



L'AIRFRYER DUO SLIM

Mode d'emploi

DE AIRFRYER DUO SLIM

Instructies voor gebruik

DUO SLIM - FR0813028BLP

frifri[★].BE



Merci pour votre achat!

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

RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

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

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

- Respecter impérativement les consignes de sécurité, d'utilisation et de nettoyage de la présente notice. Tout non-respect de celles-ci annule la garantie.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :
 - Des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
 - Dans des fermes ;
 - L'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
 - Des environnements du type chambres d'hôtes.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement

surveillée(s), si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. 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 sans surveillance.

- 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.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou un système de commande à distance séparé.
- Prendre garde aux dangers potentiels en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte.
- L'appareil ne doit pas être immergé dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.

- Nettoyer les cuves, les grilles et les paniers avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce.
- Les instructions complètes pour le nettoyage de l'appareil en toute sécurité sont précisées dans la rubrique "Nettoyage et entretien" de la présente notice.
- Il est recommandé d'examiner régulièrement l'appareil. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger. Dans ce cas l'appareil doit immédiatement être apporté à un professionnel d'un Centre Services Agréé pour contrôle et réparation ou remplacement des pièces endommagées.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, l'appareil doit être réparé par un professionnel d'un Centre Services Agréé.
- Débrancher impérativement le cordon d'alimentation de l'appareil dans les cas suivants :
 - S'il est laissé sans surveillance
 - Après utilisation
 - Avant tout nettoyage ou entretien
 - En cas de mauvais fonctionnement
- Ne brancher l'appareil que sur une prise avec mise à la terre répondant aux prescriptions de sécurité électrique actuellement en vigueur.
- Lorsque l'appareil est en fonctionnement, ou en train de refroidir, l'appareil et le cordon d'alimentation doivent être placés hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- S'assurer que la tension du secteur corresponde bien à celle mentionnée sur l'étiquette signalétique de l'appareil.
- Dérouler entièrement le cordon d'alimentation.
- Afin d'éviter toute surcharge du réseau électrique, ne pas brancher d'autres appareils sur le même circuit.
- Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil lui-même pour le débrancher.

- Ne pas manipuler l'appareil les mains mouillées.
- Placer l'appareil sur une surface plane, horizontale, sèche et non glissante.
- Veiller à ne pas mettre l'appareil au bord de la table ou du plan de travail pour éviter qu'il ne bascule.
- S'assurer que le cordon d'alimentation et tout éventuelle rallonge électrique ne soient pas disposés aux endroits de passage pour éviter tout basculement.
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonction.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas utiliser l'appareil près d'un point d'eau.
- Ne pas placer l'appareil près d'une source de chaleur et éviter que le cordon d'alimentation touche une surface chaude.
- Ne placez pas l'appareil près de matériaux inflammables, comme des nappes, rideaux, etc.
- L'appareil doit être protégé du gel. Ne jamais le laisser dans une voiture en hiver, ou dans tout autre lieu soumis au gel, pour éviter tout endommagement.

RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES



ATTENTION SURFACE CHAUDE

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

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

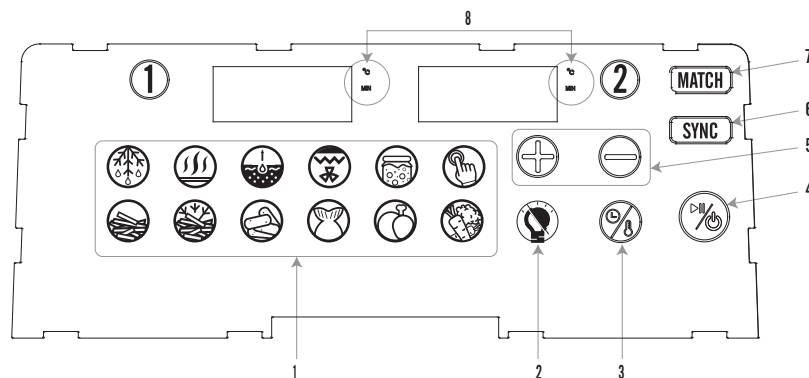
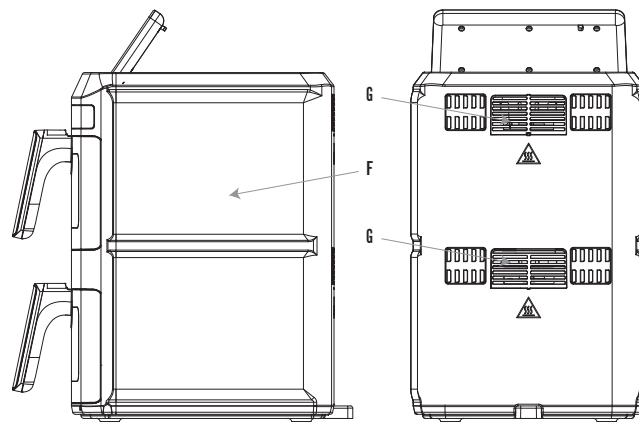
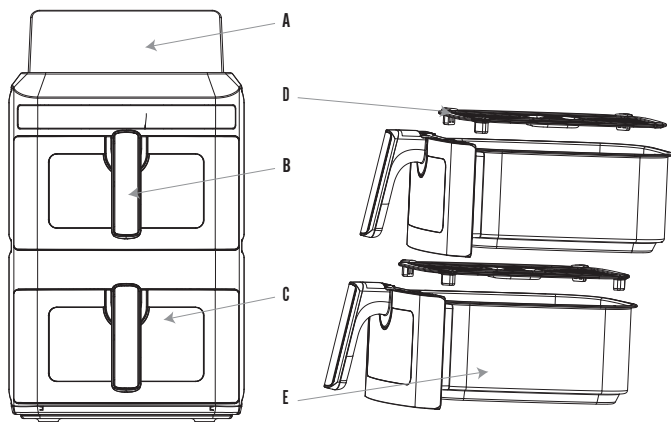
- Afin d'éviter tout risque d'incendie, l'arrière de l'appareil ne doit pas être positionné contre un mur ou contre un autre appareil. Maintenez au moins 10 cm autour de

l'appareil. Ne placez pas d'objets sur l'appareil. Les espaces au-dessus et à côté de l'appareil doivent être dégagés.

