

frifri



Mode d'emploi
Instructies voor gebruik

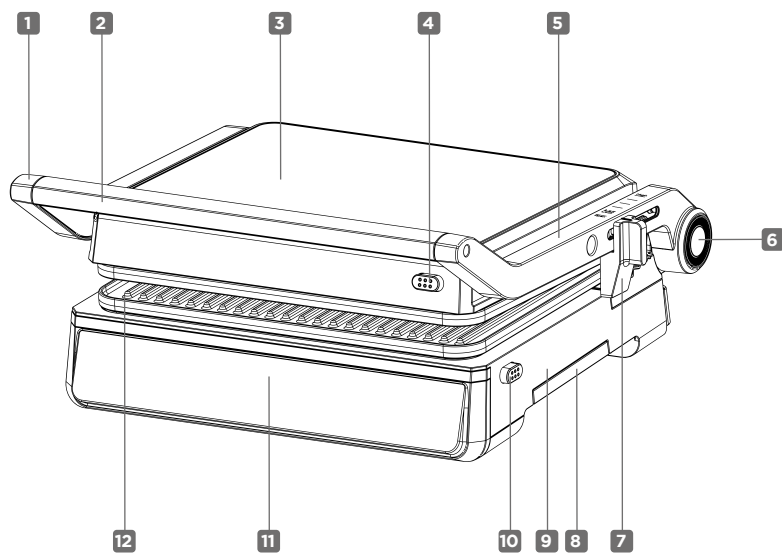
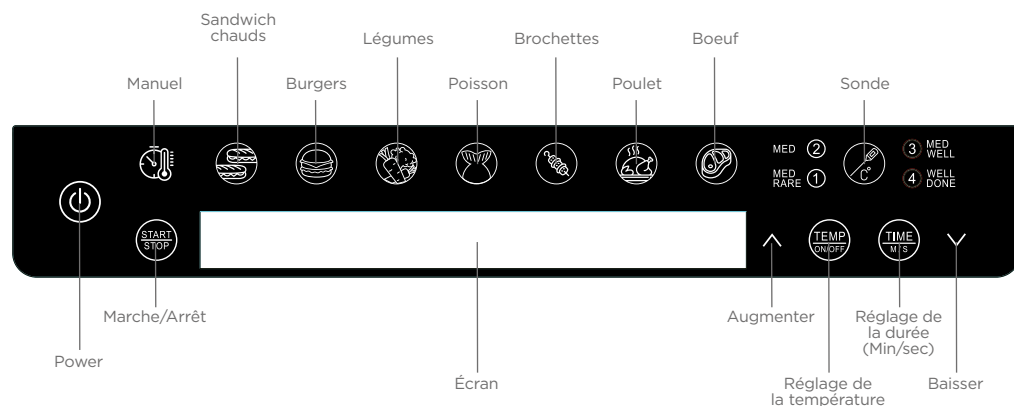
**LE GRILL GOURMET
DE GRILL GOURMET**
FRI050120BLP

Merci pour votre achat !
Le Grill Gourmet de Frifri, c'est l'appareil idéal pour des moments gourmands et conviviaux.
Régalez-vous avec des grillades parfaitement saisies et variez les plaisirs grâce à une cuisson simple, rapide et savoureuse !
Viandes, poissons, légumes... laissez libre cours à vos envies et partagez de délicieux repas en toute simplicité.

TABLE DES MATIÈRES

Descriptif de l'appareil	02
Consignes de sécurité générales	03
Consignes de sécurité particulières	04
Mise en service et utilisation	07
Utiliser un programme automatique	08
Utilisation du mode personnel	10
Utilisation d'une seule plaque	11
Réglage de la température c° / f°	11
Utilisation en mode plancha/barbecue	11
Utilisation de la sonde de cuisson	12
Détails des programmes	13
Nettoyage et entretien	14
Nettoyage avant la première mise en service	15
Nettoyage après utilisation	15
Rangement	16
Caractéristiques techniques	16
Environnement	16
Garantie légale	16
En cas de problème	17

DESCRIPTIF DE L'APPAREIL



- | | |
|--|--|
| 1 Partie gauche de la poignée | 7 Loquet de verrouillage pour la charnière flottante |
| 2 Poignée | 8 Bac récupérateur de graisses |
| 3 Corps supérieur | 9 Corps inférieur |
| 4 Bouton de déverrouillage de la plaque supérieure | 10 Bouton de déverrouillage de la plaque inférieure |
| 5 Partie droite de la poignée | 11 Panneau de commande tactile avec écran |
| 6 Bouton d'ouverture à 180°C | 12 Plaque de cuisson |

CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

Respecter impérativement les consignes de sécurité, d'utilisation et de nettoyage de la présente notice. Tout non-respect de celles-ci annule la garantie.

- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
 - dans les coins-cuisine réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
 - dans les fermes ;
 - par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
 - dans les environnements de type chambres d'hôtes
- Prendre garde aux dangers potentiels en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
- Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne jamais immerger l'appareil, ses composants ou le cordon d'alimentation dans de l'eau ou quelque liquide que ce soit. Ne jamais les passer sous un robinet. Risque de choc électrique !

- Ne pas utiliser l'appareil près d'un point d'eau.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur ou dans un véhicule en mouvement.
- Ne jamais déposer ou faire fonctionner l'appareil à même le sol.
- Avant de brancher l'appareil, vérifier que la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond à la tension du réseau électrique de votre domicile.
- L'appareil doit toujours être branché sur une prise de terre et il faut vérifier qu'il soit branché correctement.
- Les instructions complètes pour le nettoyage de l'appareil en toute sécurité sont précisées dans la rubrique «Nettoyage et entretien» de la présente notice.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES

Le corps de l'appareil et les plaques deviennent très chauds lors de leur utilisation et le restent un certain temps après emploi. Veiller à dégager leur environnement et à ne les manipuler qu'après leur complet refroidissement.

- Utiliser l'appareil pour un usage exclusivement alimentaire. Ne faire cuire que des aliments appropriés et destinés à cet effet.
- L'appareil ne doit pas être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou un système de commande à distance séparé.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur.
- L'appareil doit être protégé du gel. Ne jamais le laisser dans une voiture en hiver, ou dans tout autre lieu soumis au gel, pour éviter tout endommagement.
- S'assurer que la tension du secteur corresponde bien à celle mentionnée sur l'étiquette signalétique de l'appareil.
- S'assurer que le cordon d'alimentation et toute éventuelle rallonge électrique ne soient pas disposés aux endroits de passage pour éviter tout basculement.

