



LE COOKALL

Mode d'emploi

DÉ COOKALL

Instructies voor gebruik

MOD. : FR11810016GRP

frifri[★].BE



Merci pour votre achat ! LE CookAll de Frifri vous épatera tant par sa facilité d'utilisation, sa polyvalence, son look épuré et compact que par l'excellent résultat gustatif de vos cuissons. Découvrez les fonctions du CookAll combinant les atouts d'un four traditionnel à chaleur tournante, d'une friteuse sans huile de grande capacité, d'une rôtisserie et d'un déshydrateur !

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 dans l'appareil. Risque de choc électrique !
- Ne couvrez pas l'entrée ou la sortie d'air 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.

- Ne laissez pas pendre le cordon sur des rebords tranchants.
- 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

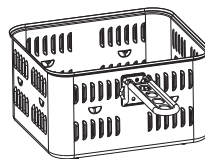
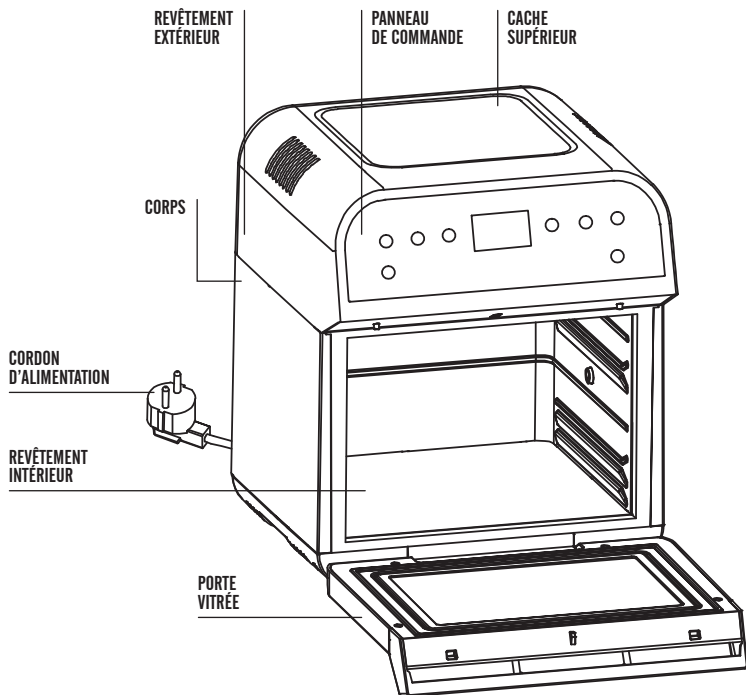
que décrit dans ce manuel.

- Ne laissez pas fonctionner l'appareil sans surveillance.
- Lors du fonctionnement de l'appareil, la surface sur laquelle l'appareil est placé peut devenir très chaude.
- Certaines parties de l'appareil deviennent très chaudes lors du fonctionnement, p.ex. le panier, support à toasts, lèchefrite, etc. Ne les touchez pas avec les mains mais utilisez les poignées.
- Lors de l'utilisation de l'appareil, l'intérieur devient très chaud, ne mettez pas de plats, bols ou de film protecteur en plastique dans l'appareil.
- Lors de la cuisson, de la vapeur brûlante s'échappe des sorties d'air. Maintenez les mains et le visage suffisamment éloignés des sorties d'air. Faites également attention à la vapeur et à l'air chaud qui peuvent s'échapper de l'appareil lors de l'ouverture de la porte.
- Une fois la cuisson terminée la résistance est très chaude. Ne la touchez pas.
- Si le temps programmé est trop long, la nourriture brûlera et des fumées s'échapperont par la sortie d'air. Débranchez immédiatement l'appareil et retirez la nourriture de l'appareil.
- 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.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



