluminiumfolie immer etwas größer ist als das Lebensmittel selbst. Achten Sie jedoch darauf, dass es nicht über den Gitter hinausragt.

BACKZEITEN UND -TEMPERATUREN

Die Tabelle unten enthält eine Reihe von Anweisungen für die Zubereitung verschiedener Gerichte.

 Es handelt sich nur um Anweisungen. Die Zeiten sind immer auch von der Menge und der Stärke der Lebensmittel abhängig. Beachten Sie auch stets die oben genannten Backtipps.

	Min-Max Gewicht (g)	Backzeit (Minuten)	Temperatur (°C)	Hinweis
Frische Pommes	500-1000	zuerst 18	140	Regelmäßig schütteln
		dann 12	180	
Dicke Pommes, tiefgefroren	500-1000	22-30	200	
Dünne Pommes, tiefgefroren	500-1000	18-26	200	
Kartoffelgratin	400	20-25	200	Verwenden Sie eine ofenfeste Form oder eine Backform
Steak	100-400	10-15	200	

	Min-Max Gewicht (g)	Backzeit (Minuten)	Temperatur (°C)	Hinweis
Schweinekoteletts	100-400	10-15	180	
Hamburger	100-400	10-15	180	
Wurst	100-400	13-15	200	
Hähnchenschenkel	100-400	25-30	180	
Hähnchenbrust	100-400	15-20	180	
Mini-Frühlingsrollen, tiefgefroren	100-350	8-10	200	Nur die Ofenvariante verwenden Regelmäßig schütteln
Hähnchennuggets, tiefgefroren	100-400	6-10	200	
Fischstäbchen, tiefgefroren	100-350	6-10	200	
Panierte Käse-Snacks, tiefgefroren	100-350	8-10	180	
Gefülltes Gemüse	100-350	10	160	
Brot	300-500	40-50	155	Verwenden Sie eine ofenfeste Form oder eine Backform
Kuchen	250	8-15	180	
Quiche	350	20-22	180	
Muffins	250	15-18	200	
Süße Snacks	350	20	160	

REINIGUNG UND WARTUNG

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät mindestens 30 Minuten abkühlen, bevor es an einen anderen Ort gestellt oder gereinigt wird.
- Reinigen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Tuch.
- Reinigen Sie den Frittierkorb und den Rost mit warmem Wasser mit etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Es ist nicht zu empfehlen, den Frittierkorb in der Geschirrspülmaschine zu reinigen oder völlig in Wasser einzutauchen, weil sich Wasser zwischen den durchsichtigen Wänden des Sichtfensters sammeln kann, was zu Wassertropfen und -Flecken zwischen dem Fenster führen kann. Dies beeinträchtigt die Wirkung des Gerätes nicht, aber macht das Sichtfenster weniger gut durchsichtig.
- Reinigen Sie das Gerät im Inneren mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm.
- Reinigen Sie das obere Heizelement zur Entfernung von Lebensmittelresten mit einer Bürste.
- Trocknen Sie alles gründlich ab.

⚠ Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker auf keinen Fall in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

⚠ Keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

PROBLEME UND LÖSUNGEN

PROBLEME	LÖSUNGEN
Das Gerät funktioniert nicht.	• Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. • Stellen Sie die gewünschte Zeit bzw. Temperatur ein und drücken Sie auf die Start-/Pause-Taste. • Das Gerät verfügt über einen Sicherheitsschalter, der das Vorhandensein des Frittierkorbs überprüft. Das Gerät funktioniert nicht, solange der Frittierkorb nicht vollständig eingesetzt ist.
Die Zutaten im Frittierkorb sind nicht gar.	• Geben Sie weniger Zutaten in die Fritteuse. Kleinere Portionen sorgen für ein gleichmäßigeres Frittierergebnis. • Erhöhen Sie die Zeiteinstellung oder die Temperatur.
Die Zutaten im Frittierkorb sind nicht gleichmäßig frittiert.	• Es wird empfohlen, die Speisen im Frittierkorb kurz aufzuschütteln oder zu wenden.
Die Speisen sind nicht knusprig frittiert.	• Verwenden Sie nur Zubereitungen, die für Backofen oder Heißluftfritteuse geeignet sind. • Für knusprigere Frittierergebnisse die Zutaten mit Öl bestreichen. • Erhöhen Sie die Temperatur.
Während des Betriebs tritt Rauch aus dem Gerät aus.	• Sie verwenden Zutaten mit zu viel Öl oder Fett. Verwenden Sie nur Zutaten oder Zubereitungen, die für den Backofen oder die Heißluftfritteuse geeignet sind. • Es wird zu viel Öl verwendet. Verwenden Sie beim nächsten Mal etwas weniger. • Das Gerät wurde nicht ordnungsgemäß gereinigt und/oder es verbleibt zu viel Öl im Frittierkorb. Reinigen Sie das Gerät und den Frittierkorb nach jedem Gebrauch gründlich.

SPEZIFIKATIONEN

Modell	DO551FR
Spannung	220-240 V~ 50-60 Hz
Leistung	2800 W
Energieverbrauch in Off-Modus nach 0 Minuten	0,15 W

RICHTLINIEN



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



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



Dieses Gerät entspricht allen europäischen Sicherheits-, Gesundheits- und Umweltschutzanforderungen.

Die EU-Erklärung für dieses Gerät kann jederzeit unter info@linea2000.be angefordert werden.

WARRANTY

Dear Customer,

Thank you very much for placing your trust in DOMO. We hope you enjoy your new purchase.

All our products undergo strict quality control before reaching you. If you still experience any problems with your device, we sincerely regret that. We have collected the most frequently asked questions about our devices on our webshop. Scan the QR code and have a look!



If you cannot find a solution to your problem there, do not hesitate to contact our customer service via info@linea2000.be. Our staff will do everything they can to assist you!

This device has a warranty period of 2 years from the date of purchase. During this warranty period, the distributor will assume responsibility for any defects that can be shown to be the result of material, construction or manufacturing errors. Such defects will be remedied by repair or replacement of the device. The 2-year warranty period will be suspended during the repair period and will continue after the repair has taken place for the remaining duration of the warranty period. The warranty will be honoured if proof of purchase clearly showing the date of purchase is provided. If your device becomes defective within the 2-year warranty period, please return it with your proof of purchase to the store you purchased it from or follow the procedure of the relevant webshop if you bought it online.

The warranty does not cover damage to the device, accessories or parts caused by:

- normal wear and tear from use;
- non-compliance with the instructions for use, maintenance and cleaning in the manual;
- incorrect connection, e.g. electrical voltage too high;
- incorrect, heavy-handed or abnormal use;
- repairs or alterations carried out by the consumer or unauthorised third parties;
- use of parts or accessories not recommended nor supplied by the distributor.

SAFETY INSTRUCTIONS

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

- Read all instructions carefully.
- Make sure all packaging materials and promotional stickers have been removed before using the appliance for the first time. Make sure children cannot play with the packaging materials.
- This appliance is only suitable for use in domestic and similar environments, such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance can be used by children aged from 16 years and above and persons 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.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 16 or supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children younger than 16 years.
- All repairs should be carried out by the manufacturer or its aftersales service.

ELECTRICAL WARNINGS

- In order to avoid a hazard this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer or a

separate remote control, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

- The appliance must be disconnected from its power source when not in use, during service and when replacing parts. If present, first turn all the buttons to the 'off' position, then pull the plug out of the socket by grasping the plug itself. Never pull the cord or appliance to remove the plug from the socket.
- Before use, check carefully that the electric tension and frequency of the power net at your home match the indications on the rating label of the appliance.
- The appliance must be plugged into an appropriate outlet that is installed and grounded in accordance with local installation regulations.
- Do not let the power supply cord hang over the edge of a counter, or touch hot surfaces.
- Keep the power cord away from hot parts and don't cover the appliance.
- Unwrap the cord completely to prevent overheating of the cord. Do not allow the power cord supply to run underneath or around the unit.
- For safety reasons, never use the appliance if the cord, plug, or appliance itself is damaged, or after a malfunction of the appliance. 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.

INSTALLATION

- Do not place near flammable materials, gases or explosives.
- Do not use or store this appliance outdoors.
- Always use the appliance on a steady, dry and level surface.
- Never place this appliance near a gas stove or electrical stove or in a place where it may come into contact with a warm appliance.

USE

- Do not use this appliance for other than intended use.
- Never leave the appliance unattended while it is functioning.

- Do not operate the appliance with wet hands.
- The use of accessories that are not recommended or sold by the manufacturer can cause fire, electrical shock or injuries. Only use the utensils delivered with the appliance.

CLEANING AND MAINTENANCE

- To protect against electrical shock or burns, do not immerse unit, cord, or plug in water or other liquid.
- Failure to maintain this appliance in a clean condition could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

PRODUCT-SPECIFIC WARNINGS



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

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

- The equipment shall be touched only at intended handles and gripping surfaces, and use heat protection like gloves or similar. Surfaces other than intended gripping surfaces shall get sufficiently time to cool down before getting touched.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

All images and descriptions in this manual are purely indicative and may differ slightly from the actual device.

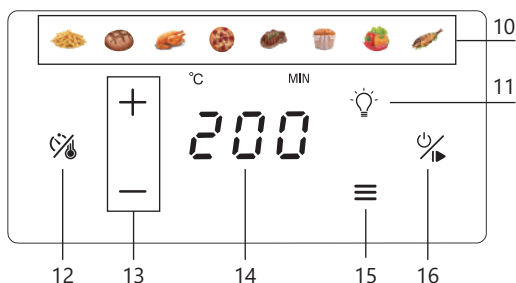
PARTS

1. Frying basket
2. Handle
3. Observation window
4. Grille
5. Air inlet opening
6. Control panel with display
7. Upper heating element
8. Lower heating element
9. Air outlet openings



CONTROL PANEL

10. Automatically set programmes
11. On/off button for interior light
12. Temperature/timer setting
13. Increase/decrease setting
14. Display screen
15. Menu button
16. On/off – start/pause button



BEFORE THE FIRST USE

- Remove all packaging materials and any promotional stickers.

 **Caution:** do not remove the rubber pads on the fryer grille. These are part of the device and hold the grille in place.

- Clean the frying basket and grille using a soft cloth with warm water and a mild detergent.
- Wipe the inside and outside of the fryer clean with a soft cloth.

USE

1. Place the appliance on a flat, stable and heat-resistant surface. Make sure that there is at least 30 cm of free space around the appliance.
2. Check that the grille is inserted in the fryer. Push the grille into place so that it sits level on the bottom.
 Do not place any oil or fat in the fryer.
3. Slide the frying basket with the empty grille inside the fryer.
 Never use the frying basket without the grille inside.
4. Plug the power cord into a socket. A beep indicates that the device is in standby mode.
5. Remove the frying basket from the airfryer. Place the ingredients in the pan with the grille. Do not overload the pan. Make sure there is a minimum distance of 2 cm between the ingredients and the upper heating element.
6. Place the filled frying basket back in the airfryer.
7. Switch on the airfryer by pressing the on-off button.
8. Press the temperature/timer button to set the desired temperature and time. By pressing this button repeatedly, you switch between temperature and timer settings. Use the + and – buttons to increase or decrease the settings.
 - When “°C” lights up on the display, you can set the temperature. The range is from 80 to 200°C. Each press of the button increases or decreases the temperature by 5°C. You can also hold the buttons to speed up the adjustment. The selected temperature is shown on the display.
 - When “MIN” lights up on the display, you can set the cooking time. The range is from 1 to 60 minutes. Each press of the button increases or decreases the time by 1 minute. You can also hold the buttons to speed up the adjustment. The selected time is shown on the display.
9. Press the start/pause button to begin cooking. The selected timer and temperature will appear alternately on the display.
 You can pause the appliance if you want to add or remove ingredients during use, or shake them. Press the start/pause button. It will blink to indicate the appliance is paused. To resume cooking, press the button again.
 You can adjust the temperature and timer while the appliance is running. Press the temperature/timer button to switch between the two, and use the + and – buttons to adjust the settings.
10. You can remove the frying basket from the airfryer at any time to shake the ingredients or check the cooking progress. The appliance stops automatically. “Out” appears on the display. When you slide the pan back into the appliance, it resumes operation (unless the set time has already elapsed).
11. When the set cooking time has elapsed, “End” appears on the display to indicate that your preparation is finished. The appliance continues ventilating briefly and then switches off

automatically. A beep sounds to indicate the appliance is turned off. You can also turn it off earlier by pressing and holding the on/off button. Even then, the appliance will ventilate briefly before shutting down completely.

12. Remove the frying basket from the appliance and place it on a heat-resistant holder. You can serve the food in a bowl or remove it from the frying basket using a heat-resistant pair of tongs that won't scratch the non-stick coating of the frying basket.

LIGHTING

You can monitor the cooking process through the viewing window during use. When baking starts, the interior light will automatically turn on and switch off again after a while. Press the on/off button for the interior light to switch it on or off manually. The light will always switch off automatically after a short time.

COMMENTS

- A sound signal is emitted with each setting you make on the appliance.
- While the appliance is operating, you can adjust the set temperature or time at any moment.
- Excess fat is collected in the frying basket.
- If your dish is not ready after the set time has elapsed, you can always restart the appliance for a few more minutes.
- After switching off the appliance, it continues to ventilate briefly to cool down. A sound signal then indicates that the appliance is now completely turned off.
- Preheating the appliance is not necessary. If needed, you can add approximately three minutes to the cooking time when preparing frozen products.
- You can also use this airfryer to reheat ingredients. Set the airfryer to 150°C for 10 minutes.

AUTOMATIC PROGRAMMES

The appliance has 8 automatically set programmes. To select one, press the menu button until the desired programme appears. To start the programme, press the start/pause button. At the end, "End" will appear on the display to indicate that your preparation is finished. The appliance will continue ventilating briefly and then switch off automatically.

If you want to switch to another programme during the selected programme, press the start/pause button to pause. Select the new programme via the menu button and press the start button again to start this new programme.

Programme								
Fries	Bake	Chicken	Pizza	Steak	Cupcake	Vegetables	Fish	
Temperature	200°C	155°C	180°C	200°C	200°C	180°C	165°C	180°C
Minutes	22	50	20	12	10	6	22	18

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

IMPORTANT BAKING TIPS

- It is recommended to shake the fries every 5 minutes, so that they are baked evenly. This also applies to other, smaller snacks that cover each other when they are inserted in the frying basket.