- Ne brancher l'appareil que sur une prise avec mise à la terre répondant aux prescriptions de sécurité électrique actuellement en vigueur. Dans le cas où une rallonge serait nécessaire, utiliser une rallonge avec prise de terre incorporée et d'une intensité nominale 16 ampères pour supporter l'alimentation de l'appareil.
- Dérouler entièrement le cordon d'alimentation lors de l'utilisation.
- Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil lui-même pour le débrancher.
- Afin d'éviter toute surcharge du réseau électrique, ne pas brancher d'autres appareils sur le même circuit d'alimentation.
- Placer l'appareil sur une surface plane, horizontale, sèche et non glissante.
- Afin d'éviter tout risque d'incendie, poser l'appareil sur un support non sensible à la chaleur (proscrire : plaque en verre, table vernie, nappe plastique, etc.) et l'éloigner au moins de 20 cm de toute paroi. L'espace au-dessus de l'appareil doit être dégagé.
- Ne pas utiliser l'appareil à proximité ou sous des matériaux combustibles, tels que des rideaux, etc.
- Ne pas placer l'appareil près d'une source de chaleur et éviter que le cordon d'alimentation touche une surface chaude.
- Veiller à ne pas mettre l'appareil au bord de la table ou du plan de travail pour éviter qu'il ne bascule.
- Éviter les gestes brusques à proximité de l'appareil en cours d'utilisation susceptibles de compromettre sa stabilité.
- Ne pas manipuler l'appareil les mains mouillées.
- Il est impératif que les plaques et leurs connecteurs soient complètement secs avant de les insérer dans l'appareil.
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonction ou encore chaud après utilisation.
- Soulever le corps supérieur uniquement à l'aide de la poignée thermo-isolée.

- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide en dehors de la période de préchauffage.
- Toujours attendre la fin du préchauffage avant de cuire les aliments.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans le tiroir de récupération des jus.
- Ne jamais disposer de plat, de feuille de papier cuisson ou d'aluminium entre les aliments et les plaques de cuisson.
- Ne jamais poser d'aliments ou d'objets sur le corps supérieur de l'appareil lorsqu'il est en fonction ou lorsqu'il est rangé.
- Ne pas couper les aliments directement sur les plaques.
- Ne jamais utiliser d'ustensiles métalliques au risque d'endommager le revêtement antiadhésif des plaques.
- Attention aux risques de brûlure en manipulant les aliments en cours de chauffe.
- Prendre garde aux projections de graisses.
- Ne jamais utiliser l'appareil comme élément de chauffage.
- Avant de débrancher le cordon d'alimentation, s'assurer au préalable que l'appareil soit éteint en appuyant sur le bouton ☺
- Débrancher impérativement le cordon d'alimentation de l'appareil dans les cas suivants :
 - s'il est laissé sans surveillance
 - après utilisation
 - avant tout nettoyage ou entretien
 - en cas de mauvais fonctionnement
- Laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer et de le ranger.
- Les instructions complètes pour nettoyer en toute sécurité les surfaces en contact avec les aliments et l'ensemble de l'appareil sont précisées dans la rubrique « Nettoyage et entretien » de la présente notice.
- Il est recommandé d'examiner régulièrement l'appareil. Si le câble

d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement ou si l'appareil est endommagé, il doit être réparé par un professionnel d'un Centre Services Agréé par Dalcq SA.

MISE EN SERVICE ET UTILISATION

DÉBALLAGE

- Déballez l'appareil et retirez tous les sachets en plastique, cartons et papiers qui protègent les différentes pièces.
- Conservez les éléments d'emballage.
- Retirez aussi les éventuelles étiquettes auto-adhésives susceptibles d'être apposées sur l'habillage du produit ou tout autre éventuel feuillet d'information
- Ne laissez jamais les sachets en plastique à la portée des enfants.
- Retirez aussi les éventuelles étiquettes auto-adhésives susceptibles d'être apposées sur l'habillage du produit ou tout autre éventuel feuillet d'information.

NETTOYAGE

- Pour le nettoyage des différentes pièces de l'appareil, reportez-vous à la rubrique dédiée « Nettoyage et entretien » p.14

MONTAGE/DÉMONTAGE

- L'appareil est muni de 2 boutons de déverrouillage des plaques qui permettent de retirer indépendamment les plaques supérieure et inférieure
- Les plaques sont interchangeables et peuvent se monter sur la partie supérieure ou sur la partie inférieure de l'appareil.

- Si une plaque est mal positionnée l'appareil bip et indique un message d'erreur

PREMIÈRE UTILISATION

- Placez votre appareil sur une surface plane, horizontale, sèche, non glissante, stable et thermorésistante (proscrire : plaque de verre, table vernie, nappe plastique, etc.).
- Mettez les plaques en place en vous assurant qu'elles sont bien verrouillées
- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et branchez-le.
- Versez une cuillère à café d'huile alimentaire sur chaque plaque et répartissez-la sur toute la surface avec un papier absorbant
- Faites fonctionner l'appareil à vide en respectant les étapes suivantes :

1. appuyez sur 
 2. appuyez sur  : l'appareil indique 210°C et 5 minutes
 3. appuyez sur  pour démarrer le préchauffage
 4. une fois la température atteinte, un signal sonore se fait entendre
 5. appuyez à nouveau sur  et laissez le temps de cuisson aller jusqu'à la fin.
- En fin de cuisson, l'appareil émet un signal sonore puis l'écran s'éteint et seule l'icône  clignote. Débranchez l'appareil et laissez le refroidir totalement.
 - Une légère fumée ou odeur de brûlé peut se dégager de l'appareil. Ceci est tout à fait normal et disparaît rapidement à l'usage.

UTILISER UN PROGRAMME AUTOMATIQUE

- Placez votre appareil sur une surface plane, horizontale, sèche, non glissante, stable et thermorésistante (proscrire : plaque de verre, table vernie, nappe plastique, etc.).
- Mettez les plaques en place en vous assurant qu'elles sont bien

verrouillées

- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et branchez-le.
- Appuyez sur l'icône 
- Appuyez sur l'icône correspondant au programme de votre choix
- Chaque programme propose une température et une durée de cuisson que vous pourrez ajuster selon vos besoins
- Pour ajuster la température, appuyez sur l'icône  puis augmentez ou diminuez la température au moyen des icônes  dédiées
 - Note : vous pouvez régler indépendamment la température de chaque plaque, pour passer d'un réglage à l'autre appuyez sur l'icône Temp
 - Pour ajuster la durée de cuisson, appuyez sur l'icône Time puis ajoutez ou diminuez le temps de cuisson au moyen des icônes  dédiées
- Appuyez sur 
- L'appareil va préchauffer jusqu'à atteindre la température désirée (3 à 5 min), pendant ce temps un affichage cyclique apparaît sur l'écran. Une fois la température atteinte l'appareil émet un bip
- Disposez vos aliments sur la plaque inférieure, refermez le couvercle du gril et appuyez à nouveau sur Start, la cuisson démarre et le temps de cuisson décompte
 - Note : Il est possible de stopper le décompte du temps de cuisson en maintenant un appui long sur l'icône 
- Une fois la durée de cuisson terminée l'appareil bip et la cuisson se coupe
- Débranchez l'appareil et laissez refroidir avant de le nettoyer
- Débranchez le cordon d'alimentation