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

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

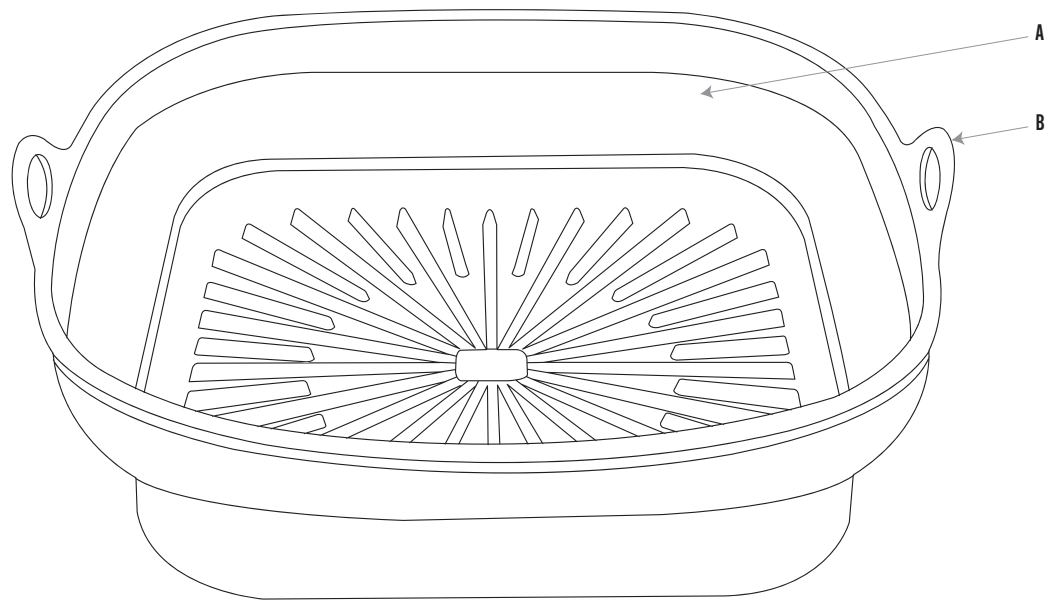
DESCRIPTION DE L'APPAREIL



AIRFRYER DUO SLIM, 2800 W (1400 + 1400 W)

- PROGRAMMES .1 A. ÉCRAN TACTILE
 ALLUMER / ÉTEINDRE LA LUMIÈRE .2 B. POIGNÉE DE LA CUVE
 RÉGLAGE DURÉE / TEMPÉRATURE .3 C. FACE AVANT AVEC FENÊTRE
 MARCHÉ / ARRÊT .4 D. GRILLE DE CUISSON, FONTE D'ALUMINIUM
 MONTÉE / BAISSÉ POUR .5 E. CUVE, FONTE D'ALUMINIUM
 DURÉE ET TEMPÉRATURE .6 AVEC REVÊTEMENT CÉRAMIQUE
 FONCTION SYNC : FIN DE CUISSON .7 F. CORPS
 SIMULTANÉE DES DEUX BACS DE CUISSON .8 G. OÙIES D'AÉRATION
 FONCTION MATCH : DUPLIQUE LE RÉGLAGE
 SUR LES DEUX BACS DE CUISSON
 INDICATEURS D'UNITÉ : DURÉE (MIN) .8
 OU TEMPÉRATURE (°C)

DESCRIPTION DE L'ACCESSOIRE



PANIER EN SILICONE DU AIRFRYER DUO SLIM

- A. PANIER EN SILICONE
- B. POIGNÉE DU PANIER

X2

MISE EN SERVICE ET UTILISATION

Avant la première utilisation

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

L'airfyer duo slim de Frifri utilise la technologie à air chaud. Ne mettez jamais d'huile ou de graisse dans l'appareil.

Préparation de l'appareil

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

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

Utilisation



L'airfyer duo slim de Frifri peut être utilisé pour cuire un large éventail d'ingrédients. Découvrez les tableaux de cuisson ci-dessous ainsi que le livre de recettes disponible sur frifri.be.

- La circulation d'air autour de l'appareil doit être maintenue et l'appareil ne doit pas être placé près de matériaux combustibles.
- Disposez la grille de cuisson dans le panier, placez le panier de cuisson dans son logement. Placez les ingrédients à cuire sur la grille.
- Branchez l'appareil, le bouton Marche / Arrêt s'éclaire.
- Appuyez sur le bouton Marche / Arrêt pour mettre l'appareil en fonction. Tous les boutons s'éclairent et les deux écrans indiquent " ---- "
- Note : Après une minute sans utilisation, l'appareil bascule automatiquement en veille.
- Choisissez le panier de cuisson de vos besoins. Pour le panier du haut, appuyez sur le bouton , puis choisissez le programme souhaité.
- L'écran affiche alternativement la température et l'heure du programme sélectionné.
- Vous pourrez ajuster la durée et la température prééglée pour chaque programme. Pour ce faire, appuyez sur le bouton de réglage de la durée / température (c) et ajustez comme souhaité au moyen des boutons (+) et (-).
- Note : un appui long fera défiler les réglages plus rapidement
- Note : chaque programme dispose d'une plage réglable pour la durée et la température, si le réglage souhaité n'est pas disponible pour le programme choisi, sélectionnez un autre programme ou utilisez le mode perso.

- Répétez ces opérations pour l'usage du panier du bas, que vous pourrez sélectionner en appuyant sur le bouton .
- Certains ingrédients nécessitent d'être remués à la moitié du temps de cuisson (Voir le tableau de cuisson ci-après). Pour cela, sortez la cuve de l'appareil grâce à la poignée et remuez les ingrédients. Ensuite, remettez la cuve à sa place dans l'appareil.
 - Note : La cuisson bascule automatiquement en pause dès lors que le panier de cuisson est retiré de son logement. Elle redémarrera dès qu'il sera à nouveau en place.
- À la fin de la durée de fonctionnement programmée, un signal sonore se fait entendre.
 - Note : un appui long (> 2secondes) sur le bouton Marche/Arrêt va éteindre l'appareil, le message « OFF » s'affiche à l'écran.
 - Note : pour mettre la cuisson en pause, sélectionnez le panier souhaité au moyen des boutons 1 ou 2 et appuyez brièvement sur le bouton Marche/Arrêt.
- Une fois la cuisson terminée, videz les ingrédients du panier dans des bols ou sur des assiettes.

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

ATTENTION ! Ne touchez pas l'appareil juste après utilisation, il est très chaud.

ATTENTION ! N'utilisez pas l'appareil sans panier. Si le panier n'est pas convenablement mis en place, l'appareil ne fonctionnera pas.

Éclairage de la cavité de cuisson

- Choisissez le panier souhaité au moyen des boutons 1 ou 2
- Si vous souhaitez éclairer les 2 paniers, aucun choix ne sera nécessaire.
- Appuyez sur le voyant d'éclairage, la cavité s'éclaire pour 30 secondes et s'éteindra automatiquement.

