

frifri



FR MODE D'EMPLOI

Friteuse sans huile XXL

NL HANDLEIDING

XXL friteuse zonder-olie

EN INSTRUCTION MANUAL

XXL Airfryer

DE BEDIENUNGSANLEITUNG

XXL Heißluftfritteuse

FSF55P

FSF55P



FR - DESCRIPTION DES PIÈCES

1. Boutons de minuterie
2. Boutons de thermostat
3. Bouton marche / arrêt
4. Bouton sélection de programme
5. Programme frites
6. Programme agneau
7. Programme crevettes
8. Programme poulet
9. Programme poisson
10. Programme viande
11. Programme gâteau
12. Programme bacon
13. Programme de préchauffage
14. Chauffe express (5 min)
15. Panier
16. Bouton de libération du panier
17. Poignée du panier
18. Cuve
19. Entrée d'air
20. Sortie d'air

NL - ONDERDELENBESCHRIJVING

1. Timerregelknoppen
2. Temperatuurregelknoppen
3. Aan/uit-knop
4. Functieknop
5. Programma voor friet
6. Programma voor lam
7. Programma voor garnalen
8. Programma voor kip
9. Programma voor vis
10. Programma voor viande
11. Programma voor cake
12. Programma voor bacon
13. Voorverwarmingsprogramma
14. Express verwarming (5 min)
15. Mand
16. Mandontgrendelingsknop
17. Handgreep mand
18. Pan
19. Luchtinlaat
20. Luchtuitleatopeningen

EN - PARTS DESCRIPTION

1. Timer control buttons
2. Temperature control buttons
3. Power button
4. Mode button
5. Chips program
6. Lamb program
7. Shrimp program
8. Chicken program
9. Fish program
10. Meat program
11. Cake program
12. Bacon program
13. Preheat program
14. Quick warming (5 min)
15. Basket
16. Basket release button
17. Basket handle
18. Pan
19. Air inlet
20. Air outlet openings

DE - TEILEBESCHREIBUNG

1. Timerregeltasten
2. Temperaturregeltasten
3. Ein-/Aus-Taste
4. Modustaste
5. Pommes-Frites-Programm
6. Lamb-Programm
7. Shrimps-Programm
8. Hähnchen-Programm
9. Fisch-Programm
10. Fleisch-Programm
11. Kuchen-Programm
12. Bacon-Programm
13. Vorheizen Programmieren
14. Schnell Erwärmung (5 min)
15. Korb
16. Korbfreigabetaste
17. Korbgriff
18. Pfanne
19. Lufteinlass
20. Luftauslassöffnungen

SÉCURITÉ

- Si vous ignorez les instructions de sécurité, le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages.
 - Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son réparateur ou des personnes qualifiées afin d'éviter tout risque.
 - Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le cordon et veillez à ce que ce dernier ne soit pas entortillé.
 - L'appareil doit être posé sur une surface stable et nivelée.
 - Cet appareil est uniquement destiné à des utilisations domestiques et seulement dans le but pour lequel il est fabriqué.
 - Cet appareil ne convient pas aux personnes (enfants de moins de 8 ans y compris) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil de la part de personnes responsables de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés à n'importe quel moment où ils ne jouent pas avec l'appareil.
 - Afin de vous éviter un choc électrique, n'immergez pas le cordon, la prise ou l'appareil dans de l'eau ou autre liquide.
 - La température des surfaces accessibles peut devenir élevée quand l'appareil est en fonction.
 - L'appareil n'est pas destiné à fonctionner avec un dispositif de programmation externe ou un système de télécommande indépendant.
 - Branchez l'appareil sur une prise électrique munie d'une connexion à la terre (pour les appareils de catégorie I).
-  La surface peut devenir chaude à l'usage.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface est fissurée, arrêtez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.

DESCRIPTION DES PIÈCES AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez tout l'emballage.
- Retirez tout autocollant ou étiquette de l'appareil.
- Nettoyez soigneusement le panier et la cuve à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
- Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et de niveau et évitez les surfaces non thermorésistantes.
- Placez le panier correctement dans la cuve.
- Cette friteuse à air chaud fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez pas la cuve avec de l'huile ou de la graisse de friture.
- Pour éviter les perturbations du flux d'air, ne placez rien sur l'appareil et assurez-vous de préserver systématiquement un dégagement de 10 cm autour de l'appareil.
- **NOTE** : Après le processus de cuisson, l'appareil doit refroidir. Ce processus de refroidissement s'active automatiquement une fois la minuterie terminée. Évitez de débrancher l'appareil du secteur avant la fin du processus de refroidissement. L'air chaud résiduel risquerait d'endommager l'appareil.

UTILISATION

- Branchez la fiche secteur dans une prise murale mise à la terre.
- Retirez prudemment la cuve de la friteuse à air chaud.
- Placez les ingrédients dans le panier.