UTILISATION DU MODE PERSONNEL

- Placez votre appareil sur une surface plane, horizontale, sèche, non glissante, stable et thermorésistante (proscrire : plaque de verre, table vernie, nappes plastiques, etc.).
- Mettez les plaques en place en vous assurant qu'elles sont bien verrouillées
- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et branchez-le.
- Appuyez sur l'icône 
- Appuyez sur l'icône 
- Pour ajuster la température, appuyez sur l'icône  puis augmentez ou diminuez la température au moyen des icônes  dédiées
 - Note : Vous pouvez régler indépendamment la température de chaque plaque, pour passer d'un réglage à l'autre appuyez sur l'icône 
 - Pour ajuster la durée de cuisson, appuyez sur l'icône Time puis ajoutez ou diminuez le temps de cuisson au moyen des icônes  dédiées
- Appuyez sur 
- L'appareil va préchauffer jusqu'à atteindre la température désirée, pendant ce temps un affichage cyclique apparaît sur l'écran. Une fois la température atteinte l'appareil émet un bip
- Disposez vos aliments sur la plaque inférieure, refermez le couvercle du gril et appuyez à nouveau sur , la cuisson démarre et le temps de cuisson décompte
- Une fois la durée de cuisson terminée l'appareil bip et la cuisson se coupe
- Débranchez l'appareil et laissez refroidir avant de le nettoyer
- Débranchez le cordon d'alimentation

UTILISATION D'UNE SEULE PLAQUE

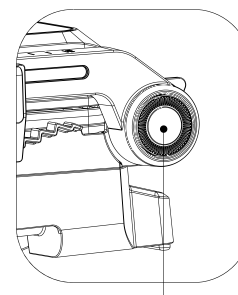
- En mode manuel ou avec un programme automatique, appuyez sur l'icône  pour entrer dans le menu de réglage de la température
- Sélectionnez la plaque de votre choix (haut ou bas) en appuyant sur l'icône , puis maintenez l'icône  appuyée pour 3 secondes, l'affichage indique --- pour confirmer que la plaque sélectionnée ne chauffera pas

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE C° / F°

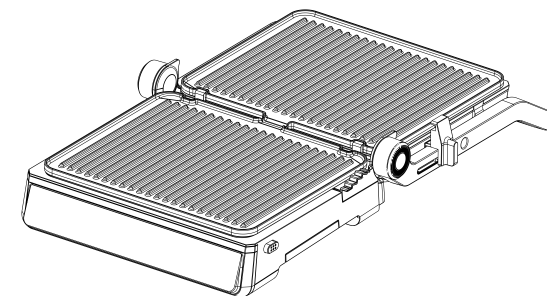
- Sélectionnez le mode manuel 
- Appuyez en même temps sur les icônes 
- Chaque appui fait basculer entre C° et F°, et le symbole correspondant apparaît sur l'écran

UTILISATION EN MODE PLANCHA/BARBECUE

- Vous pouvez ouvrir l'appareil à plat afin de l'utiliser comme un barbecue ou une plancha.
- Appuyez sur le bouton d'ouverture à 180° et maintenez-le appuyé pendant que vous ouvrez l'appareil à 180°
- Procédez à l'utilisation « d'une seule plaque » comme décrit ci-dessus



Bouton pour ouverture à 180° de l'appareil



UTILISATION DE LA SONDE DE CUISSON

- Insérez la sonde fournie dans le logement prévu à cet effet
- La température mesurée par la sonde s'affiche sur l'écran à l'emplacement dédié à cet effet
- Utilisez le mode personnel ou sélectionnez le programme de cuisson de votre choix
- Le branchement de la sonde de cuisson rend également accessible un menu dédié à la cuisson de pièces de bœuf (2 cm d'épaisseur environ) avec une durée et une température ajustée au niveau de cuisson souhaité
- Vous pourrez arrêter la cuisson à tout moment y compris lors de l'usage de la sonde, en vous basant sur la température affichée pour stopper la cuisson :

	Saignant	Rosé	A point	Bien cuit
Bœuf	55°C	60°C	65°C	75°C
Agneau	55°C	60°C	65°C	75°C
Porc	-	-	65°C	75°C
Volaille	-	-	65°C	75°C
Poisson	45°C	50°C	55°C	65°C

DÉTAILS DES PROGRAMMES

Îcone	Programme	Durée	Température
	Sandwich chaud	5 min.	210°C
	Burgers	6 min.	230°C
	Légumes	7 min.	210°C
	Poisson	10 min.	210°C
	Brochettes	7 min.	220°C
	Poulet	10 min.	220°C
	Boeuf	7 min.	230°C

- Pour les aliments conservés au réfrigérateur, afin d'assurer une meilleure cuisson, nous vous conseillons de les sortir au moins 30 minutes avant leur utilisation.
- N'utilisez pas d'enduit antiadhésif en aérosol qui pourrait affecter le rendement des plaques de cuisson
- Servez-vous toujours d'ustensiles en bois ou thermoplastiques pour retourner ou retirer vos aliments et éviter d'abîmer la plaque
- Pour des résultats homogènes, utilisez des aliments d'épaisseurs identiques

- Ne salez la viande qu'après cuisson. Avant le sel la durcit et draine son jus. En revanche, les légumes seront meilleurs s'ils sont préalablement salés
- Pensez à faire mariner vos viandes et poissons dans des mélanges à base d'épices ou de condiments. Vous obtiendrez des grillades parfumées et des cuissons plus moelleuses.
- Les marinades à base d'huile peuvent produire beaucoup de fumées. Dans ce cas, placez l'appareil sous une hotte d'aspiration.
- Attention aux marinades sucrées qui pourraient brûler et adhérer à la plaque lors de la cuisson.
- Ne percez pas la viande avec une fourchette et ne la coupez pas pendant la cuisson. Les jus s'échapperaient et la viande s'en trouverait durcie.
- Avant de griller des saucisses, nous vous conseillons de les piquer afin d'extraire le surplus de graisse.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant tout nettoyage ou entretien, l'appareil doit être débranché et refroidi, de même que la sonde.
- N'immergez en aucun cas le corps de l'appareil, la sonde et le cordon d'alimentation dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Les plaques de cuisson et le tiroir de récupération des graisses et jus sont compatibles lave-vaisselle.
- Les plaques de cuisson sont recouvertes d'un revêtement antiadhérent. N'utilisez pas de produits chimiques, de nettoyeurs abrasifs à base de soude caustique, de tampons abrasifs (métalliques ou grattoirs), de laine d'acier ou de produit vitre en vaporisateur pour nettoyer l'appareil.
- Il est impératif que les plaques de cuisson soient complètement sèches avant de les remettre en place.

NETTOYAGE AVANT LA PREMIÈRE MISE EN SERVICE

- Lavez la surface antiadhérente des plaques et le tiroir de récupération des graisses et jus à l'eau chaude avec du détergent liquide et une éponge. Rincez-les puis séchez-les avec un chiffon doux. Pour accéder et déverrouiller les plaques, reportez-vous à la rubrique « Montage/Démontage ».
- Essuyez la partie métallique de la sonde de température avec un chiffon doux et légèrement humide.
- Essuyez le corps de l'appareil avec un linge doux et humide.
- Assurez-vous que les pièces soient sèches avant d'utiliser votre appareil.