Composants de l'appareil



PANIER À FRITES



LÈCHEFRITE



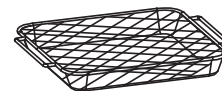
POIGNÉE POUR PIQUE À POULET
ET SUPPORT À BROCHETTES



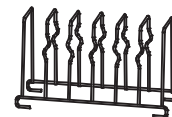
PIQUE À POULET



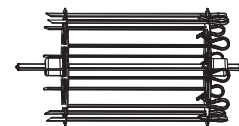
GRILLE X 2



PANIER À LÉGUMES ET HERBES



SUPPORT À TOASTS

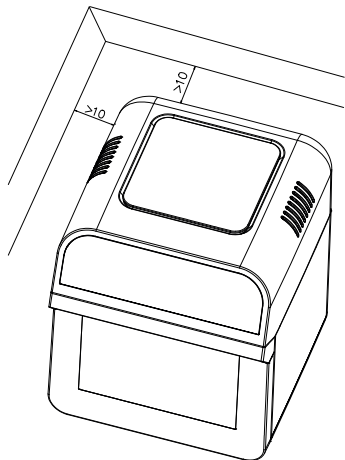


SUPPORT À BROCHETTES

INSTRUCTIONS D'UTILISATION DES ACCESSOIRES PRINCIPAUX

PLACEZ L'APPAREIL SUR UNE SURFACE PLANE

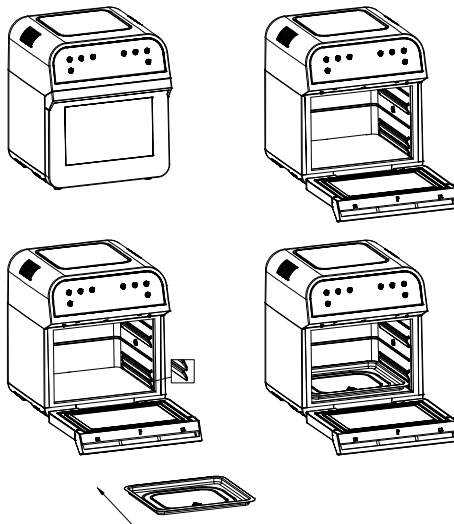
Maintenez au moins 10 cm de libre autour de l'appareil. Maintenez l'appareil loin de rideaux/décorations murales et autres matériaux inflammables.



Choisissez les accessoires appropriés pour les différentes cuissons. Utilisez un gant de cuisine pour manipuler les accessoires lorsque la cuisson est terminée.

LÈCHEFRITE

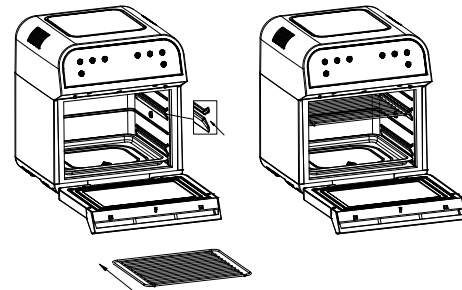
Ouvrez la porte, insérez la lèchefrite dans l'appareil comme indiqué sur le dessin ci-dessous :



Laissez toujours la lèchefrite dans le bas afin de récolter les gouttes de graisse de la nourriture.

GRILLES

Insérez les grilles dans l'appareil dans les encoches prévues comme indiqué sur le dessin ci-dessous :

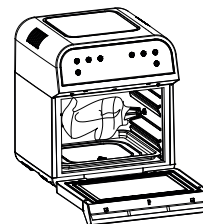


PIQUE À POULET

Retirez un des côtés de la pique pour y glisser le poulet. Remplacez l'élément manquant.

Insérez le support dans l'appareil.

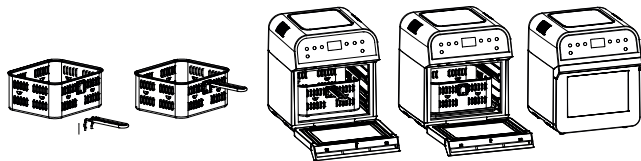
D'abord l'extrémité avec l'embout rectangulaire à placer dans l'orifice du côté droit, ensuite l'extrémité avec l'embout rond à placer sur l'encoche du côté gauche puis refermez la porte :



Utilisez toujours la poignée fournie (élément n°8 de la section Description de l'appareil) pour retirer la pique à poulet.

PANIER À FRITES AVEC POIGNÉE

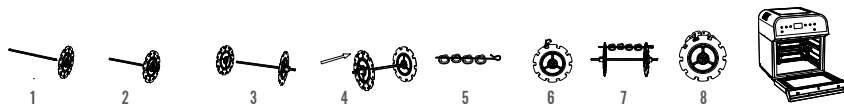
Après avoir introduit la nourriture dans le panier (correctement assemblé à la poignée), insérez-le dans l'appareil, retirez ensuite la poignée du panier et fermez la porte. Comme indiqué sur le dessin ci-dessous :



Utilisez toujours la poignée fournie (comme représenté : élément n°12 de la section Description de l'appareil) pour retirer le panier à frites.

SUPPORT À BROCHETTES

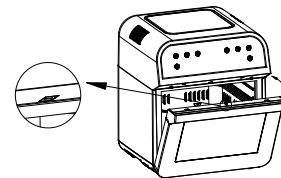
Après avoir monté le support, placez les aliments sur les piques à brochettes et placez les piques sur le support comme indiqué sur le dessin ci-dessous, étapes 1 à 8. Insérez-le support dans l'appareil (d'abord le côté droit, ensuite le côté gauche) et refermez la porte :



Utilisez toujours la poignée fournie (élément n°8 de la section Description de l'appareil) pour retirer le support à brochettes.