- Glissez à nouveau la cuve dans la friteuse à air chaud.
- N'utilisez jamais la cuve sans le panier dedans.
- Ne touchez pas la cuve durant l'usage et ensuite pendant un certain temps. Elle devient très chaude. Tenez la cuve uniquement par la poignée.
- Lorsque la cuve est froide, laissez-la chauffer pendant 5 minutes à une température de 80 degrés. Ensuite, l'appareil est prêt à être utilisé.
- 8 programmes sont inclus : FRITES, POULET AGNEAU, CREVETTES, VIANDE, GÂTEAU, POISSON et BACON. Appuyez sur le bouton mode pour sélectionner le programme voulu.
- Si vous appuyez sur la touche , la friteuse à air lance le programme correspondant. Si vous vous êtes trompé de programme, vous pouvez l'interrompre en appuyant à nouveau sur le bouton d'alimentation. L'appareil s'arrête après 20 secondes. Ensuite, vous pouvez sélectionner une autre fonction. Vous pouvez aussi ajuster le programme choisi en modifiant la durée et la température.
- La durée est réglable avec les boutons de minuterie. Appuyez sur les boutons «+» / «-» pour augmenter /réduire le temps de cuisson d'une minute. Appuyez sur l'un des boutons sans le relâcher pour accélérer le réglage de la durée. La minuterie est réglable entre 1 et 60 minutes.
- La température est réglable avec les boutons de thermostat. Appuyez sur les boutons de température une fois pour augmenter /réduire la température de 10 degrés. Appuyez sur l'un des boutons sans le relâcher pour accélérer le réglage de température. La température est réglable entre 80 et 200 degrés.
- Vous pouvez aussi démarrer l'appareil sans sélectionner une fonction. Réglez la durée et la température avec les boutons de minuterie et de thermostat puis appuyez sur le bouton d'alimentation.
- Si vous retirez la cuve durant le processus de cuisson, l'appareil s'éteint automatiquement. Lorsque vous remettez l'appareil, le programme reprend.
- Pour annuler un programme, appuyez sur la touche . L'appareil s'éteint après 20 secondes.
- L'excès d'huile des ingrédients est recueilli au fond de la cuve.
- Certains ingrédients ont besoin d'être secoués à mi-temps de la préparation. Pour secouer les ingrédients, sortez la cuve de l'appareil par la poignée et secouez-la. Puis glissez à nouveau la cuve dans la friteuse à air chaud. N'appuyez pas sur le bouton de libération de panier durant la secousse.
- Dès que le minuteur sonne, le temps de préparation réglé s'est écoulé. L'appareil s'éteint après 20 secondes. Sortez la cuve de l'appareil et placez-la sur une surface thermorésistante.
- Vérifiez si les ingrédients sont prêts. Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, glissez simplement à nouveau la cuve dans l'appareil et ajoutez quelques minutes au minuteur.
- Pour retirer les petits ingrédients (ex. frites), appuyez sur le bouton de libération de panier et sortez le panier de la cuve. Ne retournez pas le panier avec la cuve encore fixée dessus. En effet, tout l'excès d'huile recueilli au fond de la cuve risque de couler sur les ingrédients.
- Videz le panier sur un plat ou dans un bol. Dès qu'un lot d'ingrédients est prêt, la friteuse à air chaud est prête instantanément pour la préparation du lot suivant.

CONSEILS

- Secouez les petits ingrédients à mi-temps durant la préparation pour optimiser le résultat final et contribuer à éviter la cuisson irrégulière des ingrédients.
- Ajoutez de l'huile aux pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant. Faites frire vos ingrédients dans la friteuse à air chaud en quelques minutes après avoir ajouté de l'huile.
- Évitez de préparer des ingrédients très gras dans la friteuse à air chaud.
- Vous pouvez aussi utiliser la friteuse à air chaud pour réchauffer des ingrédients. Pour réchauffer les ingrédients, réglez la température sur 150°C pendant un maximum de 10 minutes.

NETTOYAGE ET MAINTENANCE

- Avant le nettoyage, débranchez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
- N'immergez pas l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides. L'appareil ne peut pas être nettoyé au lave-vaisselle.
- Le tiroir amovible à revêtement antiadhérent et le panier alimentaire vont au lave-vaisselle mais lavez-les à la main de préférence.
- Si de la saleté adhère au panier ou au fond de la cuve, remplissez la cuve d'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Placez le panier dans la cuve et laissez le panier et la cuve tremper environ 10 minutes.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide. N'utilisez pas de produits nettoyants agressifs ou abrasifs, de tampons à récurer ou de laine de verre, ceux-ci pourraient endommager l'appareil.

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

En cas de dysfonctionnement/défaut, vous êtes tenu d'en informer sans délai :

1. Le magasin où vous avez effectué votre achat.
2. Le service après-vente (par téléphone (voir remarque au paragraphe 7), par écrit ou par fax) avant l'envoi de l'appareil et de lui fournir une description détaillée du problème.

4. Emballage

Il est recommandé d'utiliser le carton d'origine pour l'envoi de l'appareil. Si vous utilisez un autre embal-

lage, 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 d'envoi ainsi que sur les frais qui en résultent.

5. Nettoyage

Si vous ne nettoyez pas les pièces détachées ou l'appareil avant leur / son envoi, 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
 - lors de tous les 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 - +32 71 12 14 81

ENREGISTREZ VOTRE APPAREIL sur www.dalcq.com

ENVIRONNEMENT



Cet appareil ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers à la fin de sa durée de vie, il doit être remis à un centre de recyclage pour les appareils électriques et électroniques. Ce symbole sur l'appareil, le manuel d'utilisation et l'emballage attire votre attention sur un point important. Les matériaux utilisés dans cet appareil sont recyclables. En recyclant vos appareils, vous contribuez de manière significative à la protection de notre environnement. Renseignez-vous auprès des autorités locales pour connaître les centres de collecte des déchets.

