



LA FRITEUSE-FONDUE DUO GOURMET

Mode d'emploi

DE FRITEUSE-FONDUE DUO GOURMET

Instructies voor gebruik

DUO GOURMET - FR1011514GRP

frifri[★].BE



Merci pour votre achat !

La Friteuse-Fondue Duogourmet de Frifri, c'est un seul appareil pour 2 utilisations possibles :

Régalez-vous avec de frites croustillantes à souhait et savourez la fondue de votre choix, salée ou sucrée !



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 surveillé(e)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 ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont 8 ans ou plus et s'ils sont surveillés. Tenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Tenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

- Ne jamais laisser les éléments d'emballage (sacs plastiques, polystyrène...) à la portée des enfants. Ce sont des sources potentielles de danger.

- 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 suffisante pour supporter l'alimentation de l'appareil.

- Lorsque l'appareil est en fonctionnement, ou en train de refroidir, l'appareil et le cordon d'alimentation doivent être placés hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

- Ne pas manipuler l'appareil les mains mouillées.

- 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

- 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.

- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.

- 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 jamais utiliser l'appareil à l'extérieur.

- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie extérieure ou un système de commande à distance séparée.

- 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 bascule.

- 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 jamais déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonction.

- 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.
- Placer l'appareil à distance suffisante des parois ou des objets pouvant prendre feu (rideaux, nappes, torchons...).
- 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.
- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (gel, pluie, soleil...).

- 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.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec des produits chimiques abrasifs.
- Nettoyer la partie extérieure de l'appareil avec un chiffon humide et sécher avec un chiffon propre.
- Nettoyer l'intérieur de la cuve avec un papier essuie-tout puis avec un chiffon imbibé de produit vaisselle. Rincer soigneusement l'intérieur avec de l'eau propre et bien sécher.

- Nettoyer le couvercle de rangement, les fourchettes à fondue, le support à fourchettes et le panier à frites 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 contrôlé par un professionnel d'un Centre Service Agréé.

RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES



ATTENTION SURFACE CHAUDE

- L'appareil devient très chaud lors de son utilisation et le reste un certain temps après emploi. Veillez à dégager l'environnement de l'appareil et à utiliser des maniques (gants adaptés) pour le manipuler.
- L'utilisation de cet appareil engendre des surfaces brûlantes. Ne touchez que les poignées ou le bouton rotatif de réglage du thermostat lorsque l'appareil est en marche.
- Manier l'appareil avec la plus grande précaution lorsqu'il est rempli d'aliments ou de liquides chauds. Laissez refroidir entièrement l'appareil avant de le déplacer, le nettoyer ou le ranger.

- 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.

- Conformément aux normes de sécurités légales, la friteuse-fondue doit toujours être branchée sur une prise de terre.
- S'assurer que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- La partie arrière de l'appareil doit être placée contre un mur, en respectant la distance de 20 cm d'écartement lorsque l'appareil est utilisé.
- Lorsque l'appareil est utilisé, maintenir une distance libre d'au moins 20 cm tout autour de l'appareil pour faciliter la circulation de l'air.
- Protéger les tables en verre : un choc thermique ou mécanique peut provoquer la destruction du plateau et risque d'entraîner la chute de l'appareil en chauffe sur les convives.
- Ne jamais déposer ou faire fonctionner l'appareil à même le sol pour éviter tout trébuchement et brûlures qui peuvent en résulter.
- Utiliser l'appareil pour un usage exclusivement alimentaire. Utilisez uniquement la friteuse-fondue pour frire ou faire une fondue avec des aliments destinés à cet effet.

- Ne jamais utiliser l'appareil comme chauffage.
- Ne jamais placer l'appareil à proximité de matières facilement inflammables.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil en présence de matières explosives ou de fumées.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- S'assurer que le niveau d'huile ou de bouillon contenu dans la cuve est compris entre les repères « MIN » et « MAX ». Le non-respect de cette précaution provoque une panne bien identifiable et n'est pas couvert par la garantie.
- Ne jamais dépasser le niveau « MAX » lors du remplissage de la cuve afin d'éviter tout risque de débordement intempestif en cours de cuisson.
- L'huile doit être entièrement refroidie avant de replier la poignée du panier.
- N'utilisez jamais d'accessoires ou de pièces détachées d'une autre marque ou d'un autre modèle.
- Ne jamais utiliser d'aliments hors dimensions ou d'aliments emballés. Retirer au préalable tous les papiers d'emballage, aluminium ou film alimentaire susceptibles de se trouver autour des aliments.
- Vérifier que les aliments à cuire soient bien égouttés.
- Ne jamais utiliser des mélanges d'huile et ne pas mélanger de l'huile fraîche avec de l'huile déjà utilisée.
- Ne jamais ajouter d'eau dans le bain d'huile.
- L'huile peut prendre feu si elle est surchauffée. Il est impératif de respecter les temps de cuisson indiqués sur l'emballage des produits alimentaires.
- Prendre garde aux vapeurs chaudes qui se dégagent pendant la cuisson et aux éventuelles projections d'huiles ou de bouillons.
- Prendre garde à ne jamais entrer en contact avec l'huile ou le bouillon