- You can add a tablespoon of oil for a crispier result, e.g. olive oil, sunflower oil or peanut oil. Mix the oil well with the raw fries before placing them in the basket. Other ingredients can be brushed or sprayed with a little oil. Do not use too much oil. The more oil you use, the less crispy and greasier the result will be.
- Soak fresh, uncooked fries in water for 30 minutes before frying to rinse off the starch from the potatoes. Then pat them thoroughly dry.
- Do not prepare excessively fatty ingredients in this airfryer.
- When preparing fatty ingredients, white smoke may come out of the appliance. This does not affect the operation or the final result. White smoke may also occur if the appliance has not been properly cleaned or if oil has remained in the frying basket after a previous use.
- Snacks that can be prepared in the oven can also be prepared in this airfryer.
- Smaller quantities of ingredients are cooked more evenly than larger quantities.
- Thinner fries also result in a crispier texture than thicker fries.
- Place a baking tin or oven dish on the grille when baking a cake or quiche, or when preparing delicate or stuffed ingredients.
- Ingredients that require the same temperature and cooking time can be placed and cooked together in the basket.
- Frozen products do not need to be defrosted beforehand. If needed, you can add approximately three minutes to the cooking time when preparing frozen products. You can use baking paper, aluminium foil or aluminium trays on the grille of this airfryer, but do so with caution. Make sure not to cover the entire grille. Air must always be able to circulate properly through the appliance, through the grille and around the ingredients. Always place enough food on the baking paper or foil to keep it in place. Otherwise, it may be drawn into the heating element by the strong airflow and catch fire. Ensure the baking paper or foil is slightly larger than the food itself, but does not extend beyond the grille.

BAKING TIMES AND TEMPERATURES

The table below holds a few guidelines for cooking and frying different ingredients.

 These are merely guidelines. The times also depend on the quantity and thickness of the food. Always take into account the above mentioned frying tips.

	Min-max weight (g)	Baking time (min)	Temperature (°C)	Remarks
Fresh fries	500-1000	first 18 min.	140	Shake regularly
		then 12 min.	180	
Thick frozen fries	500-1000	22-30	200	
Thin frozen fries	500-1000	18-26	200	
Potato gratin	400	20-25	200	Use an oven dish or baking tin
Steak	100-400	10-15	200	
Pork chops	100-400	10-15	180	
Hamburger	100-400	10-15	180	
Sausage	100-400	13-15	200	
Chicken leg	100-400	25-30	180	
Chicken breast	100-400	15-20	180	

	Min-max weight (g)	Baking time (min)	Temperature (°C)	Remarks
Mini spring rolls, frozen	100-350	8-10	200	Use only the oven version Shake regularly
Chicken nuggets, frozen	100-400	6-10	200	
Fish sticks, frozen	100-350	6-10	200	
Breaded cheese snacks, frozen	100-350	8-10	180	
Stuffed vegetables	100-350	10	160	Use an oven dish or baking tin
Bread	300-500	40-50	155	
Cake	250	8-15	180	
Quiche	350	20-22	180	
Muffins	250	15-18	200	
Sweet snacks	350	20	160	

CLEANING AND MAINTENANCE

- Clean the appliance after each use.
- Unplug the appliance.
- Let the appliance cool down for at least 30 minutes before moving or cleaning it.
- Wipe the outside of the appliance clean with a damp cloth.
- Clean the frying basket and grille with warm water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. It is advised not to clean the frying basket in a dishwasher and not to submerge it completely in water, because water may intrude between the transparent walls of the viewing window which could lead to water drops and water stains between the window. This does not influence the good working of the appliance, but it renders the viewing window less transparent.
- Clean the inside of the appliance with warm water and a soft sponge.
- Clean the upper heating element with a brush to remove any food residues.
- Dry all parts thoroughly

 Do not immerse unit, cord, or plug in water or other liquid.

 Never use aggressive or abrasive cleaning agents.

PROBLEMS AND SOLUTIONS

PROBLEMS	SOLUTIONS
The appliance does not work.	• Insert the mains plug into the wall socket. • Set the desired timer or temperature and then press the start/pause button. • The appliance is equipped with a safety switch that checks the presence of the frying basket. The appliance will not operate unless the basket is fully inserted into the appliance.
The ingredients in the fryer are not cooked.	• Place fewer ingredients in the fryer. Smaller portions ensure a more even baking result. • Increase the timer or temperature.
The ingredients in the fryer are not cooked evenly.	• The recommendation is to shake the food regularly in the fryer or to turn the food.
The fried food is not crispy.	• Only use preparations suitable for an oven or air fryer. • Coat the ingredients with oil for a crispier baking result. • Increase the temperature.
Smoke is coming out of the appliance during operation.	• You are using ingredients with too much oil or fat. Only use ingredients or preparations suitable for an oven or air fryer. • You used too much oil when preparing the food. Next time, use a bit less oil. • The appliance was not cleaned properly and/ or there is too much oil remaining in the fryer. Clean the appliance and fryer basket thoroughly after each use.

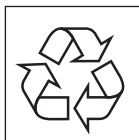
SPECIFICATIONS

Model	DO551FR
Voltage	220-240 V~ 50-60 Hz
Power	2800 W
Energy consumption in off-mode after 0 minutes	0.15 W

GUIDELINES



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



The packaging is recyclable. Please treat the packaging ecologically.



This appliance conforms to all European requirements in the areas of safety, health, and environmental protection.

The EU declaration concerning this appliance can be requested at any time from info@linea2000.be

GARANTIA

Estimado cliente,

Muchas gracias por depositar su confianza en DOMO.

Esperamos que disfrute de su nueva compra.

Todos nuestros productos se someten a un estricto control de calidad antes de llegar a sus manos. Si, a pesar de todo, experimenta algún problema con su dispositivo, lo lamentamos sinceramente y estamos dispuestos a solucionarlo lo antes posible. No dude en ponerse en contacto con el servicio de atención al cliente de la tienda donde lo compró. Harán todo lo posible por ayudarle.

Esta unidad tiene un periodo de garantía de 2 años a partir de la fecha de compra. Durante este período de garantía, el distribuidor asumirá la responsabilidad de los defectos que se demuestre que tienen su origen en defectos de material, construcción o fabricación. Estos defectos se subsanarán mediante la reparación o sustitución del aparato. El período de garantía de 2 años se suspenderá durante el período de reparación y luego continuará durante el resto del período de garantía. La garantía se concede sobre la base del justificante de compra, donde figura claramente la fecha de adquisición. Si detecta que su aparato es defectuoso dentro del periodo de garantía de 2 años, puede llevarlo a la tienda donde lo compró junto con el justificante de compra, o seguir el procedimiento de la tienda web correspondiente si se trata de una compra en línea.

La garantía no cubre los daños al aparato, accesorios o piezas causados por:

- desgaste normal debido al uso;
- incumplimiento de las instrucciones de funcionamiento, mantenimiento y limpieza del manual;
- conexión incorrecta, por ejemplo, voltaje demasiado alto;
- uso incorrecto, abusivo o anormal;
- reparaciones o manipulaciones efectuadas por el consumidor o por terceros no autorizados;
- uso de piezas o accesorios no recomendados o suministrados por el distribuidor.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Cuando utilice aparatos eléctricos, se deben seguir las instrucciones de seguridad mencionadas a continuación. Los accidentes o los daños ocasionados por el no seguimiento de estas normas son su propia responsabilidad. Ni el fabricante, ni el importador ni el distribuidor pueden ser considerados responsables a este respecto.

- Lea detenidamente estas instrucciones.
- Antes del primer uso retire todos los materiales de embalaje y etiquetas promocionales. Asegúrese de que los niños no puedan jugar con el material de embalaje.
- Este equipo solo es apto para su uso en un entorno doméstico y en 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.
- Supervise en todo momento a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 16 años o más, personas con discapacidad física o sensorial, o personas con capacidad mental limitada o falta de experiencia o conocimiento, siempre, y en tanto en cuanto, dichas personas estén vigiladas o hayan recibido instrucciones sobre el uso del aparato de manera segura y conozcan los peligros del uso del mismo.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- El mantenimiento y la limpieza del dispositivo no deben ser realizados por niños, a menos que tengan 16 años o más o estén supervisados por un adulto.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
- Todas las reparaciones aparte del mantenimiento ordinario de la unidad deben ser efectuadas por el fabricante o por su servicio post-venta.

ADVERTENCIAS ELÉCTRICAS

- Para evitar peligros, el aparato no debe ser controlado con un dispositivo externo, como un temporizador externo o un mando a distancia separado, ni debe conectarse a una red que se encienda y se apague con frecuencia.
- Saque el enchufe de la toma de corriente cuando no use el aparato, antes de montar o desmontar piezas y antes de limpiarlo. Si los hubiera, gire primero todos los botones a la posición de apagado y, después, desenchufe el equipo de la corriente eléctrica. No tire nunca del cable de alimentación para sacar el enchufe de la toma de corriente.
- Antes de utilizarlo, asegúrese de que el voltaje indicado en el aparato se corresponde con el voltaje de la red eléctrica de su hogar.
- El aparato siempre se debe conectar a una toma de corriente instalada y conectada a tierra de acuerdo con las normas locales de instalación.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue sobre superficies calientes o sobre el borde de una mesa o encimera.
- Mantenga el cable eléctrico lejos de las piezas calientes y no cubra el aparato.
- Desenrolle el cable de alimentación completamente para evitar el sobrecalentamiento del mismo. No permita que el cable de alimentación cuelgue por debajo o alrededor del aparato.
- Para evitar riesgos, nunca use el equipo si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, si el aparato no funciona correctamente o si está dañado. En el caso de que el aparato esté dañado, llévelo al servicio de postventa de DOMO o al centro de servicio cualificado más cercano para su inspección, reparación o para realizar ajustes eléctricos/mecánicos. Nunca intente reparar el aparato por su cuenta.

INSTALACIÓN

- No coloque nunca el aparato cerca de materiales inflamables, gases o explosivos.
- No utilice el aparato al aire libre.
- Coloque siempre el aparato sobre una superficie firme, horizontal y seca.

- No encienda nunca el aparato cerca de una estufa de gas o eléctrica, ni en un lugar donde pueda entrar en contacto con un horno eléctrico o con otro aparato caliente.

USO

- Utilice el aparato únicamente para el fin para el que está destinado.
- No deje nunca sin vigilancia un aparato en marcha.
- No utilice el aparato con las manos mojadas.
- El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones. Solo debe utilizar los accesorios que se suministran con el aparato.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Nunca sumerja el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua o en cualquier otro líquido. Esto evitará choques eléctricos o incendios.
- Si no se realiza un correcto mantenimiento del aparato, la vida útil del aparato se reducirá drásticamente y se podrían producir situaciones peligrosas.

ADVERTENCIAS ESPECÍFICAS DEL PRODUCTO



Precaución: el aparato puede calentarse durante su uso. Mantenga el cable de alimentación alejado de las partes calientes y no cubra el aparato.

- Coloque el aparato sobre una superficie plana, estable y resistente al calor.
- No coloque el aparato contra una pared o contra otros aparatos. Deje al menos 30 cm de espacio alrededor del aparato.
- No coloque nada encima del aparato.
- Asegúrese de que todos los ingredientes permanezcan en la cesta para que no entren en contacto con los elementos calefactores.
- No cubra las aberturas de ventilación cuando el aparato esté en funcionamiento.
- Nunca llenes la cesta de fritura con aceite.

- No toques el interior del aparato mientras esté en funcionamiento.
- Durante el funcionamiento del aparato, se escapa vapor caliente por las aberturas de ventilación. Mantén las manos y la cara a una distancia segura. Ten cuidado también con el vapor y el aire caliente al sacar la cesta de fritura de la airfryer.
- Desenchufa el aparato inmediatamente si ves que sale humo oscuro. Espera a que el humo haya desaparecido antes de sacar la cesta de fritura del aparato.
- Deja que el aparato se enfríe durante al menos 30 minutos antes de moverlo o limpiarlo.
- Sujeta el aparato únicamente por las asas y superficies de agarre previstas, y protege tus manos del calor con guantes o algo similar. Deja que las demás superficies se enfríen lo suficiente antes de tocarlas.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES PARA CONSULTARLAS POSTERIORMENTE

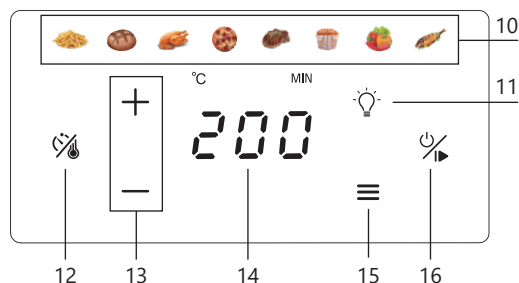
Todas las imágenes y descripciones de este manual son meramente indicativas y pueden diferir ligeramente del dispositivo real.

PIEZAS

- | | |
|--------------------------------|----------------------------------|
| 1. Cesta de freír | 6. Panel de control con pantalla |
| 2. Asa | 7. Elemento calefactor superior |
| 3. Mirilla | 8. Elemento calefactor inferior |
| 4. Rejilla de fritura | 9. Aberturas de salida de aire |
| 5. Abertura de entrada de aire | |



PANEL DE CONTROL



- 10. Programas ajustados automáticamente
- 11. Interruptor de encendido/apagado de iluminación interior
- 12. Ajuste de temperatura/temporizador
- 13. Aumentar/disminuir ajuste
- 14. Pantalla
- 15. Botón de menú
- 16. Botón de encendido/apagado-inicio/pausa

ANTES DEL PRIMER USO

- Retire todos los materiales de embalaje y, en su caso, los adhesivos promocionales.
- ⚠ Atención: no retire las gomas de la rejilla de fritura. Forman parte del dispositivo y sujetan la rejilla.
- Limpie la cesta de freír y la rejilla con un paño suave mojado en agua tibia y un detergente suave.
- Frote el interior y el exterior del aparato con un paño suave.

