



# LA FRITEUSE SANS HUILE

Mode d'emploi

---

## DÉ HETELUCHT FRITEUSE

Instructies voor gebruik

MOD. : FRI0802015GRP - VINTAGE

frifri.BE



Merci pour votre achat!

LA friteuse sans huile Vintage de Frifri vous permettra de cuire rapidement et efficacement TOUT TYPE D'ALIMENTS pour vous faire plaisir au quotidien ! LA friteuse sans huile Vintage de Frifri utilise le principe d'air chaud combiné avec une circulation rapide de l'air pour cuire vos aliments à la perfection sans ajouter d'huile.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'utiliser cet appareil, lisez attentivement le mode d'emploi et conservez-le soigneusement pour y revenir plus tard si nécessaire.

- Les personnes (y compris les enfants de moins de 8 ans) qui ne sont pas aptes à utiliser l'appareil en toute sécurité, soit à cause de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, soit à cause de leur manque d'expérience ou de connaissances, ne peuvent en aucun cas utiliser l'appareil sans surveillance ou sans les instructions d'une personne responsable.
- N'immergez jamais l'appareil complet, ni dans l'eau ni en le passant sous le robinet, car il contient des composants électroniques et des éléments chauffants. Risque de choc électrique!
- Mettez toujours les ingrédients à frire dans le panier pour éviter qu'ils n'entrent en contact avec les résistances.
- Ne couvrez pas l'entrée ou la sortie d'air lorsque l'appareil est en marche.
- 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.
- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond à la tension du réseau électrique

de votre domicile.

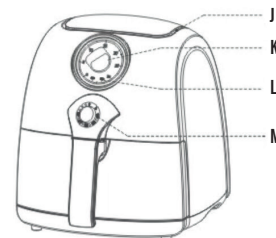
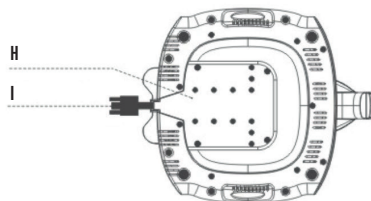
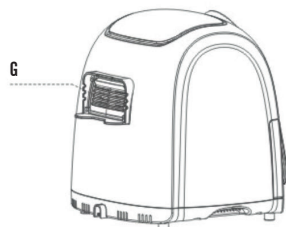
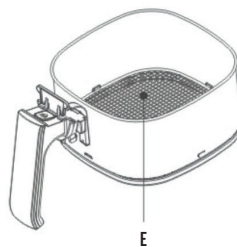
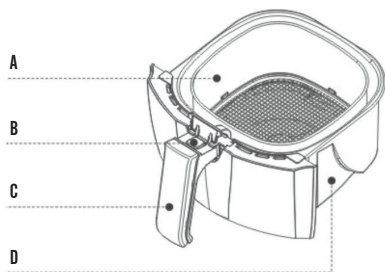
- N'utilisez pas l'appareil en cas d'endommagement de la fiche, du cordon d'alimentation ou de l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, afin d'éviter tout danger, il doit être remplacé par le service technique, service après-vente ou similaire du producteur.
- Surveillez les enfants, ne les laissez pas jouer avec l'appareil.
- 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.
- Ne mettez pas le cordon d'alimentation en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne branchez pas l'appareil ou ne manipulez pas le panneau de commande avec des mains mouillées.
- L'appareil doit toujours être branché sur une prise de terre et il faut vérifier qu'il soit branché correctement.
- Ne branchez pas l'appareil avec une minuterie externe, cela pourrait être dangereux.
- Ne placez pas l'appareil près de matériaux inflammables, comme des nappes, rideaux, etc.

• Ne placez pas l'appareil 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.

- N'utilisez pas l'appareil autrement que décrit dans ce manuel.
- Ne laissez pas fonctionner l'appareil sans surveillance.
- Lors de la cuisson sans huile, de la vapeur brûlante peut s'échapper des sorties d'air. 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.
- 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.
- Si l'appareil est utilisé incorrectement ou à des fins professionnelles ou semi-professionnelles ou s'il n'est pas utilisé selon les instructions du mode d'emploi, la garantie s'annule et nous serions en droit de décliner toute responsabilité

pour les dommages causés.

- Les réparations ne peuvent être réalisées que par un agent ou un service de réparation agréé. Ne réparez pas l'appareil vous-même, ceci annulera la garantie.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation.
- 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.



