

DOMO



DO539FR



PRODUKT AF **LINEA** 2000

GARANTI

Dette apparat har en to års garantiperiode. I denne periode er producenten ansvarlig for eventuelle fejl, der er det direkte resultat af konstruktionsfejl. Når disse fejl opstår, vil apparatet blive repareret eller om nødvendigt udskiftet. Garantien er ikke gyldig, når skaden på apparatet er forårsaget af forkert brug, ikke at følge instruktionerne eller reparationer udført af en tredjepart. Garantien udstedes med den originale kassekvittering. Alle dele, som er udsat for slid, er undtaget fra garantien.

Hvis din enhed går i stykker inden for den 2-årige garantiperiode, kan du returnere enheden sammen med din kvittering til butikken, hvor du har købt den.

Garantien på tilbehør og komponenter, der er udsat for slid, er kun 6 måneder.

Leverandørens og producentens garanti og ansvar bortfalder automatisk i det følgende tilfælde:

- Hvis instruktionerne i denne manual ikke er blevet fulgt.
- Ved forkert tilslutning, fx for høj elektrisk spænding.
- I tilfælde af forkert, grov eller unormal brug.
- I tilfælde af utilstrækkelig eller forkert vedligeholdelse.
- I tilfælde af reparationer eller ændringer af enheden af forbrugeren eller ikke-autoriserede tredjeparter.
- Hvis kunden brugte dele eller tilbehør, som ikke er anbefalet eller leveret af leverandøren/producenten.

SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Ved brug af elektriske apparater skal der altid tages grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger, herunder følgende:

- Læs alle instruktioner omhyggeligt. Gem denne manual til fremtiden reference.
- Sørg for, at alt emballagemateriale og reklamemærkater er fjernet, før du bruger apparatet første gang. Sørg for, at børn ikke kan lege med emballagematerialerne.
- Dette apparat er beregnet til at blive brugt i husholdninger og lignende applikationer, såsom:
 - personalekøkkenområder i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer;

- af kunder i hoteller, moteller og andre boligmiljøer;
- miljøer af typen bed and breakfast.
- Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Dette apparat kan bruges af børn fra 16 år og derover og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de har fået opsyn eller instruktion i brugen af apparatet på en sikker måde og forstår involverede farer.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn medmindre de er ældre end 16 år eller under opsyn.
- Hold apparatet og dets ledning utilgængeligt for børn under 16 år.
- Alle reparationer skal udføres af producenten eller dennes eftersalgsservice.
- Enhver personskade eller skade forårsaget af manglende overholdelse af disse regler er på eget ansvar. Hverken producenten, importøren eller leverandøren kan holdes ansvarlig.

I ELEKTRISKE ADVARSLER

- For at undgå en fare må dette apparat ikke forsynes via en ekstern koblingsenhed, såsom en timer eller en separat fjernbetjening, eller tilsluttes et kredsløb, der regelmæssigt tændes og slukkes af forsyningen.
- Apparatet skal afbrydes fra strømkilden, når det ikke er i brug, under service og ved udskiftning af dele.
Lad det køle af, før du sætter dele på eller af, og før du rengør apparatet. For at afbryde skal du dreje kontrollerne til positionen "OFF" eller "0", og derefter tage stikket ud af væggen. Træk aldrig i ledningen eller apparatet for at tage stikket ud af stikkontakten.
- Før brug skal du kontrollere omhyggeligt, at den elektriske spænding og frekvensen af strømnettet i dit hjem stemmer overens med indikationerne på apparatets mærkemærkat.
- Apparatet skal tilsluttes en passende stikkontakt, der er installeret og jordet i overensstemmelse med lokale installationsforskrifter.
- Lad ikke strømforsyningsledningen hænge ud over kanten af en tæller eller rør ved varme overflader.

- Hold netledningen væk fra varme dele, og dæk ikke til apparat.
- Pak ledningen helt ud for at forhindre overophedning af snor. Lad ikke strømkablet løbe under eller rundt om enheden.
- Apparatet må ikke bruges med en forlængerledning eller en stikkontakt.
- Brug ikke dette apparat med en beskadiget ledning eller stik eller i tilfælde af, at apparatet ikke fungerer korrekt eller er blevet beskadiget på nogen måde. Returner apparatet til DOMO-serviceafdelingen eller dennes serviceagent til undersøgelse, reparation eller elektrisk eller mekanisk justering. Forsøg ikke selv at reparere apparatet.