Utilisation du mode Sync

- Mettez l'appareil en fonction, ajoutez les aliments et réglez les paramètres de cuisson des deux cuves.
- Appuyez sur le bouton Sync puis sur le bouton Marche/Arrêt
- L'appareil va automatiquement commencer la cuisson du programme le plus long, puis commencera la cuisson du deuxième programme au moment adéquat pour que les deux cuissons se terminent en même temps.

Utilisation du mode Match

- Mettez l'appareil en fonction, ajoutez les aliments.
- Réglez le programme sur un des deux paniers
- Appuyez sur le bouton Match, le programme est automatiquement copié sur l'autre panier.
- Appuyez sur le bouton Marche / Arrêt, la cuisson démarre dans les deux paniers.

Utilisation des paniers en silicone

Les paniers en silicone sont des accessoires complémentaires permettant de faciliter la cuisson de certains aliments (légumes, poissons, viandes ou encore pâtisseries) dans l'Airfryer Duo Slim.

- Assurez-vous que le panier en silicone est propre avant de l'utiliser.
- Placez le panier en silicone à l'intérieur de la cuve de cuisson de l'Airfryer.
- Disposez les aliments dans le panier en silicone, en veillant à ne pas les superposer excessivement pour une cuisson homogène.
- Évitez de remplir le panier pour garantir une bonne circulation de l'air chaud.
- Réglez la température et le temps de cuisson selon le type d'aliment (se référer au tableau de cuisson page 11 du manuel).
- Remuez les ingrédients à mi-cuisson si nécessaire pour un résultat optimal.
- Retirez le panier en silicone avec précaution, car il peut être très chaud.
- Les aliments peuvent être servis directement depuis le panier en silicone, ou transférés dans un plat.

DETAIL DES PROGRAMMES

	Ingredients	Quantité (min/max) (g)	Durée	Température (c°)	Plage de durée (min/max)	Plage de température (min/max) (c°)
	Décongeler	200-600	20min	50	15 min - 1H30min	40-70
	Réchauffer	100-600	40min	70	15 min - 1H	50-90
	Deshydrater	100-400	36h	60	12H - 36H	60
	Rôtir	200-500	25min	180	15 min - 1H	160-200
	Fermenter	200-600	8h	40	6H - 10H	40
	Manuel	--	15min	200	5min - 2H	40 - 200
	Frites fraîches	200-400	28min	200	15 min - 40 min	180-200
	Frites surgelées	200-400	23min	200	15 min - 40 min	180-200
	Croquettes	200-500	20min	180	5 min - 40 min	150-200
	Poisson	200-400	15min	180	10 min - 50 min	150 - 200
	Poulet	600-800	22min	200	10 min - 1H	150 - 200
	Légumes	100-400	25min	160	10 min - 1H	150 - 200

Notes :

- Si l'appareil n'a pas été préchauffé, prévoyez d'ajouter 3 minutes au temps de cuisson initial.
- Ces données sont indicatives, il conviendra de surveiller la cuisson et d'ajuster en fonction de la quantité, taille, température des aliments notamment.

TABLEAU DE CUISSON



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

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

Remarque :

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

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

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

Aliments	Quantité	Température	Durée	Secouer le panier (# min après le début de la cuisson)	Préparation / Recommandations
Nuggets surgelés	500g	200	20	15	
Nuggets frais	380g	200	15	non	
Frites surgelées (fines)	500g	180-190	20	10	
Frites fraîches	750g	200	25	15	
Pommes de terre rattes	520g	200	25	15	
Carottes fraîches	430g	180	25	10	dés de 5 mm

Aliments	Quantité	Température	Durée	Secouer le panier (# min après le début de la cuisson)	Préparation / Recommandations
Haricots verts	250g	160	15	8	1 cs huile d'olive, sel, poivre
Patate douce entière	500g	200	50	non	
Escalope poulet (épaisses)	400g	190	20	10	
Hauts de cuisse de poulet	1kg (6p)	200	25	15	Nature, marinade sèche ou marinade liquide
Filet de saumon	4428g (214g chacun)	200	13	non	2 cc d'huile d'olive badigeonnée sur chaque filet, sel, poivre, filet cuit côté peau
Chipolata	330g	200	10	5	
Grosses Frites Surgelées	500g	200	25	15	
Rösty – galettes de pommes de terre	300g	180	12	8	
Gratin de pommes de terre	500g	190	30	non	Emballer le plat dans de l'alu pour éviter qu'il ne dessèche + cuisson plus homogène
Steak	500g	180	6	non	Saignant : environ 6 minutes A point : environ 10 minutes Bien cuit : environ 12 minutes
Côte de porc (épaisses)	500g	200	25	15	Laisser reposer 5 min une fois la cuisson finie, préférer un morceau dans l'échine qui sera moins sec
Rouleau de printemps	300g	200	10	5	
Fish sticks surgelés	500g	200	20	15	
Croquettes de fromage surgelées	500g	180	20	15	

GUIDE DE DÉPANNAGE



Problème	Cause possible	Solution
L'airfryer ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez la fiche principale dans une prise murale reliée à la terre.
Le minuteur n'a pas été réglé.		Réglez le bouton du minuteur sur le temps de préparation requis pour allumer l'appareil.
Les ingrédients cuits dans la friteuse à air ne sont pas suffisamment cuits.	La quantité d'ingrédients dans le panier est trop grande.	Placez de plus petites quantités d'ingrédients dans le panier. Les petites quantités cuisent de manière plus homogène.
La température réglée est trop basse.		Réglez le bouton de température sur le paramètre requis.
Le temps de préparation est trop court.		Réglez le minuteur sur la durée de préparation requise.
Les ingrédients sont cuits de manière inégale.	Certains types d'ingrédients nécessitent d'être secoués à mi-cuisson.	Secouez les ingrédients comme les frites à mi-temps de la préparation.
Les snacks frits ne sont pas croustillants à la sortie de la friteuse.	Des snacks destinés à une friteuse traditionnelle ont été utilisés.	Utilisez des snacks adaptés au four ou badigeonnez légèrement les snacks d'huile pour un résultat plus croustillant.
Impossible de faire glisser le panier correctement dans l'appareil.	Trop d'ingrédients dans le panier.	Ne dépassez pas la ligne MAX du panier.
Le support n'est pas correctement placé dans le panier.	Poussez le support vers le bas dans le panier jusqu'à ce qu'il soit bien en place.	
De la fumée blanche sort de l'appareil.	Des ingrédients gras sont préparés.	Lorsque vous faites frire des ingrédients gras, de l'huile peut couler dans le panier et provoquer de la fumée blanche. Cela n'affecte pas l'appareil ni le résultat final.
Des résidus de graisse sont encore présents dans le panier après une utilisation précédente.	Nettoyez soigneusement le panier après chaque utilisation pour éviter la fumée liée au chauffage des graisses résiduelles.	
Les frites fraîches sont cuites de manière inégale dans la friteuse.	Le type de pomme de terre utilisé est incorrect.	Utilisez des pommes de terre fraîches et fermes.
Les bâtonnets de pommes de terre n'ont pas été rincés correctement avant la cuisson.	Rincez soigneusement les bâtonnets de pommes de terre pour éliminer l'amidon en surface.	
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes après cuisson.	La croustillance dépend de la quantité d'huile et d'eau présente dans les frites.	Séchez soigneusement les bâtonnets de pommes de terre avant d'ajouter de l'huile. Coupez-les plus petits pour un résultat plus croustillant. Ajoutez légèrement plus d'huile pour davantage de croustillance.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