## FRITEUSE SANS HUILE, 1500 W

- A. PANIER
- B. BOUTON DE DÉVERROUILLAGE DU PANIER
- C. POIGNÉE
- D. CUVE
- E. GRILLE D'AÉRATION DU PANIER

- F. LAMPE TÉMOIN - TEMPÉRATURE
- G. GRILLE DE SORTIE D'AIR
- H. RANGEMENT DU CORDON D'ALIMENTATION
- I. CORDON D'ALIMENTATION
- J. OUVERTURE D'ENTRÉE D'AIR

- K. BOUTON DE CONTRÔLE DU TEMPS DE CUISSON (MINUTEUR)
- L. LAMPE TÉMOIN – ON/OFF
- M. BOUTON DE CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE (THERMOSTAT)

## 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 Vintage 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 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.
- Retirez le cordon d'alimentation du rangement sous l'appareil.

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 Vintage 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 inclus et disponible sur [frifri.be](http://frifri.be)

- Branchez le câble d'alimentation dans une prise murale.
- Sortez prudemment la cuve de l'appareil.
- Placez les ingrédients dans le panier.
- 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.
- Réglez le temps de cuisson souhaité en tournant le minuteur. Si l'appareil démarre à froid, ajoutez 5 minutes de préchauffage.

**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 l'appareil se met en marche, les témoins lumineux de mise sous tension et de température s'illumineront.
- 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. Attention : n'appuyez pas sur le bouton de déverrouillage du panier lorsque vous remuez les ingrédients.

**Conseil** : Afin de réduire le poids, retirez le panier de la cuve et ne secouez que le panier. Pour cela, tirez la cuve hors de l'appareil, placez-la sur une surface résistante à la chaleur et pressez le bouton de la poignée.

**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. L'appareil s'éteindra automatiquement et se rallumera après avoir remis la cuve dans celui-ci.

- 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.

**Remarque** : Vous pouvez également éteindre l'appareil manuellement. Il suffit de tourner le bouton de la minuterie sur OFF.

- 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.

**Conseils** :

A) Pour enlever de petits ingrédients du panier (p.ex. des frites), appuyez sur le bouton de déverrouillage du panier (1) et sortez le panier de la cuve (2).

**Remarque** : Ne retournez pas le panier lorsqu'il est encore attaché à la cuve.

Les résidus de cuisson et l'excédent d'huile recueillis dans le fond de la cuve couleraient sur vos ingrédients.

B) Pour sortir de plus grands ingrédients ou des ingrédients fragiles du panier, utilisez une pince.

▪ 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 800gr.
- 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.

## Pommes de terre et frites

Type	Quantité d'ingrédients Min.-Max. (g)	Temps (minutes)	Température(°C)	A faire à mi-cuisson	Information additionnelle
Fines Frites Surgelées	300-700	12-16	200	Remuer	
Grosses Frites Surgelées	300-700	12-20	200	Remuer	
Frites faites maison	300-800	18-25	180	Remuer	Ajoutez 1/2 cuillère d'huile
Rösty – galettes de pommes de terre	250	15-18	180	-	
Gratin de pommes de terre	500	18-22	180	-	

## Viande

Type	Quantité d'ingrédients Min.-Max. (g)	Temps (minutes)	Température(°C)	A faire à mi-cuisson	Information supplémentaire
Steak	100-500	8-12	180	Retourner	
Côte de porc	100-500	10-14	180	Retourner	
Hamburger	100-500	7-14	180	Retourner	Ajoutez 1/2 cuillère d'huile
Saucisses	100-500	13-15	200	Retourner	Ajoutez 1/2 cuillère d'huile
Cuisse de poulet	100-500	18-22	180	Retourner	Ajoutez 1/2 cuillère d'huile
Blanc de poulet	100-500	10-15	180	Retourner	Ajoutez 1/2 cuillère d'huile

## Encas

Type	Quantité d'ingrédients Min.-Max. (g)	Temps (minutes)	Température (°C)	A faire à mi-cuisson	Information supplémentaire
Rouleau de printemps	100-400	8-10	200	Retourner	Ajoutez 1/2 cuillère d'huile
Nuggets de poulet surgelés	100-500	6-10	200	Retourner	Ajoutez 1/2 cuillère d'huile
Fish sticks surgelés	100-400	6-10	200	-	Ajoutez 1/2 cuillère d'huile
Croquettes de fromage surgelées	100-400	8-10	200	-	Ajoutez 1/2 cuillère d'huile
Légumes	100-400	10	180	-	

**Remarque** : Si la friteuse sans huile démarre à froid, il faut ajouter 5 minutes au temps de cuisson.



## ENTRETIEN

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 nettoyants 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. Mettez le panier dans la cuve, et laissez tremper pendant 10 minutes. **Remarque** : La cuve et le panier 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 mm<sup>2</sup>. 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.