VEILIGHEID

- De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade voortvloeiend uit het niet opvolgen van de veiligheidsinstructies.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, de onderhoudsmonteur van de fabrikant of door personen met een soortgelijke kwalificatie om gevaar te voorkomen.
- Verplaats het apparaat nooit door aan het snoer te trekken. Zorg ervoor dat het snoer nergens in verstrikt kan raken.
- Het apparaat moet op een stabiele, vlakke ondergrond worden geplaatst.
- Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik en voor het doel waar het voor bestemd is.
- Dit toestel is niet bedoeld om te worden gebruikt door personen (inclusief kinderen onder de 8 jaar) met een beperkt fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen of een gebrek aan ervaring of kennis, tenzij ze het toestel onder toezicht gebruiken of ze instructies hebben ontvangen over het gebruik van het toestel van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Voorzie toezicht op kinderen zodat ze niet met het toestel spelen.
- Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn wanneer het apparaat in gebruik is.
- Het apparaat is niet bedoeld om bediend te worden met behulp van een externe timer of een afzonderlijk afstandbedieningssysteem.
- Het apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact (voor klasse I-apparaten).



Het oppervlak kan heet worden tijdens gebruik.

- **WAARSCHUWING:** Indien het oppervlak is gebarsten, schakel dan het apparaat uit om elektrische schokken te voorkomen.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder alle verpakkingsmateriaal.
- Verwijder eventuele stickers of etiketten van het apparaat.
- Reinig de mand en de pan grondig met heet water, wat afwasmiddel en een niet-schurende spons.
- Reinig de binnenkant en de buitenkant van het apparaat met een vochtige doek.
- Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond. Plaats het apparaat niet op een niet-hittebestendige ondergrond.
- Plaats de mand op de juiste wijze in de pan.
- Dit is een heteluchtfriteuse die werkt op hete lucht. Vul de pan niet met olie of frituurvet.
- Plaats niets boven op het apparaat en zorg ervoor dat er altijd 10 centimeter vrije ruimte rondom het apparaat is om verstoring van de luchtstroom te voorkomen.
- **LET OP:** Na het bakken moet het apparaat afkoelen. Dit koelproces wordt automatisch na afloop van de timer ingeschakeld. Trek de stekker van het apparaat pas na voltooiing van het koelproces uit het stopcontact. Dit omdat de resterende hete lucht het apparaat kan beschadigen.

GEBRUIK

- Plaats de netstekker in een geaard stopcontact.
- Trek de pan voorzichtig uit de heteluchtfriteuse.

- Doe de ingrediënten in de mand.
- Schuif de pan terug in de heteluchtfriteuse.
- Gebruik de pan nooit zonder dat de mand erin is geplaatst.
- Raak de pan tijdens en enige tijd na gebruik niet aan. De pan wordt zeer heet. Houd de pan uitsluitend bij de handgreep vast.
- Warm een koude pan 5 minuten op tot een temperatuur van 80 graden. Hierna is het apparaat gereed voor gebruik.
- Er zijn 8 programma's beschikbaar: FRIET, KIP, LAM, GARNAAL, VLEES, CAKE, VIS en BACON. Kies met de modusknop het gewenste programma.
- Als u op de  knop drukt, start de heteluchtfriteuse het bijbehorende programma. Als u het verkeerde programma heeft gekozen, kunt u het programma afbreken door nogmaals op de aan/uitknop te drukken. Het apparaat stopt na 20 seconden. Hierna kunt u een andere functie selecteren. Het is ook mogelijk om het gekozen programma aan te passen door de tijd en de temperatuur te wijzigen.
- De tijd kan worden gewijzigd met de timerregelknoppen. Druk eenmaal op de «+» / «-» om de kooktijd met één minuut te verlengen of te verkorten. Houd een van de knoppen ingedrukt om de tijd sneller te wijzigen. U kunt de timer tussen 1 en 60 minuten instellen.
- De temperatuur kan worden gewijzigd met de temperatuurregelknoppen. Druk eenmaal op de temperatuurregelknoppen om de temperatuur met 10 graden te verhogen of te verlagen. Houd een van de knoppen ingedrukt om de temperatuur sneller te wijzigen. U kunt de temperatuur instellen tussen 80 en 200 graden.
- Het is ook mogelijk het apparaat te starten zonder een functie te selecteren. Stel de tijd en de temperatuur in met de timer- en temperatuurregelknoppen. Druk vervolgens op de aan/uitknop.
- Als u de pan tijdens het koken verwijdert, schakelt het apparaat automatisch uit. Als u het apparaat terugplaatst, zal het programma hervatten.
- Druk om een programma te annuleren op de  knop. Het apparaat schakelt na 20 seconden uit.
- Overtollige olie van de ingrediënten wordt verzameld op de bodem van de pan.
- Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud. Trek de pan met de handgreep uit het apparaat en schud de pan om de ingrediënten te schudden. Schuif vervolgens de pan terug in de heteluchtfriteuse. Druk tijdens het schudden niet op de mandontgrendelingsknop.
- Als de timer een piep laat horen, is de ingestelde bereidingstijd verstreken. Het apparaat schakelt na 20 seconden uit. Trek de pan uit het apparaat en plaats de pan op een hittebestendige ondergrond.
- Controleer of de ingrediënten klaar zijn. Indien de ingrediënten nog niet klaar zijn, schuif dan de pan terug in het apparaat en stel met de timer nog een paar extra minuten in.
- Druk op de mandontgrendelingsknop en til de mand uit de pan om kleine ingrediënten (bijv. friet) te verwijderen. Draai de mand niet ondersteboven met de pan er nog aan vast. Eventuele overtollige olie die zich heeft verzameld op de bodem van de pan zal op de ingrediënten lekken.
- Leeg de mand in een kom of op een bord. Als een hoeveelheid ingrediënten klaar is, is de heteluchtfriteuse direct klaar voor het bereiden van een andere hoeveelheid.

