



LA FRITEUSE SANS HUILE

Mode d'emploi

DÉ FRITEUSE ZONDER OLIE

Instructies voor gebruik

SLIM - FRI0805017BLP

frifri[★].BE



Merci pour votre achat!

LA friteuse sans huile Slim de Frifri vous permettra de cuire rapidement et efficacement TOUT TYPE D'ALIMENTS pour vous faire plaisir au quotidien ! LA friteuse sans huile Slim de Frifri utilise le CYCLONIQUE AIRFLOW combiné à 2 ÉLÉMENTS CHAUFFANTS (inférieur et supérieur) garantissent une montée sans attente en température, une cuisson rapide et le tout de manière uniforme.

RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

Nous vous demandons de lire très attentivement les instructions indiquées dans cette notice, car elles fournissent, entre autres, des informations importantes relatives à la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien.

Gardez votre notice, vous pourriez avoir besoin de vous y référer dans le futur.

- Respecter impérativement les consignes de sécurité, d'utilisation et de nettoyage de la présente notice. Tout non-respect de celles-ci annule la garantie.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :
 - Des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
 - Dans des fermes ;
 - L'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
 - Des environnements du type chambres d'hôtes.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une su-

pervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés

- Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou un système de commande à distance séparé.
- Prendre garde aux dangers potentiels en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur

ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte.

- L'appareil ne doit pas être immergé dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Les instructions complètes pour le nettoyage de l'appareil en toute sécurité sont précisées dans la rubrique "Nettoyage et entretien" de la présente notice.
- Il est recommandé d'examiner régulièrement l'appareil. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger. Dans ce cas l'appareil doit immédiatement être apporté à un professionnel d'un Centre Services Agréé

pour contrôle et réparation ou remplacement des pièces endommagées.

- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, l'appareil doit être réparé par un professionnel d'un Centre Services Agréé.
 - Débrancher impérativement le cordon d'alimentation de l'appareil dans les cas suivants :
 - S'il est laissé sans surveillance
 - Après utilisation
 - Avant tout nettoyage ou entretien
 - En cas de mauvais fonctionnement
 - Ne brancher l'appareil que sur une prise avec mise à la terre répondant aux prescriptions de sécurité électrique actuellement en vigueur.
 - Lorsque l'appareil est en fonctionnement, ou en train de refroidir, l'appareil et le cordon d'alimentation doivent être placés hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- S'assurer que la tension du secteur corresponde bien à celle mentionnée sur l'étiquette signalétique de l'appareil.
 - Dérouler entièrement le cordon d'alimentation.
 - Afin d'éviter toute surcharge du réseau électrique, ne pas brancher d'autres appareils sur le même circuit.
 - Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil lui-même pour le débrancher.
 - Ne pas manipuler l'appareil les mains mouillées.
 - Placer l'appareil sur une surface plane, horizontale, sèche et non glissante.
 - Veiller à ne pas mettre l'appareil au bord de la table ou du plan de travail pour éviter qu'il ne bascule.
 - S'assurer que le cordon d'alimentation et tout éventuelle rallonge électrique ne soient pas disposés aux endroits de passage pour éviter tout basculement.
 - Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonction.
 - Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur.
 - Ne pas utiliser l'appareil près d'un point d'eau.
 - Ne pas placer l'appareil près d'une source de chaleur et éviter que le cordon d'alimentation touche une surface chaude.
 - Ne placez pas l'appareil près de matériaux inflammables, comme des nappes, rideaux, etc.
 - L'appareil doit être protégé du gel. Ne jamais le laisser dans une voiture en hiver, ou dans tout autre lieu soumis au gel, pour éviter tout endommagement.

RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES



ATTENTION SURFACE CHAUDE

L'appareil devient très chaud lors de son utilisation et le reste un certain temps après emploi.

Lors de son fonctionnement, cet appareil génère des températures élevées et de la vapeur brûlante qui pourraient occasionner des brûlures. Maintenez les mains et le visage suffisamment éloignés des sorties d'air. Faites attention à la vapeur et l'air chaud qui peuvent s'échapper lors de la sortie de votre préparation de l'appareil.

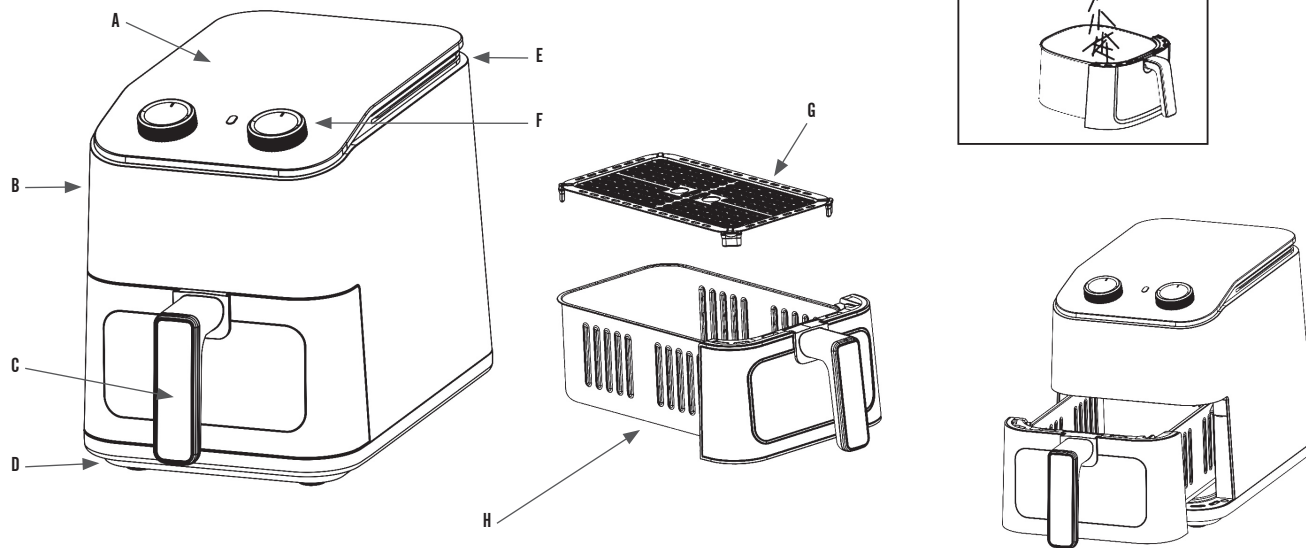
- Afin d'éviter tout risque d'incendie, l'arrière de l'appareil ne doit pas être positionné contre un mur ou contre un autre appareil. Maintenez au moins 10 cm autour de l'appareil. Ne placez pas d'objets sur

l'appareil. Les espaces au-dessus et à côté de l'appareil doivent être dégagés.

- Placer l'appareil à distance suffisante des parois ou des objets pouvant prendre feu (rideaux, torchons...).
- Ne pas poser l'appareil sur un support sensible à la chaleur, sur une surface fragile (table en verre, meuble en bois) ou sur un support souple (nappe...).
- Lors du fonctionnement de l'appareil, la surface sur laquelle l'appareil est placé peut devenir très chaude.
- Si de la fumée sort de l'appareil, débranchez immédiatement l'appareil. Retirez la préparation de l'appareil lorsqu'il n'y a plus de fumée. Placez l'appareil sur une surface plane, plate et stable.