## 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 :

- Le magasin où vous avez effectué votre achat
- Le service après-vente (par écrit ou par email) avant le renvoi de l'appareil pour fournir une description détaillée du problème avec photos

### 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'usinage 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  
info@dalcq.com

## Conseils en cas de problème

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas	La fiche n'est pas bran-chée à la prise secteur	1. Insérer la fiche dans la prise secteur avec prise de terre 2. Tournez le bouton de la minuterie pour régler le temps souhaité
Les ingrédients ne sont pas suffisamment cuits	1. Il y a trop d'ingrédients dans le panier 2. La température réglée est trop basse 3. Le temps de cuisson est trop court	1. Mettez moins d'ingrédients à la fois dans le panier En petite quantités, la cuisson est plus régulière 2. Tournez le bouton de température sur la température souhaitée (voir 'Réglages' dans le chapitre 'Utilisation') 3. Tournez le bouton de la minuterie pour régler le temps de cuisson (voir 'Réglages' dans le chapitre 'Utilisation')
Les ingrédients ne sont pas cuits de façon uniforme	Certains ingrédients doivent être remués	Les ingrédients qui sont superposés (p.ex. des frites) doivent être remués à la moitié du temps de cuisson (Voir 'Réglages' dans le chapitre 'Utilisation')
Les ingrédients frits ne sont pas croustillants	Les encas choisis ne conviennent pas à une cuisson au four	Utilisez toujours des encas qui vont au four ou enduisez-les légèrement avec de l'huile d'olive pour un résultat plus croustillant
Je n'arrive pas à mettre correctement la cuve	Le panier est trop rempli	Ne remplissez pas trop le panier
Une fumée blanche émane de l'appareil	1. Vous utilisez des ingréd-ients très gras 2. Il y a encore des résidus d'huile d'une cuisson pré-cédente	1. Lors de la cuisson d'ingrédients très gras, cette graisse goutte dans la cuve brûlante ce qui cause de la fumée blanche. Ceci n'affecte pas le résultat final 2. La fumée blanche émane de l'huile chauffée dans la cuve. Nettoyez la cuve après chaque utilisation
Les frites fraîches ne sont pas cuites de façon homogène	Vous n'avez pas mis de l'huile sur les frites avant la cuisson	Utilisez des pommes de terre fraîches, et assurez-vous qu'elles ne se cassent pas lors de la cuisson
Les frites ne sont pas croustillantes	Le croustillant dépend de la quantité d'eau et d'huile dans les frites	1. Séchez soigneusement les frites avant de les enduire d'huile 2. Coupez de plus petites frites, elles seront plus légères et croustillantes 3. Enduisez-les d'un peu d'huile, elles seront plus légères et croustillantes





# DÉ HETELUCHT FRITEUSE

Instructies voor gebruik

MOD. : FRI0802015GRP - VINTAGE

**fri**fri<sup>★</sup>.BE



Bedankt voor uw aankoop!

DE friteuse zonder olie Vintage van Frifri zal u in staat stellen ELK VOEDINGSTYPE snel en efficiënt klaar te maken om dagelijks te smullen! DE friteuse zonder olie Vintage van Frifri gebruikt het warme lucht principe in combinatie met een snelle luchtcirculatie om uw ingrediënten perfect te bakken zonder olie toe te voegen.

## VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig om later te raadplegen indien nodig.

- Personen (met inbegrip van kinderen jonger dan 8 jaar) die niet geschikt zijn voor het gebruik van dit toestel in alle veiligheid, zij het door hun fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of door hun gebrek aan ervaring of kennis, mogen in geen geval het toestel zonder toezicht of zonder voorafgaande instructies van een verantwoordelijke persoon gebruiken.
- Dompel nooit het volledige toestel onder in water, houd het ook niet onder de kraan, het bevat immers elektronische onderdelen en verwarmingselementen. Risico op elektrische schokken!
- Plaats de te bakken ingrediënten steeds in de korf om te vermijden dat ze in contact komen met de verwarmingselementen.
- Bedek de lucht in- en uitgang niet wanneer het toestel in werking is.
- Vul de kuip niet met olie, dit zou brand kunnen veroorzaken.
- Raak de binnenzijde van de friteuse niet aan terwijl ze in werking is.
- Vooraleer u het toestel aansluit, controleer of de voltage dat wordt aangegeven op het typeplaatje overeenkomt met

de netspanning van uw woning.

- Gebruik het toestel niet als de stekker, het elektriciteits snoer of het toestel beschadigd zijn.
- Als het elektriciteits snoer beschadigd is moet deze vervangen worden door de technische dienst, de dienst na verkoop of gelijkaardige dienst van de fabrikant.
- Houd toezicht op de kinderen, laat ze niet spelen met het toestel.
- Wanneer het toestel in werking is, of aan het afkoelen is moeten het toestel en het elektriciteits snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar worden gehouden.
- Zorg dat het elektriciteits snoer niet in contact komt met warme oppervlakken.
- Sluit het toestel nooit aan, of raak het bedieningspaneel niet aan met natte handen.
- Het toestel moet steeds aangesloten worden op een geaard stopcontact, zorg ervoor dat het steeds correct aangesloten wordt.
- Sluit het toestel niet aan op een externe timer, dit zou gevaarlijk kunnen zijn.
- Plaats het toestel niet in de nabijheid van brandbare materialen, zoals een tafelkleed, gordijnen, ...
- Plaats het toestel niet tegen een muur

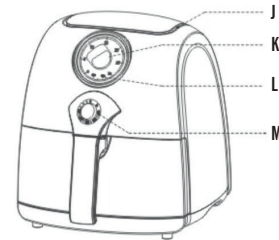
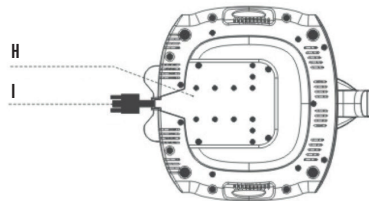
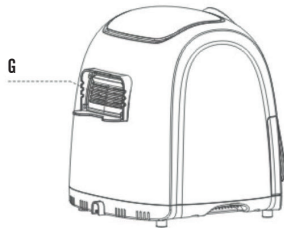
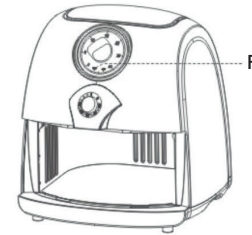
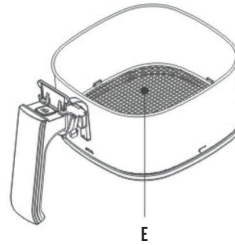
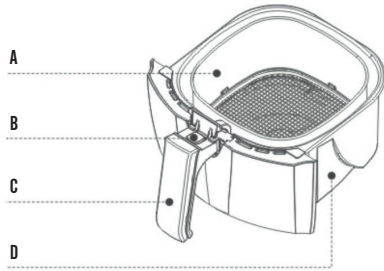
of tegen een ander toestel.

Laat ten minstens 10 cm rond het toestel. Plaats niets op het toestel.

- Gebruik het toestel niet voor andere doeleinden dan in deze handleiding beschreven.
- Laat het toestel niet zonder toezicht werken.
- Tijdens het bakken zonder olie, kan hete stoom uit de luchtuitlatopeningen komen. Houd uw handen en gezicht op veilige afstand van de luchtuitlatopeningen. Wees ook voorzichtig met de stoom en de warme lucht wanneer u uw bereiding uit het toestel haalt.
- Wanneer het toestel in werking is, kan het oppervlak waar het op staat zeer warm worden.
- Als er rook uit het toestel komt, trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Haal de bereiding uit het toestel eens er geen rook meer is. Plaats het toestel op een horizontale, vlakke, en stabiele ondergrond.
- Bij onjuist of (semi)professioneel gebruik en bij gebruik dat niet overeenkomt met de instructies in de gebruiksaanwijzing, vervalt de garantie en zouden wij het recht hebben alle aansprakelijkheid voor hierdoor ontstane schade te weigeren.
- De herstellingen mogen enkel uitgevoerd

worden door een agent of een erkende hersteldienst. Herstel het toestel nooit zelf, hierdoor komt uw garantie te vervallen.