REMARQUE

L'appareil est équipé d'un interrupteur de sécurité. Comme indiqué sur le dessin :



L'appareil ne fonctionne que lorsque la porte est fermée, à défaut l'appareil émettra un signal sonore lorsque vous appuyez sur le bouton On/Off.

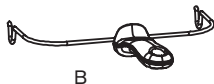
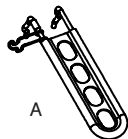
MISE EN SERVICE & UTILISATION

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez tous les emballages, autocollants et étiquettes.
- Nettoyez tous les accessoires avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce. Ils peuvent également passer au lave-vaisselle.
- Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon.

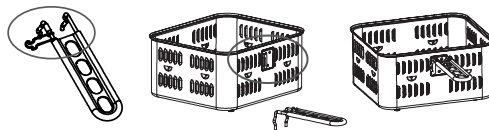
POIGNÉES

Utilisez toujours les poignées fournies pour retirer le panier (A), le support à brochettes ou la pique à poulet (B).



Poignée du panier à frites (a) :

1. Soulevez l'attache métallique qui maintient les deux côtés de la poignée à distance fixe
2. Appuyez sur les côtés de la poignée afin de rapprocher les tiges de fixation l'une de l'autre
3. Glissez les tiges de fixation dans les ouvertures du panier prévues à cet effet
4. Fixez l'attache métallique de la poignée afin que cette dernière soit rigidifiée
5. Pour détacher la poignée du panier, recommencez les étapes 1 et 2



Poignée de la pique à poulet & du support à brochettes (b) :

1. Placez les extrémités des accessoires dans les encoches de la poignée comme sur les dessins ci-dessous afin de les déplacer
2. Pour fixer les accessoires à l'intérieur de l'appareil, il suffit
 - a. d'insérer l'extrémité rectangulaire de la pique (à poulet ou à brochettes) dans l'orifice prévu à l'intérieur de l'appareil du côté droit
 - b. de poser l'extrémité ronde de la pique (à poulet ou à brochettes) dans l'encoche prévue à l'intérieur de l'appareil du côté gauche
3. La fonction "ROTATION" permettra aux accessoires de tourner lors de la cuisson
4. A la fin de la cuisson, récupérez vos brochettes ou poulet à l'aide de la poignée :
 - a. Placez les encoches de la poignée sous les extrémités de la pique (à poulet ou à brochettes)
 - b. Soulevez la partie gauche et ramenez doucement la poignée vers vous afin de sortir l'extrémité rectangulaire de la pique (à poulet ou à brochettes) de l'orifice.



INSTRUCTIONS D'UTILISATION

- Lorsque l'appareil est branché, un signal sonore retentit et toutes les lumières du panneau digital clignotent.
- Appuyez sur le bouton "ON/OFF", le témoin lumineux et le panneau digital s'illuminent, l'appareil est en mode stand-by.
- En mode stand-by, toutes les touches sont bloquées, sauf "ON / OFF", "Menu" et "Preset".
- En mode stand-by, sans utilisation endéans les 60 secondes, l'appareil s'éteindra automatiquement.
- Appuyez sur 'Menu' pour sélectionner la fonction souhaitée
 - a. 16 combinaisons de temps et de températures vous sont proposées pour satisfaire vos différentes envies culinaires
 - b. Chaque fois que vous appuyez sur la touche 'Menu', la fonction sélectionnée change. Le témoin lumineux vous indiquera sur quelle fonction vous êtes arrêtés
- Appuyez sur la touche 'ON/OFF' pour lancer le programme.

MENU 16 PROGRAMMES

Vous trouverez ci-dessous les différents programmes de cuisson. Vous avez toujours la possibilité d'adapter les temps de cuisson et les températures selon vos besoins.

Preheat	220°C	10 mins
Keep warm	70°C	30 mins
Defrost	80°C	10 mins
Grill	220°C	4 mins
Dehydrate	70°C	8 heures
Cake	180°C	30 mins
Rôtisserie	210°C	1 heure
Toast	200°C	3 mins
Fries	220°C	25 mins
Bread	220°C	12 mins
BBQ	200°C	15 mins
Steak	180°C	12 mins
Chicken	180°C	45 mins
Fish	180°C	15 mins
Vegetables	190°C	25 mins
Pizza	180°C	12 mins



Remarques :

- Plus la portion à cuire est grande, plus la température et le temps devront être élevés.
- Pour le programme « Rôtisserie », le poids total du poulet ne peut pas dépasser 1,25 kg. Pour un poulet plus lourd utilisez le panier à frites sinon le poulet risque de toucher la résistance. Les ailes et cuisses du poulet doivent être attachées. Il est conseillé de faire quelques trous dans les cuisses de poulet pour permettre une meilleure pénétration de la chaleur.