TIPS

- Het halverwege de bereidingstijd schudden van kleinere ingrediënten verbetert het eindresultaat en kan ongelijkmatig gefrituurde ingrediënten helpen voorkomen.
- Voeg wat olie toe aan verse aardappelen voor een krokant resultaat. Frituur uw ingrediënten in de heteluchtfriteuse binnen een paar minuten nadat u de olie heeft toegevoegd.
- Bereid geen extreem vette ingrediënten zoals worsten in de heteluchtfriteuse.
- U kunt de heteluchtfriteuse ook gebruiken om ingrediënten op te warmen. Stel de temperatuur voor

maximaal 10 minuten in op 150°C om ingrediënten op te warmen.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Verwijder voor reiniging de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat is afgekoeld.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen. Het apparaat is niet vaatwasserbestendig.
- De uitneembare lade met anti-aanbaklaag en de mand zijn geschikt voor de vaatwasmachine, maar het met de hand reinigen van deze onderdelen heeft de voorkeur.
- Vul als vuil aan de mand of aan de onderzijde van de pan is aangekoekt de pan met heet water en een beetje afwasmiddel. Plaats de mand in de pan en laat de pan en de mand ongeveer 10 minuten inweken.
- Reinig het apparaat met een vochtige doek. Gebruik nooit agressieve of schurende reinigingsmiddelen, schuursponzen of staalwol; dit beschadigt het apparaat.

GARANTIE

Dalcq S.A. geeft een bijzondere garantie op alle elementen van het toestel, onder onderstaande voorwaarden, en dat onverminderd de wettelijke bepalingen betreffende de garantie en de rechten voortvloeiend uit de wet op de aansprakelijkheid voor producten met gebreken. De eventuele rechten m.b.t. een latere uitoefening en schadeclaim van de koper in geval van gebreken blijven geldig, indien aan de betreffende voorwaarden voldaan is.

1. Garantieduur

De garantie geldt op alle elementen van het toestel en gaat in op de aankoopdatum (factuurdatum) voor een termijn van 2 jaar voor privégebruik.

2. Voorwerp van de garantie

De garantie dekt de materiaal-, constructie- en fabrieksfouten, op voorwaarde dat die fout al aanwezig was op het moment van de levering en het toestel correct gebruikt werd door de koper. De garantie omvat ofwel de gratis herstelling, ofwel de vervanging van een of meerdere defecte elementen, ofwel de vervanging van het volledige toestel door een toestel met dezelfde waarde. Dalcq S.A. beslist welke maatregel er wordt toegepast.

3. Schadeclaim Werkt het toestel niet of verkeerd, dan neemt u onverwijld contact op met:

1. de zaak waar u het toestel gekocht hebt;
2. de klantendienst (per telefoon [zie opmerking in paragraaf 7], brief of fax) alvorens u het toestel retourneert, en u geeft een gedetailleerde beschrijving van het probleem.

4. Verpakking

Het is aanbevolen het toestel in de oorspronkelijke doos terug te sturen. Gebruikt u een andere verpakking, let er dan op dat ze voldoende bescherming biedt tegen de gebruikelijke verzendingsrisico's en over de geschikte beschermingsmiddelen beschikt. Een gewone kartonnen doos gevuld met papier volstaat niet. Dalcq S.A. kan niet aansprakelijk gesteld worden voor schade veroorzaakt door een ongeschikte verpakking. In dat geval vervalt de garantie. De klantendienst informeert u over de verzendingswijze en de kosten die daaraan verbonden zijn.

5. Reiniging

Indien u wisselstukken of het toestel niet schoonmaakt vóór de verzending, zal Dalcq S.A. een forfait aanrekenen voor de reiniging. Bij betwisting moet de koper aantonen dat de werkelijke kostprijs voor die reiniging minder bedraagt dan het aangerekende forfait.

6. Annulering van het garantierecht

Het garantierecht vervalt:

- bij een slecht gebruik, slechte behandeling of opslag (bijv. schade door vocht, hoge temperaturen);
- bij herstellingen, pogingen tot herstellingen, aanpassingen allerhande en het gebruik van niet-originele wisselstukken enz., die niet werden uitgevoerd door Dalcq S.A. of zijn erkende ondernemingen;
- in geval van een ongeschikte verpakking en verkeerd transport;
- in geval van ongeschikte mechanische invloeden op het toestel of op elementen van het toestel;
- bij alle incidenten die niet met de vervaardiging en fabricatie van het toestel gerelateerd zijn, zoals vallen, stoten, beschadiging, brand, aardbeving, schade veroorzaakt door overstroming, blikseminslag, enz.;
- wanneer er geen aankoopbewijs wordt voorgelegd;
- indien het toestel voor andere dan privédoeleinden gebruikt wordt, met name in het kader van commerciële doeleinden.

De kosten die voor Dalcq S.A. verbonden zijn aan de terugzending van een product door de koper bij afwezigheid van een garantiegeval of een restitutieclaim, zijn voor rekening van de koper.