NETTOYAGE APRÈS UTILISATION

- Après refroidissement complet, nettoyez toujours votre appareil après chaque utilisation pour éviter l'accumulation d'aliments surcuits.
- Après refroidissement complet et après avoir préalablement retiré les plaques de cuisson, essuyez-les avec un chiffon doux pour enlever les résidus d'aliments.
- Pour des résidus importants et incrustés, faites couler de l'eau tiède savonneuse sur la surface antiadhérente et nettoyez avec une brosse en polyamide (nylon). Rincez et essuyez soigneusement.
- Enlevez le tiroir de récupération des graisses et jus. Videz ce dernier après chaque utilisation.
- Lavez le tiroir ainsi que la partie métallique de la sonde à l'eau chaude savonneuse avec une éponge. Rincez-les et essuyez-les soigneusement avant de les remettre en place.
- La poignée thermo-isolée, son armature située de part et d'autre et le corps de l'appareil se nettoient avec un chiffon doux et légèrement humide. Essuyez-les soigneusement.

RANGEMENT

Après nettoyage de l'appareil :

- Vérifiez que les plaques soient parfaitement sèches et correctement insérées.
- Vérifiez que la sonde soit correctement rangée dans le tiroir de récupération des graisses et que ce dernier soit convenablement fermé.
- Fermez l'appareil et verrouillez le corps supérieur en déplaçant le loquet de réglage sur la position de verrouillage.
- Rangez l'appareil à l'horizontal dans un endroit sec et propre, sur une surface plane.
- Si vous désirez gagner un maximum de place, posez-le simplement à la verticale.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Réf.: FRI050120BLP
Puissance : 2000 W
Tension d'utilisation : 220-240 V - 50-60 Hz
Poids : 4,53 Kg
Dimensions : 34,9cm x 16 x 34 cm

Cet appareil est conforme à la norme ERP 2023/826/EU (Eco-conception des Produits liés à l'Énergie), garantissant ainsi une faible consommation énergétique et un impact environnemental réduit.

Pour plus d'information sur la consommation de votre appareil, consultez ce lien : <https://frifri.be/erp>

ENVIRONNEMENT



- Ce symbole signifie que ce produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères dans toute l'UE.
- En effet, les produits électriques et électroniques contiennent des substances dangereuses qui ont des effets

néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et qui doivent être recyclées.

- Recyclez l'appareil de manière responsable afin de favoriser la valorisation ou le recyclage des matériaux.
- Respectez les règles en vigueur dans votre pays pour la mise au rebut des produits électriques et électroniques.



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



GARANTIE LEGALE

Notre garantie couvre les appareils défectueux, abîmés ou endommagés ou ne correspondant pas à la commande.

1. Durée de la garantie

- La garantie légale prend effet à la date d'achat (date de facturation)
- La garantie générale de l'appareil est de 2 ans et couvre uniquement l'usage domestique de l'appareil.

- La garantie est exclue dans certaines circonstances (voir ci-dessous)

2. Information de votre magasin

En cas de dysfonctionnement/défaut, vous êtes tenus d'en informer sans délai le magasin où vous avez effectué votre achat.

3. Renvoi de l'appareil

- Emballage :
 - Pour toute intervention, il vous sera demandé de retourner le produit sous son conditionnement initial afin d'éviter tout dommage supplémentaire lié au transport. Nous vous invitons donc à conserver l'emballage d'origine dans son intégralité.
 - Nous ne pouvons être tenu responsable des dommages dus à un emballage inapproprié. Dans ce cas, la garantie deviendra caduque.
- Nettoyage : Si vous ne nettoyez pas les pièces détachées ou l'appareil avant leur / son renvoi, nous nous gardons le droit de vous facturer un forfait pour le nettoyage.

4. Annulation du droit de garantie

La garantie ne trouvera pas à s'appliquer dans les situations suivantes :

- Tout non-respect des consignes de sécurité, notamment en cas d'usage à l'extérieur de l'appareil, dans un véhicule en mouvement, etc.
- Un appareil qui aurait été réparée, modifiée ou transformée inadéquatement par des services autres que les ateliers de Dalcq ou ses Centres Services Agréés.
- Les pièces amovibles ou mobiles endommagées suite à une chute, un choc ou une mauvaise manipulation.
- L'usure normale de l'appareil (telle par exemple que l'usure des joints).
- Les bris de chute ou par choc, les détériorations ou tout dommage occasionnés à l'appareil du fait :
 - D'incendie, tremblement de terre, inondations, foudre, etc.
 - De renvoi de l'appareil dans un emballage ou moyen de transport inapproprié
 - De négligences, défaut d'installation, défaut de surveillance, mauvaise conservation, panne d'accessoires utilisés avec les produits (câbles d'alimentation...), incompatibilité de produits avec le matériel déjà possédé par le consommateur, ou conditions de stockage ou de conservation inadéquates.
 - Un usage anormal, des erreurs de branchement.
 - Le non-respect des conditions d'utilisation et d'entretien prescrites dans le mode d'emploi.
 - Le non-respect des consignes de nettoyage.

- L'utilisation d'autres produits de nettoyage et de détartrage que ceux recommandés par la notice.
- Un branchement sur un voltage différent de celui indiqué sur la plaque signalétique et autre incompatibilité de l'appareil avec le matériel déjà possédé par l'utilisateur.

- Une utilisation professionnelle ou dans des locaux publics. Les dispositions de la garantie ne sont pas exclusives du bénéfice au profit de l'acheteur de la garantie légale pour défauts et vices cachés qui s'applique en tout état de cause dans les conditions des articles 1641 et suivants du Code Civil.

5. Lieu de juridiction

Lieu de juridiction : Courcelles (Belgique)

6. Service après-vente

Les réparations doivent être effectuées uniquement dans un des centres de réparation que nous avons agréés. Pour tout renseignement, rendez-vous sur notre site officiel www.frifri.be.