RÉGLAGE DU TEMPS ET DE LA TEMPÉRATURE

DE CUISSON

Vous trouverez ci-dessous les différents programmes de cuisson. Vous avez toujours la possibilité d'adapter les temps de cuisson et les températures selon vos besoins.

1. Après avoir sélectionné le programme, si vous avez envie d'ajuster la température ou le temps, appuyez sur la touche 'Temp' ou 'Time'
 - a. 'Temp' :
 - i. Le symbole  clignote
 - ii. Appuyez sur "+" ou "-" pour augmenter ou diminuer la température de cuisson. Chaque pression change de 10°C.
 - iii. Plage de température disponible : de 50 à 220°C.
 - iv. Le programme 'Dehydrate' ne peut être ajusté que dans une plage restreinte : de 50° à 70°
 - b. 'Time' :
 - i. Le symbole  clignote
 - ii. Appuyez sur "+" ou "-" pour régler le temps de cuisson souhaité. Chaque pression change de 1 minutes ; si vous appuyez en continu, cela changera par 10 minutes.
 - iii. Plage de temps de cuisson disponible 1-60 minutes.
 - iv. Le programme "Dehydrate" peut être ajusté dans une plage plus importante : de 1 minute à 8 heures.

FONCTION DÉBUT DIFFÉRÉ

1. Appuyez sur la touche "PRESET" et le panneau indiquera le temps par défaut d'1 heure
2. Vous pouvez ajuster le temps différé en appuyant sur "+" et "-". Chaque pression adapte le temps par 1 minute ; si vous appuyez en continu, cela changera par 10 minutes
3. Plage de temps pour définir un début de programme différé :

de 1 minute à 9 heures 59 minutes




4. Une fois le temps de début différé défini, sélectionnez votre programme de cuisson en appuyant sur la touche "Menu"
5. Appuyez sur le bouton 'ON/OFF' pour confirmer vos choix de programme de cuisson ainsi que le temps de début différé
6. Le décompte démarre

FONCTION PAUSE

1. Pendant un programme de cuisson, l'ouverture de la porte arrêtera automatiquement l'appareil. L'appareil se met ainsi en 'pause'. Ce n'est qu'après 30 minutes qu'il s'éteint automatiquement.
2. Seules les touches "ON/OFF" et "ROTATION" seront actives, les autres touches seront verrouillées
3. Fermez la porte et la cuisson reprendra

FONCTION ROTATION

1. Cette fonction active la rotation des piques (à poulet ou à brochettes) et permet à la nourriture de chauffer plus uniformément.
2. Appuyez sur la touche 
3. Appuyez une fois de plus et la fonction rotation sera arrêtée.

FIN DE LA CUISSON

Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentira et l'élément chauffant s'arrêtera, mais la ventilation fonctionnera encore pendant 1 minute jusqu'à la baisse de la température intérieure.

Remarque : ne touchez pas les accessoires utilisés avec vos mains lorsque vous retirez vos préparations de l'appareil.

Si les ingrédients ne sont pas cuits suffisamment, reprogrammez l'appareil pour quelques minutes supplémentaires.

Appuyez sur la touche "ON/OFF" pour arrêter l'appareil et retirez la fiche de la prise de courant.

ENTRETIEN

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

N'utilisez pas d'accessoires de cuisine en métal ou de produits nettoyants abrasifs pour nettoyer l'appareil. Ceci pourrait l'endommager.

1. Retirez la fiche de la prise secteur, laissez refroidir l'appareil.
2. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge douce.
3. Utilisez une brosse de vaisselle pour nettoyer les éléments chauffants pour éliminer les résidus qui colleraient.
4. Utilisez un chiffon humide pour nettoyer l'extérieur de l'appareil.
5. Les accessoires peuvent passer au lave-vaisselle. Sinon, utilisez une éponge douce et de l'eau savonneuse.

RANGEMENT

Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches. Rangez l'appareil 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 symbole de la poubelle 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.

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'usage 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



DÉ COOKALL

Instructies voor gebruik

MOD. : FR11810016GRP

frifri[★].BE



Bedankt voor uw aankoop! DE CookAll van Frifri zal u versteld doen staan zowel door het gebruiksgemak, de polyvalentie, de strakke look als door het uitzonderlijke smaakresultaat van uw bakbeurten. Ontdek de functies van de CookAll die de voordelen combineert van een traditionele heteluchtoven, een friteuse zonder olie met grote inhoud, een braadoven en een voedseldroger !