7. Klantendienst

Dalcq S.A. - Rue du Hainaut 86 - 6180 Courcelles - België - +32 71 12 14 81

REGISTREER NU UW APPARAAT op www.dalcq.com

MILIEU



Dit apparaat mag aan het einde van de levensduur niet bij het normale huisafval worden gedeponeerd, maar moet bij een speciaal inzamelpunt voor hergebruik van elektrische en elektronische apparaten worden aangeboden. Het symbool op het apparaat, in de gebruiksaanwijzing en op de verpakking attendeert u hierop. De in het apparaat gebruikte materialen kunnen worden gerecycled. Met het recyclen van gebruikte huishoudelijke apparaten levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu. Informeer bij uw lokale overheid naar het inzamelpunt.

SAFETY

- By ignoring the safety instructions the manufacturer can not be held responsible for the damage.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Never move the appliance by pulling the cord and make sure the cord can not become entangled.
- The appliance must be placed on a stable, level surface.
- This appliance is only to be used for household purposes and only for the purpose it is made for.
- This appliance is not intended for use by persons (including children under 8) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- To protect yourself against an electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in the water or any other liquid.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- The appliance is to be connected to a socket outlet having an earthed contact (for class I appliances).



Surface are liable to get hot during use.

- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of an electric shock.

BEFORE THE FIRST USE

- Remove all packaging material.
- Remove any stickers or labels from the appliance.
- Thoroughly clean the basket and the pan with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
- Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.
- Place the appliance on a stable, horizontal and level surface, do not place the appliance on non-heat-resistant surfaces.
- Place the basket in the pan properly
- This is an air fryer that works on hot air. Do not fill the pan with oil or frying fat.
- In order to prevent disruptions of the airflow do not put anything on top of the appliance and make sure there is always 10 centimeter of free space around the appliance.
- **NOTE:** for baking chips we advise a maximum of 800 grams to get the best result.
- **NOTE:** After the baking process the appliance needs to cool down, this cooling process will activate automatically when the timer is done. Please avoid unplugging the appliance from the net-socket before the cooling process is finished because the remaining hot air can damage the appliance.

USE

- Put the mains plug in an earthed wall socket.
- Carefully pull the pan out of the air fryer.
- Put the ingredients in the basket.
- Slide the pan back into the air fryer.
- Never use the pan without the basket in it.
- Do not touch the pan during and some time after use, as it gets very hot. Only hold the pan by the handle.
- When the pan is cold, please warm up the pan for 5 minutes on a temperature of 80 degrees. After this, the device is ready for use.
- There are 8 seven frying programs included: CHIPS, CHICKEN, LAMB, SHRIMP, MEAT, CAKE, FISH and BACON. Use the mode button to select the desired program.
- When you press the button, the airfryer will start the corresponding program. When you have chosen the wrong program, you can abort by pressing the power button again. The device will stop after 20 seconds. After this you can select another function. It is also possible to adjust the chosen program by changing the time and temperature.
- The time can be adjusted with the timer control buttons. Press the timer control buttons one time to increase or decrease the frying time by one minute. Press and hold one of the buttons to adjust the time faster. You can set the timer between 1 and 60 minutes.
- The temperature can be adjusted with the temperature control buttons. Press the temperature control buttons one time to increase or decrease the temperature by 10 degrees. Press and hold one of the buttons to adjust the temperature faster. You can set the temperature between 80 and 200 degrees.
- It is also possible to start the device without selecting a function. Set the time and temperature with the timer and temperature control buttons, then press the button.
- When you pull out the pan during the cooking process, the device will shut off automatically. When you reinsert the device, the program will resume.
- To cancel any program, press the power button. The device will shut off after 20 seconds.
- Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the pan.
- Some ingredients require shaking halfway through the preparation time. To shake the ingredients, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the air fryer. Do not press the basket release button during shaking
- When you hear the timer beep, the set preparation time has elapsed. The device will shut off after 20 seconds. Pull the pan out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.
- Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
- To remove small ingredients (e.g. fries), press the basket release button and lift the basket out of the pan.
- Do not turn the basket upside down with the pan still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the pan will leak onto the ingredients.
- Empty the basket into a bowl or onto a plate. When a batch of ingredients is ready, the air fryer is instantly ready for preparing another batch.

TIPS

- Shaking smaller ingredients halfway during the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after you've added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
- You can also use the air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Before cleaning, unplug the appliance and wait for the appliance to cool down.
- Never immerse the device in water or any other liquid. The device is not dishwasher proof.
- The removable non-stick coated drawer and food basket are dishwasher safe but washing these parts by hand is preferred.
- If dirt is stuck to the basket or the bottom of the pan, fill the pan with hot water with some washing-up liquid. Put the basket in the pan and let the pan and the basket soak for about 10 minutes.
- Clean the appliance with a damp cloth. Never use harsh and abrasive cleaners, scouring pad or steel wool, which damages the device.

WARRANTY

Dalcq S.A. provides a specific warranty on all of the appliance's components subject to the conditions below. The legal provisions relating to the warranty and the rights arising from the law regarding liability as a result of faulty products are not affected. Any rights to subsequent fulfilment and compensation of the purchaser in the event of defects shall remain valid, subject to the relevant conditions being met. 1. Warranty term

The warranty applies to all components of the appliance and comes into effect on the date of purchase (invoice date) for a period of 2 years of private use.

2. Purpose of the warranty

The warranty covers material, construction and manufacturing defects, as long as the defect is already present at the time of delivery and the appliance has been handled correctly by the purchaser. The warranty covers free-of-charge repair or replacement of one or more faulty components, or exchange of the whole appliance for an appliance of the same value. It is the responsibility of Dalcq S. A. to choose which action to take.