USO

1. Coloca el aparato sobre una superficie plana, estable y resistente al calor. Asegúrate de que haya al menos 30 cm de espacio libre alrededor del aparato.
2. Asegúrate de que la rejilla de fritura esté colocada dentro de la cesta de fritura. La rejilla debe presionarse uniformemente hasta el fondo.
⚠ No se debe poner aceite ni grasa de fritura en la cesta de fritura.
3. Desliza la cesta de fritura vacía con la rejilla dentro de la airfryer.
⚠ Nunca utilices la cesta de fritura sin la rejilla.
4. Conecta el enchufe a la toma de corriente. Una señal sonora indica que el aparato está en modo de espera.
5. Ahora saca la cesta de fritura del aparato. Coloca los ingredientes en la cesta con la rejilla. No sobrecargues la cesta. Ten en cuenta que debe haber una distancia mínima de 2 cm entre los ingredientes y el elemento calefactor superior.
6. Vuelve a colocar la cesta llena en el aparato.
7. Pulsa el botón de encendido/apagado para encender el aparato.
8. Pulsa el botón de ajuste de temperatura y temporizador para seleccionar la temperatura y el tiempo deseados. Al pulsar este botón sucesivamente, accedes a la configuración de

temperatura o de temporizador. Con los botones + y - puedes aumentar o disminuir los valores.

- Cuando se ilumina «°C» en la pantalla, puedes ajustar la temperatura. El rango va de 80 a 200°C. Cada pulsación aumenta o disminuye la temperatura en 5°C. También puedes mantener el botón pulsado para avanzar más rápido. En la pantalla se muestra la temperatura seleccionada.
- Cuando se ilumina «MIN» en la pantalla, puedes ajustar el tiempo de cocción. El rango va de 1 a 60 minutos. Cada pulsación aumenta o disminuye el tiempo en 1 minuto. También puedes mantener el botón pulsado para avanzar más rápido. En la pantalla se muestra el tiempo de cocción seleccionado.

9. Pulsa el botón de inicio/pausa para comenzar. El temporizador y la temperatura configurados aparecen alternativamente en la pantalla.

⚠ Puedes pausar el aparato si deseas añadir o retirar ingredientes durante el uso, o si quieres agitar los ingredientes. Pulsa el botón de inicio/pausa. Este parpadeará para indicar que el aparato está en pausa. Si deseas que el aparato continúe funcionando, vuelve a pulsar el botón de inicio/pausa.

⚠ Puedes ajustar la temperatura y el temporizador durante el funcionamiento. Pulsa el botón de ajuste de temperatura/temporizador.

10. Puedes sacar la cesta de fritura del aparato durante el funcionamiento para agitar los ingredientes o comprobar el estado de cocción. El aparato se detiene automáticamente. En la pantalla aparece «Out».

11. Cuando vuelvas a insertar la cesta de fritura en el aparato, este continuará funcionando normalmente (a menos que el tiempo programado ya haya finalizado).

12. Cuando el tiempo de cocción programado haya finalizado, aparece «End» en la pantalla para indicar que la preparación está lista. El aparato sigue ventilando durante un momento y luego se apaga automáticamente. Se emite una señal sonora para indicar que el aparato se ha apagado. También puedes apagar el aparato antes manteniendo pulsado el botón de encendido/apagado. En ese caso, el aparato también seguirá ventilando brevemente antes de apagarse por completo.

13. Saca la cesta de fritura del aparato y colócala sobre un soporte resistente al calor. Puedes servir la preparación en un bol o sacarla de la cesta con unas pinzas resistentes al calor que no rayen el revestimiento antiadherente de la cesta de fritura.

ILUMINACIÓN

Puedes seguir el proceso de cocción de los ingredientes a través de la ventana de visualización. Cuando se inicia la cocción, la luz interior se encenderá automáticamente y se apagará automáticamente después de un tiempo. Pulsa el botón de encendido/apagado de la luz interior para volver a encenderla o apagarla. La iluminación siempre se apagará automáticamente después de un tiempo.

OBSERVACIONES

- Por cada ajuste que realices en el aparato, se emitirá una señal sonora.
- Puedes modificar la temperatura o el tiempo programado en cualquier momento mientras el aparato está en funcionamiento.
- El exceso de grasa se recoge en la cesta de fritura.
- Si la preparación no está lista al finalizar el tiempo programado, puedes volver a encender el aparato durante unos minutos.

- Después de apagar el aparato, este seguirá ventilando durante un momento para enfriarse. A continuación, se emitirá una señal sonora para indicar que el aparato está completamente apagado.
- No es necesario precalentar el aparato. Si lo deseas, puedes añadir unos tres minutos al tiempo de cocción al preparar productos congelados.
- También puedes utilizar esta airfryer para recalentar ingredientes. Para ello, ajusta la airfryer a 150°C durante 10 minutos.

PROGRAMAS AUTOMÁTICOS

El aparato dispone de 8 programas preestablecidos. Para seleccionar uno de ellos, pulsa el botón de menú hasta que se muestre el programa deseado. Para activar este programa, pulsa el botón de inicio/pausa. Al finalizar, aparecerá "End" en la pantalla para indicar que la preparación está lista. El aparato seguirá ventilando durante un momento y luego se apagará automáticamente.

Si aún así desea cambiar a otro programa mientras el programa seleccionado está en marcha, pulse el botón de inicio/pausa para hacer una pausa. Seleccione el nuevo programa mediante el botón de menú y pulse de nuevo el botón de inicio para iniciar este nuevo programa.

Programa								
	Patatas fritas	Pastel	Pollo	Pizza	Bistec	Cupcake	Verduras	Pescado
Temperatura	200°C	155°C	180°C	200°C	200°C	180°C	165°C	180°C
Minutos	22	50	20	12	10	6	22	18

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

CONSEJOS IMPORTANTES PARA HORNEAR

- Se recomienda agitar las patatas fritas cada 5 minutos para que se cocinen de manera uniforme. Esto también se aplica a otros aperitivos pequeños que se superponen en la cesta.
- Puedes añadir una cucharada de aceite para obtener un resultado más crujiente, por ejemplo, aceite de oliva, de girasol o de cacahuete. Mezcla bien el aceite con las patatas crudas antes de colocarlas en la cesta. Otros ingredientes pueden pincelarse o rociarse con un poco de aceite. No uses demasiado aceite: cuanto más aceite, menos crujiente y más grasiento será el resultado.
- Remoja las patatas crudas en agua durante 30 minutos antes de cocinarlas para eliminar el almidón. Luego sécalas bien.
- No prepares ingredientes excesivamente grasos en esta airfryer.
- Al preparar ingredientes grasos, puede salir humo blanco del aparato. Esto no afecta al funcionamiento ni al resultado final. También puede aparecer humo blanco si el aparato no se ha limpiado correctamente o si ha quedado aceite en la cesta de fritura tras un uso anterior.
- Los aperitivos que pueden prepararse en el horno también pueden cocinarse en esta airfryer.
- Cantidades pequeñas de ingredientes se cocinan de manera más uniforme que cantidades grandes.
- Las patatas fritas más finas dan un resultado más crujiente que las más gruesas. Coloca un molde o una fuente para horno sobre la rejilla si deseas preparar un pastel, una quiche o ingredientes frágiles o rellenos.

- Los ingredientes que deben cocinarse durante el mismo tiempo y a la misma temperatura pueden colocarse juntos en la cesta sin problema.
- No es necesario descongelar los productos congelados antes de cocinarlos. Si lo deseas, puedes añadir unos tres minutos al tiempo de cocción.
- Puedes utilizar papel de hornear, papel de aluminio o bandejas de aluminio sobre la rejilla de esta airfryer, pero con mucha precaución. Asegúrate de no cubrir toda la rejilla, ya que el aire debe poder circular correctamente por el aparato, a través de la rejilla y alrededor de los ingredientes. Siempre debe haber suficiente comida sobre el papel de hornear o el aluminio para mantenerlo en su sitio. De lo contrario, puede ser aspirado por el flujo de aire hacia el elemento calefactor y provocar un incendio. Asegúrate de que el papel de hornear o el aluminio sea siempre un poco más grande que los alimentos, pero sin sobresalir de la rejilla.

TIEMPOS Y TEMPERATURAS DE PREPARACIÓN

La siguiente tabla contiene una serie de directrices para la preparación de diversos platos. Atención: estos datos solo se deben tener en cuenta como orientación.

 Los tiempos siempre dependen de la cantidad y del grosor de la comida. También debe tener en cuenta los consejos de cocina mencionados anteriormente.

	Peso mín-máx (g)	Tiempo de cocción (min)	Temperatura (°C)	Observación
Patatas fritas frescas	500-1000	primer turno, 18	140	Agitar regularmente
		segundo, 12	180	
Patatas fritas gruesas, congeladas	500-1000	22-30	200	
Patatas fritas finas, congeladas	500-1000	18-26	200	
Gratén de patatas	400	20-25	200	Utilice una fuente para horno o un molde para hornear
Filete	100-400	10-15	200	
Chuletas de cerdo	100-400	10-15	180	
Hamburguesa	100-400	10-15	180	
Salchicha	100-400	13-15	200	
Muslo de pollo	100-400	25-30	180	
Pechuga de pollo	100-400	15-20	180	
Mini rollitos de primavera, congelados	100-350	8-10	200	Utilice únicamente la versión para horno Sacuda regularmente
Nuggets de pollo, congelados	100-400	6-10	200	
Palitos de pescado, congelados	100-350	6-10	200	
Snacks de queso empanados, congelados	100-350	8-10	180	
Verduras rellenas	100-350	10	160	

	Peso mín-máx (g)	Tiempo de cocción (min)	Temperatura (°C)	Observación
Pan	300-500	40-50	155	Utilice una fuente para horno o un molde para hornear
Pastel	250	8-15	180	
Quiche	350	20-22	180	
Magdalenas	250	15-18	200	
Snacks dulces	350	20	160	

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- El aparato se debe limpiar después de cada uso.
- Asegúrese de que el aparato esté apagado. Si no lo está, apáguelo con el botón de encendido y desenchúfelo de la toma de corriente.
- Deje que el aparato se enfríe durante al menos 30 minutos antes de desplazarlo o limpiarlo.
- Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
- Limpie la cubeta y la rejilla con agua tibia, un poco de detergente y una esponja no abrasiva. No se recomienda limpiar la cubeta en el lavavajillas ni sumergirla completamente en agua, ya que el agua podría introducirse entre las paredes transparentes de la ventanilla, provocando gotas y manchas de humedad entre la ventanilla. Esto no afecta al funcionamiento del aparato, pero hace que la ventanilla sea menos transparente.
- Limpie el interior del aparato con agua tibia y un estropajo suave.
- Limpia el elemento calefactor superior con un cepillo para eliminar posibles restos de comida.
- Seque bien todos los componentes.

⚠ Nunca sumerja el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua o en cualquier otro líquido.

⚠ Nunca use productos de limpieza abrasivos o agresivos.

PROBLEMAS Y SOLUCIONES

PROBLEMAS	SOLUCIONES
El aparato no funciona.	• Introduzca el enchufe en la toma de corriente. • Ajuste el tiempo y la temperatura deseados y pulse el botón de encendido/apagado. • El aparato dispone de un interruptor de seguridad que controla la presencia de la cesta de fritura. El aparato no funcionará mientras la cesta no esté completamente colocada en su sitio.
Los ingredientes de la freidora no están cocidos.	• Coloque menos ingredientes en la freidora. Las porciones más pequeñas garantizan un resultado de horneado más uniforme. • Aumenta el temporizador o la temperatura.
Los ingredientes de la freidora no están cocidos uniformes y homogéneos.	• Se recomienda sacudir o dar la vuelta a los alimentos en la freidora regularmente.

PROBLEMAS	SOLUCIONES
La comida no se ha frito de forma crocante.	• Utilice únicamente preparados aptos para horno o freidora de aire caliente. • Cubra los ingredientes con aceite para obtener unos resultados de horneado más crujientes. • Aumenta la temperatura.
Sale humo del aparato durante su uso.	• Utiliza ingredientes con demasiado aceite o grasa. Utilice únicamente ingredientes o preparados aptos para horno o freidora de aire caliente. • Está utilizando demasiado aceite en su preparación. Eche un poco menos la próxima vez. • El aparato no se ha limpiado correctamente y/o se ha dejado demasiado aceite en la freidora. Limpie bien el aparato y la cesta de freír después de cada uso.

ESPECIFICACIONES

Modelo	DO551FR
Voltage	220-240 V~ 50-60 Hz
Potencia	2800 W
Consumo de energía en modo apagado después de 0 minutos	0,15 W

DIRECTRICES



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



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



Este aparato cumple todos los requisitos europeos de seguridad, salud y protección del medio ambiente.

Puede solicitar la declaración UE de este dispositivo a info@linea2000.be en todo momento.

GARANZIA

Gentile cliente,

grazie di cuore per la fiducia accordata a DOMO.

Ci auguriamo che il tuo nuovo acquisto sarà di tuo gradimento.

Tutti i nostri prodotti sono sottoposti a un rigoroso controllo di qualità prima di arrivare a casa tua. Tuttavia, se si dovessero verificare problemi con l'apparecchio, ce ne rammarichiamo vivamente e provvederemo a risolverli il prima possibile.

Non esitare a contattare il servizio clienti del negozio di acquisto. Faranno tutto il possibile per assisterti!

Questo apparecchio è coperto da una garanzia di 2 anni a partire dalla data di acquisto. Durante questo periodo di garanzia, il distributore si assume la responsabilità per i difetti dimostrabilmente riconducibili al materiale, alla costruzione o alla fabbricazione. Questi difetti saranno eliminati mediante riparazione o sostituzione dell'apparecchio. Il periodo di garanzia di 2 anni verrà sospeso durante la riparazione e riprenderà successivamente per la durata residua della garanzia. La garanzia viene concessa sulla base della ricevuta sulla quale è chiaramente indicata la data di acquisto. Qualora l'apparecchio risulti difettoso durante il periodo di garanzia di 2 anni, è possibile portarlo presso il negozio di acquisto insieme alla relativa ricevuta o seguire la procedura del negozio online responsabile se è stato acquistato online.

La garanzia non copre i danni all'apparecchio, agli accessori o alle parti causati da:

- normale usura dovuta all'uso;
- inosservanza delle istruzioni per l'uso, la manutenzione e la pulizia riportate nel manuale;
- collegamento errato, ad esempio tensione elettrica eccessiva;
- uso scorretto, sconsiderato o anomalo;
- riparazioni o modifiche effettuate dal consumatore o da terzi non autorizzati;
- uso di parti o accessori non raccomandati o forniti dal distributore.

INDICAZIONI DI SICUREZZA

Quando si utilizzano dispositivi elettrici, è necessario tenere presenti le seguenti istruzioni di sicurezza. Gli incidenti o i danni causati dalla mancata osservanza delle presenti istruzioni sono responsabilità dell'utilizzatore. Non possono essere ritenuti responsabili per tali danni né il produttore, né l'importatore, né il fornitore.