- Ne pas obstruer les ouïes de ventilation. Ne couvrez pas l'entrée ou la sortie d'air lorsque l'appareil est en marche.
- Ne pas ranger de produits inflammables à proximité de l'appareil.
- Ne pas conserver ni utiliser de sprays inflammables ou tout autre produit inflammable à proximité de l'appareil.
- Ne jamais placer de papier, carton ou plastique dans l'appareil.
- Cet appareil est conçu pour la cuisson des aliments et ne doit pas être utilisé pour une autre fonction.
- S'assurer que les récipients et aliments utilisés conviennent à l'utilisation.
- Ne jamais placer des ingrédients emballés dans la cavité. Retirer au préalable tous les papiers d'emballage, aluminium ou films alimentaires susceptibles de se trouver autour.
- Mettez toujours les ingrédients à frire dans le panier pour éviter qu'ils n'entrent en contact avec les résistances..
- Des huiles ou des graisses surchauffées peuvent s'enflammer spontanément. Porter une attention particulière à chaque fois que de tels produits sont utilisés.
- Ne remplissez pas la cuve d'huile, car cela pourrait provoquer un incendie.
- Ne touchez pas l'intérieur de la friteuse lorsque l'appareil est en marche.
- Si certaines parties du produit venaient à s'enflammer, ne jamais les éteindre avec de l'eau mais étouffer les flammes avec un linge humide.
- S'assurer que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- Laissez toujours refroidir l'appareil pendant 30 minutes avant l'entretien et le nettoyage de l'appareil..
- Assurez-vous que les ingrédients préparés dans cet appareil en ressortent dorés-jaunes et non noirs ou marrons. Retirez les parties brûlées.
- Ne pas ranger l'appareil lorsqu'il est encore chaud. Le laisser refroidir à l'air libre auparavant.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



FRITEUSE SANS HUILE, 1700 W

- A. PARTIE SUPÉRIEURE
- B. CORPS
- C. POIGNÉE DU PANIER
- D. BASE

- E. OUIES D'AÉRATION
- F. PANNEAU DE COMMANDE – TEMPÉRATURE ET TEMPS
- G. GRILLE DE CUISSON, FONTE D'ALUMINIUM AVEC REVÊTEMENT CÉRAMIQUE
- H. PANIER DE CUISSON, FONTE D'ALUMINIUM AVEC REVÊTEMENT CÉRAMIQUE

MISE EN SERVICE ET UTILISATION

Avant la première utilisation

- Retirez tout le matériel d'emballage.
- Retirez la colle et toutes les étiquettes de l'appareil.
- Nettoyez le panier et la cuve minutieusement avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce.
Remarque : ces parties peuvent être placées au lave-vaisselle
- Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

La friteuse sans huile Slim de Frifri utilise la technologie à air chaud. Ne mettez jamais d'huile ou de graisse dans l'appareil.

Préparation de l'appareil

- Placez l'appareil sur une surface sèche, plane, plate et stable.
- Placez l'appareil sur une surface thermorésistante.
- Introduisez le panier correctement dans l'appareil pour que l'appareil puisse se mettre en marche.
- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et branchez-le.
- Faites fonctionner l'airfryer à vide : 10 min - 160°C.
- Une légère fumée ou odeur de brûlée peut se dégager de l'appareil. Ceci est tout à fait normal et disparaît rapidement à l'usage.

Ne mettez jamais d'huile ou autre liquide dans l'appareil. Ne mettez pas d'objets sur l'appareil, cela empêcherait l'air de circuler et diminuera l'effet de la cuisson à air chaud.

Utilisation

La friteuse sans huile Slim de Frifri peut être utilisée pour cuire un large éventail d'ingrédients. Découvrez les tableaux de cuisson ci-dessous ainsi que le livre de recettes disponible sur frifri.be.

1. La circulation d'air autour de l'appareil doit être maintenue et l'appareil ne doit pas être placé près de matériaux combustibles
2. Branchez le câble d'alimentation dans une prise murale.
3. Sortez prudemment la cuve de l'appareil.
4. Avant l'utilisation, placer la plaque de fond du panier dans le panier.
5. Avant de mettre les ingrédients dans le panier, préchauffez l'appareil pendant 5 minutes.
6. Placez les ingrédients sur la grille.
7. Remettez la cuve dans l'appareil.

N'utilisez pas l'appareil sans panier. Si la cuve ne se fixe pas correctement dans la friteuse, l'appareil ne fonctionnera pas !

- Réglez la température souhaitée en tournant le thermostat.
- Lorsque le bouton de contrôle du temps de cuisson est réglé sur "0", la friteuse sans huile est éteinte.
- Tournez le bouton de contrôle du temps de cuisson dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la durée de fonctionnement souhaitée et la friteuse commence à chauffer.
- À la fin de la durée de fonctionnement programmée, un signal sonore se fait entendre.

Remarque: Si vous le souhaitez, vous pouvez préchauffer l'appareil sans ingrédients. Pour ce faire, le bouton de minuterie doit être réglé sur 5 minutes, et attendez que le témoin lumineux soit éteint avant de disposer les aliments de la recette.

- Lorsque le bouton de température est réglé sur la température souhaitée et que la minuterie est enclenchée sur la durée souhaitée, la friteuse sans huile commence à chauffer.
- Le témoin lumineux indique que la friteuse sans huile est en fonctionnement.
- Lorsque le temps atteint zéro, l'élément chauffant s'éteint et un signal sonore se fait entendre.
- Pendant l'utilisation de la friteuse sans huile, le témoin lumineux de température s'allumera et s'éteindra continuellement. Cela indique que les éléments chauffants s'allument et s'éteignent continuellement afin d'obtenir la température souhaitée.
- La minuterie commencera à décompter selon le temps réglé.
- Le surplus d'huile des ingrédients sera recueilli dans le fond de la cuve.
- Certains ingrédients nécessitent d'être remués à la moitié du temps de cuisson (Voir le tableau de cuisson ci-dessous). Pour cela, sortez la cuve de l'appareil grâce à la poignée et remuez les ingrédients. Ensuite, remettez la cuve à sa place dans l'appareil.

Conseil : Si vous réglez la minuterie sur la moitié du temps de cuisson, la sonnerie retentira pour vous indiquer que vous devez remuer vos ingrédients. Cependant, n'oubliez pas de reprogrammer le temps de cuisson restant après avoir remué les ingrédients.

- Lorsque la sonnerie retentit, cela signifie que le temps réglé est terminé. Retirez la cuve de l'appareil et placez-la sur une surface résistante à la chaleur.
- Contrôlez si les ingrédients sont bien cuits. Si ce n'était pas le cas, remettez la cuve dans l'appareil et réglez la minuterie pour quelques minutes supplémentaires.
- Une fois la cuisson terminée, videz les ingrédients du panier dans des bols ou sur des assiettes.