EN CAS DE PROBLÈME

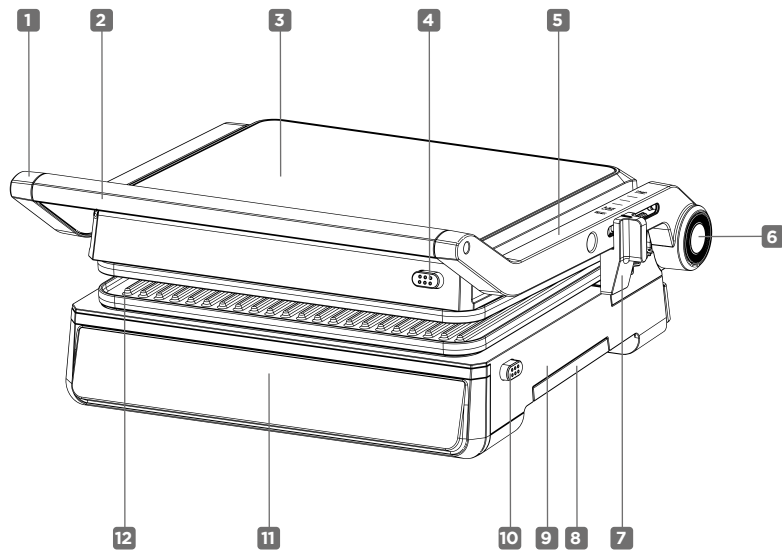
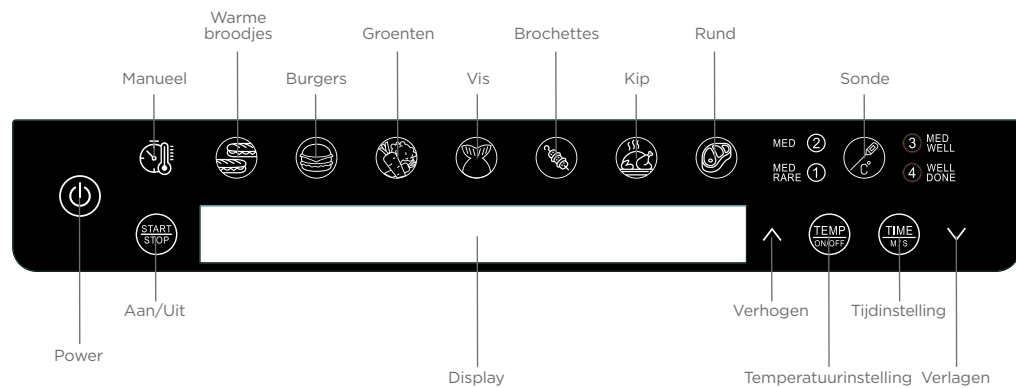
DÉFAUT	CAUSE	SOLUTION
L'appareil ne fonctionne pas	le cordon de l'alimentation est mal branché	Vérifiez la présence de courant à la prise. Rebranchez l'appareil. vérifiez que le cordon d'alimentation soit correctement branché dans la prise secteur. Sinon vérifiez le disjoncteur de votre installation électrique.
L'appareil affiche E1	Une expertise est nécessaire	Contactez un Centre Services Agréé
L'appareil affiche E2	Une expertise est nécessaire	Contactez un Centre Services Agréé
L'appareil affiche H	L'appareil surchauffe	Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir
L'appareil affiche OFF	Une des plaques est mal mise en place.	Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir. Retirez les plaques puis remettez-les convenablement en place

INHOUDSOPGAVE

Bedankt voor uw aankoop!
De Grill Gourmet van Frifri is het ideale toestel voor culinaire en gezellige momenten.
Geniet van perfect gebakken grillgerechten en varieer naar hartenlust dankzij een eenvoudige, snelle en smakelijke bereiding!
Vlees, vis, groenten... laat uw fantasie de vrije loop en geniet samen van heerlijke maaltijden in alle eenvoud.

Omschrijving van het toestel	20
Algemene veiligheidsvoorschriften	21
Specifieke veiligheidsvoorschriften	22
Ingebruikname en gebruik	25
Gebruik een automatisch programma	26
Druk op	28
Gebruik van de persoonlijke modus	28
Gebruik van één plaat	29
Temperatuurinstelling c° / f°	29
Gebruik in de plancha/barbecue modus	29
Gebruik van de baksonde	30
Programma-informatie	31
Reiniging en onderhoud	32
Reiniging vóór het eerste gebruik	33
Reiniging na gebruik	33
Opberging	34
Technische kenmerken	34
Milieu	34
Wettelijke garantie	34
In geval van problemen	35

OMSCHRIJVING VAN HET TOESTEL



1 Linkerkant van de handgreep

2 Handgreep

3 Bovenste behuizing

4 Ontgrendelingsknop van de bovenste plaat

5 Rechterkant van de handgreep

6 Knop voor 180° opening

7 Vergrendelingsknop voor het zwevende scharnier

8 Vetopvangbak

9 Onderste behuizing

10 Ontgrendelingsknop voor de onderste plaat

11 Touch bedieningspaneel met display

12 Bakplaten

ALGEMENE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Neem de veiligheids-, gebruiks- en reinigingsinstructies in deze handleiding strikt in acht. Bij niet-naleving vervalt de garantie.

- Dit toestel is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Het is niet ontworpen voor gebruik in de volgende gevallen, die niet onder de garantie vallen:

- in keukens die bestemd zijn voor het personeel van winkels, kantoren en andere professionele omgevingen;
- op boerderijen;
- door gasten van hotels, motels en andere accommodaties;
- in Bed & Breakfast omgevingen

- Hoed u voor de mogelijke gevaren bij verkeerd gebruik van het toestel.

- Laat het toestel niet onbeheerd achter wanneer het is aangesloten.

- Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en kennis, op voorwaarde dat zij toezicht of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het toestel en dat zij de gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het toestel spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.

- Houd het toestel en het elektriciteits snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

- Dompel het toestel, de onderdelen of het elektriciteits snoer nooit onder in water of enige andere vloeistof. Houd ze nooit onder de kraan. Gevaar voor elektrische schokken!

- Gebruik het toestel niet in de nabijheid van water.

- Gebruik het toestel nooit buitenshuis of in een rijdend voertuig.

- Plaats of gebruik het toestel nooit op de grond.

- Controleer voordat u het toestel aansluit of de spanning die op het typeplaatje staat vermeld overeenkomt met de netspanning in uw woning.
- Het toestel moet altijd op een geaard stopcontact worden aangesloten en u moet controleren of het correct is aangesloten.
- De volledige instructies voor het veilig reinigen van het toestel staan vermeld in het hoofdstuk «Reiniging en onderhoud» van deze gebruiksaanwijzing.

SPECIFIEKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

De behuizing van het toestel en de platen worden tijdens het gebruik erg warm en blijven dat nog enige tijd na gebruik. Zorg dat de omgeving vrij is en hanteer ze pas als ze volledig zijn afgekoeld.

- Gebruik het toestel uitsluitend voor voedingsdoeleinden. Bereid enkel voedsel dat geschikt en bestemd is voor dit doel.
- Het toestel mag niet worden bediend met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Gebruik het toestel nooit buitenshuis.
- Het toestel moet tegen vorst worden beschermd. Laat het in de winter nooit in een auto, of op een andere plaats waar vorst kan optreden, om schade te voorkomen.
- Zorg dat de netspanning overeenkomt met de spanning die op het typeplaatje van het toestel staat vermeld.
- Zorg dat het elektriciteitssnoer en eventuele verlengsnoeren niet in en doorgang liggen om omvallen te voorkomen.
- Sluit het toestel enkel aan op een geaard stopcontact dat voldoet aan de geldende veiligheidsvoorschriften voor elektriciteit. Indien een verlengsnoer nodig is, gebruik dan een verlengsnoer met ingebouwde aarding en een nominale stroomsterkte van 16

- ampère om de voeding van het toestel te ondersteunen.
- Rol het elektriciteitssnoer tijdens het gebruik volledig uit.
- Trek niet aan het elektriciteitssnoer of aan het toestel zelf om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Om overbelasting van het elektriciteitsnet te voorkomen, mag u geen andere toestellen op dezelfde stroomkring aansluiten.
- Plaats het toestel op een vlak, horizontaal, droog en niet glad oppervlak.
- Om brandgevaar te voorkomen, moet u het toestel op een hittebestendig oppervlak plaatsen (niet gebruiken: glazen plaat, gelakte tafel, plastic tafelkleed, enz.) en het minstens 20 cm van elke wand verwijderen. De ruimte boven het toestel moet vrij zijn.
- Gebruik het toestel niet in de buurt van of onder brandbare materialen, zoals gordijnen, enz.
- Plaats het toestel niet in de nabijheid van een warmtebron en zorg dat het elektriciteitssnoer niet in contact komt met een heet oppervlak.
- Zorg dat u het toestel niet aan de rand van de tafel of het werkblad plaatst om te voorkomen dat het omvalt.
- Vermijd plotselinge bewegingen in de buurt van het toestel tijdens het gebruik, aangezien dit de stabiliteit ervan in gevaar kan brengen.
- Hanteer het toestel niet met natte handen.
- Het is absoluut noodzakelijk dat de platen en hun aansluitingen volledig droog zijn voordat ze in het toestel worden geplaatst.
- Verplaats het toestel nooit wanneer het in werking is of nog warm is na gebruik.
- Til het bovenste deel uitsluitend op met behulp van de warmte-isolerende handgreep.
- Laat het toestel niet leeg werken buiten de voorverwarmings-

periode.