REMARQUES IMPORTANTES :

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

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

- Retirez la fiche de la prise secteur, laissez refroidir l'appareil. Pour favoriser le refroidissement, vous pouvez retirer le tiroir de l'appareil.
- Nettoyez les cuves, les grilles et les paniers avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce.

Remarque : Les cuves, les grilles et les paniers silicone peuvent être passés au lave-vaisselle.

- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge douce.
- Utilisez une brosse de vaisselle pour nettoyer les éléments chauffants pour éliminer les

résidus qui colleraient.

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

RANGEMENT

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

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT DIRECTIVE 2002/96/CE

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



CORDON

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

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



FR0813028BLP

Puissance : 2800 W (1400 + 1400 W)

Tension d'utilisation : 220-240 V~, 50-60 Hz

Cet appareil est conforme à la norme ERP 2023/826/EU (Ecoconception 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

Merci de respecter les recommandations ci-dessous :

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



Convient pour aliments



GARANTIE

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

1. Durée de la garantie

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

2. Objet de la garantie

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

3. Cas de garantie

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

Pour tout renseignement :

Pour la Belgique et le Luxembourg :

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

Pour la France :

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

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

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

4. Emballage

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

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

5. Nettoyage

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

6. Annulation du droit de garantie

Le droit de garantie est annulé :

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

7. Service après-vente

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

CONSEILS



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

EN CAS DE PROBLÈME

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





DE AIRFRYER DUO SLIM

Instructies voor gebruik

DUO SLIM - FR0813028BLP

frifri[★].BE



Bedankt voor uw aankoop!

Met de Frifri airfyer duo slim kunt u ALLE SOORTEN VOEDSEL snel en efficiënt bereiden om er elke dag van te genieten! De Frifri airfyer duo slim maakt gebruik van AIRFLOW CYCLONIC in combinatie met 2 VERWARMINGSELEMENTEN (boven en onder) om een snelle temperatuurstijging en gelijkmatige garing te garanderen.

ALGEMENE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Lees de instructies in deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig, want ze bevatten belangrijke informatie over veilige installatie, gebruik en onderhoud.

Bewaar deze gebruiksaanwijzing om later te raadplegen indien nodig.

- De veiligheidsvoorschriften, gebruiksvoorschriften en onderhoudsvoorschriften dienen nageleefd te worden. Elke niet-naleving zal de garantie doen vervallen.
- Dit toestel is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen zoals:
 - in keukenruimtes die gereserveerd zijn voor personeel in winkels, kantoren en andere professionele omgevingen;
 - op boerderijen;
 - door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
 - in Bed & Breakfast-achtige omgevingen
- Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen ouder dan 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, motorische of geestelijke capaciteiten of door personen met een gebrek aan ervaring en kennis, mits ze onder toezicht staan of ze de nodige instructies over het gebruik in alle veiligheid van het toestel hebben gekregen en dat ze de betreffende gevaren goed begrijpen. Kinderen mogen niet met het toestel spelen.

Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.

- Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen ouder dan 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, motorische of geestelijke capaciteiten of door personen met een gebrek aan ervaring en kennis, mits ze onder toezicht staan of ze de nodige instructies over het gebruik in alle veiligheid van het toestel hebben gekregen en dat ze de betreffende gevaren goed begrijpen. Kinderen mogen niet met het toestel spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij de ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht van een volwassene staan.
- Houd het toestel en het elektriciteits snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Kinderen mogen niet met het toestel spelen.
- Het toestel mag niet worden bediend met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Hoed u voor de mogelijke gevaren als het toestel verkeerd wordt gebruikt.
- Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij de ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht van een volwassene staan.
- Het toestel mag niet worden ondergedompeld in water of enig andere vloeistof.
- Volledige instructies voor het veilig reinigen van het toestel worden gegeven in het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud” van deze handleiding.
- Wij raden aan het toestel regelmatig te controleren. Indien het elektriciteits snoer beschadigd is, moet het vervangen

worden door de fabrikant, zijn dienst na verkoop of gelijksoortige gekwalificeerde personen om gevaar te vermijden. In dit geval moet het toestel onmiddellijk naar een erkend Service Center worden gebracht voor inspectie en herstelling of vervanging van beschadigde onderdelen.

- In geval van een storing of defect moet het toestel worden hersteld door een vakman van een erkend Service Center.
- Trek in de volgende gevallen de stekker uit het stopcontact:
 - Indien onbeheerd achtergelaten
 - Na gebruik
 - Vóór reiniging of onderhoud
 - In geval van storing
- Sluit het toestel alleen aan op een geaard stopcontact dat voldoet aan de huidige elektrische veiligheidsvoorschriften.

▪ Wanneer het toestel in werking is of aan het afkoelen is, moeten het toestel en het elektriciteitssnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar worden gehouden.

- Controleer of de netspanning overeenkomt met de spanning op het typeplaatje van het toestel.
- Rol het elektriciteitssnoer helemaal uit.
- Sluit geen andere toestellen aan op hetzelfde circuit om overbelasting van het elektriciteitsnet te voorkomen.
- Trek niet aan het elektriciteitssnoer of het toestel zelf om de stekker uit het stopcontact te trekken.
- Hanteer het toestel niet met natte handen.
- Plaats het toestel op een vlak, horizontaal, droog, niet glad oppervlak.
- Plaats het toestel niet op de rand van een tafel of werkblad om omvallen te voorkomen.
- Zorg dat het elektriciteitssnoer en het eventuele verlengsnoer niet in doorgangen liggen om omvallen te voorkomen.
- Verplaats het toestel nooit terwijl het in werking is.
- Gebruik het toestel nooit buitenshuis.
- Gebruik het toestel niet in de nabijheid van water.
- Plaats het toestel niet in de nabijheid van een warmtebron en voorkom dat het elektriciteitssnoer in contact komt met een warm oppervlak.
- Plaats het toestel niet in de nabijheid van brandbare materialen zoals tafelkleden, gordijnen, enz.
- Het toestel moet worden beschermd tegen vorst. Laat het toestel 's winters nooit in de auto of op een andere vorstgevoelige plaats liggen om schade te voorkomen.

SPECIFIEKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

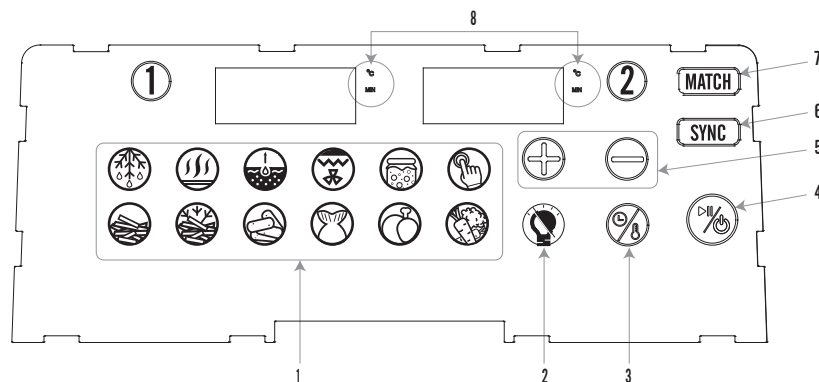
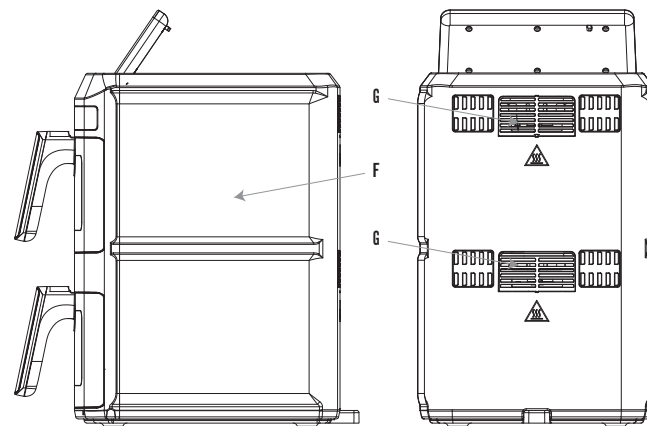
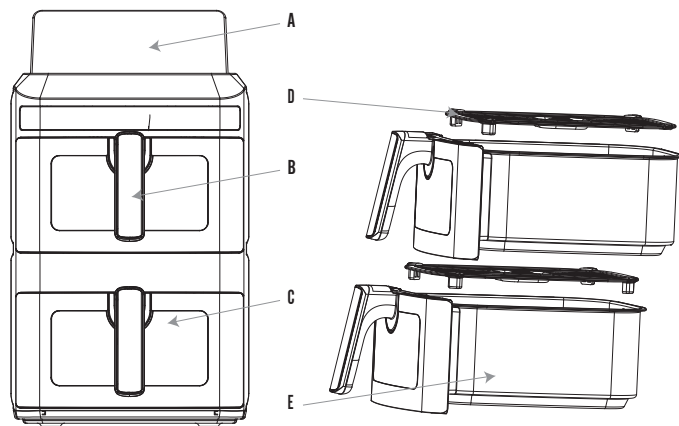


LET OP HEET OPPERVLAKE

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

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

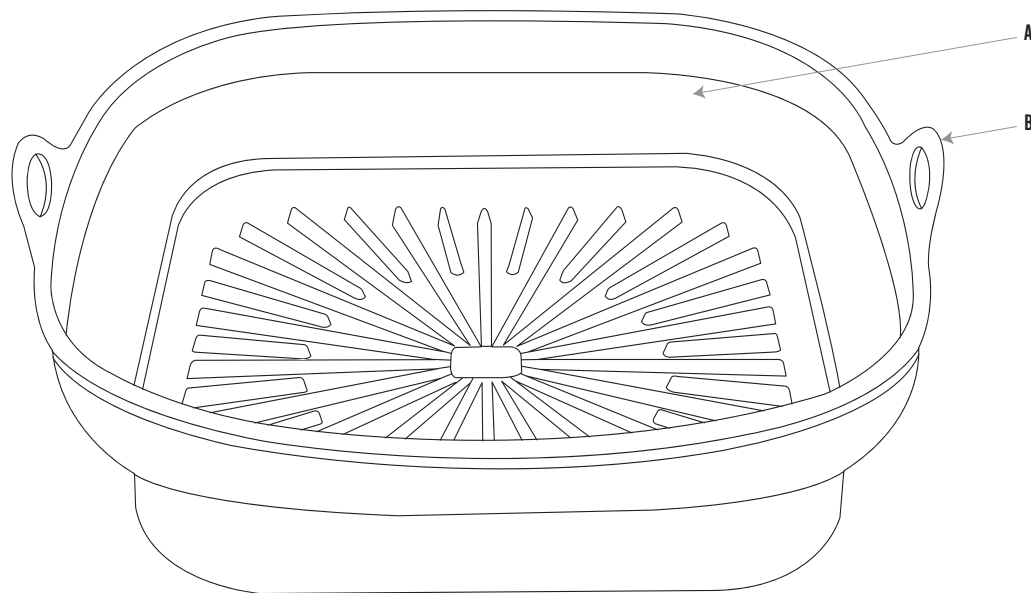
OMSCHRIJVING VAN HET TOESTEL



AIRFRYER DUO SLIM, 2800 W (1400 + 1400 W)

- | | | |
|--|---|---|
| PROGRAMMA'S | 1 | A. TOUCH DISPLAY |
| LICHT AAN/UIT | 2 | B. HANDGREEP KUIP |
| TIJD/TEMPERATUURINSTELLING | 3 | C. VOORPANEEL MET VENSTER |
| AAN / UIT | 4 | D. ROOSTER VAN GEGOTEN ALUMINIUM MET KERAMISCHE COATING |
| TIJD EN TEMPERatuur | 5 | E. KUIP VAN GEGOTEN ALUMINIUM MET KERAMISCHE COATING |
| VERHOGEN/VERMINDEREN | 6 | F. BEHUIZING |
| SYNC FUNCTIE: EINDE VAN GELUJKTIG BAKKEN IN BEIDE KUIPEN | 7 | G. VENTILATIEOPENINGEN |
| MATCH FUNCTIE: DUPLICEERT DE INSTELLING IN BEIDE KUIPEN | 8 | |
| EENHEIDSINDICATOREN: DUUR (MIN) OF TEMPERATUUR (°C) | | |

BESCHRIJVING VAN HET ACCESSOIRE



SILICONEN MANDJE VOOR DE AIRFRYER DUO SLIM

- A. SILICONEN MANDJES
- B. HANDGREEP VAN MANDJES

X2

INGEBRUIKNAME EN GEBRUIK

Voor het eerste gebruik

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

Opmerking: deze delen zijn vaatwasser bestendig.