Attention : Après l'utilisation de la friteuse sans huile, la cuve et les ingrédients sont encore très chauds. En fonction des différents ingrédients cuits, de la vapeur peut s'échapper de la cuve.

- Lorsque la première cuisson est terminée, l'appareil est immédiatement prêt pour commencer la cuisson suivante.

Attention : Ne touchez pas l'appareil juste après utilisation, il est très chaud.

TABLEAU DE CUISSON

Le tableau ci-dessous vous aidera à choisir les réglages pour les ingrédients que vous souhaitez cuisiner. Ces réglages sont à titre indicatif.

Nous ne pouvons pas garantir le meilleur réglage pour chaque ingrédient en raison des différences d'origine, de taille, de forme et de marque des ingrédients.

Remarque :

- En comparaison avec de grands ingrédients, les petits ingrédients auront besoin de moins de temps pour cuire.
- Pour cuire de grandes portions, le temps de cuisson devra être augmenté un peu, et pour de petites portions, diminué un peu.
- Lors du processus de cuisson de plus petits ingrédients, il peut être favorable de tourner les ingrédients pour améliorer le résultat de la cuisson.
- Ajoutez un peu d'huile sur les pommes de terre fraîches pour les rendre plus croustillantes. Après avoir ajouté de l'huile, les ingrédients doivent être mis dans l'appareil endéans quelques minutes.

Parce que la technologie à air chaud rapide réchauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil, le fait de retirer rapidement la cuve pendant la cuisson ne perturbe presque pas la cuisson.

- Toute préparation qui peut être cuite dans un four peut être cuite dans la friteuse sans huile.
- Le meilleur poids pour obtenir des frites croustillantes est de 1kg.
- Vous pouvez utiliser la friteuse sans huile pour réchauffer des ingrédients. Pour réchauffer des ingrédients, réglez la température à 160°C, le temps de cuisson maximale est de 30 minutes.

Aliments	Quantité	Température	Durée	Secouer le panier (# min après le début de la cuisson)	Préparation / Recommandations
Nuggets surgelés	500g	200	20	15	
Nuggets frais	380g	200	15	non	
Frites surgelées (fines)	500g	180-190	20	10	
Frites fraîches	750g	200	25	15	
Pommes de terre rattes	520g	200	25	15	
Carottes fraîches	430g	180	25	10	dés de 5 mm
Haricots verts	250g	160	15	8	1 cs huile d'olive, sel, poivre
Patate douce entière	500g	200	50	non	
Escalope poulet (épaisses)	400g	190	20	10	
Steack hachés	500g (4p)	180	10	5	Saignant : environ 8 minutes A point : environ 9 minutes Bien cuit : environ 10 minutes



Aliments	Quantité	Température	Durée	Secouer le panier (# min après le début de la cuisson)	Préparation / Recommandations
Hauts de cuisse de poulet	1 kg (6p)	200	25	15	Nature, marinade sèche ou marinade liquide
Filet de saumon	4428g (214g chacun)	200	13	non	2 cc d'huile d'olive badigeonnée sur chaque filet, sel, poivre, filet cuit côté peau
Chipolata	330g	200	10	5	
Grosses Frites Surgelées	500g	200	25	15	
Rösty – galettes de pommes de terre	300g	180	12	8	
Gratin de pommes de terre	500g	190	30	non	Emballer le plat dans de l'alu pour éviter qu'il ne dessèche + cuisson plus homogène
Steak	500g	180	6	non	Saignant : environ 6 minutes A point : environ 10 minutes Bien cuit : environ 12 minutes
Côte de porc (épaisses)	500g	200	25	15	Laisser reposer 5 min une fois la cuisson finie, préférer un morceau dans l'échine qui sera moins sec
Rouleau de printemps	300g	200	10	5	
Fish sticks surgelés	500g	200	20	15	
Croquettes de fromage surgelées	500g	180	20	15	

ENTRETIEN

REMARQUES IMPORTANTES :

- Avant tout nettoyage ou entretien, l'appareil doit être débranché et refroidi. Assurez-vous que ses accessoires soient aussi complètement froids.
- N'immergez en aucun cas l'appareil et le cordon d'alimentation dans l'eau ou quelque liquide que ce soit.
- N'utilisez pas de produits chimiques ou de nettoyeurs abrasifs à base de soude caustique ou de tampons abrasifs (métalliques ou grattoirs) ou de laine d'acier ou de produit vitre en vaporisateur pour nettoyer l'appareil et ses accessoires.
- Le panier et la grille peuvent être lavés au lave-vaisselle.

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. L'intérieur de la cuve, du panier et de l'appareil est recouvert d'un revêtement antiadhésif. N'utilisez donc pas d'accessoires de cuisine en métal ou de produits nettoyeurs abrasifs pour les nettoyer. Ceci pourrait les endommager.

- Retirez la fiche de la prise secteur, laissez refroidir l'appareil. Pour favoriser le refroidissement, vous pouvez retirer le tiroir de l'appareil.
- Nettoyez le fond de la cuve avec de l'eau savonneuse chaude et une éponge douce, ajoutez de l'eau chaude avec du détergent dans la cuve.
Remarque : Le panier et la grille peuvent être lavés au lave-vaisselle.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge douce.
- Utilisez une brosse de vaisselle pour nettoyer

les éléments chauffants pour éliminer les résidus qui colleraient.

- Utilisez un chiffon humide pour nettoyer l'extérieur de l'appareil.

RANGEMENT

Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches. Rangez la friteuse dans un endroit propre et sec.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT DIRECTIVE 2002/96/CE

Afin de préserver notre environnement et votre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur. C'est pour cette raison que votre appareil, tel que le signale le symbole apposé sur sa plaque signalétique, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. Lors de son élimination, il est de votre responsabilité de déposer votre appareil dans un centre de collecte publique désigné pour le recyclage des équipements électriques ou électroniques. Pour obtenir des informations sur les centres de collecte et de recyclage des appareils mis au rebut, veuillez prendre contact avec les autorités locales de votre région, les services de collecte des ordures ménagères ou le magasin dans lequel vous avez acheté votre appareil.



CORDON

Il faut examiner attentivement le câble d'alimentation avant toute utilisation. Si celui-ci est endommagé, il ne faut pas utiliser l'appareil. Le cordon ne doit être remplacé que par Dalcq S.A., son service après-vente ou une personne qualifiée et agréée afin d'éviter un danger pour l'utilisateur. Le cordon utilisé est un HO5VV-F 3 G 0,75 mm². Ces appareils sont conformes aux directives 2006/95/CE, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/CE, rohs 2002/95/CE et au règlement CE contact alimentaire 1935/2004.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

FRI0805017BLP

Puissance : 1700 W

Tension d'utilisation : 220-240V~ 50 Hz



ENVIRONNEMENT

Merci de respecter les recommandations ci-dessous :

- Vous ne devez pas vous débarrasser de cet appareil avec vos déchets ménagers.
- Un système de collecte sélective pour ce type de produit est mis en place par les communes, vous devez vous renseigner auprès de votre mairie afin d'en connaître les emplacements. En effet, les produits électriques et électroniques contiennent des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et qui doivent être recyclées.