- tant que ceux-ci sont encore chauds (risque de brûlures importantes).
- Ne jamais couvrir l'appareil avec le couvercle de rangement lorsqu'il est en fonctionnement ou chaud.
 - Lorsque l'appareil est en cours d'utilisation, éviter les gestes brusques susceptibles de compromettre sa stabilité et prendre garde de ne pas toucher les parties chaudes.
 - Ne jamais déplacer l'appareil quand celui-ci est rempli d'une matière chaude. De même lorsque l'appareil n'est pas encore complètement refroidi.
 - Attendre le refroidissement complet de l'huile ou du bouillon avant de les filtrer ou de les jeter.
 - Ne jamais jeter une huile surchauffée par la fenêtre.

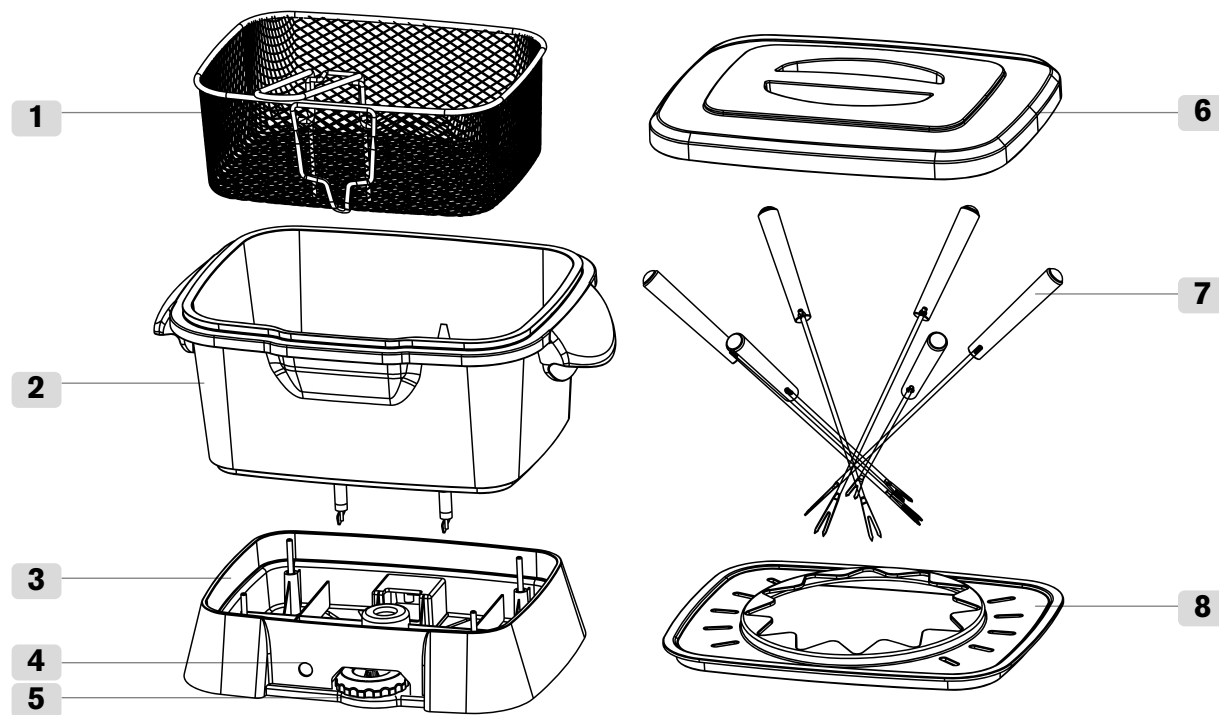
EN USAGE FRITEUSE :

- Ne jamais laisser de la glace excédentaire sur les produits surgelés, car cela risque de provoquer des éclaboussures.
- Ne jamais pendre le panier rempli de produits surgelés au-dessus de l'huile, ceci provoque des éclaboussures.
- Ce type de friteuse ne peut être utilisé qu'avec de l'huile ou de la graisse liquide, pas avec de la graisse solide.
- S'assurer que toutes les pièces sont complètement sèches avant de remplir la friteuse d'huile ou de graisse.
- Ne pas surcharger le panier pour éviter tout débordement d'huile.