- Reinig binnen- en buitenkant van het toestel met een vochtige doek.

De Frifri airfyer duo slim maakt gebruik van heteluchttechnologie. Doe nooit olie of vet in het toestel.

Voorbereiding van het toestel

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

Doe nooit olie of een andere vloeistof in het toestel. Plaats geen voorwerpen op het toestel, omdat dit de luchtcirculatie verhindert en het effect van het bakken met hete lucht vermindert.

Gebruik

Met de Frifri airfyer duo slim kan u een brede waaier aan ingrediënten bereiden. Ontdek de baktabellen hieronder en het receptenboek op frifri.be.

- De luchtcirculatie rond toestel moet worden verzekerd en het toestel mag niet in de nabijheid van brandbare materialen worden geplaatst.
- Plaats het rooster in de korf en plaats de korf in de behuizing. Plaats de te bakken ingrediënten op het rooster.
- Steek de stekker in het stopcontact, de Aan/Uit knop gaat branden.
- Druk op de Aan/Uit knop om het toestel aan te zetten. Alle knoppen lichten op en op beide displays verschijnt “-----”.

- Opmerking: Na een minuut zonder gebruik schakelt het toestel automatisch over op stand-by.

- Kies de gewenste korf. Druk voor de bovenste korf op de knop en kies vervolgens het gewenste programma.
- Op het display verschijnt afwisselend de temperatuur en de tijd van het geselecteerde programma.
- U kunt de vooraf ingestelde tijd en temperatuur voor elk programma aanpassen. Druk hiervoor op de knop voor het instellen van de tijd/temperatuur (c) en pas deze naar wens aan met de knoppen (+) en (-).

- Opmerking: bij lang indrukken, bladert u sneller door de instellingen.

- Opmerking: elk programma heeft een instelbaar tijd en temperatuurbereik. Als de gewenste instelling niet beschikbaar is voor het gekozen programma, selecteer dan een ander programma of gebruik de persoonlijke modus.

- Herhaal deze stappen om de onderste korf te gebruiken, die u kunt selecteren door op de knop te drukken.
- Sommige ingrediënten moeten halverwege de baktijd opgeschud worden (zie de baktabel hieronder). Neem hiervoor de kuip met het handvat uit het toestel en schud de ingrediënten op. Plaats de kuip vervolgens terug in het toestel.
 - Opmerking: Het bakken wordt automatisch onderbroken zodra de korf uit de behuizing wordt gehaald. Het zal opnieuw starten zodra de korf terug op zijn plaats zit.
- Aan het einde van de geprogrammeerde tijd klinkt een geluidssignaal.
 - Opmerking: als u lang (> 2 seconden) op de Aan/Uit knop drukt, wordt het toestel uitgeschakeld en verschijnt de melding "OFF" op het scherm.
 - Opmerking: om het bakken te pauzeren, selecteert u de gewenste korf met de knoppen 1 of 2 en drukt u kort op de Aan/Uit knop.
- Als u klaar bent met bakken, giet de ingrediënten uit de korf in kommen of op borden.

WAARSCHUWING! Na gebruik van de friteuse zijn de kuip en de ingrediënten nog steeds erg warm. Afhankelijk van de ingrediënten die worden bereid, kan er stoom uit de kuip ontsnappen.

WAARSCHUWING! Raak het toestel niet direct na gebruik aan, want het is erg warm.

WAARSCHUWING! Gebruik het toestel niet zonder de korf. Als de korf niet correct geplaatst is, werkt het toestel niet.

Verlichting van de bakholte

- Selecteer de gewenste korf met de knoppen 1 of 2
- Als u beide korven wilt verlichten, hoeft u geen keuze te maken.
- Druk op verlichtingsknop, de holte zal 30 seconden oplichten en dan automatisch uitschakelen.

Gebruik Sync modus

- Zet het toestel aan, voeg het voedsel toe en stel de bakparameters voor de twee kuipen in.
- Druk op de knop Sync en vervolgens op de knop Aan/Uit.
- Het toestel begint automatisch met het langste programma en begint op het juiste moment met het tweede programma, zodat beide bereidingen op hetzelfde moment klaar zijn.

Gebruik Match modus

- Zet het toestel aan en voeg het voedsel toe.
- Stel het programma in op één van de twee korven
- Druk op de knop Match en het programma wordt automatisch gekopieerd naar de andere korf.
- Druk op de Aan/Uit knop om het bakken in beide korven te starten.

Gebruik van siliconen mandjes



De siliconen mandjes zijn aanvullende accessoires die het bereiden van bepaald voedsel (groenten, vis, vlees of gebak) in de Airfryer Duo Slim vergemakkelijken.

- Zorg dat het siliconen mandje schoon is voordat u het gebruikt.
- Plaats het siliconen mandje in de bakkuip van de Airfryer.
- Leg het voedsel in het siliconen mandje en zorg dat het niet te veel op elkaar ligt, zodat het gelijkmatig gaar wordt.
- Vul het mandje niet te vol, zodat de hete lucht goed kan circuleren.
- Stel de temperatuur en de bereidingstijd in op basis van het soort voedsel (zie de bereidingstabel op pagina 11 van de handleiding).
- Roer de ingrediënten halverwege de bereidingstijd om voor een optimaal resultaat.
- Haal het siliconen mandje voorzichtig uit de Airfryer, het kan erg heet zijn.
- Het voedsel kan direct uit het siliconen mandje worden geserveerd of in een schaal worden gedaan.

PROGRAMMA DETAILS

	Ingrediënten	Hoeveelheid (min/ max) (g)	Duur	Temperatuur (c°)	Duurbereik (min/ max)	Temperatuurbereik (min/max) (c°)
	Ontdooien	200-600	20 min	50	15 min – 1u30 min	40-70
	Opnieuw opwarmen	100-600	40 min	70	15 min -1 u	50-90
	Drogen	100-400	36 u	60	12 u – 36 u	60
	Roosteren	200-500	25 min	180	15 min -1 u	160-200
	Fermenteren	200-600	8 u	40	6 u – 10 u	40
	Manueel		15 min	200	5min – 2 u	40 - 200
	Verse frietjes	200-400	28 min	200	15 min - 40 min	180-200
	Diepvries frietjes	200-400	23 min	200	15 min - 40 min	180-200
	Kroketten	200-500	20 min	180	5 min - 40 min	150-200
	Vis	200-400	15 min	180	10 min - 50 min	150 - 200
	Kip	600-800	22 min	200	10 min – 1 u	150 - 200
	Groenten	100-400	25 min	160	10 min – 1 u	150 - 200

Opmerkingen :

- Als het toestel niet is voorverwarmd reken dan op 3 minuten extra baktijd.
- Deze cijfers zijn slechts een richtlijn en u moet het bakproces in de gaten houden en aanpassen aan de hoeveelheid, grootte en temperatuur van het voedsel.