GARANTIE

Dalcq S.A. accorde sur tous les éléments de l'appareil une garantie particulière soumise aux conditions ci-dessous. Les dispositions légales relatives à la garantie ainsi que les droits découlant de la loi concernant la responsabilité du fait des produits défectueux n'en sont pas affectés. Les éventuels droits à exécution ultérieure et à dédommagement de l'acquéreur en cas de défauts restent valables, dès lors que les conditions à cet effet sont remplies.

1. Durée de la garantie

La garantie s'applique à tous les éléments de l'appareil et prend effet à la date d'achat (date de facturation) avec une durée de 2 ans en usage privé.

2. Objet de la garantie

La garantie couvre les vices de matière, de construction et de fabrication, à condition que le défaut soit déjà présent lors de la livraison et que l'appareil ait été manipulé correctement par l'acquéreur. La garantie comprend soit la réparation gratuite, soit le remplacement d'un ou plusieurs éléments défectueux, soit l'échange de l'ensemble de l'appareil contre un appareil de même valeur. Il incombe à Dalcq S. A. de choisir la mesure à adopter.

3. Cas de garantie

Les réparations doivent être uniquement effectuées dans un des Centres Services Agréés de la marque.

Pour tout renseignement :

Pour la Belgique et le Luxembourg :

- contactez le Service Relations Clientèles par email à info-be@lavafields.com ou au +32 71 12 14 88

Pour la France :

- contactez le Service Relations Clientèles par email à info-fr@lavafields.com ou au +33 3.88.18.66.18

La durée de la garantie débute à partir de la date d'achat d'origine.

Il peut y être fait recours uniquement avec la présentation de l'appareil défectueux accompagné de la facture ou preuve d'achat.

4. Emballage

Il est recommandé d'utiliser le carton d'origine pour le renvoi de l'appareil. Si vous utilisez un autre emballage, veillez à ce qu'il offre une bonne protection contre les risques typiques liés à l'envoi

et qu'il présente des dispositifs de protection appropriés. Un simple emballage cartonné, rembourré de papier ne suffit pas. Dalcq S.A. ne saurait être responsable des dommages dus à un emballage inapproprié. Dans ce cas, la garantie deviendra caduque. Le service après-vente vous renseignera sur le mode de renvoi ainsi que sur les frais qui en résultent.

5. Nettoyage

Si vous ne nettoyez pas les pièces détachées ou l'appareil avant leur / son renvoi, Dalcq S.A. facturera un forfait pour le nettoyage. Il incombe à l'acheteur de prouver que le coût réel du nettoyage est inférieur au forfait facturé.

6. Annulation du droit de garantie

Le droit de garantie est annulé :

- En cas de mauvaise utilisation, mauvais traitement et stockage (p. Ex. Dégâts causés par l'humidité, les hautes températures).
- En cas de réparations, tentatives de réparation, modifications de quelque nature et usage de pièces détachées non d'origine, etc. Qui n'ont pas été effectués par Dalcq S.A. ou par ses entreprises agréées.
- En cas d'emballage inapproprié et de mauvais transport.
- En cas d'influences mécaniques inappropriées sur l'appareil ou sur des éléments de l'appareil.
- En cas d'incidents qui ne sont pas liés à l'usure et à la fabrication de l'appareil tels que chute, collision, endommagement, incendie, tremblement de terre, dégâts causés par des inondations, foudre, etc.
- À défaut de présentation d'une preuve d'achat.
- En cas d'usage autre qu'à des fins privées, en particulier dans le cadre commercial.
- Les dépenses occasionnées pour Dalcq S.A. à la suite du renvoi d'un produit par l'acquéreur en l'absence d'un cas de garantie ou d'un droit à restitution devront être supportées par l'acquéreur.

7. Service après-vente

Dalcq S.A. Rue du Hainaut 86
6180 Courcelles - Belgique
support-be@lavafields.com

CONSEILS



Lors des premières utilisations, une légère fumée ou odeur de brûlée peut se dégager de l'appareil.	Ceci est tout à fait normal et disparaît rapidement à l'usage.
Eteindre l'appareil manuellement	A tout moment, vous pouvez éteindre l'appareil manuellement en tournant la minuterie sur "0".
Assurer une cuisson uniforme	Pour une cuisson uniforme, assurez-vous que les ingrédients sont disposés en une couche homogène au fond du panier, sans qu'ils ne se chevauchent.
Est-il utile de secouer les aliments à mi-cuisson?	Secouer les ingrédients assure une croustillance uniforme. La durée et la température de cuisson peuvent être ajustées à tout moment lors de la cuisson.
Dois-je décongeler mes aliments avant de les frire à l'air chaud ?	Cela dépend des aliments en question. Veuillez suivre les instructions sur l'emballage
Puis-je poser le panier sur mon plan de travail ?	Le panier chauffera pendant la cuisson. Faites attention lorsque vous le manipulez, et placez-le uniquement sur des surfaces résistantes à la chaleur
Quand dois-je utiliser la grille de cuisson ?	Utilisez la grille de cuisson lorsque vous souhaitez que vos aliments soient bien croustillants. La plaque surélève les aliments dans l'unité principale de manière à ce que l'air puisse circuler en dessous et les cuire uniformément.
Mes aliments n'ont pas cuit	Assurez-vous que le panier est correctement installé lors de la cuisson.
Mes aliments sont trop cuits	Pour de meilleurs résultats, contrôlez la cuisson et retirez les aliments dès que vous jugez qu'ils sont suffisamment cuits. Retirez immédiatement les aliments à la fin du temps de cuisson pour éviter de trop les cuire

EN CAS DE PROBLÈMES

Problème	Cause possible	Solution
Pas d'alimentation	La fiche d'alimentation n'est pas correctement insérée dans la prise	Reconnectez ou utilisez une autre prise
	Le panier n'est pas en place	Retirez le panier et remettez-le en place
Le moteur ne fonctionne pas ou émet un bruit anormal.	Des corps étrangers sont coincés dans les pales du ventilateur ou l'entrée d'air est obstruée	Débranchez l'appareil, vérifiez l'entrée d'air et la cavité. S'il y a des corps étrangers à l'intérieur : retirez-les, si le problème persiste, envoyez l'appareil à un service de réparation agréé





DÉ FRITEUSE ZONDER OLIE

Instructies voor gebruik

SLIM - FRI0805017BLP

frifri[★].BE



Bedankt voor uw aankoop!

DE friteuse zonder olie Slim van Frifri zal u in staat stellen ELK VOEDINGSTYPE snel en efficiënt klaar te maken om dagelijks te smullen! DE friteuse zonder olie Slim van Frifri gebruikt de CYCLONIC AIRFLOW in combinatie met 2 VERWARMINGSELEMENTEN (boven en onder) wat een snelle temperatuurstijging, snel en gelijkmatig garen garandeert.