- Leggere con attenzione le presenti istruzioni. Conservare le istruzioni per possibili future consultazioni.
- Prima di utilizzare il prodotto, togliere tutti gli imballi e gli eventuali adesivi promozionali. Assicurarsi che i bambini non giochino con gli imballaggi.
- Questo apparecchio è soltanto adatto all'utilizzo in un ambiente domestico e in ambienti simili come:
 - Angoli cottura riservati al personale nei negozi, negli uffici e in altri ambienti professionali
 - Fattorie
 - Camere di alberghi, motel e altre strutture ricettive residenziali
 - Camere per vacanze o ambienti analoghi
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 16 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza o conoscenza, solo se sorvegliati o se hanno ricevuto istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne comprendono i rischi.
- I bambini non possono giocare con l'apparecchio.
- Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini di età inferiore a 16 anni o senza sorveglianza.
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 16 anni.
- Tutte le riparazioni che non rientrino nella normale manutenzione dell'apparecchio devono essere effettuate dal produttore o dal suo servizio assistenza.

AVVERTENZE ELETTRICHE

- Per evitare il rischio di incidenti, l'apparecchio non deve essere utilizzato con strumenti esterni, come ad esempio un timer o un sistema di telecomando separato e non deve essere collegato a una rete che viene accesa e spenta in continuazione.
- Togliere la spina dalla presa quando l'apparecchio non è in funzione, prima di montarne o smontarne i componenti e prima di pulirlo. Se presenti, ruotare prima tutti i pulsanti nella posizione 'off' e staccare poi la spina dalla presa, facendo forza sulla spina. Non tirare mai il cavo di collegamento o l'apparecchio per staccare la spina dalla presa di corrente.
- Prima dell'uso, verificare che la tensione indicata sull'apparecchio corrisponda alla tensione della rete elettrica domestica.
- L'apparecchio deve essere sempre collegato a una presa che è installata e dotata di messa a terra secondo le norme di installazione locali.
- Non lasciare il cavo di alimentazione penzolante sul bordo del tavolo o della cucina ed evitare che venga a contatto con superfici calde.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde e non coprire l'apparecchio.
- Srotolare completamente il cavo di alimentazione per evitare che si surriscaldi. Non lasciare mai il cavo di alimentazione penzolante sotto l'apparecchio.
- Per evitare pericolo, non utilizzare mai l'apparecchio quando il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, dopo un errore di funzionamento o quando l'apparecchio è danneggiato. Portare l'apparecchio al servizio assistenza post-vendita di DOMO Elektro o al centro assistenza autorizzato più vicino per farlo controllare, riparare o per apportare le necessarie modifiche elettriche o tecniche. Non cercare mai di riparare da soli l'apparecchio.

INSTALLAZIONE

- Non posizionare mai l'apparecchio vicino a materiali infiammabili, gas o esplosivi.
- Non utilizzare o conservare l'apparecchio all'aperto.

- Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie stabile, asciutta e in piano.
- Non posizionare mai l'apparecchio sopra o vicino a un fornello a gas o elettrico oppure in luoghi in cui possa venire a contatto con apparecchi a elevate temperature.

UTILIZZO

- Utilizzare l'apparecchio solo per lo scopo per cui è previsto.
- Non fare funzionare l'apparecchio senza sorveglianza.
- Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate.
- L'utilizzo di accessori non consigliati o non venduti dal produttore può causare incendi, scosse elettriche o lesioni. Utilizzare solo gli accessori forniti insieme all'apparecchio.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Non immergere mai l'apparecchio, il cavo o la spina in acqua o in altri liquidi. Questo per evitare scosse elettriche o incendi.
- Se l'apparecchio non viene pulito bene, la sua durata di vita può ridursi in modo drastico e possono verificarsi situazioni pericolose.

SPECIFICHE PRODOTTO AVVERTENZE



Attenzione: l'apparecchio potrebbe surriscaldarsi durante l'utilizzo. Tenere il cavo elettrico lontano da elementi caldi e non coprire l'apparecchio.

- Posizionare il dispositivo su una superficie piana, stabile e resistente al calore.
- Non collocare il dispositivo contro una parete o altri apparecchi. Lasciare almeno 30 cm di spazio libero attorno al dispositivo.
- Non mettere nulla sopra il dispositivo.
- Assicurarsi che tutti gli ingredienti rimangano all'interno del cestello di frittura, in modo che non vengano a contatto con le resistenze.
- Non coprire le aperture di ventilazione quando il dispositivo è in funzione.
- Non riempire mai il cestello di frittura con olio.
- Non toccare l'interno del dispositivo quando è in funzione.

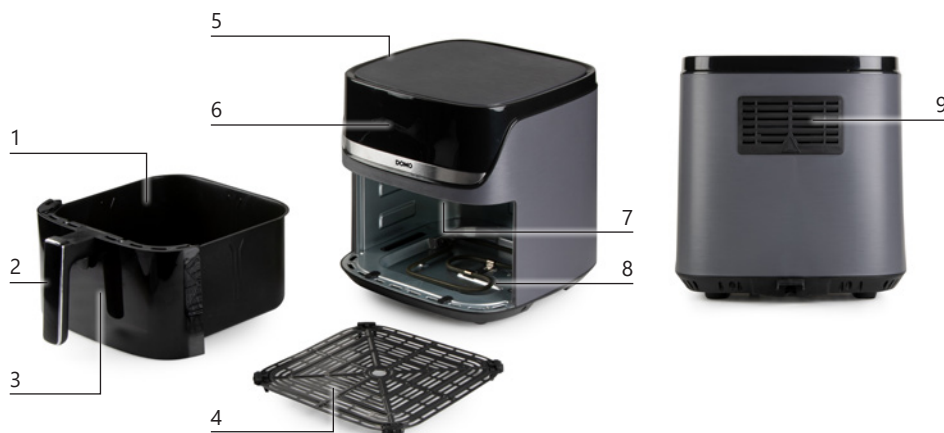
- Durante il funzionamento del dispositivo, vapore caldo fuoriesce dalle aperture di ventilazione. Tenere mani e viso a distanza di sicurezza. Fare attenzione anche al vapore e all'aria caldi quando si rimuove il cestello di frittura dalla friggitrice ad aria.
- Scollegare immediatamente la spina dalla presa di corrente se si nota fuoriuscita di fumo scuro dal dispositivo. Attendere che la produzione di fumo sia terminata prima di rimuovere il cestello di frittura dal dispositivo.
- Lasciare raffreddare il dispositivo per almeno 30 minuti prima di spostarlo o pulirlo.
- Afferrare il dispositivo solo dalle apposite maniglie e superfici di presa, proteggendo le mani dal calore con guanti o simili. Lasciare raffreddare sufficientemente le altre superfici prima di toccarle.

CONSERVARE LE ISTRUZIONI PER POSSIBILI FUTURE CONSULTAZIONI

Tutte le immagini e le descrizioni presenti nel manuale sono puramente indicative e possono differire leggermente dall'apparecchio effettivo.

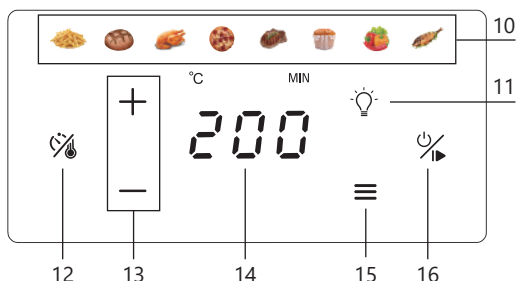
COMPONENTI

- | | |
|------------------------------|--------------------------------------|
| 1. Cestello di frittura | 6. Pannello di controllo con display |
| 2. Manico | 7. Resistenza superiore |
| 3. Finestra di ispezione | 8. Resistenza inferiore |
| 4. Griglia di cottura | 9. Aperture di ventilazione |
| 5. Apertura di ingresso aria | |



PANNELLO DI CONTROLLO

- 10. Programmi automatici
- 11. Pulsante on/off luce interna
- 12. Impostazione temperatura/timer
- 13. Pulsante aumento/diminuzione
- 14. Display
- 15. Pulsante menu
- 16. Pulsante on/off – avvio/pausa



PRIMA DELL'USO

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio ed eventuali adesivi promozionali.
- ⚠ Non rimuovere i gommini dalla griglia di cottura. Fanno parte del dispositivo e mantengono la griglia in posizione.
- Pulire il cestello di frittura e la griglia con un panno morbido, acqua calda e un detergente delicato.
- Pulire l'interno e l'esterno del dispositivo con un panno morbido e asciutto.

UTILIZZO

1. Posizionare il dispositivo su una superficie piana, stabile e resistente al calore. Assicurarsi che ci siano almeno 30 cm di spazio libero attorno al dispositivo.
2. Assicurarsi che la griglia di cottura sia inserita nel cestello di frittura. La griglia deve essere spinta uniformemente fino in fondo.
⚠ Non mettere olio o grasso nel cestello di frittura.
3. Inserire il cestello di frittura con la griglia vuota nella friggitrice ad aria.
⚠ Non utilizzare mai il cestello di frittura senza la griglia all'interno.
4. Collegare la spina alla presa di corrente. Un segnale acustico indica che il dispositivo è in modalità standby.
5. Rimuovere il cestello di frittura dal dispositivo. Inserire gli ingredienti nel cestello di frittura con la griglia di cottura. Non sovraccaricare il cestello di frittura. Assicurarsi che ci sia una distanza minima di 2 cm tra gli ingredienti e la resistenza superiore.
6. Reinserire il cestello di frittura pieno nel dispositivo.
7. Premere il pulsante on/off per accendere il dispositivo.
8. Premere il pulsante impostazione temperatura/timer per selezionare la temperatura e il tempo desiderati. Premendo più volte questo pulsante si passa dalla modalità di impostazione della temperatura a quella del timer. Con i pulsanti aumento/diminuzione impostazione è possibile aumentare o diminuire i valori.
 - Quando sul display si accende "°C", è possibile impostare la temperatura. L'intervallo va da 80 a 200 °C. Ogni pressione del pulsante aumenta o diminuisce la temperatura di 5 °C. È possibile tenere premuto il pulsante per modificare più rapidamente il valore. Sul display è visibile la temperatura selezionata.
 - Quando sul display si accende "MIN", è possibile impostare il tempo di cottura. L'intervallo va da 1 a 60 minuti. Ogni pressione del pulsante aumenta o diminuisce il tempo di 1 minuto. È possibile tenere premuto il pulsante per modificare più rapidamente il valore. Sul display è visibile il tempo selezionato.

9. Premere il pulsante start/pausa per avviare. Il timer e la temperatura impostati appaiono alternativamente sul display.
- ⚠ È possibile mettere in pausa il dispositivo se si desidera aggiungere/rimuovere ingredienti o mescolare gli ingredienti durante l'uso. Premere il pulsante start/pausa. Questo lampeggerà per indicare che il dispositivo è in pausa. Per riprendere il funzionamento, premere nuovamente il pulsante start/pausa.
- ⚠ È possibile modificare la temperatura e il timer durante il funzionamento. Premere il pulsante impostazione temperatura/timer per passare da una modalità all'altra e regolare il valore con i pulsanti aumento/diminuzione impostazione.
10. È possibile estrarre il cestello di frittura dal dispositivo per mescolare gli ingredienti o controllare la cottura. Il dispositivo si interrompe automaticamente. Sul display appare "Out". Quando si reinserisce il cestello di frittura nel dispositivo, il funzionamento riprende normalmente (a meno che il tempo impostato sia già terminato).
11. Quando il tempo di cottura impostato è terminato, sul display appare "End" per indicare che la preparazione è pronta. Il dispositivo continua a ventilare per qualche istante e poi si spegne automaticamente. Un segnale acustico indica che il dispositivo è stato spento. È possibile spegnere il dispositivo anche prima tenendo premuto a lungo il pulsante on/off. Anche in questo caso il dispositivo continuerà a ventilare per qualche istante prima di spegnersi completamente.
12. Estrarre il cestello di frittura dal dispositivo e posizionarlo su un supporto resistente al calore. È possibile trasferire la preparazione in una ciotola oppure rimuoverla dal cestello di frittura utilizzando una pinza resistente al calore che non graffi il rivestimento antiaderente del cestello di frittura.

ILLUMINAZIONE

È possibile controllare la cottura degli ingredienti attraverso la finestra di ispezione durante l'uso. Quando si avvia la cottura, la luce interna si accende automaticamente e dopo un po' si spegne da sola. Premere il pulsante on/off della luce interna per riaccenderla o spegnerla. La luce si spegnerà sempre automaticamente dopo un certo tempo.

OSSERVAZIONI

- Per ogni impostazione effettuata sul dispositivo si sente un segnale acustico.
- È possibile modificare la temperatura o il tempo impostati in qualsiasi momento mentre il dispositivo è in funzione.
- Il grasso in eccesso viene raccolto nel cestello di frittura.
- Se la preparazione non è pronta al termine del tempo impostato, è sempre possibile riattivare il dispositivo per alcuni minuti.
- Dopo lo spegnimento, il dispositivo continua a ventilare per qualche istante per raffreddarsi. Successivamente si sente un segnale acustico che indica che il dispositivo è completamente spento.
- Non è necessario preriscaldare il dispositivo. Se necessario, per la preparazione di prodotti surgelati si possono aggiungere circa tre minuti al tempo di cottura.
- È possibile utilizzare questa friggitrice ad aria anche per riscaldare gli ingredienti. Impostare la friggitrice ad aria a 150 °C per 10 minuti.

PROGRAMMI AUTOMATICI

Il dispositivo dispone di 8 programmi automatici. Per selezionare uno di questi, premere il pulsante menu fino a quando il programma desiderato è selezionato. Per avviare il programma, premere il

pulsante start/pausa. Al termine, sul display appare "End" per indicare che la preparazione è pronta. Il dispositivo continua a ventilare per qualche istante e poi si spegne automaticamente.

Se durante il funzionamento del programma scelto si desidera passare a un altro programma, premere il pulsante start/pausa per mettere in pausa. Selezionare il nuovo programma tramite il pulsante menu e premere nuovamente il pulsante start/pausa per avviare il nuovo programma.