EN USAGE FONDUE :

- Toujours utiliser une nouvelle huile.
- Ne pas faire de mélange d'huiles.
- Ne jamais mettre de l'eau dans l'huile ou autre corps gras.
- Ne pas utiliser d'huiles aromatisées avec des ingrédients (exemple : herbes de Provence).
- Ne pas utiliser d'huiles de pépins de raisins.
- Ne pas rajouter d'herbes de Provence ou d'assaisonnements dans l'huile.
- Les huiles de tournesol, d'arachide ou de type végétaline sont recommandées par Frifri.
- Lors du remplissage du caquelon, respecter impérativement les niveaux minimum et maximum indiqués à l'intérieur du caquelon.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



1. Panier à frites
2. Cuve en céramique
3. Socle
4. Voyant lumineux

5. Bouton rotatif de réglage du thermostat
6. Couvercle de rangement
7. Fourchettes à fondue en inox
8. Anneau à fondue

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.
- 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.

Avant la première utilisation

- Nettoyez la base en plastique avec un chiffon doux humide.
- Nettoyez la cuve, le panier et tous les accessoires avec une éponge et de l'eau tiède savonneuse, rincez puis séchez-les complètement.

Utilisation

- N'utilisez la friteuse – fondue que pour faire frire et/ou faire de la fondue.
- Remplissez l'appareil d'huile ou de graisse. Ne JAMAIS laisser d'eau dans la cuve lorsque vous la remplissez. Le niveau d'huile doit se trouver entre le signe MIN et MAX pour la friture.

- N'utiliser jamais l'appareil avec le couvercle en place, que ce soit pour la friture ou la fondue.
- Avant de brancher l'appareil, retirez d'abord l'anneau à fondue, dépliez la poignée du panier et accrochez-le au crochet.
 - Pour la fondue, retirez simplement le panier et replacez l'anneau, puis versez l'huile (ou le chocolat, le fromage, etc.) dans la cuve, réglez la température en tournant le thermostat vers la droite et attendez l'extinction du témoin lumineux : la friteuse est alors prête à fonctionner.
- Placez dans le panier les aliments sans en remplir plus des deux tiers pour un résultat optimal.
- Plongez le panier progressivement dans l'huile ou la graisse pour permettre à l'humidité des aliments de s'évaporer.
- Veillez à ne jamais incorporer de sel ou d'épices pendant la cuisson pour préserver la qualité de l'huile, et ne décongelez pas de petites portions afin de conserver leur texture optimale ; une fois la friture terminée, relevez et accrochez le panier, tournez le thermostat complètement vers la gauche, débranchez l'appareil, laissez-le refroidir avant de replier la poignée et de remettre le couvercle, puis procédez au nettoyage.

TABLEAU DE CUISSON

Les tableaux syivant vous aideront 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.

FONDUE

TYPE DE FONDUE	TEMPÉRATURE IDÉALE	ALIMENTS TYPIQUES
Fondue bourguignonne (huile)	170–180°C	Bœuf, poulet, porc, canard, crevettes
Fondue chinoise (bouillon)	90–100°C	Viandes fines, crevettes, légumes, vermicelles
Fondue au fromage	60–70°C	Pain, pomme de terre, légumes cuits, charcuterie
Fondue au chocolat	40–50°C	Fruits, biscuits, guimauves, brioches

Conseils pratiques pour réussir votre fondue à l’huile :

- Privilégiez une huile adaptée : Optez pour une huile neutre comme l'huile de tournesol ou d'arachide, ou choisissez une huile spécialement conçue pour les fondues, résistante aux hautes températures.
- Utilisez toujours de l'huile neuve : Pour des raisons de sécurité et de goût, ne réutilisez pas l'huile et veillez à ce qu'elle ne commence jamais à fumer.
- Préparez bien vos aliments : Avant de les plonger dans l'huile, assurez-vous que les morceaux soient parfaitement égouttés afin d'éviter les projections.
- Évitez les produits surgelés : Ne cuisez pas les aliments directement sortis du congélateur. Décongelez-les entièrement avant utilisation.