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!
- Bedek de lucht in- en uitgang niet wanneer het toestel 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 elektriciteitsnoer of het toestel beschadigd zijn.
- Als het elektriciteitsnoer beschadigd is moet deze vervangen worden door de technische dienst, de dienst na verkoop

of gelijkaardige dienst van de fabrikant.

- Laat het elektriciteitsnoer niet over scherpe randen hangen.
- Houdt 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 elektriciteitsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar worden gehouden.
- Zorg dat het elektriciteitsnoer 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 minsten 10 cm rond het toestel. Plaats niets op het toestel.
- Gebruik het toestel niet voor andere doeleinden dan in deze handleiding

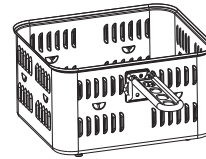
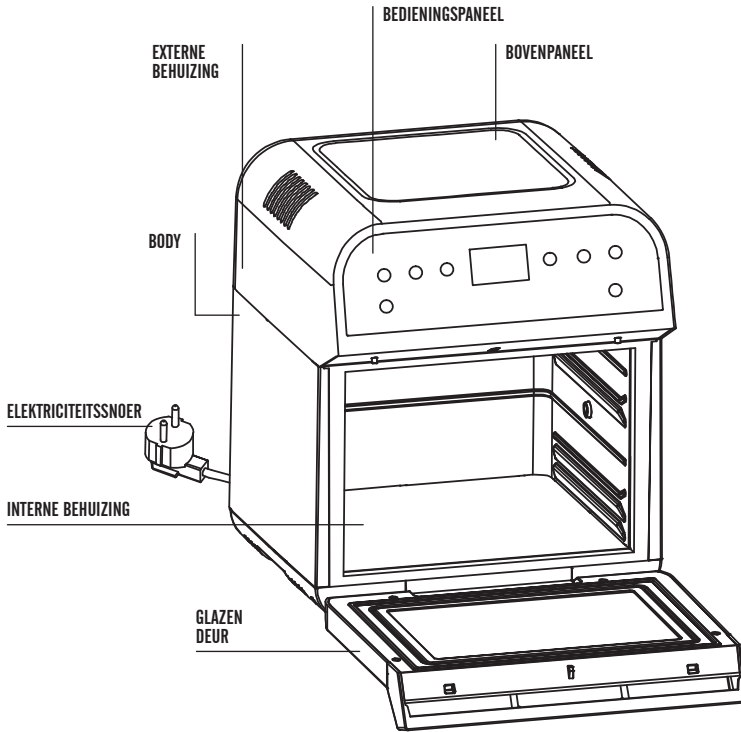
beschreven.

- Laat het toestel niet zonder toezicht werken.
- Wanneer het toestel in werking is, kan het oppervlak waar het op staat zeer warm worden.
- Wanneer het toestel in werking is worden sommige onderdelen van het toestel zeer warm, bv. de korf, de toasthouder, de bakplaat, ... Raak ze niet aan met de handen, maar gebruik de handgrepen.
- Wanneer het toestel in werking is, wordt de binnenkant zeer warm, plaats geen plastic schalen, kommen of folie in het toestel.
- Wanneer het toestel in werking is komt hete stoom vrij door de luchtuitlatopeningen. Houd uw handen en gezicht op veilige afstand van de luchtuitlatopeningen. Wees ook voorzichtig met de stoom en de warme lucht dat uit het toestel komt bij opening van de deur.
- Eens de bakbeurt gedaan is, is het verwarmingselement heel warm. Raak het niet aan.
- Als de ingestelde tijd te lang is, zullen de voedingswaren aanbranden en zal er rook uit de luchtuitlatopeningen komen. Trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en verwijder de voedingswaren uit het toestel.
- 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.