- Wacht altijd tot het voorverwarmen is voltooid voordat u voedsel gaat bakken.
- Gebruik het toestel nooit zonder de sapopvanglade.
- Leg nooit een schaal, bakpapier of aluminiumfolie tussen het voedsel en de bakplaten.
- Plaats nooit voedsel of voorwerpen bovenop het toestel wanneer het in werking is of wanneer het is opgeborgen.
- Snijd het voedsel niet direct op de platen.
- Gebruik nooit metalen keukengerei, omdat dit de antiaanbaklaag van de platen kan beschadigen.
- Hoed u voor brandwonden bij het hanteren van voedsel tijdens het gebruik.
- Hoed u voor opspattend vet.
- Gebruik het toestel nooit als verwarmingselement.
- Zorg dat het toestel is uitgeschakeld door op de knop te drukken  voordat de stekker uit het stopcontact wordt getrokken.
- Trek de stekker van het toestel in de volgende gevallen altijd uit het stopcontact:
 - als het toestel onbeheerd wordt achtergelaten
 - na gebruik
 - vóór reiniging of onderhoud
 - in geval van storing
- Laat het toestel afkoelen voordat u het reinigt en opbergt.
- De volledige instructies voor het veilig reinigen van de oppervlakken die in contact komen met voedsel en van het gehele toestel staan vermeld in het hoofdstuk «Reiniging en onderhoud» van deze gebruiksaanwijzing.
- Het is aangeraden het toestel regelmatig te controleren. Indien

het elektriciteitsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, de klantenservice of personen met een vergelijkbare kwalificatie om gevaar te voorkomen.

- In geval van een storing of defect, of als het toestel beschadigd is, moet het worden hersteld door een vakman van een door Dalco NV erkend Service Center.

INGEBRUIKNAME EN GEBRUIK

UITPAKKEN

- Pak het toestel uit en verwijder alle plastic zakken, karton en papier die de verschillende onderdelen van het toestel beschermen.
- Bewaar de verpakkingsmaterialen.
- Verwijder ook eventuele stickers die op de behuizing van het product zijn aangebracht, evenals eventuele andere informatiefiches.
- Houd plastic zakken buiten bereik van kinderen.

REINIGING

- Raadpleeg voor het reinigen van de verschillende onderdelen van het toestel het hoofdstuk «Reiniging en onderhoud» op pagina p.32

MONTAGE/DEMONTAGE

- Het toestel is voorzien van 2 ontgrendelingsknoppen waarmee de bovenste plaat en de onderste plaat afzonderlijk kunnen worden verwijderd
- De platen zijn onderling verwisselbaar en kunnen zowel aan de boven- als aan de onderkant van het toestel worden gemonteerd.
- Indien een plaat verkeerd is geplaatst, geeft het toestel een geluidsignaal en verschijnt er een foutmelding

EERSTE GEBRUIK

- Plaats uw toestel op een vlak, horizontaal, droog, niet glad, stabiel en hittebestendig oppervlak (vermijd: glazen plaat, gelakte tafel, plastic tafelkleed, enz.).
- Plaats de platen en zorg dat ze goed vergrendeld zijn.
- Rol het elektriciteits snoer volledig uit en steek de stekker in het stopcontact.
- Giet een theelepel voedingsolie op elke plaat en verdeel deze over het hele oppervlak met keukenpapier.
- Laat het toestel leeg werken volgens de volgende stappen:

1. druk op 
 2. druk op  : het toestel geeft 210 °C en 5 minuten aan
 3. druk op  om het voorverwarmen te starten
 4. zodra de temperatuur is bereikt, klinkt er een geluidssignaal
 5. druk nogmaals op  en laat de baktijd aflopen.
- Aan het einde van de baktijd geeft het toestel een geluidssignaal, waarna het display uitgaat en alleen het  pictogram knippert. Trek de stekker uit het stopcontact en laat het toestel volledig afkoelen.
 - Er kan een lichte rook of een brandlucht uit het toestel komen. Dit is volkomen normaal en verdwijnt snel bij gebruik.

GEBRUIK EEN AUTOMATISCH PROGRAMMA

- Plaats uw toestel op een vlak, horizontaal, droog, niet glad, stabiel en hittebestendig oppervlak (vermijd: glasplaat, gelakte tafel, plastic tafelkleed, enz.).
- Plaats de platen en zorg ervoor dat ze goed vergrendeld zijn.
- Rol het elektriciteits snoer volledig uit en steek de stekker in het stopcontact.
- Druk op het pictogram 
- Druk op het pictogram dat overeenkomt met het programma van

uw keuze.

- Elk programma biedt een temperatuur en een baktijd die u naar behoefte kunt aanpassen.
- Om de temperatuur aan te passen, drukt u op het pictogram Temp en verhoogt of verlaagt u de temperatuur met behulp van de daarvoor bestemde pictogrammen  
 - Opmerking: u kunt de temperatuur van elke plaat afzonderlijk instellen. Om van de ene instelling naar de andere te gaan, drukt u op het pictogram Temp.
 - Om de baktijd aan te passen, drukt u op het pictogram Time en verhoogt of verlaagt u de baktijd met behulp van de daarvoor bestemde pictogrammen  
- Druk op 
- Het toestel gaat voorverwarmen tot de gewenste temperatuur is bereikt (3 tot 5 min), terwijl er een cyclisch patroon op het display verschijnt. Zodra de temperatuur is bereikt, geeft het toestel een geluidssignaal.
- Leg uw voedsel op de onderste plaat, sluit het deksel van de grill en druk nogmaals op Start. Het bakken begint en de baktijd loopt af
 - Opmerking: U kunt het aftellen van de baktijd stoppen door het pictogram  lang ingedrukt te houden.
- Zodra de baktijd is verstreken, geeft het toestel een geluidssignaal en stopt het bakken.
- Schakel het toestel uit en laat het toestel afkoelen voordat u het reinigt.
- Trek de stekker uit het stopcontact.