BAKTABEL



De onderstaande tabel helpt u bij het kiezen van de instellingen voor de ingrediënten die u wilt bereiden. Deze instellingen zijn slechts bedoeld als richtlijn.

We kunnen niet voor elk ingrediënt de beste instelling garanderen vanwege verschillen in herkomst, grootte, vorm en merk.

Opmerking :

- In vergelijking met grote ingrediënten hebben kleine ingrediënten minder tijd nodig om te bakken.
- Voor grote porties moet de baktijd iets worden verlengd en voor kleine porties iets worden verkort.
- Bij het bakken van kleinere ingrediënten kan het een goed idee zijn om de ingrediënten te draaien om het bakresultaat te verbeteren.
- Voeg een beetje olie toe aan de verse aardappelen om ze knapperig te maken. Na het toevoegen van de olie moeten de ingrediënten binnen enkele minuten in het toestel.

Omdat de snelle heteluchttechnologie de lucht onmiddellijk verwarmt binnenin het toestel, verstoort het verwijderen van de kuip gedurende een korte tijd tijdens het bakken nauwelijks.

- Elke bereiding die in een oven kan worden bereid, kan in de friteuse zonder olie worden bereid.
- Het beste gewicht voor knapperige frietjes is 1 kg.
- U kunt de friteuse zonder olie gebruiken om ingrediënten op te warmen.
- Om ingrediënten opnieuw op te warmen, zet u de temperatuur op 160°C, de maximale baktijd is 30 minuten.

Voedsel	Hoeveelheid	Temperatuur	Duur	Schud de korf (# min het begin van het bakken)	Vorbereiding / Aanbevelingen
Diepvries nuggets	500g	200	20	15	
Verse nuggets	380g	200	15	Nee	
Diepvries frietjes (dun)	500g	180-190	20	10	
Verse frietjes	750g	200	25	15	
Krielaardappelen	520g	200	25	15	
Verse wortelen	430g	180	25	10	blokjes van 5 mm

Voedsel	Hoeveelheid	Temperatuur	Duur	Schud de korf (# min na het begin van het bakken)	Vorbereiding / Aanbevelingen
Sperziebonen	250g	160	15	8	1 el olie, zout, peper
Hele zoete aardappel	500g	200	50	Nee	
Kipkoteletten (dik)	400g	190	20	10	
Kippenbillen	1 kg (6p)	200	25	15	Natuur, droge marinade of vloeibare marinade
Zalmfilet	4428g (214g per stuk)	200	13	Nee	2 kl olijfolie geborsteld over elke filet, zout, peper, filet gebakken met het vel naar beneden
Chipolata	330g	200	10	5	
Grote diepvries frietjes	500g	200	25	15	
Rösti - aardappelpannenkoeken	300g	180	12	8	
Aardappelgratin	500g	190	30	Nee	Wikkel het gerecht in aluminiumfolie om uitdrogen te voorkomen + gelijkmatigere garing
Biefstuk	500g	180	6	Nee	Saignant: ongeveer 6 minuten Medium: ongeveer 10 minuten Doorbakken: ongeveer 12 minuten
Varkenskotelet (dik)	500g	200	25	15	Laat 5 minuten rusten eens gebakken Geef bij het bakken de voorkeur aan een stuk van de lende, die minder droog is
Loempia	300g	200	10	5	
Diepvries Fish sticks	500g	200	20	15	
Diepvries kaaskroketten	500g	180	20	15	

TROUBLE SHOOTING



Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De airfryer werkt niet.	De stekker van et toestel steekt niet in een stopcontact.	Steek de hoofdstekker in een geaard stopcontact.
De timer is niet ingesteld.		Om het toestel in te schakelen, stel de timerknop in op de bereidingstijd die nodig is.
De ingrediënten die in de airfryer worden bereid, zijn niet gaar genoeg.	Te veel ingrediënten in de korf.	Doe kleinere hoeveelheden ingrediënten in de korf. Kleinere hoeveelheden worden gelijkmatiger gaar.
De ingestelde temperatuur is te laag.		Zet de temperatuurknop op de gewenste instelling.
De bereidingstijd is te kort.		Stel de timer in op de gewenste bereidingstijd.
De ingrediënten worden ongelijk gebakken.	Sommige soorten ingrediënten moeten halverwege worden opgeschud.	Schud de ingrediënten zoals frietjes halverwege de bereiding op.
Gefrituurde snacks zijn niet knapperig als ze uit de friteuse komen.	Er werden snacks gebruikt die bedoeld waren voor een traditionele friteuse.	Gebruik snacks die geschikt zijn voor de oven of bestrijk ze lichtjes met olie voor een knapperiger resultaat.
De korf kan niet goed in toestel worden geschoven.	Te veel ingrediënten in de korf.	Overschrijd de MAX-lijn op de korf niet.
De houder is niet goed in de korf geplaatst.	Duw de houder naar beneden in de korf tot hij stevig vastzit.	
Er komt witte rook uit het toestel.	Vette ingrediënten worden bereid.	Bij het bakken van vette ingrediënten kan olie in de korf druppelen en witte rook veroorzaken. Dit heeft geen invloed op het toestel of het eindresultaat.
Er zitten nog vetresten in de korf na eerder gebruik.	Reinig de korf grondig na elk gebruik om rook door verhit-ting van restvet te voorkomen.	
Verse friet wordt ongelijkmatig gebakken in de friteuse.	Het gebruikte type aardappel is onjuist.	Gebruik verse, vaste aardappelen.
De aardappelsticks zijn niet goed afgespoeld voor het bakken.	Spoel de aardappelsticks goed af om het zetmeel te verwijderen.	
Verse frietjes zijn niet knapperig als ze gebakken zijn.	De knapperigheid hangt af van de hoeveelheid olie en water in de frietjes.	Droog de aardappelsticks zorgvuldig af voordat u de olie toevoegt. Snijd ze kleiner voor een knapperiger resultaat. Voeg iets meer olie toe voor extra knapperigheid.