OMSCHRIJVING VAN HET TOESTEL



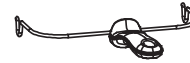
Onderdelen van het toestel



FRIETKORF



BAKPLAAT



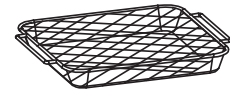
HANDGREEP VOOR KIPPENSPIES
EN BROCHETTESPIES



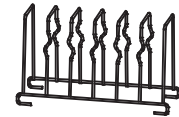
KIPPENSPIES



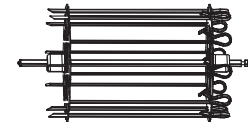
GRILL X 2



KORF VOOR GROENTEN EN KRUIDEN



TOASTHOUDER

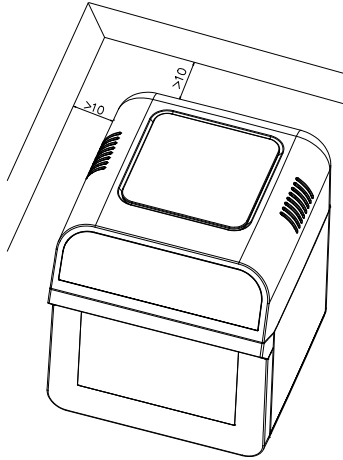


BROCHETTEHOUDER

GEBRUIKSAANWIJZINGEN VAN DE HOOFDACCESSOIRES

PLAATS HET TOESTEL OP EEN VLAKE ONDERGROND

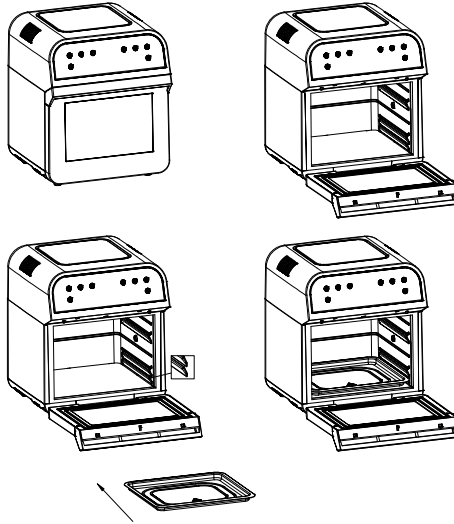
Laat minstens 10 cm vrij rond het toestel. Houd het toestel ver weg van gordijnen/muurdecoraties en andere brandbare materialen.



Kies de aangepaste accessoires voor de verschillende bakbeurten. Gebruik een ovenwant om de accessoires te hanteren na de bakbeurt.

BAKPLAAT

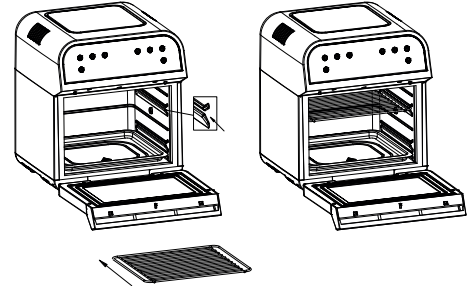
Open de deur, plaats de bakplaat in het toestel zoals aangegeven op de tekening hieronder :



Laat de bakplaat steeds onderin om de druppels vet van het voedsel op te vangen.

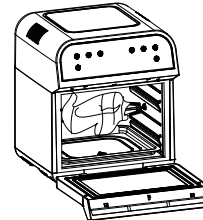
GRILLS

Plaats de grills in het toestel in de daarvoor voorziene openingen, zoals aangegeven op de tekening hieronder :



KIPPENSPIES

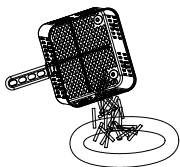
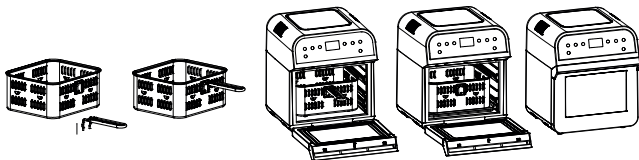
Verwijder een van de kanten van de spies om het in de kip te plaatsen. Plaats het missende stuk terug. Plaats de spies in het toestel. Eerst de kant met het rechthoekige uiteinde, te plaatsen in de opening aan de rechterkant. Dan de kant met het ronde uiteinde, te plaatsen in de opening aan de linkerkant en sluit de deur :



Gebruik steeds de meegeleverde handgreep (nummer 8 van de rubriek Omschrijving van het toestel) om de kippenspies te verwijderen.

FRIETKORF MET HANDGREEP

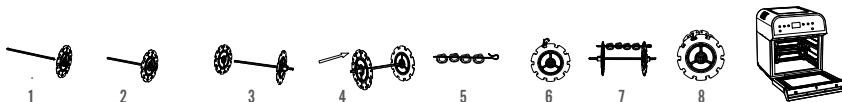
Plaats de korf (met de handgreep correct gemonteerd), nadat u het voedsel erin hebt geplaatst, in het toestel, verwijder dan de handgreep van de korf en sluit de deur. Zoals aangegeven op de tekening hieronder :



Gebruik steeds de meegeleverde handgreep (zoals voorgesteld: nummer 12 van de rubriek Omschrijving van het toestel) om de frietkorf uit het toestel te halen.

BROCHETTEHOUDER

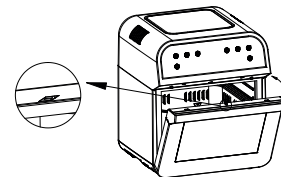
Nadat u de houder heeft gemonteerd, steek het voedsel op de brochettespiesjes en plaats de spiesjes op de houder zoals aangegeven op de tekening hieronder, stappen 1 tot 8. Plaats de houder in het toestel (eerst de rechterkant, dan de linkerkant) en sluit de deur :



Gebruik steeds de meegeleverde handgreep (nummer 8 van de rubriek Omschrijving van het toestel) om de brochettehouder uit het toestel te halen.