I INSTALLATION

- Anbring ikke i nærheden af brændbare materialer, gasser eller eksplosiver.
- Brug eller opbevar ikke dette apparat udendørs.
- Brug altid apparatet på en stabil, tør og plan overflade.
- Placer aldrig dette apparat i nærheden af et gaskomfur eller et elektrisk komfur eller et sted, hvor det kan komme i kontakt med et varmt apparat.

JEG

BRUGER · Brug ikke dette apparat til andet end tilsigtet brug.

- Brug kun apparatet til husholdningsbrug. Producenten kan ikke holdes ansvarlig for ulykker, der skyldes forkert brug af apparatet eller manglende overholdelse af instruktionerne beskrevet i denne manual.
- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, mens det er i drift.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder.
- Brug af tilbehør, der ikke anbefales eller sælges af producenten, kan forårsage brand, elektrisk stød eller kvæstelser.
Brug kun de redskaber, der følger med apparatet.

I RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

- For at beskytte mod elektrisk stød eller forbrændinger må den ikke nedsænkes enhed, ledning eller stik i vand eller anden væske.
- Manglende vedligeholdelse af dette apparat i en ren tilstand kan påvirke apparatets levetid negativt og muligvis resultere i en farlig situation.

I PRODUKTSPECIFIKKE ADVARSLER



Apparatet kan blive varmt under brug. Hold netledningen væk fra varme dele, og tildæk ikke apparatet.

- Sørg for, at alle ingredienser bliver i kurven, så de ikke kommer i kontakt med varmeelementerne.
- Tildæk ikke luftindtaget eller -udtaget, når apparatet er tændt.
- Fyld aldrig bradepanden med olie.
- Rør ikke ved indersiden af apparatet, når det er i brug.
- Anbring ikke apparatet mod en væg eller andre apparater. Efterlad altid et frirum på mindst 10 cm omkring apparatet.
- Anbring ikke noget oven på apparatet.
- Når apparatet er i drift, kan der slippe varm damp ud af luftindtaget og/eller -udgangen. Hold dine hænder og ansigt på sikker afstand. Vær også forsigtig, når du tager bradepanden ud af frituregryden. Varm damp eller luft kan slippe ud.
- Når du ser mørk røg komme fra apparatet, træk straks stikket ud af stikkontakten. Vent, indtil røgudviklingen er stoppet, før du fjerner stegepanden fra frituregryden.
- Placer apparatet på en flad, stabil og varmebestandig overflade.
- Lad apparatet køle af i mindst 30 minutter før flytning eller rengøring.
- Udstyret må kun berøres ved tilsigtede håndtag og gribeflader, og brug varmebeskyttelse som handsker eller lignende. Andre overflader end tilsigtede gribeflader skal have tilstrækkelig tid til at køle af, før de berøres.

GEM DISSE INSTRUKTIONER TIL FREMTIDIG REFERENCE

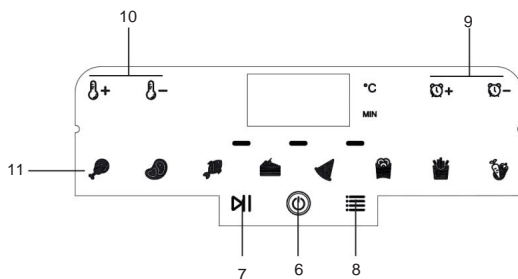
DELE

1. Frituregitter
2. Stegepande
3. Håndtag
4. Kontrolpanel med display
5. Luftindtag og -udtag



KONTROLPANEL

6. Tænd/sluk-knap
7. Start/pause knap
8. Menu-knap
9. Timerindstilling
10. Temperaturindstilling
11. Indstil programmer automatisk

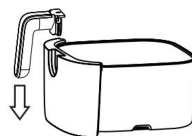


FØR FØRSTE BRUG

- Fjern alt emballagemateriale og eventuelle reklamemærkater.
- Rengør frituregryden og gitteret med varmt vand, opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp.
- Tør frituregryden indvendigt og udvendigt af med en blød klud.
- Forsigtig: du må ikke tilføje fritureolie eller fedtstof i stegepanden.