Programma								
	Patatine	Dolci	Pollo	Pizza	Bistecca	Cupcake	Verdure	Pesce
Temperatura	200°C	155°C	180°C	200°C	200°C	180°C	165°C	180°C
Minuti	22	50	20	12	10	6	22	18

Questi programmi sono solo indicativi. Il risultato dipende dalla dimensione, dalla forma e dalla quantità degli alimenti.

CONSIGLI IMPORTANTI PER LA COTTURA

- Si consiglia di agitare le patatine ogni 5 minuti per garantire una cottura uniforme. Questo vale anche per altri snack più piccoli che si sovrappongono nel cestello.
- È possibile aggiungere un cucchiaino di olio per ottenere un risultato più croccante, ad esempio olio d'oliva, di girasole o di arachidi. Mescolare bene l'olio con le patatine crude prima di metterle nel cestello di frittura. Altri ingredienti possono essere spennellati o spruzzati con un po' di olio. Non usare troppo olio: più olio significa meno croccantezza e una preparazione più grassa.
- Lasciare le patatine fresche e crude in ammollo in acqua per 30 minuti prima della cottura, in modo da eliminare l'amido delle patate. Asciugarle bene dopo l'ammollo.
- Non preparare alimenti eccessivamente grassi in questa friggitrice ad aria.
- Quando si cucinano alimenti grassi, può fuoriuscire fumo bianco dal dispositivo. Questo non influisce sul funzionamento del dispositivo né sul risultato finale. Anche se il dispositivo non è stato pulito correttamente o se è rimasto dell'olio nel cestello di frittura, può formarsi fumo bianco durante la cottura successiva.
- Gli snack che possono essere preparati in forno possono essere cucinati anche in questa friggitrice ad aria.
- Quantità più piccole di ingredienti vengono cotte in modo più uniforme rispetto a quantità più grandi.
- Le patatine più sottili risultano anche più croccanti rispetto a quelle più spesse.
- Posizionare una teglia o una pirofila sulla griglia di cottura quando si desidera preparare una torta o una quiche, oppure per ingredienti fragili o ripieni.
- Gli ingredienti che devono essere cotti alla stessa temperatura per lo stesso tempo possono essere inseriti contemporaneamente nel cestello di frittura.
- I prodotti surgelati non devono essere scongelati in anticipo. Se necessario, per la preparazione di prodotti surgelati si possono aggiungere circa tre minuti al tempo di cottura.
- È possibile utilizzare carta da forno, fogli o vaschette di alluminio sulla griglia di cottura di questa friggitrice ad aria, ma con molta attenzione. Assicurarsi di non coprire completamente la griglia: l'aria deve sempre circolare bene attraverso il dispositivo, la griglia e attorno agli ingredienti. Deve esserci sempre abbastanza cibo sulla carta da forno o sull'alluminio per mantenerli in posizione. In caso contrario, potrebbero essere risucchiati verso la resistenza a

causa del forte flusso d'aria e prendere fuoco. Assicurarsi che la carta da forno o l'alluminio siano sempre leggermente più grandi del cibo stesso, ma senza sporgere oltre la griglia.

TEMPI E TEMPERATURE DI COTTURA

La tabella seguente contiene alcune indicazioni per la preparazione di diversi piatti.

Si tratta solo di indicazioni. I tempi dipendono sempre anche dalla quantità e dallo spessore degli alimenti. Tenere sempre conto dei consigli di cottura riportati sopra.

	Peso min-max (g)	Tempo di cottura (min)	Temperatura (°C)	Osservazioni
Patatine fresche	500-1000	prima 18	140	Mescolare regolarmente
		poi 12	180	
Patatine spesse surgelate	500-1000	22-30	200	
Patatine sottili surgelate	500-1000	18-26	200	
Gratin di patate	400	20-25	200	Utilizzare una teglia da forno o uno stampo per dolci
Bistecca	100-400	10-15	200	
Braciole di maiale	100-400	10-15	180	
Hamburger	100-400	10-15	180	
Salsiccia	100-400	13-15	200	
Coscia di pollo	100-400	25-30	180	
Petto di pollo	100-400	15-20	180	
Mini involtini primavera surgelati	100-350	8-10	200	Utilizzare solo la versione da forno Mescolare regolarmente.
Bocconcini di pollo surgelati	100-400	6-10	200	
Bastoncini di pesce surgelati	100-350	6-10	200	
Snack di formaggio impanati surgelati	100-350	8-10	180	
Verdure ripiene	100-350	10	160	
Pane	300-500	40-50	155	Utilizzare una teglia da forno o uno stampo per dolci
Torta	250	8-15	180	
Quiche	350	20-22	180	
Muffin	250	15-18	200	
Snack dolci	350	20	160	

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Pulire il dispositivo dopo ogni utilizzo.
- Assicurarsi che il dispositivo sia spento e scollegare la spina dalla presa di corrente.
- Lasciare raffreddare il dispositivo per almeno 30 minuti prima di spostarlo o pulirlo.

- Pulire l'esterno del dispositivo con un panno umido.
- Pulire il cestello di frittura e la griglia di cottura con acqua calda, un po' di detersivo per piatti e una spugna non abrasiva. Si sconsiglia di lavare il cestello di frittura in lavastoviglie o di immergerlo completamente in acqua, poiché l'acqua potrebbe penetrare tra le pareti trasparenti della finestra di ispezione, causando gocce e macchie di umidità tra i vetri. Questo non influisce sul funzionamento del dispositivo, ma rende la finestra meno trasparente.
- Pulire l'interno del dispositivo con acqua calda e un panno morbido.
- Pulire la resistenza superiore con una spazzolina per rimuovere eventuali residui di cibo.
- Asciugare tutto accuratamente.

⚠ Non immergere mai l'apparecchio, il cavo o la spina in acqua o in altri liquidi.

⚠ Non utilizzare mai detergenti abrasivi o aggressivi.

PROBLEMI E SOLUZIONI

PROBLEMI	SOLUZIONI
Il dispositivo non funziona .	• Inserire la spina nella presa elettrica. • Impostare il timer o la temperatura desiderata e premere il pulsante di avvio/pausa. • Il dispositivo è dotato di un interruttore di sicurezza che controlla la presenza del cestello di frittura. Il dispositivo non funziona finché il cestello di frittura non è completamente inserito nel dispositivo.
Gli ingredienti nel cestello di frittura non sono cotti.	• Mettere meno ingredienti nel cestello di frittura. Porzioni più piccole garantiscono un risultato di cottura più uniforme. • Aumentare il timer o la temperatura.
Gli ingredienti nel recipiente di frittura non vengono cotti in modo uniforme e omogeneo.	• Si consiglia di scuotere regolarmente gli alimenti nel cestello di frittura o di girarli.
Il cibo non è fritto in modo croccante.	• Utilizzare solo preparati adatti al forno o alla friggitrice ad aria calda. • Spalmare dell'olio sugli ingredienti per ottenere risultati più croccanti. • Aumentare la temperatura.
Durante il funzionamento dell'apparecchio fuoriesce del fumo.	• Si utilizzano ingredienti con troppo olio o grassi. Utilizzare solo ingredienti o preparati adatti al forno o alla friggitrice ad aria calda. • Si sta usando troppo olio nella preparazione. La prossima volta usarne un po' meno. • Il dispositivo non è stato pulito correttamente e/o è stato lasciato troppo olio nel cestello di frittura. Pulire accuratamente il dispositivo e il cestello di frittura dopo ogni utilizzo.

SPECIFICHE

Modello	DO551FR
Tensione	220-240 V~ 50-60 Hz
Potenza	2800 W
Consumo energetico in modalità off dopo 0 minuti	0,15 W

LINEE GUIDA



Il simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che esso non deve essere trattato come rifiuto domestico. Deve, al contrario, essere conferito al punto di raccolta predisposto per il riciclo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Facendo in modo che questo prodotto venga smaltito correttamente aiuterete a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute dell'uomo, che potrebbero essere causate da uno smaltimento non corretto. Per maggiori informazioni sul riciclo di questo prodotto, consultare le autorità comunali, l'azienda o il servizio responsabili della raccolta dei rifiuti domestici o il negozio in cui il prodotto è stato acquistato.



Il materiale di imballaggio è riciclabile. Lo smaltimento dell'imballaggio deve avvenire al fine di tutelare l'ambiente.



Questo apparecchio è conforme ai requisiti europei riguardante la sicurezza, la salute e la protezione dell'ambiente.

La dichiarazione EU di questo apparecchio può essere richiesta in ogni momento a info@linea2000.be

Drazí zákazníci,

Děkujeme za vaši důvěru ve značku DOMO.
Doufáme, že se vám nový spotřebič bude líbit.

Všechny naše produkty jsou před prodejem podrobeny přísné kontrole kvality. Pokud i přesto narazíte na nedostatky nebo problémy u vašeho zakoupeného přístroje, tak věřte, že nás to mrzí. V takovém případě kontaktujte zákaznický a pozáruční servis. Náš personál vám rád pomůže!



(+420) 379 422 550



servis@domo-elektro.cz

Pondělí-Pátek: 8:00-16:00

Reklamací lze také uplatnit v servisním středisku na adrese:

DOMO-elektro s.r.o.

Na Kobyle 783

345 06 Kdyně

Česká republika

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.

Na zakoupený spotřebič se vztahuje zákonná záruka v trvání 2 let, která se řídí příslušnými obecně závaznými předpisy dle občanského zákoníku. Během této doby je výrobce odpovědný za poruchy, které vznikly jako přímý důsledek výrobní vady/konstrukce výrobku. Záruční doba počíná běžet od převzetí věci kupujícími.

Prodávající odpovídá kupujícímu, že zboží při převzetí nemá žádné vady a kupující převzal zboží:

- zboží má takové vlastnosti, které výrobce popisuje v návodu nebo na obalu
- 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.

Záruka se nevztahuje:

- na mechanické poškození
- při nesprávném používání v rozporu s návodem
- na části, které podléhají běžnému opotřebení (filtry, sáčky, kartáče, baterie ... atd.).

U částí podléhající opotřebení se vše řídí dle její doby životnosti (např. snižování kapacity u baterií není vadou, ale běžnou vlastností).

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

Projeví-li se vada v průběhu 12 měsíců od převzetí, má se za to, že zboží bylo vadné již při převzetí.

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.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Při používání jakéhokoli el. spotřebiče dbejte zvýšené opatrnosti a dodržujte určitá bezpečnostní pravidla. Za rizika při nesprávném používání nebo nedodržování bezpečnostních zásad je odpovědný uživatel. Výrobce, dovozce ani prodejce nenesou odpovědnost za takto vzniklá rizika špatné manipulace.

- Pečlivě si přečtěte tyto informace a manuál nechte i pro pozdější nahlédnutí.
- Ujistěte se, že před použitím odlepíte a odstraníte veškeré reklamní a ochranné fólie.
- Děti si s ochrannými ani reklamními polepy nesmí hrát.
- Tento spotřebič je vhodný pouze pro použití v domácnostech a v podobných prostředích, jako jsou:
 - kuchyňky v obchodech, kancelářích atd.
 - chaty, chalupy
 - hotely, penziony a jiné dočasné ubytování
- Dohlédněte, aby si děti nehrály s přístrojem.
- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 16 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi, nebo nedostatkem zkušeností a znalostí pokud jsou pod neustálým dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím.

- Děti si s přístrojem nesmějí hrát.
- Čištění a údržbu nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 16 let nebo pod neustálým dozorem dospělých nebo proškolených osob.
- Přístroj a jeho el. kabel skladujte mimo dosah dětí.
- Všechny případné opravy a úpravy smí provádět jen výrobce nebo autorizovaný servis.

⚠ UPOZORNĚNÍ – ELEKTRICKÁ

- Tento přístroj nesmí být používán s žádnou externí součástí (např. časovač ...) ani jiným neoriginálním příslušenstvím ani ovládáním.
- Pokud přístroj nepoužíváte, nebo se jej chystáte rozebírat či měnit součásti, tak ho odpojte od el. napětí. Pokud je jimi přístroj vybaven, tak nejdříve vypněte všechna tlačítka do polohy „OFF“ a až potom vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Nikdy netahejte přímo za kabel, vypojujte za zástrčku.
- Před použitím pečlivě zkontrolujte, zda elektrické napětí a frekvence elektrické sítě odpovídají požadavkům na typovém štítku spotřebiče.
- Přístroj zapojujte do správně instalované zásuvky, která je správně uzemněna a v souladu s místními normami.
- Elektrický kabel nenechávejte viset přes hranu stolu, nebo pracovního pultu a nedovolte. Nedovolte, aby kabel přišel do styku s horkými plochami, tak aby se nepoškodil.
- Přívodní kabel se nesmí dotýkat horkých/teplých povrchů. Přístroj nikdy nezakrývejte.
- Rozviňte kompletně celý přívodní kabel, jinak hrozí riziko jeho přehřátí. Kabel nenechávejte ležet pod přístrojem ani nesmí být omotán kolem přístroje.
- Abyste předešli případnému nebezpečí, tak nikdy nepoužívejte spotřebič, pokud je poškozen napájecí kabel/zástrčka, nebo je-li spotřebič viditelně poškozen a nepracuje správně, nebo pokud vám spadl. V takovém případě předejte přístroj do nejbližšího odborného servisu ke kontrole a opravě. Nepokoušejte se ho opravovat sami doma.

⚠ UPOZORNĚNÍ – UMÍSTĚNÍ A INSTALACE

- Nikdy neumist'ujte přístroj do blízkosti hořlavých ani vznětlivých materiálů.
- Nepoužívejte ani neskladujte přístroj venku.
- Přístroj vždy používejte pouze na stabilním, suchém a rovném místě.
- Nikdy neumist'ujte přístroj do blízkosti plynového, nebo elektrického sporáku, či trouby, ani do blízkosti jiného zdroje tepla.

⚠ UPOZORNĚNÍ – POUŽITÍ

- Používejte přístroj pouze k účelům ke kterým je určený.
- Nikdy nenechávejte zapojený a spuštěný přístroj bez dozoru.
- Nesahejte na přístroj s mokřýma/vlhkýma rukama.
- Používejte pouze přímo určené, originální příslušenství. Jakékoli jiné nevhodné příslušenství může způsobit riziko poranění nebo poškození spotřebiče.

⚠ UPOZORNĚNÍ – ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

- Nikdy neponořujte spotřebič ani přívodní kabel se zástrčkou do vody. Při namočení hrozí riziko poranění el. proudem.
- Zanedbaná údržba zkracuje životnost a efektivitu spotřebiče. Pokud je přístroj velmi zanedbaný, tak může hrozit i riziko poranění obsluhy.