ALGEMENE VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN

Wij vragen u aandachtig de instructies in deze gebruiksaanwijzing te lezen, aangezien ze belangrijke informatie bevatten aangaande, onder andere, de veiligheid bij de montage, het gebruik en het onderhoud.

Bewaar uw gebruiksaanwijzing om later te raadplegen indien nodig.

- Het is essentieel om de veiligheids-, bedienings- en reinigingsinstructies in deze gebruiksaanwijzing op te volgen. Elke niet-naleving zal de garantie doen vervallen.
- Dit toestel is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen zoals:

- Keukenruimtes gereserveerd voor personeel in winkels, kantoren en andere professionele omgevingen;
- Op boerderijen;
- Gebruik door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen ;
- Bed and breakfast-achtige omgevingen.
- Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen ouder dan 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring en kennis, op voorwaarde dat ze toezicht of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het toestel en dat ze de gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet

- met het toestel spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Houd het toestel en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
 - Kinderen mogen niet met het toestel spelen.
 - Het toestel mag niet worden bediend met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
 - Wees u bewust van de mogelijke gevaren als het toestel verkeerd wordt gebruikt.
 - Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht van een volwassene staan.
 - Het toestel mag niet worden ondergedompeld in water of enig andere vloeistof.
- Volledige instructies voor het veilig reinigen van het toestel worden gegeven in het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud” van deze gebruiksaanwijzing.
 - Het is aangeraden het toestel regelmatig te controleren. Als het elektriciteits snoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, zijn dienst na verkoop of gelijk gekwalificeerde personen om gevaar te vermijden. In dit geval moet het toestel onmiddellijk naar een erkend Service Center gebracht worden voor controle en herstelling of vervanging van de beschadigde onderdelen.
 - In geval van een storing of defect moet het toestel worden hersteld door een vakman van een erkend Service Center.

- Trek in de volgende gevallen de stekker uit het stopcontact:
 - Indien onbeheerd achtergelaten
 - Na gebruik
 - Vóór reiniging of onderhoud
 - In geval van storing
- Sluit het toestel alleen aan op een geaard stopcontact dat voldoet aan de huidige elektrische veiligheidsvoorschriften..
- Houd het toestel en het elektriciteits snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar wanneer het in werking is of afkoelt.
- Controleer of de netspanning overeenkomt met de spanning op het typeplaatje van het toestel.
- Rol het elektriciteits snoer volledig af.
- Sluit geen andere toestellen op hetzelfde circuit aan om overbelasting van het elektriciteitsnet te voorkomen.
- Trek niet aan het elektriciteits snoer of het toestel zelf om de stekker uit het stopcontact te trekken.
- Hanteer het toestel niet met natte handen.
- Plaats het toestel op een vlak, horizontaal, droog en niet-glad oppervlak.
- Plaats het toestel niet op de rand van een tafel of werkblad om kantelen te voorkomen.
- Zorg dat het elektriciteits snoer en het eventuele verlengsnoer niet in doorgangen worden gelegd om kantelen te voorkomen.
- Verplaats het toestel nooit wanneer het in werking is.
- Gebruik het toestel nooit buitenshuis.
- Gebruik het toestel niet in de nabijheid van een waterbron.
- Plaats het toestel niet in de nabijheid van een warmtebron en vermijd dat het elektriciteits snoer in contact komt met een warm oppervlak.
- Plaats het toestel niet in de buurt van brandbare materialen zoals tafelkleden, gordijnen, enz.
- Het toestel moet beschermd worden tegen vorst. Laat het nooit achter in een auto in de winter, of op een andere plaats waar het kan vriezen, om schade te voorkomen

SPECIFIEKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

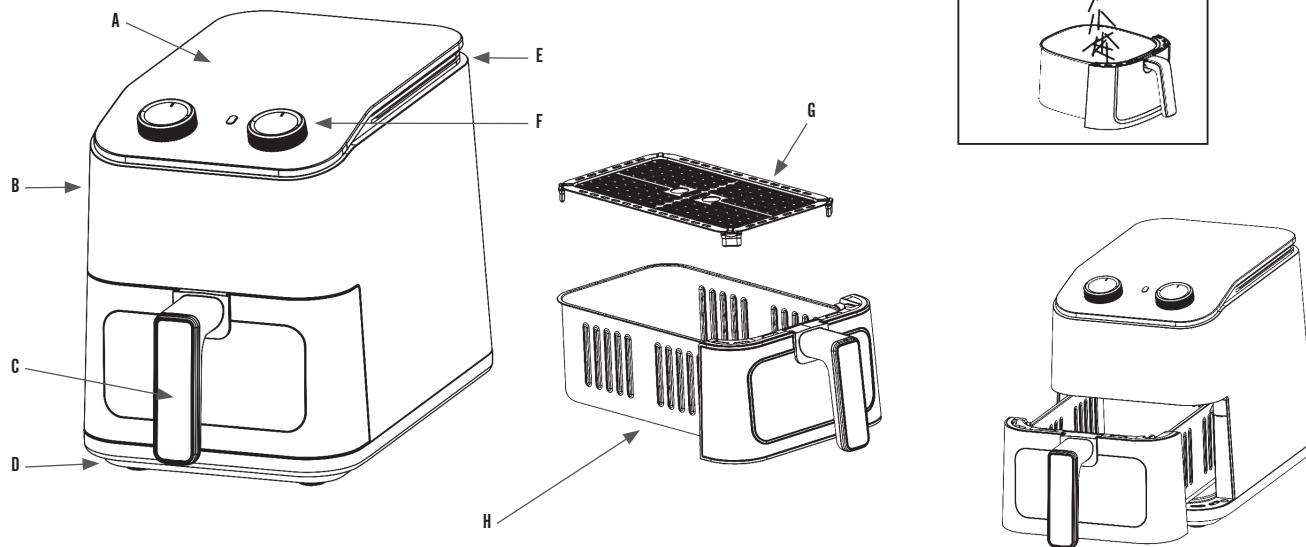


LET OP HEET OPPERVLAK

- Het toestel wordt erg warm tijdens gebruik en blijft daarna nog enige tijd warm.
- Tijdens het gebruik van dit toestel ontstaan hoge temperaturen en hete stoom die brandwonden kunnen veroorzaken. Houd uw handen en gezicht uit de buurt van de luchtuitlaten. Pas op voor de stoom en hete lucht die kunnen ontsnappen wanneer u uw voedsel uit het toestel haalt.
- Om brandgevaar te voorkomen, mag de achterkant van het toestel niet tegen een muur of een ander toestel geplaatst worden. Zorg voor een vrije ruimte van minstens 10 cm rond het toestel. Plaats geen voorwerpen op het toestel. Houd de ruimte boven en naast het toestel vrij.
- Houd het toestel uit de buurt van muren of voorwerpen die vlam kunnen vatten (gordijnen, keukenhanddoeken, enz.).
- Plaats het toestel niet op een warmtegevoelig oppervlak, op een breekbaar oppervlak (glazen tafel, houten meubilair) of op een zacht oppervlak (tafelkleed, enz.).
- Tijdens het gebruik kan het oppervlak waarop het toestel staat erg warm worden.
- Als er rook uit het toestel komt, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Haal de bereiding uit het toestel als er geen rook meer uit komt. Plaats het toestel op een vlak, horizontaal en stabiel oppervlak.