3. Warranty case

In the event of a malfunction/defect, you must immediately notify:

- The shop where you made your purchase.
- The after-sales department (by telephone (see note in point 7), in writing or by fax) before sending the appliance, and provide it with a detailed description of the problem with photos.

4. Packaging

We recommend using the original box to send back the appliance. If other packaging is used, ensure that it provides adequate protection against typical risks associated with shipping and that it has appropriate protection devices. Simple cardboard packaging packed with paper is not enough. Dalcq S.A. cannot be held responsible for any damage caused by unsuitable packaging. In this case, the warranty will be invalidated. The after-sales department will tell you how to send the item and what charges are incurred.

5. Cleaning

If you do not clean the spare parts or the appliance before sending them/it back, Dalcq S.A. will invoice a fixed amount for cleaning. It is the responsibility of the purchaser to prove that the actual cost of cleaning is less than the fixed amount invoiced.

6. Cancellation of warranty entitlement

The warranty entitlement is cancelled:

- in the event of misuse or incorrect handling and storage (e.g. damage caused by moisture, high temperatures)
 - in the event of repairs, attempted repairs, modifications of any kind and use of non-original spare parts, etc. not performed by Dalcq S.A. or by its approved companies
 - in the event that unsuitable packaging or transport is used
 - in the event of inappropriate mechanical influences on the appliance or on components of the appliance
 - in the event of any incident not related to the machining and manufacture of the appliance, such as a fall, collision, damage, fire, earthquake, damage caused by flooding, lightning, etc.
 - if proof of purchase is not provided
 - in the event of use other than private use, in particular in a commercial context
- Any expenses incurred by Dalcq S.A. after a product is returned by the purchaser out of warranty or without a right to restitution shall be borne by the purchaser.

7. After-Sales department

Dalcq S.A. - Rue du Hainaut 86 - 6180 Courcelles - Belgium - +32 71 12 14 81

To ensure that your warranty is monitored effectively, please REGISTER your product at www.dalcq.com

ENVIRONMENT



This appliance should not be put into the domestic garbage at the end of its durability, but must be offered at a central point for the recycling of electric and electronic domestic appliances. This symbol on the appliance, instruction manual and packaging puts your attention to this important issue. The materials used in this appliance can be recycled. By recycling of used domestic appliances you contribute an important push to the protection of our environment. Ask your local authorities for information regarding the point of recollection.

SICHERHEIT

- Beim Ignorieren der Sicherheitshinweise kann der Hersteller nicht für Schäden haftbar gemacht werden.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, dem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Bewegen Sie das Gerät niemals durch Ziehen am Kabel, und stellen Sie sicher, dass sich das Kabel nicht verwickelt.
- Das Gerät muss auf einer ebenen, stabilen Fläche platziert werden.
- Dieses Gerät darf nur für den Haushaltsgebrauch und nur für den Zweck benutzt werden, für den es hergestellt wurde.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern unter 8 Jahren verwendet werden. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern diese Personen beaufsichtigt oder über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Halten Sie das Gerät und sein Anschlusskabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie sind älter als 8 und werden beaufsichtigt.
- Tauchen Sie zum Schutz vor einem Stromschlag das Kabel, den Stecker oder das Gerät niemals in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten.
- Halten Sie das Gerät und sein Anschlusskabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Dieses Gerät darf nur mit einer geerdeten Steckdose (für Klasse I Geräte) verbunden werden.
- Die Oberfläche kann beim Gebrauch heiß werden.
- **WARNUNG:** Hat die Oberfläche einen Riss, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Entfernen Sie die Aufkleber oder Schilder vom Gerät.
- Reinigen Sie den Korb und die Wanne mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Wischen Sie das Innere und das Äußere des Geräts mit einem feuchten Lappen.
- Stellen Sie das Gerät auf einer stabilen, waagerechten und ebenen Fläche auf. Stellen Sie das Gerät nicht auf Oberflächen auf, die nicht hitzebeständig sind.
- Setzen Sie den Korb richtig in die Wanne ein.
- Diese Friteuse arbeitet mit Heißluft. Füllen Sie die Wanne nicht mit Öl oder Frittierfett.
- Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät und stellen Sie sicher, dass immer 10 Zentimeter Freiraum um das Gerät herum sind, damit die Luft ungehindert zirkulieren kann.
- Hinweis: Für die Zubereitung von Chips empfehlen wir eine maximale Menge von 800 Gramm, um die besten Ergebnisse zu erzielen.
- **HINWEIS:** Nach dem Backvorgang muss das Gerät abkühlen; dieser Abkühlvorgang wird automatisch aktiviert, wenn der Timer abgelaufen ist. Bitte ziehen Sie nicht den Netzstecker aus der Netzsteckdose, bevor der Abkühlvorgang beendet ist, weil die sonst verbleibende heiße Luft das Gerät beschädigen kann.