INSTALLATION AF HÅNDTAG

Friturehåndtaget leveres ikke forudinstalleret og er placeret inde i frituregryden. Installer den på frituregryden én gang. Skub håndtaget ind i frituregryden med en lodret nedadgående bevægelse, indtil det klikker på plads.



BRUG

1. Placer apparatet på en flad, stabil og varmebestandig overflade. Sørg for, at der er mindst 30 cm ledig plads omkring apparatet.
2. Tjek, at gitteret er sat i frituregryden. Skub gitteret på plads, så det sidder plant på bund. Anbring ikke olie eller fedtstof i frituregryden.
3. Skub bradepanden med det tomme gitter ind i frituregryden.
Forsigtig: Brug aldrig stegepanden uden gitteret indeni.
4. Sæt netledningen i en stikkontakt. Et bip angiver, at enheden er i standbytilstand.
5. Fjern frituregryden fra enheden. Kom ingredienserne i frituregryden med stegeren.

Kom ikke for mange ingredienser i apparatet, så ingredienserne ikke rører varmeelementerne. Vær opmærksom på MAX-indikationen i frituregryden her.

6. Sæt frituregryden med den fyldte stegeovn tilbage i apparatet.
7. Tryk på tænd/sluk-knappen for at foretage de ønskede indstillinger.
8. Tryk på temperaturknappen for at indstille den ønskede temperatur. Du vil se °C lyse op på Skærm. Du kan nu indstille den ønskede temperatur med +/- knapperne. Temperaturen kan indstilles fra 80 til 220°C. Hvert tryk på knappen vil øge/sænke temperaturen med 5°C. Du kan se hvilken temperatur der er valgt på displayet.
9. Tryk på timerknappen for at indstille den ønskede timer. Du vil se 'MIN' lyse på displayet. Du kan nu indstille den ønskede timer ved hjælp af +/- knapperne. Timeren kan indstilles fra 1 til 60 minutter. Hvert tryk på knappen vil øge/sænke tiden med 1 minut. Du kan se, hvilken timer der er valgt, på displayet.
10. Tryk på start/pause-knappen for at starte. Symbolet for motor i drift vises på displayet. Motor i drift-symbolet forbliver synligt på displayet, så længe apparatet er tændt. Den indstillede timer og temperatur vises skiftevis på displayet.

BEMÆRK: Du kan sætte apparatet på pause, hvis du vil tilføje/fjerne ingredienser under brug, eller hvis du vil justere temperaturen eller timeren. Tryk på start/pause-knappen. Ikonet vil blinke til og fra på displayet for at fortælle dig, at apparatet er sat på pause. Hvis du ønsker, at apparatet skal fortsætte tilberedningen, skal du trykke på denne knap igen.

11. Du kan tage friturekurven ud af apparatet ind imellem for at ryste ingredienserne op eller kontrollere, hvor stegt din mad er. Apparatet stopper automatisk med at arbejde og fortsætter med at arbejde (hvis den indstillede tid endnu ikke er udløbet), når du skubber friturekurven tilbage i apparatet. Apparatet er udstyret med en funktion, der fungerer som en påmindelse til shakemaden, se kapitlet "Rystemadpåmindelse".
12. Til sidst vil en klokke ringe for at angive, at din mad er klar. Enheden slukker derefter automatisk. Du kan også slukke for enheden tidligere ved at trykke på start/pause-knappen og derefter trykke på tænd/sluk-knappen for at slukke enheden helt.
13. Fjern frituregryden fra apparatet og anbring den på en varmebestandig holder. Du kan lægge maden i en skål eller tage den ud af frituregryden med en varmebestandig tang, der ikke ridser frituregrydens non-stick belægning.

RYSTE MAD PÅMINKELSE

Apparatet er udstyret med en funktion, der minder dig om at ryste maden i frituregryden under brug for at opnå et jævnt stegeresultat. Halvvejs i stegeprocessen vil "RYST"-symbolet lyse på displayet for at minde dig om at ryste eller vende maden i frituregryden. Et lydssignal vil også lyde. Hvis du ikke gør noget, forbliver symbolet tændt.