OPMERKING

Het toestel is uitgerust met een veiligheidsschakelaar. Zoals aangegeven op de tekening rechts :



Het toestel werkt enkel als de deur gesloten is, indien de deur open is, zal een geluidssignaal weerklinken als u op de Start/Stop toets drukt.

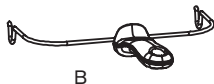
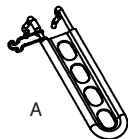
INGEBRUIKNAME EN GEBRUIK

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen, stickers en etiketten.
- Reinig alle accessoires in een warm zeepsopje met een zachte spons. Ze zijn ook vaatwasser bestendig.
- Reinig de binnenkant en de buitenkant van het toestel met een zachte doek

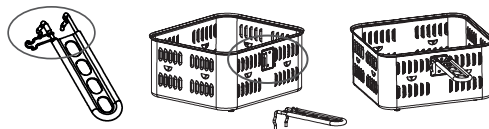
HANDGREPEN

Gebruik steeds de meegeleverde handgrepen om de korf (A), de brochettehouder of de kippenspies (B) te verwijderen.



Handgreep van de frietkorf (A) :

1. Hef het metalen stukje op dat beide zijden van de handgreep op vaste afstand houdt
2. Druk op beide zijden van de handgreep om de bevestigingspennen naar elkaar toe te brengen
3. Klik de bevestigingspennen in de hiervoor voorziene openingen van de korf
4. Zet het metalen stukje terug vast op de handgreep zodat het terug stevig is
5. Om de handgreep van de korf te verwijderen, herhaal stappen 1 en 2



Handgreep van de kippenspies en brochettehouder (B) :

1. Plaats de uiteinden van de accessoires in de openingen van de handgreep zoals aangegeven op de tekeningen hieronder om ze te verplaatsen
2. Om de accessoires in het toestel te plaatsen moet u enkel
 - a. Het rechthoekige uiteinde van de spies (voor de kip of de brochettehouder) in de hiervoor voorziene opening aan de rechterkant binnen in het toestel plaatsen
 - b. Het ronde uiteinde van de spies (voor de kip of voor de brochettehouder) in de hiervoor voorziene opening aan de linkerkant binnen in het toestel plaatsen
3. De "ROTATIE" functie zal de accessoires laten draaien tijdens de bakbeurt
4. Aan het einde van de bakbeurt, verwijder de brochettes of de kip met behulp van de handgreep :
 - a. Plaats de openingen van de handgreep onder de uiteinden van de spies (voor de kip of voor de brochettehouder)
 - b. Hef de linkerkant op en haal de handgreep zachtjes naar u toe zodat het rechthoekige uiteinde van de spies (voor de kip of de brochettehouder) uit de opening komt.



GEBRUIKSAANWIJZING

- Als de stekker van het toestel in het stopcontact wordt gestoken zal een geluidssignaal weerklinken en alle lichten van het digitaal bedieningspaneel zullen knipperen
- Druk op de "ON/OFF" toets, het controlelampje en het bedieningspaneel zullen aangaan, het toestel is in stand-by modus
- In stand-by modus, zijn alle toetsen geblokkeerd, behalve "ON/ OFF", "Menu" en "Preset"
- 4. In stand-by modus, zonder gebruik binnen de 60 seconden, zal het toestel zichzelf uitschakelen.
- Druk op "Menu" om de gewenste functie te kiezen
 - a. 16 combinaties van tijd en temperatuur om tegemoet te komen aan uw verschillende culinaire noden
 - b. Elke keer dat u op de "Menu" toets drukt, zal de ingestelde functie veranderen. Het controlelampje zal u aangeven op welke functie u gestopt bent
- Druk op de "ON/OFF" toets om het programma te starten

MENU 16 PROGRAMMA'S



Hieronder vindt u de verschillende bakprogramma's. U kan de baktijd en de temperatuur steeds aanpassen, naargelang uw behoefte.