GEBRAUCH

- Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Wandsteckdose.
- Ziehen Sie die Wanne vorsichtig aus der Heißluftfriteuse heraus.
- Füllen Sie die Zutaten in den Korb.
- Schieben Sie die Wanne wieder in die Heißluftfriteuse.
- Verwenden Sie die Wanne niemals ohne den Korb darin.
- Berühren Sie die Wanne beim und kurze Zeit nach dem Gebrauch nicht, da sie sehr heiß wird. Halten Sie die Wanne nur am Handgriff fest.
- Wenn die Pfanne kalt ist, wärmen Sie die Pfanne bitte 5 Minuten lang auf eine Temperatur von 80 Grad auf. Danach ist das Gerät gebrauchsbereit.
- Das Gerät verfügt über 8 Frittierprogramme: POMMES FRITES, HÄHNCHEN, LAMB, GARNELEN, FLEISCH, KUCHEN, FISCH und BACON. Verwenden Sie die P-Modus-Taste, um das gewünschte Programm zu wählen.
- Wenn Sie auf die Ein-/Aus-Taste drücken, startet die Heißluftfriteuse das entsprechende Programm. Wenn Sie das falsche Programm gewählt haben, können Sie es durch Druck auf die Ein-/Aus-Taste wieder abbrechen. Das Gerät stoppt nach 20 Sekunden. Danach können Sie eine andere Funktion wählen. Es ist auch möglich, das gewählte Programm einzustellen, indem Sie die Zeit und Temperatur ändern.
- Die Zeit kann mit den Timer-Steuertasten eingestellt werden. Drücken Sie ein Mal auf die Timer-Steuertasten, um die Frittierzeit um eine Minute zu erhöhen oder zu verringern. Drücken und halten Sie eine der Tasten, um die Zeit schneller einzustellen. Sie können den Timer zwischen 1 und 60 Minuten einstellen.
- Die Temperatur kann mit den Temperaturreglastasten eingestellt werden. Drücken Sie ein Mal auf die Temperaturreglastasten, um die Temperatur um 10 Grad zu erhöhen oder zu verringern. Drücken und halten Sie eine der Tasten, um die Temperatur schneller einzustellen. Sie können die Temperatur zwischen 80 und 200 Grad einstellen.
- Es ist auch möglich, das Gerät zu starten, ohne eine Funktion zu wählen. Stellen Sie Zeit und Temperatur mit den Timer-Steuertasten und den Temperaturreglastasten ein, und drücken Sie anschließend auf die Ein-/Aus-Taste.
- Wenn Sie die Pfanne während des Frittiervorgangs herausziehen, schaltet das Gerät automatisch ab. Wenn Sie sie wieder einsetzen, wird das Programm fortgesetzt.
- Um ein beliebiges Programm abzubrechen, drücken Sie auf die Ein-/Aus-Taste. Das Gerät schaltet nach 20 Sekunden ab.
- Während des Heißluft-Frittiervorgangs wird die Aufheizlampe während des Aufheizens blinken; wenn die Solltemperatur erreicht ist, leuchtet die Aufheizlampe kontinuierlich. Wenn die Temperatur unter die Solltemperatur sinkt, zeigt die Aufheizlampe durch erneutes Blinken an, dass wieder aufgeheizt wird, um die Solltemperatur aufrechtzuerhalten.
- Das überschüssige Öl aus dem Inhalt wird unten in der Wanne gesammelt.
- Bei einigen Zutaten ist es erforderlich, die Wanne bei der Hälfte der Zubereitungszeit zu schütteln. Um die Zutaten zu schütteln, ziehen Sie die Wanne am Handgriff aus dem Gerät heraus und schütteln Sie sie. Schieben Sie die Wanne dann wieder in die Heißluftfriteuse. Drücken Sie beim Schütteln nicht auf den Korbfreigabeknopf.
- Wenn Sie den Timer-Plepton hören, ist die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen. Das Gerät schaltet nach 20 Sekunden ab. Ziehen Sie die Wanne aus dem Gerät heraus und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche.
- Prüfen Sie, ob der Inhalt fertig ist. Falls der Inhalt noch nicht fertig ist, schieben Sie die Wanne einfach wieder in das Gerät hinein und stellen Sie den Timer einige Minuten länger ein.
- Um kleine Zutaten zu entnehmen (z.B. Fritten), drücken Sie auf den Korbfreigabeknopf und heben Sie den Korb aus der Wanne heraus. Drehen Sie den Korb nicht um, während die Wanne noch daran befestigt ist,

da hierdurch überschüssiges Öl, das unten in der Wanne gesammelt wird, auf den Inhalt läuft.

- Entleeren Sie den Korb in einer Schüssel oder auf einem Teller. Wenn eine Ladung fertig ist, ist die Heißluftfriteuse sofort zur Zubereitung der nächsten Ladung bereit.

TIPPS

- DAS SCHÜTTELN VON KLEINEREN ZUTATEN WÄHREND DER ZUBEREITUNGSZEIT VERBESSERT DAS ERGEBNIS UND KANN dazu beitragen, einen ungleichmäßig frittierten Inhalt zu vermeiden.
- Geben Sie den frischen Kartoffeln etwas Öl hinzu; so wird das Ergebnis knuspriger. Frittieren Sie den Inhalt in der Friteuse noch einige Minuten, nachdem Sie das Öl hinzugegeben haben.
- Bereiten Sie keine sehr fettigen Zutaten wie beispielsweise Saucen in der Heißluftfriteuse zu.
- Sie können die Heißluftfriteuse auch zum Aufwärmen des Inhalts verwenden. Um den Inhalt aufzuwärmen, stellen Sie die Temperatur bis zu 10 Minuten auf 150°C.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Das Gerät ist nicht spülmaschinenfest.
- Die herausnehmbare, mit Antihalt-Beschichtung versehene Schublade und der Lebensmittelpfandkorb können in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden, jedoch ist das Abwaschen von Hand vorzuziehen.
- Falls Schmutz am Korb oder dem Wannenboden festklebt, füllen Sie die Wanne mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Stellen Sie den Korb in die Wanne und lassen Sie die Wanne und den Korb ca. 10 Minuten lang einweichen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie niemals scharfe oder scheuernde Reiniger, Topfreiniger oder Stahlwolle. Dies würde das Gerät beschädigen.