BEMÆRK: Apparatet stopper ikke automatisk, det vil kun holde pause, hvis du kortvarigt fjerner frituregryden fra apparatet. Den fortsætter med at arbejde (hvis timeren stadig kører), når du skubber frituregryden tilbage i apparatet.

KOMMENTARER









- Der udsendes et akustisk signal for hver indstilling, du indstiller på enheden.
- Du kan til enhver tid justere den indstillede temperatur eller tid, mens enheden er i drift.
- Overskydende olie opsamlers i frituregryden.
- Hvis din mad ikke er klar efter den indstillede tid er gået, kan du altid tænde for apparatet igen i et par minutter.

- Efter at apparatet er blevet slukket, fortsætter det med at køre et stykke tid for at køle ned. Så et bip lyder for at angive, at apparatet nu er helt slukket.
- Det er ikke nødvendigt at forvarme apparatet. Du kan tilføje tre minutter til den ønskede bageetid, hvis det er nødvendigt for frosne produkter.
- Hvis du blot vil varme noget op i enheden, kan du indstille den til 150°C i 10 minutter.

AUTOMATISKE PROGRAMMER

Enheden har 8 automatisk indstillede programmer. For at indstille en af disse skal du trykke på menuknappen, indtil du har valgt det ønskede program. Tryk på start/pause-knappen for at aktivere dette program. Til sidst ringer en klokke for at indikere, at din mad er klar. Enheden slukker derefter automatisk.

Hvis du vil skifte til et andet program under det valgte program, skal du trykke på start/pause-knappen for at holde pause. Vælg det nye program via menuknappen og tryk på startknappen igen for at starte dette nyt program.

							
kylling	bøf	fisk	bage	pizza	festsnack pommes frites	grøntsager	
23 min.	12 min.	10 min.	30 min.	8 min.	7 min.	23 min.	17 min.
200 °C	200 °C	195 °C	160 °C	185 °C	200 °C	200 °C	160 °C

Disse programmer er kun givet som en indikation. Resultaterne afhænger af madens størrelse, form og mængde.

VIKTIGE STEGETIPS

- Det anbefales at ryste fritterne hvert 5. minut, så de bages jævnt. Det gælder også andre, mindre snacks, der dækker hinanden, når de sættes i gitteret.
- Du kan tilføje en spiseskefuld olie for et mere sprødt resultat, f.eks. olivenolie, solsikkeolie eller jordnøddolie. Bland denne olie godt sammen med de rå fritter, inden du lægger fritterne i gitteret. Andre ingredienser kan sprøjtes med olie eller overtrækkes med olie med en børste. Sørg altid for, at der ikke er tilsat for meget olie i gitteret eller stegepanden. Brug ikke for meget olie. Så bliver fritterne mindre sprøde og fedtede.
- Læg friske, rå fritter i vand i 30 minutter, før de steges, så kartoffernes stivelse skylles væk. Tør dem grundigt bagefter.
- Tilbered ikke meget fedtet mad i denne frituregryde.
- Når du tilbereder fedtede ingredienser, kan der komme hvid røg ud af apparatet. Imidlertid, dette påvirker ikke apparatets funktion eller slutresultatet. Også når frituregryden ikke er ordentligt rengjort, eller hvis der er olie tilbage i bradepanden, kan der udvikle sig hvid røg.
- Snacks, der kan tilberedes inde i en ovn, kan også tilberedes inde i denne frituregryde.
- Mindre mængder steges mere jævnt end større mængder.
- Tyndere fritter vil være sprødere end tykkere fritter.
- Sæt en bageform eller ovnplade på risten, hvis du vil lave en kage eller quiche, eller skrøbelig eller fyldt ingredienser.
- Du kan også bruge denne frituregryde til at genopvarme ingredienser. Indstil frituregryden til 150°C i 10 minutter.
- Ingredienser, der skal tilberedes ved samme temperatur, kan placeres i kurven sammen og kogte sammen.
- Frosne produkter skal ikke optøs på forhånd.
- Du kan bruge bagepapir eller alufolie eller bakker i grillen på frituregryden, men vær meget forsigtig når du gør dette. Dæk ikke hele bunden af gitteret. Luften skal kunne cirkulere godt