- Blokkeer de luchtopeningen niet. Bedek de luchtinlaat of -uitlaat niet wanneer het toestel in werking is.
- Bewaar geen ontvlambare producten in de buurt van het toestel.
- Bewaar of gebruik geen ontvlambare sprays of andere ontvlambare producten in de buurt van het toestel.
- Plaats nooit papier, karton of plastic in het toestel.
- Dit toestel is ontworpen voor het bereiden van voedsel en mag niet voor andere doeleinden worden gebruikt.
- Zorg dat de gebruikte schalen en voedingsmiddelen geschikt zijn voor het doel.
- Plaats nooit verpakte ingrediënten in het toestel. Verwijder van tevoren eventueel inpakpapier, aluminiumfolie of huishoudfolie.
- Plaats de te bakken ingrediënten altijd in de korf om te voorkomen dat ze in contact komen met de verwarmingselementen.
- Oververhitte oliën of vetten kunnen spontaan ontbranden. Wees bijzonder voorzichtig wanneer dergelijke producten worden gebruikt.
- Vul de kuip niet met olie, want dat zou brand kunnen veroorzaken.
- Raak de binnenkant van de friteuse niet aan wanneer deze in werking is.
- Als delen van het product vlam vatten, blus ze dan nooit met water, maar doof de vlammen met een vochtige doek.
- Zorg dat het elektriciteits snoer niet in contact komt met de warme onderdelen van het toestel.
- Laat het toestel altijd 30 minuten afkoelen voor onderhoud en reiniging.
- Zorg dat de ingrediënten die in dit toestel worden bereid goudgeel worden en niet zwart of bruin. Verwijder aangebrande delen.
- Berg het toestel niet op als het nog warm is. Laat het afkoelen in de open lucht.

OMSCHRIJVING VAN HET TOESTEL



FRITEUSE ZONDER OLIE, 1700 W

- A. BOVENPANEEL**
- B. BEHUIZING**
- C. HANDGREEP KORF**
- D. BASIS**

- E. VENTILATIEOPENING**
- F. BEDIENINGSPANEEL - TEMPERAATUUR EN TIJD**
- G. ROOSTER, GEGOTEN ALUMINIUM MET KERAMIEK BEKLEDING**
- H. KORF, GEGOTEN ALUMINIUM MET KERAMIEK BEKLEDING**

INGEBRUIKNAME EN GEBRUIK

Voor het eerste gebruik

- Verwijder alle verpakkingsmateriaal.
- Verwijder de lijm en alle etiketten van het toestel.
- Reinig de korf en de kuip grondig met een warm zeepsopje en een zachte spons.

Opmerking: deze delen zijn vaatwasser bestendig.

- Reinig de binnenzijde en de buitenkant van het toestel met een zachte doek.

De friteuse zonder olie Slim van Frifri gebruikt de warme lucht technologie. Doe nooit olie of vet in het toestel.

Voorbereiding van het toestel

- Plaats het toestel op een droge, horizontale, vlakke en stabiele ondergrond.
- Plaats het toestel op een hittebestendige ondergrond.
- Plaats de korf correct in het toestel zodat het toestel kan werken.
- Rol het elektriciteitssnoer helemaal uit en steek de stekker in het stopcontact.
- Laat de airfryer leeg werken: 10 min - 160°C
- Bij het eerste gebruik kan het toestel een lichte rook- of verbrande geur verspreiden. Dit is volkomen normaal en verdwijnt snel bij gebruik.

Doe nooit olie of een andere vloeistof in het toestel.

Plaats niets op het toestel, dit zou de luchtcirculatie verhinderen en de werking van het bakken met warme lucht verminderen.

Gebruik

De friteuse zonder olie Slim van Frifri kan gebruikt worden om een scala aan ingrediënten te bakken. Ontdek de baktabel en het receptenboek op frifri.

1. De luchtcirculatie rond het toestel moet worden gehandhaafd en het toestel mag niet in de buurt van brandbare materialen worden geplaatst.
2. Steek de stekker in een muurstopcontact.
3. Verwijder de kuip voorzichtig uit het toestel.
4. Voor gebruik, plaats de bodemplaat van de korf in de korf.
5. Verwarm het toestel 5 minuten voor voordat u de ingrediënten in de korf plaatst.
6. Plaats de ingrediënten op de rooster.
7. Plaats de kuip terug in het toestel

Gebruik het toestel niet zonder korf. Indien de kuip niet correct in de friteuse wordt geplaatst zal het toestel niet werken!

- Stel de gewenste temperatuur in door aan de thermostaat te draaien.
- Als de bedieningsknop voor de tijd op "0" staat, is de friteuse zonder olie uitgeschakeld.
- Draai de bedieningsknop voor de tijd met de klok mee naar de gewenste werktijd en de friteuse begint te warmen.
- Aan het einde van de ingestelde tijd weerklinkt een geluidssignaal.

Opmerking : Opmerking: Indien gewenst, kan u het toestel zonder ingrediënten voorverwarmen. Draai hiervoor de timer knop op 5 minuten, en wacht tot het controlelampje uit is voordat u de ingrediënten van het recept in de korf doet.

- Als de temperatuurknop is ingesteld op de gewenste temperatuur en de timer is ingesteld op de gewenste tijd, begint de friteuse zonder olie op te warmen.
- Het controlelampje geeft aan dat de friteuse zonder olie in werking is.
- Als de tijd nul bereikt, schakelt het verwarmingselement uit en weerklinkt er een geluidssignaal.
- Als de friteuse zonder olie in gebruik is, gaat het temperatuur controlelampje continu aan en weer uit. Dit geeft aan dat de verwarmingselementen continu aan en uit gaan om de gewenste temperatuur te verkrijgen.
- De timer begint met aftellen van de ingestelde tijd.
- Sommige ingrediënten moeten halverwege geschud worden (Zie baktabel hieronder). Haal hiervoor de kuip uit het toestel met de handgreep en schud de ingrediënten op. Plaats dan de kuip terug in het toestel.

Tip : Als u de timer instelt op de helft van de tijd zal een geluidssignaal weerklinken om u eraan te herinneren dat u de ingrediënten moet opschudden. Vergeet evenwel niet de baktijd opnieuw in te stellen nadat u de ingrediënten heeft opgeschud.

- Als het geluidssignaal weerklinkt, betekent dit dat de ingestelde tijd is afgelopen. Verwijder de kuip uit het toestel en plaats ze op een hittebestendig oppervlak.

- Controleer of de ingrediënten goed gebakken zijn. Indien dit niet het geval blijkt te zijn, plaats de kuip terug in het toestel en stel de timer in op nog enkele bijkomende minuten.
- Eens de bakbeurt gedaan is, haal de ingrediënten uit de korf en doe ze in een kom of op borden.



Opgelet : Na gebruik zijn de friteuse zonder olie en de ingrediënten nog erg warm. Naargelang de verschillende gebakken ingrediënten kan er stoom uit de kuip komen.