- Haal na gebruik steeds de stekker uit het stopcontact.
- Laat het toestel steeds 30 minuten afkoelen voordat u het onderhoud of reinigt.
- Zorg dat de in dit toestel bereide ingrediënten er goudbruin uit komen en niet zwart of donkerbruin. Verwijder de aangebrande delen.



## FRITEUSE ZONDER OLIE, 1500 W

- A. KORF
- B. RELEASE KNOP VAN DE KORF
- C. HANDGREEP
- D. KUIP
- E. VERLICHTINGSGRIL VAN DE KORF

- F. TEMPERATUUR CONTROLELAMPJE
- G. LUCHTUITLAAT GRILL
- H. SNOERBERGVAK
- I. ELEKTRICITEITSSNOER
- J. LUCHTINGANG

- K. BEDIENINGSKNOP VOOR DE BAKTIJD (TIMER)
- L. ON/OFF CONTROLELAMPJE
- M. BEDIENINGSKNOP VOOR DE TEMPERATUUR (THERMOSTAAT)

## 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 Vintage van Frifri gebruikt de warme lucht technologie. Doe nooit olie of vet in het toestel.

### Vorbereiding van het toestel

- Plaats het toestel op een horizontale, vlakke en stabiele ondergrond.
- Plaats het toestel op een hittebestendige ondergrond.
- Plaats de korf correct in het toestel zodat het toestel kan werken.
- Trek het elektriciteitssnoer uit het snoeropbergvak.

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 Vintage van Frifri kan gebruikt worden om een scala aan ingrediënten te bakken. Ontdek de baktabel hieronder alsook het receptenboek op [frifri.be](http://frifri.be).

- Steek de stekker in een muurstopcontact.
- Verwijder de kuip voorzichtig uit het toestel.
- Plaats de ingrediënten in de korf.
- 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.
- Stel de gewenste baktijd in door aan de timer te draaien. Indien het toestel koud start, voeg 5 minuten voorverwarmtijd toe.

**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.

- Wanneer het toestel start, zullen het werkingscontrolelampje en temperatuur controlelampje aan gaan.
- Tijdens de werking van de friteuse zonder olie, zal het controlelampje van de temperatuur aan en uit gaan. Dit geeft aan dat de verwarmingselementen continu aan en uit gaan om de gewenste temperatuur te behouden.
- De timer zal aftellen naargelang de ingestelde tijd.
- De overtollige olie van de ingrediënten zal in de kuip worden opgevangen.

- 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. Opgelet: druk niet op de release knop van de korf als u de ingrediënten opschudt

**Tip :** Om het gewicht te verminderen, verwijder de korf uit de kuip en schud enkel met de korf. Haal hiervoor de kuip uit het toestel, plaats ze op een hittebestendig oppervlak en druk op de knop van de handgreep.

**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. Het toestel zal zich automatisch uitschakelen en terug aanzetten nadat u de kuip er terug hebt in geplaatst.

- 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.

**Opmerking:** u kan ook het toestel manueel uitschakelen. Draai hiervoor aan de timer knop tot de OFF stand.

- 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.

**Tips :**

A) Om de kleine ingrediënten uit de korf te halen (vb. Frietjes), druk op de release knop van de korf (1) en haal de korf uit de kuip (2).

**Opmerking:** Draai de korf niet om als die nog in de kuip zit. De bakresten en de overtollige olie in de kuip zouden op uw ingrediënten lopen

B) Om grotere ingrediënten en breekbare ingrediënten uit de kuip te halen: gebruik een tang.

- 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 800 gr.
- 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.

## Aardappelen en Frietjes

Type	Minimale – maximale hoeveelheid ingrediënten (g)	Tijd (minuten)	Temperatuur (°C)	Halverwege de baktijd te doen	Bijkomende informatie
Dunne diepvries Frietjes	300-700	12-16	200	Opschudden	
Dikke diepvries Frietjes	300-700	12-20	200	Opschudden	
Verse Frietjes	300-800	18-25	180	Opschudden	Voeg ½ lepel olie toe
Rösti – aardappel schijfjes	250	15-18	180	-	
Aardappel gratin	500	18-22	180	-	