⚠ UPOZORNĚNÍ – SPECIFICKÉ



POZOR: Přístroj se během používání může zahřát. Zajistěte, aby se přívodní kabel nedotýkal ploch, které mohou být teplé.

- Umístěte přístroj na rovný, stabilní a tepelně odolný povrch.
- Nepokládejte přístroj ke zdi ani k jiným spotřebičům. Nechte kolem přístroje volný prostor alespoň 30 cm.
- Na přístroj nic nepokládejte.
- Ujistěte se, že všechny suroviny zůstávají dobře uvnitř fritovací mřížky, aby nepřišly do kontaktu s topnými tělesy.
- Při provozu přístroje nezakrývejte ventilační otvory.
- Fritovací mřížku nikdy nenaplňujte olejem.

- Nedotýkejte se vnitřní části přístroje, když je v provozu.
- Během provozu přístroje uniká z ventilačních otvorů horká pára. Držte ruce a obličej v bezpečné vzdálenosti. Dávejte pozor na horkou páru a vzduch při vyjímání fritovací mřížky z fritézy.
- Pokud z přístroje začne vycházet tmavý kouř, okamžitě vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Počkejte, až se kouř přestane tvořit, než fritovací mřížku vyjmete z přístroje.
- Nechte přístroj alespoň 30 minut vychladnout, než s ním budete manipulovat nebo ho čistit.
- Přístroj uchopujte pouze za určené rukojeti a úchopové plochy. Chraňte si ruce před teplem pomocí rukavic nebo jiných ochranných pomůcek. Nechte ostatní povrchy mimo určené úchopové plochy dostatečně vychladnout, než se jich dotknete.

USCHOVEJTE SI TUTO PŘÍRUČKU NA PŘÍPADNÉ POZDĚJŠÍ NAHLÉDNUTÍ.

Veškeré nákresy a jejich popisky jsou jen informativní a mohou se mírně lišit od skutečnosti.

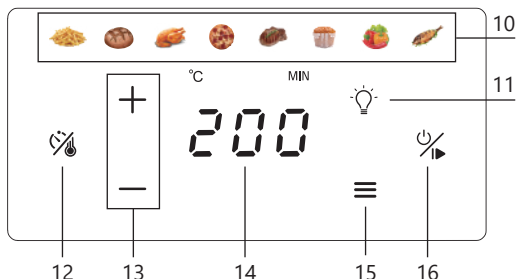
ČÁSTI

- | | |
|-----------------------------|-------------------------------|
| 1. Fritovací mřížka | 6. Ovládací panel s displejem |
| 2. Rukojeť | 7. Horní topné těleso |
| 3. Skleněný průhled | 8. Spodní topné těleso |
| 4. Fritovací mřížka | 9. Otvory pro odvod vzduchu |
| 5. Otvor pro přívod vzduchu | |



OVLÁDACÍ PANEL

10. Automaticky přednastavené programy
11. Spínač vnitřního osvětlení
12. Nastavení teploty / časovače
13. Zvýšení / snížení nastavení
14. Displej
15. Tlačítko menu
16. Tlačítko zapnout/vypnout – start/pauza



PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Před použitím odstraňte z přístroje veškeré obalové materiály a reklamní samolepky.
- ⚠ Dávejte pozor: gumové části na fritovací mřížce neodstraňujte.
- Jsou součástí přístroje a slouží k upevnění mřížky na správném místě.
- Fritovací mřížku a fritovací nádobu čistěte měkkým hadříkem, teplou vodou a jemným čistícím prostředkem.
- Vnitřní a vnější části přístroje otřete měkkým, suchým hadříkem.

POUŽITÍ

1. Umístěte přístroj na rovný, stabilní a tepelně odolný povrch. Zajistěte, aby kolem přístroje byl volný prostor alespoň 30 cm.
2. Ujistěte se, že fritovací mřížka je vložena do fritovací nádoby. Mřížka musí být rovnoměrně zatlačena až na dno.
 - ⚠ Do fritovací nádoby se nesmí nalévat fritovací olej ani tuk.
3. Zasuňte prázdnou fritovací nádobu s mřížkou do fritézy.
 - ⚠ Fritovací nádobu nikdy nepoužívejte bez vložené mřížky.
4. Zasuňte zástrčku do elektrické zásuvky. Zvukový signál označuje, že přístroj je v pohotovostním režimu.
5. Vyjměte nyní fritovací nádobu z přístroje. Vložte suroviny do fritovací nádoby s mřížkou. Nádobu nepřepĺňujte. Dbejte na to, aby mezi surovinami a horním topným tělesem byla vzdálenost minimálně 2 cm.
6. Vložte naplněnou fritovací nádobu zpět do přístroje.
7. Stiskněte tlačítko zapnout/vypnout pro spuštění přístroje.
8. Stiskněte tlačítko pro nastavení teploty a časovače, abyste nastavili požadovanou teplotu a dobu pečení. Opakovaným stiskem tohoto tlačítka se přepínáte mezi nastavením teploty a časovače. Pomocí tlačítek + a – můžete hodnoty zvyšovat nebo snižovat.
 - Když se na displeji rozsvítí „°C“, můžete nastavit teplotu. Rozsah nastavení je od 80 do 200 °C. Každým stiskem tlačítka se teplota zvýší nebo sníží o 5 °C. Tlačítka můžete také podržet, aby se nastavení posouvalo rychleji. Na displeji uvidíte aktuálně zvolenou teplotu.
 - Když se na displeji rozsvítí „MIN“, můžete nastavit dobu pečení. Rozsah nastavení je od 1 do 60 minut. Každým stiskem tlačítka se čas zvýší nebo sníží o 1 minutu. Tlačítka můžete také podržet, aby se nastavení posouvalo rychleji. Na displeji uvidíte aktuálně zvolený čas pečení.
9. Stiskněte tlačítko start/pauza pro spuštění. Na displeji se střídavě zobrazují nastavená teplota a časovač.

⚠ Přístroj můžete pozastavit, pokud během používání chcete přidat nebo odebrat suroviny, nebo je promíchat. Stiskněte tlačítko start/pauza. Tlačítko začne blikat, což znamená, že je přístroj pozastaven. Pokud chcete pokračovat v provozu, znovu stiskněte tlačítko start/pauza.

⚠ Během provozu můžete upravit teplotu a časovač. Stiskněte tlačítko pro nastavení teploty a časovače, abyste mezi nimi přepínali, a upravte hodnoty pomocí tlačítek + a –.

10. Během přípravy můžete fritovací nádobu kdykoli vyjmout z přístroje, abyste suroviny promíchali nebo zkontrolovali jejich stav. Přístroj se automaticky zastaví. Na displeji se zobrazí „Out“. Jakmile fritovací nádobu znovu zasunete do přístroje, pokračuje v provozu (pokud již neuplynul nastavený čas).
11. Po uplynutí nastavené doby pečení se na displeji zobrazí „End“, což znamená, že příprava je hotová. Přístroj ještě chvíli ventiluje a poté se automaticky vypne. Ozve se zvukový signál, který označuje, že přístroj byl vypnut. Přístroj můžete vypnout i dříve, a to dlouhým stiskem tlačítka zapnout/vypnout. I v tomto případě bude přístroj ještě chvíli ventilovat, než se úplně vypne.
12. Vyjměte fritovací nádobu z přístroje a položte ji na tepelně odolnou podložku. Pokrm můžete přendat do misky nebo ho vyjmout z fritovací nádoby pomocí tepelně odolných kleští, které nepoškodí nepřilnavý povrch fritovací nádoby.

OSVĚTLENÍ

Během používání můžete sledovat průběh pečení surovin přes skleněný průhled. Po spuštění pečení se automaticky zapne vnitřní osvětlení, které se po určité době samo vypne. Stisknutím tlačítka zapnout/vypnout vnitřní osvětlení jej můžete znovu zapnout nebo vypnout. Osvětlení se vždy po určité době automaticky vypne.

POZNÁMKY

- Při každém nastavení na přístroji zazní zvukový signál.
- Během provozu můžete kdykoli upravit nastavenou teplotu nebo čas.
- Přebytný tuk se zachytí ve fritovací nádobě.
- Pokud po uplynutí nastaveného času není pokrm ještě hotový, můžete přístroj znovu zapnout na několik minut.
- Po vypnutí přístroje zůstává přístroj ještě chvíli v chodu s ventilátorem, aby se ochladil. Poté zazní zvukový signál, který označuje, že je přístroj zcela vypnut.
- Přístroj není třeba předem předeht. Při přípravě mražených produktů můžete v případě potřeby přidat přibližně tři minuty k době pečení.
- Tuto horkovzdušnou fritézu můžete použít také k ohřevu surovin. Nastavte teplotu na 150 °C a dobu na 10 minut.

AUTOMATICKÉ PROGRAMY

Přístroj disponuje 8 automaticky přednastavenými programy. Pro výběr jednoho z nich stiskněte tlačítko menu, dokud se nezobrazí požadovaný program. Pro spuštění programu stiskněte tlačítko start/pauza. Po dokončení se na displeji zobrazí „End“, což znamená, že příprava je hotová. Přístroj ještě chvíli ventiluje a poté se automaticky vypne.

Pokud chcete během provozu zvoleného programu přejít na jiný program, stiskněte tlačítko start/pauza pro pozastavení. Pomocí tlačítka menu vyberte nový program a znovu stiskněte tlačítko start/pauza pro jeho spuštění.

Program								
	Hranolky	Koláč	Kuřecí	Pizza	Steak	Cupcake	Zelenina	Ryby
Teplota	200°C	155°C	180°C	200°C	200°C	180°C	165°C	180°C
Minuty	22	50	20	12	10	6	22	18

Tyto programy slouží pouze jako orientační vodítko. Výsledek závisí na velikosti, tvaru a množství připravovaných surovin.

DŮLEŽITÉ TIPY PRO PEČENÍ

- Doporučuje se promíchat hranolky každých 5 minut, aby se rovnoměrně propekly. To platí i pro jiné menší snacky, které se v nádobě překrývají.
- Pro křupavější výsledek můžete přidat lžici oleje, například olivového, slunečnicového nebo arašídového. Olej dobře promíchejte se syrovými hranolkami, než je vložíte do fritovací nádoby. Ostatní suroviny můžete potřít štětcem nebo postříkat trochou oleje. Nepoužívejte příliš mnoho oleje – čím více oleje, tím méně křupavý a mastnější bude výsledek.
- Syrové hranolky je vhodné před pečením nejprve na 30 minut namočit do vody, aby se vyplavil škrob z brambor. Poté je důkladně osušte.
- Nepřipravujte v této horkovzdušné fritéze nadměrně tučné suroviny.
- Při přípravě tučných surovin může z přístroje vycházet bílý kouř. Nemá to však vliv na funkci přístroje ani na konečný výsledek. Bílý kouř se může objevit také tehdy, pokud přístroj nebyl důkladně vyčištěn nebo pokud ve fritovací nádobě zůstaly zbytky oleje z předchozího pečení.
- Snack, který lze připravit v troubě, lze připravit i v této horkovzdušné fritéze.
- Menší množství surovin se propeče rovnoměrněji než větší množství.
- Tenčí hranolky budou křupavější než silnější.
- Při pečení koláče, quiche nebo křehkých či plněných surovin položte pečicí formu nebo zapékací misku na fritovací mřížku.
- Suroviny, které se pečou při stejné teplotě po stejnou dobu, můžete bez obav vložit do fritovací nádoby a péct je současně.
- Zmrazené produkty není třeba předem rozmrazovat. V případě potřeby můžete k době pečení přidat přibližně tři minuty.
- Na fritovací mřížku této fritézy můžete použít pečicí papír, hliníkovou fólii nebo hliníkové misky, ale buďte velmi opatrní. Dbejte na to, abyste nezakryli celou mřížku. Vzduch musí mít možnost volně proudit přístrojem, skrz mřížku a kolem surovin. Na pečicí papír nebo fólii musí být vždy dostatek surovin, aby zůstaly na svém místě. Jinak je může silný proud vzduchu vtáhnout k topnému tělesu, kde by mohly začít hořet. Pečicí papír nebo fólie by měly být vždy o něco větší než samotné suroviny, ale nesmí přesahovat přes okraj mřížky.

DOBY A TEPLOTY PEČENÍ

Níže uvedená tabulka obsahuje několik orientačních pokynů pro přípravu různých pokrmů.

⚠️ Jedná se pouze o doporučení. Doba pečení vždy závisí na množství a tloušťce surovin. Vždy také zohledněte výše uvedené tipy pro pečení.

	Min-max hmotnost (g)	Doba pečení (min)	Teplota (°C)	Poznámka
Hranolky, čerstvé	500-1000	nejdříve 18	140	Pravidelně protřepávat
		poté ještě 12	180	
Silné hranolky, mražené	500-1000	22-30	200	
Tenké hranolky, mražené	500-1000	18-26	200	
Bramborový gratinovaný pokrm	400	20-25	200	Použijte zapékačskou misku nebo pečicí formu
Steak	100-400	10-15	200	
Vepřové kotlety	100-400	10-15	180	
Hamburger	100-400	10-15	180	
Klobása	100-400	13-15	200	
Kuřecí stehno	100-400	25-30	180	
Kuřecí prsa	100-400	15-20	180	
Mini závitky, mražené	100-350	8-10	200	Používejte pouze variantu pro troubu Pravidelně protřepávejte
Kuřecí nugety, mražené	100-400	6-10	200	
Rybí prsty, mražené	100-350	6-10	200	
Obalované sýrové snacky, mražené	100-350	8-10	180	
Plněná zelenina	100-350	10	160	
Chléb	300-500	40-50	155	Použijte zapékačskou misku nebo pečicí formu
Koláč	250	8-15	180	
Slaný koláč	350	20-22	180	
Muffiny	250	15-18	200	
Sladké snacky	350	20	160	

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Přístroj čistěte po každém použití.
- Ujistěte se, že je přístroj vypnutý, a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Nechte přístroj alespoň 30 minut vychladnout, než s ním budete manipulovat nebo ho čistit.
- Vnější část přístroje otřete vlhkým hadříkem.
- Fritovací nádobu a fritovací mřížku čistěte teplou vodou, trochou prostředku na mytí nádobí a neabrazivní houbičkou. Nedoporučuje se čistit fritovací nádobu v myčce nádobí ani ji zcela ponořovat do vody, protože by se voda mohla dostat mezi průhledné stěny skleněného průhledu, což by mohlo způsobit kapky a vlhkost mezi sklem. To nemá vliv na funkci přístroje, ale může snížit průhlednost okénka.
- Vnitřní část přístroje čistěte teplou vodou a měkkým hadříkem.
- Horní topné těleso vyčistěte kartáčkem, abyste odstranili případné zbytky jídla.
- Vše důkladně osušte.