- Eens de eerste bakbeurt gedaan is, is het toestel onmiddellijk klaar voor een volgende bakbeurt.

Opgelet : Raak het toestel niet aan onmiddellijk na gebruik, het is zeer warm. Verplaats het toestel met de handgrepen.

Baktabel

Onderstaande tabel zal u helpen de instellingen te kiezen voor de ingrediënten die u wenst te bakken. Deze instellingen zijn slechts richtlijnen. Wij kunnen de beste instellingen voor elk ingrediënt niet garanderen door de verschillen in origine, maat, vorm en merk van de ingrediënten.

Opmerking :

- In vergelijking met grote ingrediënten, hebben kleine ingrediënten minder baktijd nodig.
- Om grote porties te bakken zal de baktijd hoger moeten liggen, en voor kleinere porties lager.
- Tijdens het bakken van kleinere ingrediënten, kan het draaien van de ingrediënten het bakresultaat gunstig beïnvloeden.
- Het toevoegen van een beetje olie op verse aardappelen kan de ingrediënten krokanter maken. Voeg de olie toe voordat u de ingrediënten in de korf doet. Bak de ingrediënten binnen de paar minuten nadat u er olie over heeft gedaan.

Dankzij de warme lucht technologie wordt de lucht binnen in het toestel onmiddellijk verwarmd, en heeft het uithalen van de kuip tijdens de bakbeurt nagenoeg geen effect op de bakbeurt.

- Elke bereiding dat in een traditionele oven kan bereid worden, kan ook in een friteuse zonder olie worden bereid.
- Het beste gewicht om krokante frietjes te bekomen is 1 kg.
- U kan de friteuse zonder olie gebruiken om ingrediënten op te warmen. Stel de temperatuur in op 160°C, de maximale baktijd is 30 minuten.

Voedsel	Hoeveelheid	Temperatuur	Duur	Korf opschudden (# min na het begin van het bakken)	Bereiding / Tips
Diepvries nuggets	500g	200	20	15	
Verse nuggets	380g	200	15	nee	
Diepvries frieten (dun)	500g	180-190	20	10	
Verse friet	750g	200	25	15	
Krielaardappelen	520g	200	25	15	
Verse wortelen	430g	180	25	10	Blokjes van 5 mm
Sperziebonen	250g	160	15	8	1 el olijfolie, zout, peper
Hele zoete aardappel	500g	200	50	nee	
Kipfilet (dik)	400g	190	20	10	
Hamburger	500g (4p)	180	10	5	Saignant: ongeveer 8 minuten A point: ongeveer 9 minuten Bien cuit: ongeveer 10 minuten



Voedsel	Hoeveelheid	Temperatuur	Duur	Korf opschudden (# min na het begin van het bakken)	Bereiding / Tips
Kippendijen	1 kg (6p)	200	25	15	Natuur, droge marinade of vloeibare marinade
Zalmfilet	4428g (214g chacun)	200	13	nee	2 tl olijfolie over elke filet smeren, zout, peper, filet bakken op de velkant
Chipolata	330g	200	10	5	
Diepvries frieten (dik)	500g	200	25	15	
Rösty – aardappelkoek	300g	180	12	8	
Aardappelgratin	500g	190	30	nee	Wikkel de schotel in aluminiumfolie om uitdrogen te voorkomen + meer gelijkmatige garing
Steak	500g	180	6	nee	Saignant: ongeveer 6 minuten A point: ongeveer 10 minuten Bien cuit: ongeveer 12 minuten
Varkenskoteletten (dik)	500g	200	25	15	Laat 5 minuten rusten zodra ze gaar zijn, en geef de voorkeur aan een stuk in de lende, die minder droog zal zijn
Loempia	300g	200	10	5	
Diepvries Fish sticks	500g	200	20	15	
Diepvries kaaskroketter	500g	180	20	15	

ENTRETIEN

BELANGRIJKE OPMERKINGEN:

- Voordat het toestel wordt gereinigd of onderhouden, moet de stekker uit het stopcontact worden getrokken en moet het toestel afgekoeld zijn. Zorg dat de accessoires ook volledig afgekoeld zijn.
- Dompel het toestel of het elektriciteitsnoer nooit onder in water of enig andere vloeistof.
- Gebruik geen chemische producten of schuurmiddelen op basis van soda, schuursponsjes (metaal of schrapers), staalwol of glasspray om het toestel en de accessoires te reinigen.
- De korf en de grill zijn vaatwasser bestendig.

Reinig het toestel na elk gebruik.

De binnenzijde van de kuip, de korf en het toestel zijn bedekt met een antiaanbaklaag. Gebruik geen metalen keukenaccessoires of agressieve reinigingsmiddelen om ze te reinigen. Dit kan de antiaanbaklaag beschadigen.

- Verwijder de stekker uit het stopcontact, laat het toestel afkoelen. Om het afkoelen te bevorderen kan u de kuip uit het toestel halen.
- Reinig de kuip met een warm zeepsopje en een zachte spons, doe warm water met reinigingsmiddel in de kuip. **Opmerking:** de korf en het rooster zijn vaatwasser bestendig.
- Reinig de binnenzijde van het toestel met warm water en een zachte spons.
- Gebruik een afwasborstel om de verwarmingselementen te reinigen om kleverige voedselresten te verwijderen.

- Gebruik een vochtige doek om de buitenzijde van het toestel te reinigen.

OPBERGING

Zorg ervoor dat alle onderdelen proper en droog zijn.
Berg de friteuse op een propere en droge plaats.

MILIEUBESCHERMING – NORM 2002/96/CE

Om ons milieu en uw gezondheid te beschermen, moet het verwijderen op het einde van de levensduur van elektrische toestellen volgens zeer precieze regels gebeuren en dit vraagt de medewerking van allen, leverancier of gebruiker. Hierdoor mag uw toestel, zoals aangegeven door het symbool op het typeplaatje, in geen geval in een publieke vuilbak of bij het normale huisvuil worden weggegooid. Bij het afdanken, is het uw verantwoordelijkheid om uw toestel bij een officieel verzamelpunt voor recyclage van elektrische en elektronische toestellen in te leveren. Voor informatie over de verzamelpunten voor de recyclage van de toestellen op het einde van hun levensduur, gelieve contact op te nemen met lokale autoriteiten van uw regio, de dienst ophefing van huishoudafval of de winkel waar u uw toestel heeft aangekocht.



ELEKTRICITEITSSNOER

Kijk het elektriciteitssnoer grondig na voor elk gebruik. Als deze is beschadigd, gebruik het toestel niet. Het elektriciteitssnoer kan enkel vervangen worden door Dalcq S.A., haar dienst na verkoop of een bekwaam en erkend persoon om gevaar voor de gebruiker te vermijden. Het gebruikte snoer is een HO5VV-F 3 G 0,75 mm². Deze toestellen zijn conform de normen 2006/95/CE, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/CE, rohs 2002/95/CE en CE-regelgeving inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen 1935/2004.