## Vlees

Type	Minimale – maximale hoeveelheid ingrediënten (g)	Tijd (minuten)	Temperatuur (°C)	Halverwege de baktijd te doen	Bijkomende informatie
Steak	100-500	8-12	180	Omdraaien	
Varkenskotelet	100-500	10-14	180	Omdraaien	
Hamburger	100-500	7-14	180	Omdraaien	Voeg ½ lepel olie toe
Worsten	100-500	13-15	200	Omdraaien	Voeg ½ lepel olie toe
Kippenbil	100-500	18-22	180	Omdraaien	Voeg ½ lepel olie toe
Kippenwit	100-500	10-15	180	Omdraaien	Voeg ½ lepel olie toe

## Snack

Type	Minimale – maximale hoeveelheid ingrediënten (g)	Tijd (minuten)	Temperatuur (°C)	Halverwege de baktijd te doen	Bijkomende informatie
Loempia	100-400	8-10	200	Omdraaien	Voeg ½ lepel olie toe
Diepvries Chicken nuggets	100-500	6-10	200	Omdraaien	Voeg ½ lepel olie toe
Diepvries Fish Sticks	100-400	6-10	200	-	Voeg ½ lepel olie toe
Kroketten	100-400	8-10	200	-	Voeg ½ lepel olie toe
Groenten	100-400	10	180	-	

**Opmerking:** Voeg 5 minuten toe aan de baktijd indien het toestel koud is.

## ONDERHOUD

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. Plaats de korf in de kuip, laat een tiental minuten weken. **Opmerking:** De kuip en de korf 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 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 ophaling 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.

## 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

Bij storing/defect, dient u onmiddellijk op de hoogte stellen:

- De winkel waar u het toestel heeft gekocht.
- De dienst na verkoop (schriftelijk of per mail) voordat het toestel wordt teruggestuurd, om een uitgebreide beschrijving van het probleem met foto's te geven

### 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 on gepaste 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  
info@dalcq.com

## Nuttige tips bij storingen

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het toestel werkt niet	De stekker steekt niet in het stopcontact	1. Steek de stekker in een geaard stopcontact. 2. Draai de timer knop om de gewenste tijd in te schakelen
De ingrediënten zijn niet gaar genoeg	1. Er zijn te veel ingrediënten in de korf. 2. De ingestelde baktemperatuur is te laag 3. De ingestelde baktijd is te laag	1. Doe minder ingrediënten tegelijk in de korf. In kleinere hoeveelheden zal het regelmatigere bakken. 2. Draai de temperatuur knop op de gewenste temperatuur (zie 'Instellingen' in het hoofdstuk 'Gebruik') 3. Draai de timer knop om de gewenste baktijd in te stellen (zie 'Instellingen' in het hoofdstuk 'Gebruik')
De ingrediënten zijn niet egaal gebakken	Sommige ingrediënten moeten halverwege worden opgeschud	De ingrediënten di over elkaar liggen (vb. Frietjes) moeten halverwege de baktijd opgeschud worden (zie 'Instellingen' in het hoofdstuk 'Gebruik')
De gefrituurde ingrediënten zijn niet krokant	De gekozen snacks zijn niet bedoeld om zonder olie te bakken	Gebruik steeds oven snacks of smeer ze lichtjes in met olie om een krokanter resultaat te verkrijgen
Ik krijg de kuip niet correct in het toestel	De korf is te vol	Vul de korf niet te veel
Er komt witte rook uit het toestel	1. U gebruikt erg vette ingrediënten 2. Er zijn nog olie restanten van een vorige bakbeurt	1. Bij het bakken van heel vette ingrediënten drupt deze olie in de hete kuip en dit zorgt voor witte rook. Dit heeft geen invloed op het eindresultaat. 2. De witte rook komt van de opgewarmde olie in de kuip. Reinig de lade na elk gebruik.
De verse Frietjes zijn niet homogeen gebakken	U heeft geen olie op de Frietjes gedaan vooraleer ze te bakken	Gebruik verse aardappelen, zorg ervoor dat ze niet breken tijdens het bakken
De Frietjes zijn niet krokant	Het krokante hangt af van de hoeveelheid water en olie in de Frietjes	1. Droog de Frietjes zorgvuldig af voordat u ze insmeert met olie 2. Snij kleinere Frietjes, ze zullen lichter en krokanter zijn 3. Smeer ze in met wat olie, ze zullen lichter en krokanter zijn



frifri.BE