⚠ Nikdy neponořujte spotřebič ani přívodní kabel se zástrčkou do vody.

⚠ Nikdy nepoužívejte drsná čisticíidla.

PROBLÉMY A ŘEŠENÍ

PROBLÉMY	ŘEŠENÍ
Přístroj nefunguje.	• Zkontrolujte zapojení napájecího kabelu. • Nastavte požadovaný časovač nebo teplotu a stiskněte tlačítko start/pauza. • Přístroj je vybaven bezpečnostním spínačem, který kontroluje přítomnost fritovací nádoby. Přístroj nebude fungovat, dokud není fritovací nádoba zcela zasunuta do přístroje.
Potraviny ve fritéze nejsou dovařené.	• Vložte do fritovací nádoby méně surovin. Menší množství umožní rovnoměrnější výsledky pečení. • Přidejte čas nebo teplotu.
Potraviny ve fritéze se nepropekly rovnoměrně.	• Suroviny ve fritovací nádobě pravidelně protřásejte nebo obračejte.
Jídlo není upečeno dokřupava.	• Používejte suroviny vhodné k přípravě v troubě nebo horkovzdušném fritézu. • Potřete suroviny olejem pro křupavější výsledek. • Přidejte teplotu.
Během pečení ze spotřebiče vychází kouř.	• Používáte suroviny s příliš velkým množstvím oleje nebo tuku. Používejte pouze suroviny vhodné k přípravě v troubě nebo horkovzdušném fritézu. • Používáte příliš mnoho oleje. Příště použijte méně. • Přístroj nebyl řádně vyčištěn, nebo ve fritovací nádobě zůstalo příliš mnoho oleje. Po každém použití přístroj důkladně vyčistěte.

SPECIFIKACE

Model	DO551FR
Elektrické napětí	220-240 V~ 50-60 Hz
Příkon	2800 W
Režim vypnutí a spotřeba energie po 0 minutách	0,15 W

SMĚRNICE



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.



Tento spotřebič vyhovuje všem evropským požadavkům na bezpečnost, zdraví a ochranu životního prostředí.

Evropské prohlášení je uloženo u výrobce v Belgii a je možné si ho vždy vyžádat na adrese info@linea2000.be

ZÁRUKA

Drahí zákazníci,

Ďakujeme za vašu dôveru v značku DOMO.
Dúfame, že sa vám nový spotrebič bude páčiť.

Všetky naše produkty sú pred predajom podrobené prísnej kontrole kvality. Pokiaľ aj napriek tomu narazíte na nedostatky alebo problémy u vášho zakúpeného prístroja, tak verte, že nás to mrzí. V takom prípade kontaktujte zákaznícky a pozáručný servis. Náš personál vám rád pomôže!



(+420) 379 422 550



servis@domo-elektro.cz

Pondelok-Piatok: 8:00-16:00

Reklamáciu je možné tiež uplatniť v servisnom stredisku na adrese:

DOMO-elektro s.r.o.
Na Kobyle 783
345 06 Kdyně
Česká republika

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

Na zakúpený spotrebič sa vzťahuje zákonná záruka v trvaní 2 rokov, ktorá sa riadi príslušnými všeobecne záväznými predpismi podľa Občianskeho zákonníka. Počas tejto doby je výrobca zodpovedný za poruchy, ktoré vznikli ako priamy dôsledok výrobnnej chyby/konštrukcie výrobku. Záručná doba začína plynúť od prevzatia veci kupujúcim.

Predávajúci zodpovedá kupujúcemu, že tovar pri prevzatí nemá žiadne vady a kupujúci prevzal tovar:

- tovar má také vlastnosti, ktoré výrobca popisuje v návode alebo na obale
- sa tovar hodí na účel, na ktorý výrobca uvádza
- tovar zodpovedá akosťou alebo prevedením dohodnutej vzorky alebo predlohe, ak bola akosť alebo prevedenie určené podľa dohodnutej vzorky alebo predlohy
- tovar vyhovuje požiadavkám právnych predpisov.

Záruka se nevzťahuje:

- na mechanické poškodenie
- pri nesprávnom používaní v rozpore s návodom
- na časti, ktoré podliehajú bežnému opotrebovaniu (filtre, vrecká, kefy, batérie ... atď.).

U časti podléhající opotřebení se vše řídí dle její doby životnosti (např. snižování kapacity u baterií není vadou, ale běžnou vlastností).

Záruka zaniká:

- pri použití spotrebiča inak, než v je uvedené v manuáli (nesprávnym postupom)
- pri vykonávaní opravy alebo zmeny na spotrebiči osobou inou ako poverenou naším servisom

Ak sa prejaví vada v priebehu 12 mesiacov od prevzatia, má sa za to, že tovar bol chybný už pri prevzatí.

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

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Pri používaní jakéhokoli el. spotrebiče dbajte na zvýšenú opatrnosť a dodržiavajte určitá bezpečnostné pravidlá. Za riziká pri nesprávnom používaní alebo nedodržovaní bezpečnostných zásad je zodpovedný používateľ. Výrobca, dovozca ani predajca nenesie zodpovednosť za takto vzniknutá riziká zlej manipulácie.

- Starostlivo si prečítajte tieto informácie a manuál nechajte aj k neskoršiemu nahliadnutiu.
- Uistite sa, že pred použitím odlepíte a odstránite všetky reklamné a ochranné fólie.
- Deti sa s ochrannými ani reklamnými polepy nesmie hrať.
- Tento spotrebič je vhodný iba na použitie v domácnostiach av podobných prostrediach, ako sú:
 - kuchynky v obchodoch, kanceláriách atď.
 - chaty, chalupy
 - hotely, penzióny a iné dočasné ubytovanie
- Dohliadnite, aby sa deti nehrali s prístrojom.
- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 16 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a znalostí ak sú pod neustálym dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám.
- Deti si s prístrojom nesmú hrať.

- Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie sú staršie ako 16 rokov alebo pod neustálym dozorom dospelých alebo preškolených osôb.
- Prístroj a jeho el. kábel skladujte mimo dosahu detí.
- Všetky prípadné opravy a úpravy smie vykonávať len výrobca alebo autorizovaný servis.

⚠ UPOZORNENIE – ELEKTRICKÁ

- Tento prístroj nesmie byť používaný s žiadnu externú súčiastkou (napr. Časovač ...) ani iným neoriginálnym príslušenstvom ani ovládaním.
- Pokiaľ prístroj nepoužívate, alebo sa ho chystáte rozoberať či meniť súčasti, tak ho odpojte od el. napätia. Pokiaľ je ním prístroj vybavený, tak najskôr vypnite všetky tlačidlá do polohy „OFF“ a až potom vytiahnite zástrčku zo zásuvky. Nikdy neťahajte priamo za kábel, vypojujte za zástrčku.
- Pred použitím starostlivo skontrolujte, či elektrické napätie a frekvencia elektrickej siete zodpovedajú požiadavkám na typovom štítku spotrebiča.
- Prístroj zapájajte do správne inštalovanej zásuvky, ktorá je správne uzemnená a v súlade s miestnymi normami.
- Elektrický kábel nenechávajte visieť cez hranu stola, alebo pracovného pultu a nedovoľte. Nedovoľte, aby kábel prišiel do styku s horúcimi plochami, tak aby sa nepoškodil.
- Prívodný kábel sa nesmie dotýkať horúcich / teplých povrchov. Prístroj nikdy nezakrývajte.
- Rozviňte kompletne celý prívodný kábel, inak hrozí riziko jeho prehriatia. Kábel nenechávajte ležať pod prístrojom ani nesmie byť omotaný okolo prístroja.
- Aby ste predišli prípadnému nebezpečenstvu, tak nikdy nepoužívajte spotrebič, pokiaľ je poškodený napájací kábel/ zástrčka, alebo ak je spotrebič viditeľne poškodený a nepracuje správne, alebo ak vám spadol. V takom prípade odovzdajte prístroj do najbližšieho odborného servisu na kontrolu a opravu. Nepokúšajte sa ho opravovať sami doma.

⚠ UPOZORNENIE - UMIESTNENIE A INŠTALÁCIA

- Nikdy neumiestňujte prístroj do blízkosti horľavých ani zápalných materiálov.
- Nepoužívajte ani neskladujte prístroj vonku.
- Prístroj vždy používajte iba na stabilnom, suchom a rovnom mieste.
- Nikdy neumiestňujte prístroj do blízkosti plynového, alebo elektrického sporáka, či rúry, ani do blízkosti iného zdroja tepla.

⚠ UPOZORNENIE – POUŽITIE

- Používajte prístroj iba na účely na ktoré je určený.
- Nikdy nenechávajte zapojený a spustený prístroj bez dozoru.
- Nesiahajte na prístroj s mokrými / vlhkými rukami.
- Používajte iba priamo určené, originálne príslušenstvo. Akékoľvek iné nevhodné príslušenstvo môže spôsobiť riziko poranenia alebo poškodenia spotrebiča.

⚠ UPOZORNENIE - ÚDRŽBA A ČISTENIE

- Nikdy neponárajte spotrebič ani prívodný kábel so zástrčkou do vody. Pri namočení hrozí riziko poranenia el. prúdom.
- Zanedbaná údržba skracuje životnosť a efektivitu spotrebiča. Pokiaľ je prístroj veľmi zanedbaný, tak môže hroziť aj riziko poranenia obsluhy.

⚠ UPOZORNENIE – ŠPECIFICKÉ



POZOR: prístroj sa počas používania môže zahriať. Zaisťte, aby sa prívodný kábel nedotýkal plôch, ktoré môžu byť teplé.

- Postavte zariadenie na rovný, stabilný a teplu odolný povrch.
- Neumiestňujte zariadenie k stene ani k iným spotrebičom. Nechajte aspoň 30 cm voľného priestoru okolo zariadenia.
- Na zariadenie nič nepokladajte.
- Uistite sa, že všetky ingrediencie zostanú v nádobe, aby sa nedostali do kontaktu s vykurovacími telesami.
- Nezakrývajte ventilačné otvory, keď je zariadenie v prevádzke.
- Fritovací nádobu nikdy nenaplnajte olejom.

- Nedotýkajte sa vnútra zariadenia, keď je v prevádzke.
- Počas prevádzky zariadenia uniká z ventilačných otvorov horúca para. Držte ruky a tvár v bezpečnej vzdialenosti. Dávajte pozor na horúcu paru a vzduch aj pri vyberaní fritovacej nádoby z airfryera.
- Ak spozorujete, že zo zariadenia vychádza tmavý dym, okamžite vytiahnite zástrčku zo zásuvky. Počkejte, kým sa tvorba dymu úplne zastaví, a až potom vyberte fritovaciu nádobu zo zariadenia.
- Pred premiestnením alebo čistením nechajte zariadenie vychladnúť aspoň 30 minút.
- Zariadenie uchopte iba za určené rukoväte a úchopové plochy a chráňte si ruky pred teplom pomocou rukavíc alebo podobnej ochrany. Ostatné povrchy než určené úchopové plochy nechajte dostatočne vychladnúť predtým, ako sa ich dotknete.

USCHOVAJTE SI TÚTO PRÍRUČKU DO BUDÚCNOSTI.

Všetky nákresy a ich popisky sú len informatívne a môžu sa mierne líšiť od skutočnosti.

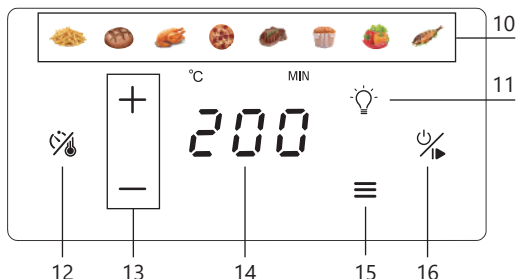
ČASTI

- | | |
|----------------------------|-------------------------------|
| 1. Fritovacia mriežka | 6. Ovládací panel s displejom |
| 2. Rukoväť | 7. Horné vykurovacie teleso |
| 3. Sklenený priehľad | 8. Spodné vykurovacie teleso |
| 4. Fritovacia nádob | 9. Otvory na odvod vzduchu |
| 5. Otvor na prívod vzduchu | |



OVLÁDACÍ PANEL

10. Automaticky prednastavené programy
11. Tlačidlo vnútorného osvetlenia
12. Nastavenie teploty/časovača
13. Zvýšiť/znížiť nastavenie
14. Displej
15. Tlačidlo menu
16. Tlačidlo zapnúť/vypnúť – štart/pauza



PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Pred použitím odstráňte z prístroja všetky obalové materiály a reklamné samolepky.
- ⚠ Pozor: gumové časti na fritovacej mriežke neodstraňujte. Sú súčasťou zariadenia a držia mriežku na mieste.
- Fritovaciú nádobu a mriežku vyčistite mäkkou handričkou s teplou vodou a jemným čistiacim prostriedkom.
- Vnútrnú aj vonkajšiu časť zariadenia utrite mäkkou, suchou handričkou.