gennem apparatet, gitteret og ingredienserne. Desuden skal der være mad nok på papiret eller folien, så det bliver på plads. Ellers vil den kraftige luftstrøm medføre, at papiret eller folien bliver suget ind i varmeelementerne, hvilket kan forårsage brand. Sørg for, at bagepapiret eller alufolien er større end selve maden. Papiret eller folien må dog ikke komme ud af gitteret.

- Ovnsnacks giver altid det bedste, sprødeste resultat. Men også frosne snacks egnet til en almindelig frituregryde kan steges i dette apparat.

BAGETIDER OG TEMPERATURER

Tabellen nedenfor indeholder nogle få retningslinjer for tilberedning og stegning af forskellige ingredienser. Forsigtig: disse er kun retningslinjer. Tiderne afhænger også af mængden og tykkelsen af maden. Tag også altid højde for ovennævnte stegetip.

Pommes frites, frisk	første 18 min.	140°C
	derefter 12 min.	180°C
Pommes frites, frosne	12-20 min.	200°C
Kartoffelbåde	18-22 min.	180°C
Kroketter	15 min.	185°C
Ostekroketter, frosne	12 min.	180°C
Kyllingenuggets, fiskepinde og andre snacks	6-10 min.	200°C
Kyllingefilet	15 min.	200°C
Kyllingschnitzel, frossen	12 min.	180°C
Bøf	8-12 min.	180°C
Fisk	10-15 min.	180°C
Svampe	3-4 min.	180°C
Forårsruller	8-13 min.	200°C
Trommestikker	15-20 min.	180°C
Frikadeller	6 min.	180°C
Hamburger	6-10 min.	180°C
Satay	10 min.	190°C
Rejer	6 min.	180°C
Æg, hårdkogt	12 min.	160°C
Æg, kogt blødt	6-7 min.	160°C
Grøntsager	15 min.	200°C
Grøntsagsfritter - hårde	10-13 min.	200°C
Grøntsagsfritter - bløde	7 min.	200°C
Æbler	7 min.	180°C
Banan	7 min.	200°C
Butterdejssnacks	10 min.	180°C
Klar til at bage rundstykker	7 min.	200°C
Kage	20 min.	165°C
Muffins	15-20 min.	160°C

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

- Rengør apparatet efter hver brug.
- Brug ikke metal eller slibende rengøringsmidler. Disse kan beskadige apparatet.
- Tag stikket ud af stikkontakten.
- Lad apparatet køle af i mindst 30 minutter, før det flyttes eller rengøres.
- Tør ydersiden af apparatet rent med en fugtig klud.
- Rengør bradepanden og stegekurven med varmt vand, lidt opvaskemiddel og et ikke-slibende middel svamp.
- Rengør indersiden af apparatet med varmt vand og en blød svamp.
- Rengør varmeelementet med en børste for at fjerne eventuelle madrester.
- Tør alle dele grundigt.

PROBLEM OG LØSNING

PROBLEM	LØSNING
Apparatet virker ikke.	<ul style="list-style-type: none">· Sæt netstikket i stikkontakten.· Indstil den ønskede timer eller temperatur.
Ingredienserne i frituregryden er ikke kogte.	<ul style="list-style-type: none">· Læg færre ingredienser i frituregryden. Mindre portioner sikrer et mere jævnt bageresultat.· Øg timeren eller temperaturen.
Ingredienserne i frituregryden er ikke kogt jævnt. Anbefalingen er at ryste maden jævnlige i frituregryden eller for at vende maden.	
Den stegte mad er ikke sprød.	<ul style="list-style-type: none">· Brug kun præparater, der er egnede til en ovn eller airfryer.· Smør ingredienserne med olie for et sprødere bageresultat.
Der kommer røg ud af apparatet under drift.	Du bruger ingredienser med for meget olie eller fedt. Brug kun ingredienser eller præparater, der er egnede til en ovn eller airfryer.