GARANTIE

Dalco S.A. gewährt auf alle Geräteteile eine besondere Garantie, die den folgenden Bedingungen unterliegt. Die gesetzlichen Bestimmungen in Bezug auf die Gewährleistung sowie die Rechte, die sich aus der Gesetzgebung bezüglich der Haftung für defekte Produkte ergeben, bleiben unbeschadet. Eventuelle Rechte auf eine Nacherfüllung und Entschädigung des Käufers im Falle von Mängeln gelten weiterhin, sofern die Bedingungen zu diesem Zweck erfüllt sind.

1. Dauer der Garantie

Die Garantie gilt für alle Geräteteile und tritt am Kaufdatum (Rechnungsdatum) mit einer Dauer von 2 Jahren bei Nutzung für private Zwecke in Kraft.

2. Gegenstand der Garantie

Die Garantie deckt Materialfehler, Konstruktions- und Herstellungsfehler, sofern der Mangel bereits bei der Lieferung vorhanden war und das Gerät vom Käufer ordnungsgemäß bedient wurde. Die Garantie umfasst eine kostenlose Reparatur beziehungsweise den Ersatz eines oder mehrerer defekter Teile oder den Austausch des gesamten Gerätes gegen ein Gerät des gleichen Wertes. Die Auswahl der durchzuführenden Maßnahme liegt im Ermessen von Dalco S.A.

3. Garantiefall

Im Falle einer Störung bzw. eines Mangels sind Sie verpflichtet, unverzüglich die folgenden Stellen zu benachrichtigen:

- Das Geschäft, in dem Sie das Gerät gekauft haben.
- Den Kundenservice (telefonisch (siehe Anmerkung unter Punkt 7), schriftlich oder per Fax). Sie müssen

das Problem anhand von Fotos genau beschreiben und anschließend das Gerät zurückschicken.

4. Verpackung

Für den Versand des Gerätes empfiehlt es sich, die Originalverpackung zu verwenden. Wenn Sie eine andere Verpackung verwenden, stellen Sie bitte sicher, dass das Gerät gut gegen mögliche Transportschäden geschützt ist und entsprechende Schutzmittel genutzt werden. Ein einfacher Karton, gefüllt mit Papier, ist nicht ausreichend. Dalco S.A. haftet nicht für Schäden, die aufgrund einer unangemessenen Verpackung entstanden sind. In diesem Fall verfällt die Garantie. Der Kundendienst kann Sie in Bezug auf die Versandart sowie die dadurch entstehenden Kosten beraten.

5. Reinigung

Wenn die Ersatzteile oder das Gerät vor dem Versand nicht gereinigt wurden, stellt Dalco S.A. einen Pauschalbetrag für die Reinigung in Rechnung. Es obliegt dem Käufer, nachzuweisen, dass die tatsächlichen Kosten der Reinigung unter dem fakturierten Betrag liegen.

6. Erlöschen des Rechts auf Garantie

Das Recht auf Garantie erlischt in den folgenden Fällen:

- Im Falle einer unsachgemäßen Nutzung, nicht ordnungsgemäßer Bedienung und Lagerung (z. B. Schäden durch Feuchtigkeit oder hohe Temperaturen)
 - Im Falle von Reparaturen, Reparaturversuchen, Änderungen jeglicher Art und Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen usw., die nicht von Dalco S.A. oder seinen zugelassenen Unternehmen durchgeführt wurde
 - Im Falle einer unangemessenen Verpackung und nicht ordnungsgemäßen Transport
 - Im Falle unangemessener mechanischer Einwirkungen auf das Gerät oder die Geräteteile
 - Im Falle jeglicher Zwischenfällen, die nicht mit der Bearbeitung und Fertigung des Geräts zusammenhängen, wie z. B. Fallen, Zusammenstoß, Feuer, Erdbeben, Schäden durch Überschwemmungen, Blitz usw.
 - In Ermangelung der Vorlage eines Kaufbelegs
 - Im Falle einer Nutzung zu anderen Zwecken als privaten Zwecken, insbesondere im gewerblichen Rahmen
- Sollte kein Garantiefall oder Recht auf Erstattung vorliegen, hat der Käufer die Kosten zu tragen, die Dalco S.A. infolge der Rücksendung des Produktes entstehen.

7. Kundendienst

Dalco S.A. - Rue du Hainaut 86 - 6180 Courcelles - Belgien - +32 71 12 14 81

Für eine bessere Rückverfolgung Ihrer Garantie KÖNNEN SIE IHR PRODUKT auf der folgenden Website registrieren: www.dalco.com

UMWELT



Dieses Gerät darf am Ende seiner Lebenszeit nicht im Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einer Sammelstelle für das Recyceln von elektrischen und elektronischen Haushaltsgeräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Gerät, in der Bedienungsanleitung und auf der Verpackung macht Sie auf dieses wichtige Thema aufmerksam. Die in diesem Gerät verwendeten Materialien können recycelt werden. Durch das Recyceln gebrauchter Haushaltsgeräte leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz. Fragen Sie Ihre örtliche Behörde nach. Informationen über eine Sammelstelle.

frifri

www.frifri.be