GEBRUIK VAN DE PERSOONLIJKE MODUS

- Plaats uw toestel op een vlak, horizontaal, droog, niet glad, stabiel en hittebestendig oppervlak (vermijd: glasplaat, gelakte tafel, plastic tafelkleed, enz.).
- Plaats de bakplaten en zorg ervoor dat ze goed vergrendeld zijn.
- Rol het elektriciteits snoer volledig uit en steek de stekker in het stopcontact.
- Druk op het pictogram 
- Druk op het pictogram 
- Om de temperatuur aan te passen, drukt u op het pictogram  en verhoogt of verlaagt u de temperatuur met behulp van de daarvoor bestemde pictogrammen  
 - Opmerking: U kunt de temperatuur van elke plaat afzonderlijk instellen. Om van de ene instelling naar de andere te gaan, drukt u op het pictogram 
 - Om de baktijd aan te passen, drukt u op het pictogram Time en verhoogt of verlaagt u de baktijd met behulp van de speciale pictogrammen  
- Druk op 
- Het toestel zal voorverwarmen tot de gewenste temperatuur is bereikt; ondertussen verschijnt er een cyclisch patroon op het display. Zodra de temperatuur is bereikt, geeft het toestel een geluidsignaal.
- Leg uw voedsel op de onderste plaat, sluit het deksel van de grill en druk nogmaals op , het bakken begint en de baktijd loopt af.
- Zodra de baktijd is verstreken, geeft het toestel een geluidsignaal en stopt het bakken.
- Schakel het toestel uit en laat het toestel afkoelen voordat u het reinigt.
- Trek de stekker uit het stopcontact.

GEBRUIK VAN ÉÉN PLAAT

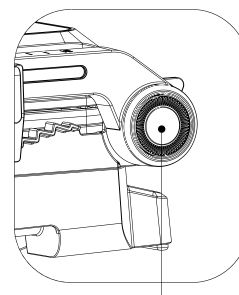
- In de handmatige modus of met een automatisch programma drukt u op het pictogram  om het menu voor de temperatuurstelling te openen.
- Selecteer de gewenste plaat (boven of onder) door op het pictogram  te drukken, houd vervolgens het pictogram  3 seconden ingedrukt; op het display verschijnt --- om te bevestigen dat de geselecteerde plaat niet zal verwarmen.

TEMPERATUURINSTELLING C° / F°

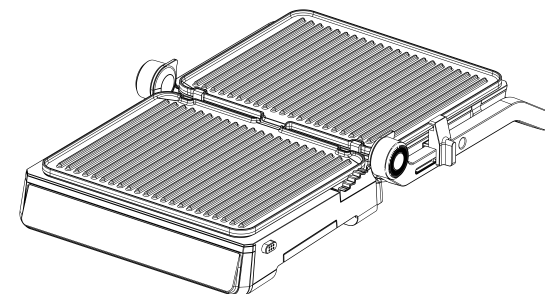
- Selecteer de handmatige 
- Druk tegelijkertijd op de pictogrammen  
- Elke druk schakelt tussen C° en F°, en het bijbehorende symbool verschijnt op het display.

GEBRUIK IN DE PLANCHA/BARBECUE MODUS

- U kunt het toestel plat openen om het als barbecue of plancha te gebruiken.
- Druk op de 180° ontgrendelknop en houd deze ingedrukt terwijl u het toestel 180° opent.
- Ga verder met het gebruik van «één plaat» zoals hierboven beschreven



Knop voor het openen van het toestel tot 180°



GEBRUIK VAN DE BAKSONDE

- Steek de meegeleverde sonde in de daarvoor bestemde aansluiting.
- De door de thermometer gemeten temperatuur wordt weergegeven op het display op de daarvoor bestemde plaats.
- Gebruik de persoonlijke modus of selecteer het bakprogramma van uw keuze.
- Door de baksonde aan te sluiten, krijgt u ook toegang tot een menu dat speciaal is bedoeld voor het bereiden van stukken rundvlees 🍖 (ongeveer 2 cm dik) met een duur en temperatuur die zijn aangepast aan de gewenste cuisson.
- U kunt het bakken op elk moment stoppen, ook tijdens het gebruik van de thermometer, door op basis van de weergegeven temperatuur het bakken te stoppen:

	Saignant	Rosé	A point	Bien cuit
Rundvlees	55 °C	60 °C	65 °C	75 °C
Lamsvlees	55 °C	60 °C	65 °C	75 °C
Varkensvlees	-	-	65 °C	75 °C
Gevogelte	-	-	65 °C	75 °C
Vis	45 °C	50 °C	55 °C	65 °C

PROGRAMMA-INFORMATIE

Icoon	Programma	Tijd	Temperatuur
	Warm broodje	5 min.	210°C
	Burgers	6 min.	230°C
	Groenten	7 min.	210°C
	Vis	10 min.	210°C
	Brochettes	7 min.	220°C
	Kip	10 min.	220°C
	Rund	7 min.	230°C

- Voor voedingsmiddelen die in de koelkast bewaard worden, raden wij u aan deze minstens 30 minuten voor gebruik uit de koelkast te halen om een beter bakresultaat te garanderen.
- Gebruik geen antiaanbakspray, aangezien dit de werking van de bakplaten kan beïnvloeden.
- Gebruik altijd houten of thermoplastisch keukengerei om uw voedsel om te draaien of van de plaat te halen en beschadiging van de bakplaat te voorkomen.
- Gebruik voor gelijkmatige resultaten voedingsmiddelen van dezelfde dikte.

- Bestrooi het vlees pas met zout na het bakken. Zout maakt het vlees taai en onttrekt het vocht. Groenten smaken daarentegen beter als ze vooraf worden gezouten.
- Denk eraan om uw vlees en vis te marineren in mengsels op basis van kruiden of specerijen. Zo krijgt u geurige grillgerechten en malser vlees.
- Marinades op basis van olie kunnen veel rook produceren. Plaats het toestel in dat geval onder een dampkap.
- Wees voorzichtig met zoete marinades, die tijdens het bakken kunnen aanbranden en aan de bakplaat blijven kleven.
- Prik niet met een vork in het vlees en snijd het niet tijdens het bakken. Het vocht zou eruit lopen en het vlees zou taai worden.
- Voordat u worstjes gaat grillen, raden wij u aan deze in te prikken om het overvloedige vet te verwijderen.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Voor elke reiniging of onderhoud moet het toestel, evenals de sonde, worden losgekoppeld en afgekoeld zijn.
- Dompel de behuizing van het toestel, de sonde en het elektriciteits snoer in geen geval onder in water of enige andere vloeistof.
- De bakplaten en de opvanglade voor vet en sappen zijn vaatwasser bestendig.
- De bakplaten zijn voorzien van een antiaanbaklaag. Gebruik geen chemicaliën, schurende reinigingsmiddelen op basis van bijtende soda, schuurpads (metalen of schrapers), staalwol of glasreiniger in spuitbus om het toestel te reinigen.
- De bakplaten dienen volledig droog te zijn voordat u ze weer terugplaatst.

REINIGING VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

- Reinig het antiaanbakoppervlak van de bakplaten en de opvanglade voor vet en sappen met een warm zeepsopje en een spons. Spoel ze af en droog ze vervolgens af met een zachte doek. Raadpleeg het hoofdstuk « Montage/Demontage » om de bakplaten te ontgrendelen en te verwijderen.
- Veeg het metalen deel van de temperatuursonde af met een zachte, licht vochtige doek.
- Veeg de behuizing van het toestel af met een zachte, vochtige doek.
- Zorg dat de onderdelen droog zijn voordat u het toestel gebruikt.