TECHNISCHE KENMERKEN

FRI0805017BLP

Vermogen : 1700 W

Bedrijfsspanning : 220-240V~ 50 Hz



MILIEU

Neem de volgende aanbevelingen in acht :

- Gooi dit toestel niet weg met het huishoudelijk afval.
- Er is een selectief inzamelsysteem voor dit soort producten opgezet door de lokale autoriteiten en u moet contact opnemen met uw gemeente om te weten te komen waar dit systeem zich bevindt. Elektrische en elektronische producten bevatten gevaarlijke stoffen die schadelijk zijn voor het milieu en de menselijke gezondheid en moeten worden gerecycleerd.



GARANTIE

Dalcq nv kent op alle onderdelen van het toestel een bijzondere garantie toe onderhevig aan de voorwaarden hieronder beschreven. De wettelijke voorschriften aangaande de garantie alsook de rechten ingevolge de wetgeving in verband met de aansprakelijkheid voor gebrekkige producten worden hierdoor niet beïnvloed. Eventuele rechten tot latere uitvoering en tot vergoeding van de koper bij gebreken blijven van kracht, zolang de voorwaarden hiervoor worden vervuld.

1. Duur van de garantie

De garantie geldt voor alle onderdelen van het toestel en gaat in op de aankoopdatum (factuurdatum van het toestel met een looptijd van 2 jaar bij privé gebruik.

2. Voorwerp van de garantie

De garantie dekt het materiaal, constructie en fabricage gebreken, op voorwaarde dat het gebrek reeds bij de levering aanwezig is en dat het toestel correct gebruikt is door de koper. De garantie houdt in: ofwel een gratis herstelling, ofwel een omruiling van een of meer gebrekkige onderdelen, ofwel de omruiling van het complete toestel met een toestel van dezelfde waarde. Het is aan Dalcq. nv om over de aan te nemen maatregel te beslissen.

3. Garantiegeval

De herstellingen mogen enkel uitgevoerd worden in éénvan de Erkende Service Centra van het merk.

Voor alle informatie:

Voor België en Luxemburg:

- neem contact op met de Klantendienst per mail op info-be@lavafields.com of op +32 71 12 14 88

Voor Frankrijk:

- neem contact op met de Klantendienst per mail op info-fr@lavafields.com of op +33 3.88.18.66.18.

De garantieperiode gaat in op de datum van de oorspronkelijke aankoop. De garantie kan enkel worden ingeroepen op vertoon van het defecte toestel, vergezeld van de factuur of het aankoopbewijs.

4. Verpakking

Het is aangeraden om de oorspronkelijke verpakking te gebruiken voor het terugsturen van het toestel. Als u een andere verpakking gebruikt, zorg ervoor dat het een goede bescherming biedt voor de typische transportrisico's en dat het de nodige

bescherming biedt. Een simpele karton verpakking gevuld met papier voldoet niet. Dalcq nv kan niet verantwoordelijk gesteld worden voor schade ten gevolge van onvoldoende verpakking. In dit geval vervalt de garantie. De dienst na verkoop zal u inlichten over de procedure van terugsturen alsook over de kosten dat het met zich meebrengt.

5. Reiniging

Als u de onderdelen of het toestel niet reinigt voordat u deze terugstuurt zal Dalcq nv een reinigingsforfait aanrekenen. Het is de taak van de koper om te bewijzen dat de reële reinigingskost lager ligt dan het gefactureerde forfait.

6. Intrekking van het recht op garantie

Het recht op garantie wordt ingetrokken:

- Bij verkeerd gebruik, verkeerde behandeling en opslag (bv. schade door vocht, hoge temperaturen).
- Bij herstellingen, poging tot herstelling, aanpassingen van welke aard dan ook en gebruik van niet originele onderdelen, enz. die niet zijn uitgevoerd door Dalcq nv of door een erkende onderneming.
- Bij onvoldoende verpakking en slecht transport.
- Bij ongepaste mechanische invloeden op het toestel of op onderdelen van het toestel.
- Bij storingen die niet te wijten zijn aan de afwerking en aan de fabricage van het toestel, zoals val, botsing, beschadiging, brand, aardbeving, schade door overstroming, bliksem, enz.
- Bij gebrek aan vertoon aankoopbewijs.
- Bij gebruik anders als huishoudelijk, in het bijzonder in een commercieel kader.
- De kosten opgelopen door Dalcq nv als gevolg van het terugsturen door de koper van een toestel zonder garantie of recht op restitutie zullen door de koper worden gedragen.

7. Dienst na verkoop

Dalcq nv Rue du Hainaut 86
6180 Courcelles - België
support-be@lavafields.com

TIPS



Lors des premières utilisations, une légère fumée ou odeur de brûlée peut se Bij het eerste gebruik kan het toestel een lichte rook- of verbrande geur verspreiden.	Dit is volkomen normaal en verdwijnt snel bij gebruik.
Het toestel handmatig uitschakelen.	U kunt het toestel op elk moment handmatig uitschakelen door de timer op "0" te zetten.
Zorgen voor een gelijkmatige garing.	Voor een gelijkmatige garing, zorg dat de ingrediënten in een gelijkmatige laag op de bodem van de korf liggen, zonder elkaar te overlappen.
Is het nuttig om het voedsel halverwege de bereiding op te schudden ?	Het opschudden van de ingrediënten zorgt voor een gelijkmatige knapperigheid. De baktijd en temperatuur kunnen op elk moment tijdens het bakken worden aangepast.
Moet ik mijn voedsel ontdooien voordat ik het met hete lucht bak ?	Dit hangt af van het voedsel in kwestie. Volg de instructies op de verpakking.
Mag ik de korf op mijn werkblad neerzetten ?	De korf wordt warm tijdens het bakken. Ga er voorzichtig mee om en plaats het enkel op hittebestendige oppervlakken.
Wanneer moet ik het rooster gebruiken ?	Gebruik het rooster als u uw voedsel lekker knapperig wilt hebben. Het rooster brengt het voedsel omhoog in het toestel zodat de lucht eronder kan circuleren en het gelijkmatig kan garen.
Mijn eten is niet gaar	Zorg dat de korf correct geplaatst is tijdens het bakken.
Mijn eten is overgaar	Voor de beste resultaten moet u het bakken in de gaten houden en het voedsel verwijderen zodra u denkt dat het gaar genoeg is. Verwijder voedsel onmiddellijk aan het einde van de bereidingstijd om overgaren te voorkomen.

TROUBLE SHOOTING

Problème	Cause possible	Solution
Geen stroom	De stekker zit niet goed in het stopcontact	Sluit opnieuw aan of gebruik een ander stopcontact
	De korf zit niet op zijn plaats	Verwijder de korf en plaats hem terug
De motor werkt niet of maakt een abnormaal geluid.	Er zitten vreemde voorwerpen vast in de ventilatorbladen of de luchtinlaat is geblokkeerd.	Trek de stekker uit het stopcontact en controleer de luchtinlaat en de binnenkant van het toestel. Als er vreemde voorwerpen in zitten: verwijder deze. Als het probleem aanhoudt, stuur het toestel naar een erkende hersteldienst.

frifri.BE