ONDERHOUD

BELANGRIJKE OPMERKINGEN:

- Voor elke reiniging en elk onderhoud, moet de stekker van het toestel uitgetrokken worden en het toestel afgekoeld zijn. Zorg ervoor dat ook de accessoires volledig afgekoeld zijn.
- Dompel het toestel of het elektriciteits snoer nooit onder in water of enig andere vloeistof.
- Gebruik geen chemische producten of schuurmiddelen op basis van soda, schuursponsjes (metaal of schrapers), staalwol of glasspray om het toestel en de accessoires te reinigen.
- De kuip, het rooster en de siliconen lmandjes zijn vaatwasser bestending.

Reinig het toestel na elk gebruik. De binnenkant van de kuip, de korf en het toestel is voorzien van een antiaanbaklaag. Gebruik dus geen metalen keukenaccessoires of schurende schoonmaakmiddelen om ze te reinigen. Dit kan ze beschadigen.

- Trek de stekker uit het stopcontact en laat het toestel afkoelen. Om het afkoelen te bevorderen, kunt u de lade uit het toestel halen.

- Reinig de bodem van de kuip met een warm zeepsopje en een zachte spons. .

Opmerking : De kuip, het rooster en de siliconen lmandjes zijn vaatwasser bestending.

- Reinig binnenkant van het toestel met warm water en een zachte spons.

- Gebruik een afwasborstel om de resten van de verwarmingselementen te verwijderen.

- Gebruik een vochtige doek om de buitenkant van toestel te reinigen

OPBERGING

Zorg dat alle onderdelen schoon en droog zijn. Bewaar de friteuse op een schone, 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

Het elektriciteitssnoer moet voor gebruik zorgvuldig worden gecontroleerd. Als het beschadigd is, mag u het toestel niet gebruiken. Om gevaar voor de gebruiker te voorkomen, mag het elektriciteitssnoer enkel vervangen worden door Dalcq N.V., haar dienst na verkoop of een gekwalificeerde en erkend persoon. Het gebruikte snoer is een HO5VV-F 3 G 0,75 mm². Deze toestellen zijn conform de normen 2006/95/EC, 2004/108/EC, WEEE 2002/96/EC, rohs 2002/95/EC en de CE-regelgeving inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen 1935/2004.

TECHNISCHE KENMERKEN

FR0813028BLP

Vermogen: 2800 W (1400 + 1400 W)

Bedrijfsspanning: 220-240 V~, 50-60 Hz



Dit apparaat voldoet aan de ERP 2023/826/EU-norm (ecologisch ontwerp van energiegerelateerde producten), dit garandeert een laag energieverbruik en een verminderde impact op het milieu.

Raadpleeg deze link voor meer informatie over het energieverbruik van uw apparaat:
<https://frifri.be/erp>

MILIEU

Volg de onderstaande aanbevelingen op:

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



Geschikt voor voedingsmiddelen



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) met een looptijd van 2 jaar voor privégebruik.

2. Voorwerp van de garantie

De garantie dekt materiaal-, constructie- en fabricagefouten, op voorwaarde dat het defect reeds aanwezig was op het moment van levering en dat het toestel correct is gebruikt door de koper. De garantie omvat ofwel gratis herstelling, vervanging één of meer defecte onderdelen, omruiling van volledige toestel voor een toestel van dezelfde waarde. Het is aan Dalcq N.V. om te beslissen welke actie ondernomen moet worden.

3. Garantiegevallen

Herstellingen mogen alleen worden uitgevoerd bij één van de erkende Service Center van het merk.

Voor meer informatie kunt u contact opnemen met

Voor België en Luxemburg:

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

Voor Frankrijk:

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

De garantieperiode gaat in op de datum oorspronkelijke aankoop.

Deze service is alleen beschikbaar op vertoon van het defecte toestel de factuur of het aankoopbewijs.

4. Verpakking

We raden u aan de originele verpakking te gebruiken bij het terugsturen van het toestel. Als u een andere verpakking gebruikt, zorg er dan voor dat deze een goede bescherming biedt tegen typische transportrisico's en dat het de nodige bescherming biedt. Een eenvoudige kartonnen verpakking, opgevuld met papier, is niet voldoende. Dalcq N.V. kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade veroorzaakt door ongeschikte verpakking. In dit geval vervalt de garantie. De dienst na verkoop zal u informeren over de wijze van terugzending en de daarmee gepaard gaande kosten.

5. Reiniging

Als u de reserveonderdelen of het toestel niet reinigt voordat u ze terugstuurt zal Dalcq N.V. een vast bedrag in rekening brengen voor de reiniging. Het is de verantwoordelijkheid van de koper om aan te tonen dat de werkelijke reinigingskosten lager zijn dan het vaste bedrag dat in rekening wordt gebracht.

6. Intrekking van het recht op garantie

Het recht op garantie wordt ingetrokken:

- Bij verkeerd gebruik, verkeerde behandeling en opslag (bijv. schade door vocht of hoge temperaturen).
- In geval van herstellingen, pogingen tot herstellingen, wijzigingen van welke aard dan ook en gebruik van reserveonderdelen, enz. die niet zijn uitgevoerd door Dalcq N.V. of een erkende onderneming.
- Bij onjuiste verpakking en transport.
- Bij ongepaste mechanische invloeden op het toestel of op onderdelen van het toestel.
- In het geval van storingen die geen verband houden met de afwerking en fabricage van het toestel, zoals val, schok, beschadiging, brand, aardbeving, overstromingsschade, blikseminslag enz.
- Bij gebrek aan vertoon aankoopbewijs.
- In geval van gebruik voor andere privédoeleinden, in het bijzonder voor commerciële doeleinden.
- De kosten die Dalcq N.V. maakt als gevolg van de terugzending een product door de koper zonder garantie of recht op restitutie, zijn voor rekening van de koper.

7. Dienst na verkoop

Dalcq N.V. Rue du Hainaut 86

6180 Courcelles - België

info-be@lavafields.com

TIPS



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

BIJ STORING

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Geen stroomvoorziening.	De stekker zit niet goed in het stopcontact.	Steek de stekker opnieuw in het stopcontact of gebruik een ander stopcontact.
	De korf staat niet op zijn plaats.	Verwijder de korf en plaats hem terug.
De motor loopt niet of maakt een abnormaal geluid	Er zitten vreemde voorwerpen vast in de ventilatorbladen of de luchtinlaat is geblokkeerd.	Trek de stekker uit het stopcontact en controleer de luchtinlaat en de holte. Als er vreemde voorwerpen in zitten: verwijder deze. Als het probleem aanhoudt, stuur het toestel naar een erkende Service Center.