Preheat	220°C	10 mins
Keep warm	70°C	30 mins
Defrost	80°C	10 mins
Grill	220°C	4 mins
Dehydrate	70°C	8 uur
Cake	180°C	30 mins
Rôtisserie	210°C	1 uur
Toast	200°C	3 mins
Fries	220°C	25 mins
Bread	220°C	12 mins
BBQ	200°C	15 mins
Steak	180°C	12 mins
Chicken	180°C	45 mins
Fish	180°C	15 mins
Vegetables	190°C	25 mins
Pizza	180°C	12 mins

Opmerkingen :

- Hoe groter de te bakken portie, hoe hoger de temperatuur en hoe langer de baktijd.
- Voor het programma "Braden", mag het totale gewicht van de kip niet hoger zijn dan 1,25kg. Voor een zwaardere kip, gebruik de frietkorf, anders zou de kip het verwarmingselement kunnen raken. De billen en de vleugels van de kip moeten gebonden zijn. Het is aangeraden om een paar gaatjes te maken in de kippenbillen om een betere verspreiding van de warmte te bevorderen.

INSTELLING VAN BAKTIJD EN BAKTEMPERATUUR

1. Nadat u een programma heeft gekozen, als u de temperatuur of de tijd wenst aan te passen, druk op de "Temp" of "Time" toets
 - a. "Temp" :
 - i. Het  symbool knippert
 - ii. Druk op "+" of "-" om de baktemperatuur te verhogen of te verlagen. Bij elke druk verandert de temperatuur met 10°C
 - iii. Beschikbare temperatuur: van 50 tot 220°
 - iv. Het programma 'Dehydrate' kan enkel beperkt worden aangepast: van 50° tot 70°
 - b. "Time" :
 - i. Het  symbool knippert
 - ii. Druk op "+" of "-" om de gewenste baktijd in te stellen. Bij elke druk verandert de tijd met 1 min; als u continu drukt zal het per 10 minuten veranderen
 - iii. Beschikbare baktijd 1-60 mins
 - iv. Het programma 'Dehydrate' kan ruimer worden aangepast: van 1 min tot 10 uren

FUNCTIE UITGESTELDE START


1. Druk op de "PRESET" toets en het bedieningspaneel zal een standaardtijd van 1 uur aangeven
2. U kan de uitgestelde tijd aanpassen door op "+" en "-" te drukken. Bij elke druk wordt de tijd met 1 minuut aangepast, als u continu drukt, zal het per 10 minuten veranderen.
3. Beschikbare tijd voor uitgestelde start: van 1 minuut tot 9 uur 59 minuten
4. Eens de uitgestelde tijd is ingesteld, kies het gewenste bakprogramma door op de "Menu" toets te drukken
5. Druk op de 'ON/OFF' toets om uw keuze van bakprogramma en uitgestelde tijd te bevestigen
6. De aftelling start

PAUZE FUNCTIE



1. Tijdens een bakprogramma, zal het openen van de deur een automatische stop van het toestel met zich meebrengen. Het toestel zet zich zo in 'pauze' modus. Het zal zich slechts na 30 minuten automatisch uitzetten
2. Enkel de "ON/OFF" en "ROTATION" toetsen zullen actief zijn, de andere toetsen zullen vergrendeld zijn
3. Sluit de deur, het bakproces zal doorgaan

ROTATION-FUNCTIE

1. Deze functie activeert het draaien van de spiesen (voor de kip of voor de brochettes) en zorgt voor een meer uniform bakproces van het voedsel
2. Druk op de  toets
3. Druk nogmaals en de draai functie zal stoppen.

EINDE VAN HET BAKPROCES

Als het bakproces gedaan is, zal een geluidssignaal weerklinken en het verwarmingselement stoppen, maar de ventilatie zal nog 1 minuut verder werken, tot de binnentemperatuur gedaald is.

Opmerking: raak de gebruikt accessoires niet aan met de handen als u de bereidingen uit het toestel haalt.

Als de ingrediënten niet voldoende gebakken zijn, stel het toestel opnieuw in voor enkele bijkomende minuten.

Druk op de "On/Off" toets om het toestel te stoppen en trek de stekker uit het stopcontact.

ONDERHOUD

Reinig het toestel na elk gebruik.

Gebruik geen metalen keukenaccessoires of schurende reinigingsmiddelen om het toestel te reinigen. Dit zou het kunnen beschadigen.

1. Trek de stekker uit het stopcontact, en laat het toestel afkoelen
2. Reinig de binnenkant van het toestel met warm water en een zachte spons
3. Gebruik een afwasborstel om de verwarmingselementen te reinigen om eventuele klevende resten te verwijderen
4. Gebruik een vochtige doek om de buitenkant van het toestel te reinigen.
5. De accessoires zijn vaatwasser bestendig. U kan ze ook reinigen in een warm zeepsopje met een zachte spons

OPBERGING

Zorg dat alle onderdelen proper en droog zijn. Berg het toestel 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 H05VV-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 n.v. 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. S.A. 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 n.v. 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 n.v. 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 n.v. 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 n.v. 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 n.v. - Rue du Hainaut 86

6180 Courcelles - België

info@dalcq.com

f*fr*
frifri.BE