REINIGING NA GEBRUIK

- Nadat het toestel volledig is afgekoeld, reinig uw toestel na elk gebruik om ophoping van aangekoekte etensresten te voorkomen.
- Veeg de bakplaten, nadat ze volledig zijn afgekoeld en u ze eerst hebt verwijderd, af met een zachte doek om etensresten te verwijderen.
- Bij hardnekkige en aangekoekte resten laat u lauw zeepwater over het antiaanbakoppervlak lopen en reinigt u het met een polyamide (nylon) borstel. Spoel af en droog zorgvuldig af.
- Verwijder de opvanglade voor vet en sappen. Leeg deze na elk gebruik.
- Reinig de lade en het metalen deel van de sonde met warm zeepwater en een spons. Spoel ze af en droog ze zorgvuldig af voordat u ze weer terugplaatst.
- De warmte-isolerende handgreep, het frame aan beide zijden en de behuizing van het toestel kunnen worden gereinigd met een zachte, licht vochtige doek. Droog zorgvuldig af.

OPBERGING

Na het reinigen van het toestel:

- Controleer of de platen volledig droog zijn en correct zijn geplaatst.
- Controleer of de sonde correct in de vetopvanglade is opgeborgen en of deze goed is gesloten.
- Sluit het toestel en vergrendel het bovenste deel door de vergrendelingsknop in de vergrendelingsstand te zetten.
- Berg het toestel horizontaal op in een droge en schone ruimte, op een vlakke ondergrond.
- Om ruimte te besparen, kunt u het toestel gewoon rechtop zetten.

TECHNISCHE KENMERKEN

Réf.: FRI050120BLP
Vermogen: 2000 W
Netspanning: 220-240 V - 50-60 Hz
Gewicht: 4,53 Kg
Afmetingen: 34.9cm x 16 x 34 cm

Dit toestel voldoet aan de ERP-norm 2023/826/EU (Ecologisch ontwerp van energie gerelateerde producten), waardoor een laag energieverbruik en een verminderde impact op het milieu worden gegarandeerd.

Voor meer informatie over het energieverbruik van uw toestel, raadpleeg deze link:
<https://frifri.be/erp>

MILIEU



- Dit symbool betekent dat dit product in de hele EU niet bij het huishoudelijk afval mag worden weggegooid.
- Elektrische en elektronische producten bevatten namelijk gevaarlijke stoffen die schadelijk zijn voor het milieu of de menselijke gezondheid en die moeten worden gerecycled.
- Recycleer het toestel op verantwoorde wijze om de hergebruik of recycling van de materialen te bevorderen.
- Houd u aan de geldende voorschriften in uw land voor het afvoeren van elektrische en elektronische producten.



WETTELIJKE GARANTIE

Onze garantie dekt defecte, gebrekkige of beschadigde toestellen of toestellen die niet overeenkomen met de bestelling.

1. Duur van de garantie

- De algemene garantie op het toestel bedraagt 2 jaar en dekt uitsluitend het huishoudelijk gebruik van het toestel.
- De wettelijke garantie gaat in op de aankoopdatum (factuurdatum).
- De garantie is onder bepaalde omstandigheden uitgesloten (zie hieronder)

2. Informatie van uw winkel

- In geval van een storing/defect dient u dit onmiddellijk te melden aan de winkel waar u het toestel hebt gekocht.

3. Terugsturen van het toestel

- Verpakking:
 - Voor elke tussenkomst wordt u gevraagd het product in de originele verpakking terug te sturen om verdere

transportschade te voorkomen. Wij verzoeken u daarom de originele verpakking volledig te bewaren.

- Wij kunnen niet aansprakelijk worden gesteld voor schade als gevolg van ongeschikte verpakking. In dat geval vervalt de garantie.
- Reiniging: Indien u de losse onderdelen of het toestel niet reinigt voordat u ze terugstuurt, behouden wij ons het recht voor om u een vast bedrag voor de reiniging in rekening te brengen.

4. Intrekking van het recht op garantie

De garantie is niet van toepassing in de volgende gevallen:

- Elke niet-naleving van de veiligheidsvoorschriften.
- Een toestel dat op onjuiste wijze is hersteld, gewijzigd of omgebouwd door andere herstelcentra dan die welke door ons zijn erkend. Ga voor meer informatie naar onze officiële website.
- Verwijderbare of beweegbare onderdelen die beschadigd zijn geraakt door val, schok of verkeerd gebruik.
- Normale slijtage van het toestel (zoals bijvoorbeeld slijtage van de afdichtingen).
- Breuk door val of schok, beschadigingen of andere schade aan het toestel veroorzaakt door:
 - brand, aardbevingen, overstromingen, blikseminslag, enz.
 - het terugsturen van het toestel in een ongeschikte verpakking of met een ongeschikt vervoermiddel
 - nalatigheid, onjuiste installatie, gebrek aan toezicht, onjuiste opslag, defecten aan accessoires die met de producten worden gebruikt (voedingskabels...), incompatibiliteit van producten met apparatuur die de consument al in bezit heeft, of onjuiste opslag- of bewaarcondities.
 - abnormaal gebruik, aansluitfouten.
 - het niet naleven van de gebruiks- en onderhoudsvoorwaarden zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing.
 - het niet naleven van de reinigingsinstructies.
 - het gebruik van andere reinigings- en ontkalkingsmiddelen dan die welke in de gebruiksaanwijzing worden aanbevolen.
 - aansluiting op een spanning die afwijkt van die vermeld op het typeplaatje en andere incompatibiliteit van het toestel met apparatuur die de gebruiker al in bezit heeft.

- Professioneel gebruik of gebruik in openbare ruimtes.

De bepalingen van de garantie sluiten niet uit dat de koper aanspraak kan maken op de wettelijke garantie voor verborgen gebreken en defecten, die in elk geval van toepassing is onder de voorwaarden van de artikelen 1641 en volgende van het Burgerlijk Wetboek.

5. Bevoegde rechtbank

Courcelles (België)

6. Dienst na verkoop

Herstellingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd in een van onze erkende herstelcentra. Ga voor meer informatie naar onze officiële website www.frifri.be.

IN GEVAL VAN PROBLEMEN

STORING	OORZAAK	OPLOSSING
Het toestel werkt niet	Het elektriciteits snoer is niet goed aangesloten	Controleer of er stroom op het stopcontact staat. Sluit het toestel opnieuw aan. Controleer of het elektriciteits snoer goed in het stopcontact is gestoken. Controleer anders de stroomonderbreker of de zekeringen van uw elektrische installatie.
Het toestel geeft E1 weer	Een expertise is nodig	Neem contact op met een Erkend Service Center
Het toestel geeft E2 weer	Een expertise is nodig	Neem contact op met een Erkend Service Center
Het toestel geeft H weer	Het toestel is oververhit	Trek de stekker uit het stopcontact en laat het toestel afkoelen
Het toestel geeft OFF weer	Een van de platen is niet goed geplaatst	Trek de stekker uit het stopcontact en laat het toestel afkoelen. Verwijder de platen en plaats ze vervolgens correct opnieuw



Dalcq SA
Rue de Hainaut 96
BE-6180 Courcelles
+32 71 12 14 88
info@lavafields.com
www.frifri.be