POUŽITIE

1. Umiestnite zariadenie na rovný, stabilný a teplu odolný povrch. Uistite sa, že okolo zariadenia je aspoň 30 cm voľného priestoru.
2. Skontrolujte, či je fritovacia mriežka vložená do fritovacej nádoby. Mriežka musí byť rovnomerne zatlačená až na dno.
 - ⚠ Do fritovacej nádoby sa nesmie nalievať fritovací olej ani tuk.
3. Zasuňte prázdnu fritovaciú nádobu s mriežkou do airfryera.
 - ⚠ Fritovaciú nádobu nikdy nepoužívajte bez vlozenej mriežky.
4. Zapojte zástrčku do zásuvky. Zvukový signál oznámi, že zariadenie je v pohotovostnom režime.
5. Vyberte fritovaciú nádobu zo zariadenia. Vložte ingrediencie do fritovacej nádoby s mriežkou. Nádobu nepreplňujte. Dbajte na to, aby medzi ingredienciami a horným vykurovacím telesom bola vzdialenosť minimálne 2 cm.
6. Vložte naplnenú fritovaciú nádobu späť do zariadenia.
7. Stlačte tlačidlo zapnúť/vypnúť, aby ste zariadenie zapli.
8. Stlačte tlačidlo nastavenia teploty/časovača, aby ste nastavili požadovanú teplotu a čas. Opakovaným stlačením tohto tlačidla sa prepnete medzi nastavením teploty a nastavením časovača. Pomocou tlačidiel + a – môžete hodnoty zvýšiť alebo znížiť.
 - Keď sa na displeji rozsvieti „°C“, môžete nastaviť teplotu. Rozsah je od 80 do 200 °C. Každým stlačením tlačidla sa teplota zvýši alebo zníži o 5 °C. Tlačidlá môžete aj podržať, aby sa nastavenie menilo rýchlejšie. Na displeji vidíte aktuálne zvolenú teplotu.
 - Keď sa na displeji rozsvieti „MIN“, môžete nastaviť čas pečenia. Rozsah je od 1 do 60 minút. Každým stlačením tlačidla sa čas zvýši alebo zníži o 1 minútu. Tlačidlá môžete aj podržať, aby sa nastavenie menilo rýchlejšie. Na displeji vidíte aktuálne zvolený čas pečenia.
9. Stlačte tlačidlo štart/pauza, aby ste spustili zariadenie. Na displeji sa striedavo zobrazujú nastavený časovač a teplota.
 - ⚠ Zariadenie môžete pozastaviť, ak chcete počas prevádzky pridať alebo odstrániť ingrediencie alebo ich premiešať. Stlačte tlačidlo štart/pauza. Tlačidlo začne blikať, čo

znamená, že zariadenie je pozastavené. Ak chcete pokračovať v prevádzke, stlačte tlačidlo štart/pauza znova.

- ⚠ Počas prevádzky môžete upraviť teplotu a časovač. Stlačte tlačidlo nastavenia teploty/časovača, aby ste prepínali medzi oboma nastaveniami, a hodnoty upravte pomocou tlačidiel + a –.

10. Počas prípravy môžete fritovaciu nádobu vybrať zo zariadenia, aby ste ingrediencie premiešali alebo skontrolovali stupeň prepečenia. Zariadenie sa automaticky zastaví. Na displeji sa zobrazí „Out“. Keď fritovaciu nádobu zasuniete späť do zariadenia, prevádzka pokračuje (pokiaľ nastavený čas už neuplynul).
11. Keď nastavený čas pečenia uplynie, na displeji sa zobrazí „End“, čo znamená, že príprava je hotová. Zariadenie ešte chvíľu ventiluje a potom sa automaticky vypne. Ozve sa zvukový signál, ktorý oznámi vypnutie zariadenia. Zariadenie môžete vypnúť aj skôr dlhým stlačením tlačidla zapnúť/vypnúť. Aj v tomto prípade bude zariadenie ešte chvíľu ventilovať pred úplným vypnutím.
12. Vyberte fritovaciu nádobu zo zariadenia a položte ju na teplu odolný podstavec. Jedlo môžete preložiť do misy alebo vybrať z fritovacej nádoby pomocou teplu odolných klieští, ktoré nepoškodia nepríľnavý povrch fritovacej nádoby.

OSVETLENIE

Počas používania môžete sledovať priebeh pečenia cez sklenený priehľad. Keď spustíte pečenie, vnútorné osvetlenie sa automaticky zapne a po chvíli sa automaticky vypne. Stlačte tlačidlo zapnúť/vypnúť vnútorného osvetlenia, aby ste ho znova zapli alebo vypli. Osvetlenie sa vždy po určitom čase automaticky vypne.

POZNÁMKY

- Pri každom stlačení tlačidla zaznie zvukový signál.
- Počas prevádzky môžete kedykoľvek upraviť nastavenú teplotu alebo čas.
- Prebytočný tuk sa zachytáva vo fritovacej nádobe.
- Ak po uplynutí nastaveného času nie je príprava hotová, môžete zariadenie znova zapnúť na niekoľko minút.
- Po vypnutí zariadenia bude zariadenie ešte chvíľu ventilovať, aby sa ochladilo. Potom zaznie zvukový signál, ktorý oznámi, že zariadenie je úplne vypnuté.
- Zariadenie nie je potrebné predhrievať. Pri príprave mrazených potravín môžete k času pečenia pripočítať približne 3 minúty.
- Tento airfryer môžete použiť aj na ohrievanie jedál. Nastavte airfryer na 150 °C počas 10 minút.

AUTOMATICKÉ PROGRAMY

Zariadenie disponuje 8 automaticky prednastavenými programami. Na nastavenie jedného z nich stlačte tlačidlo menu, kým nevyberiete požadovaný program. Na spustenie programu stlačte tlačidlo štart/pauza. Po skončení sa na displeji zobrazí „End“, čo znamená, že príprava je hotová. Zariadenie ešte chvíľu ventiluje a potom sa automaticky vypne.

Ak chcete počas prevádzky zvoleného programu prejsť na iný program, stlačte tlačidlo štart/pauza, aby ste zariadenie pozastavili. Pomocou tlačidla menu vyberte nový program a znova stlačte tlačidlo štart/pauza, aby ste spustili nový program.

Program								
	Hranolčky	Koláč	Kuracie	Pizza	Steak	Cupcake	Zelenina	Ryby
Teplota	200°C	155°C	180°C	200°C	200°C	180°C	165°C	180°C
Minúty	22	50	20	12	10	6	22	18

Tieto programy sú len orientačné. Výsledok závisí od veľkosti, tvaru a množstva potravín.

DÔLEŽITÉ TIPY NA PEČENIE

- Každých 5 minút hranolky pretrepte, aby sa rovnomerne upiekli. Toto platí aj pre iné menšie snacky, ktoré sa v nádobe prekrývajú.
- Pre chrumkavejší výsledok môžete pridať jednu lyžicu oleja, napríklad olivového, slnečnicového alebo arašidového. Olej dobre premiešajte so surovými hranolkami pred vložením do fritovacej nádoby. Ostatné ingrediencie môžete potrieť štetcom alebo nastriekať olejom. Nepoužívajte príliš veľa oleja – čím viac oleja, tým menej chrumkavý a mastnejší bude výsledok.
- Čerstvé, surové hranolky nechajte pred pečením 30 minút namočené vo vode, aby sa odstránil škrob z zemiakov. Potom ich dôkladne osušte.
- V tomto airfryeri nepripravujte nadmerne mastné potraviny.
- Pri príprave mastných potravín môže zo zariadenia vychádzať biely dym. Nemá to však vplyv na funkčnosť zariadenia ani na konečný výsledok. Biely dym sa môže objaviť aj vtedy, ak zariadenie nebolo správne vyčistené alebo ak v nádobe zostal olej z predchádzajúcej prípravy.
- Snacky, ktoré sa dajú pripraviť v rúre, môžete pripraviť aj v tomto airfryeri.
- Menšie množstvo ingrediencií sa upeče rovnomernejšie ako veľké množstvo.
- Tenšie hranolky sú chrumkavejšie ako hrubšie.
- Pri pečení koláča alebo quiche, prípadne pri krehkých alebo plnených potravinách, položte na fritovaciu mriežku formu na pečenie alebo zapekáciu misu.
- Ingrediencie, ktoré sa pečú rovnako dlho pri rovnakej teplote, môžete bez obáv vložiť do nádoby a piecť súčasne.
- Mrazené potraviny netreba pred pečením rozmrazovať. Ak je to potrebné, k času pečenia pridajte približne 3 minúty.
- Na fritovaciu mriežku môžete použiť papier na pečenie alebo hliníkovú fóliu či misky, ale buďte veľmi opatrní. Dbajte na to, aby ste nezakryli celú mriežku. Vzduch musí vždy voľne prúdiť cez zariadenie, cez mriežku a okolo ingrediencií. Na papier alebo fóliu musí byť položené dostatočné množstvo potravín, aby sa udržali na mieste. Inak ich môže silný prúd vzduchu vtiahnuť k vykurovaciemu telesu a spôsobiť požiar. Papier na pečenie alebo fólia musia byť vždy o niečo väčšie ako samotné potraviny, ale nesmú presahovať cez okraj mriežky.

ČASY A TEPLOTY PEČENIA

Nasledujúca tabuľka obsahuje niekoľko odporúčaní na prípravu rôznych jedál.

⚠ Ide len o orientačné hodnoty. Časy vždy závisia aj od množstva a hrúbky potravín. Vždy berte do úvahy vyššie uvedené tipy na pečenie.

	Min-max hmotnosť (g)	Čas pečenia (min)	Teplota (°C)	Poznámka
Čerstvé hranolky	500-1000	najprv 18	140	Pravidelne pretrepať
		potom 12	180	
Hrubé hranolky, mrazené	500-1000	22-30	200	
Tenké hranolky, mrazené	500-1000	18-26	200	
Zemiakový gratin	400	20-25	200	Použite zapekáciu misu alebo formu na pečenie
Steak	100-400	10-15	200	
Bravčové kotlety	100-400	10-15	180	
Hamburger	100-400	10-15	180	
Klobása	100-400	13-15	200	
Kuracie stehno	100-400	25-30	180	
Kuracie prsia	100-400	15-20	180	
Mini jarné závitky, mrazené	100-350	8-10	200	Používajte iba verziu do rúry Pravidelne pretrepávajte
Kuracie nugetky, mrazené	100-400	6-10	200	
Rybacie prsty, mrazené	100-350	6-10	200	
Obalené syrové snacky, mrazené	100-350	8-10	180	
Plnená zelenina	100-350	10	160	
Chlieb	300-500	40-50	155	Použite zapekáciu misu alebo formu na pečenie
Koláč	250	8-15	180	
Quiche	350	20-22	180	
Muffiny	250	15-18	200	
Sladké snacky	350	20	160	

ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Po každom použití zariadenie vyčistite.
- Uistite sa, že zariadenie je vypnuté, a vytiahnite zástrčku zo zásuvky.
- Pred premiestnením alebo čistením nechajte zariadenie vychladnúť aspoň 30 minút.
- Vonkajšiu časť zariadenia utrite vlhkou handričkou.
- Fritovaciu nádobu a fritovaciu mriežku umyte teplou vodou, trochou saponátu a neabrazívnou hubkou. Neodporúča sa čistiť fritovaciu nádobu v umývačke riadu alebo ju úplne ponárať do vody, pretože voda by sa mohla dostať medzi priehľadné steny skleneného priehľadu, čo by spôsobilo kvapky a škvrny medzi sklom. To neovplyvní funkčnosť zariadenia, ale zníži priehľadnosť okienka.
- Vnútnú časť zariadenia utrite teplou vodou a mäkkou handričkou.

- Horné vykurovacie teleso vyčistite kefkou, aby ste odstránili prípadné zvyšky jedla.
- Všetko dôkladne osušte.

⚠ Nikdy neponárajte spotrebič ani prírodný kábel so zástrčkou do vody.

⚠ Na utieranie nepoužívajte drsná čističlá, aby ste nepoškriabali povrch prístroja.

PROBLÉMY A RIEŠENIA

PROBLÉMY	RIEŠENIA
Prístroj nefunguje.	• Skontrolujte zapojenie napájacieho kábla. • Nastavte požadovaný časovač alebo teplotu a stlačte tlačidlo štart/pauza. • Zariadenie je vybavené bezpečnostným spínačom, ktorý kontroluje prítomnosť fritovacej nádoby. Zariadenie nebude fungovať, pokiaľ nádoba nie je úplne zasunutá do zariadenia.
Potraviny nie sú dovarené.	• Vložte menej surovín do nádoby – menšie množstvo umožní rovnomernejšie prepečenie. • Pridajte čas alebo teplotu.
Potraviny sa neprepiekli rovnomerne.	• Počas prípravy potraviny pravidelne pretriasajte alebo obracajte.
Jedlo nie je upečené do chrumkava.	• Používajte potraviny vhodné na prípravu v rúre alebo teplovzdušnej fritéze. • Potrite potraviny olejom pre chrumkavejší výsledok. • Pridajte teplotu.
Počas pečenia vychádza dym.	• Používate potraviny s príliš veľkým množstvom oleja alebo tuku. Používajte iba potraviny vhodné na prípravu v rúre alebo teplovzdušnej fritéze. • Pri príprave používate príliš veľa oleja – nabudúce použite menej. • Zariadenie nebolo riadne vyčistené alebo v nádobe zostalo príliš veľa oleja. Po každom použití zariadenie dôkladne vyčistite.

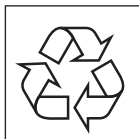
ŠPECIFIKÁCIE

Model	DO551FR
Elektrické napätie	220-240 V~ 50-60 Hz
Príkon	2800 W
Režim vypnutia spotreby energie po 0 minútach	0,15 W

USMERNENIA



Symbol na prístroji alebo na jeho obale znamená, že s týmto výrobkom nie je možné nakladať ako s domovým odpadom, ale musí byť odovzdaný na miestach určených na zber a likvidáciu elektrických a elektronických zariadení. Dodržaním tohto odporúčania chránite životné prostredie a zdravie spoluobčanov. Viac informácií o možnostiach likvidácie nebezpečného odpadu obdržíte na obecných alebo mestských úradoch, zberných dvoroch alebo v predajni, kde ste prístroj zakúpili.



Obalové materiály sú recyklovateľné, nakladajte s nimi podľa predpisov pre životné prostredie.



Tento spotrebič vyhovuje všetkým európskym požiadavkám na bezpečnosť, zdravie a ochranu životného prostredia.

Európske vyhlásenie je uložené u výrobcu v Belgicku a je možné si ho vždy vyžiadať na adrese info@linea2000.be

DOMO

A party at home!



WEBSHOP

NL

Op zoek naar extra accessoires of is er een onderdeel stuk?

BESTEL de originele DOMO-accessoires en -onderdelen via onze webshop.

FR

À la recherche d'accessoires supplémentaires ou une pièce est cassée ?

COMMANDEZ d'authentiques accessoires et pièces DOMO via notre webshop.

DE

Auf der Suche nach zusätzlichen Zubehörteilen oder ist ein Geräteteil defekt?

BESTELLEN SIE die DOMO Original-Zubehör und -Ersatzteile über unseren Webshop.

EN

Looking for extra accessories or you have a broken piece?

ORDER the original DOMO accessories and parts on our webshop.



Webshop