FRITURE

Type d'aliments	Température	Temps de cuisson
POISSONS		
Filets de poissons farinés	190°C	3-4 min
Filets de poissons panés à l'oeuf	190°C	3-4 min
Soles, brochets, etc.	190°C	3-5 min
Croquettes de poissons	190°C	3-4 min
Scampis	190°C	2 min
VIANDES		
Cuisses de poulet	170°C	12-15 min
Rôtis (suivant poids)	190°C	15-30 min
Côtelettes	190°C	4-5 min
Côtelettes panées	190°C	5-6 min
Escalopes	190°C	2-3 min
Escalopes panées, farcies	170°C	5-6 min
Saucisses	190°C	3-4 min
POMMES DE TERRE		
Pommes frites, précuites	170°C	5-6 min
Pommes frites, finition	190°C	1-2 min
Pommes croquettes, dauphines	190°C	3-4 min
Pommes allumettes	170°C	3-4 min
METS ENROBÉS DE PÂTE À FRIRE		
Beignets de légumes	190°C	2-4 min
Poulets (morceaux)	190°C	12-15 min
BEIGNETS ET PÂTISSERIE		
Beignets	190°C	4-6 min
Boules de Berlin	190°C	3-5 min
Croustillons	190°C	2-4 min



Conseils pour faire de bonnes frites rapidement :

1. Pelez et lavez vos pommes de terre
2. Coupez-les en lamelles de l'épaisseur de votre choix
3. Lavez les frites 2 fois à l'eau chaude
4. Rincez-les à l'eau froide
5. Séchez bien vos frites
6. Mettez le thermostat de la friteuse sur 170°C
7. Attendez que la lampe s'éteigne
8. Plongez lentement les frites dans l'huile pendant ± 4 à 5 minutes
9. Ressortez les frites
- 10.Remettez le thermostat sur 190°C
- 11.Attendez que la lampe s'éteigne à nouveau
- 12.Une fois la lampe éteinte : replongez les frites pendant 1 à 2 minutes

Conseils pratiques pour une utilisation optimale de la friteuse :

- Frites surgelées : ne remplissez le panier qu'aux 2/3 maximum.
- Frites fraîches : limitez la quantité à 150 g par cuisson.
- Plats délicats (croquettes, poisson, etc.) : disposez-les en une seule couche, juste pour couvrir le fond du panier.

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.
- Assurez-vous que la friteuse et l'huile aient refroidi avant de changer l'huile (débranchez l'appareil du secteur).

Changez l'huile régulièrement. Cela s'avère particulièrement nécessaire lorsque l'huile noircit ou que son odeur change. Changez toujours l'huile après 10 fritures. Changez l'huile en une seule fois. Ne mélangez jamais l'ancienne et la nouvelle huile.

NETTOYAGE AVANT LA PREMIÈRE MISE EN SERVICE

Nettoyez la base en plastique avec un chiffon doux humide.

Nettoyez la cuve, le panier et tous les accessoires avec une éponge et de l'eau tiède savonneuse, rincez puis séchez-les complètement.

NETTOYAGE APRÈS UTILISATION

1. Le panier est compatible lave-vaisselle.
2. Nettoyez la base et la cuve avec un chiffon ou une éponge imbibée d'eau savonneuse, rincez puis séchez convenablement toutes les pièces.
3. Tous les accessoires sont compatibles lave-vaisselle.

S'assurer que toutes les pièces soient propres et sèches avant le rangement. Ranger l'appareil dans un endroit sec et propre.

Ne pas enlever les boutons de commande lors du nettoyage.

La cuve et le panier ne doivent en aucun cas être placés sous l'eau froide s'ils sont encore chauds.

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. 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

FRI011514GRP

Puissance : 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, contactez le Service Relations Clientèles :

Pour la Belgique et le Luxembourg :

- Pour la Belgique et le Luxembourg au +32 71 12 14 88 ou par email à info-be@lavafields.com

- Pour la France au +33 3 88 18 66 18 ou par email à info-fr@lavafields.com

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'usage et à la fabrication de l'appareil tels que chute, collision, endommagement, incendie, tremblement de terre, dégâts causés par des inondations, foudre, etc.
- À défaut de présentation d'une preuve d'achat.
- En cas d'usage autre qu'à des fins privées, en particulier dans le cadre commercial.
- Les dépenses occasionnées pour Dalcq S.A. à la suite du renvoi d'un produit par l'acquéreur en l'absence d'un cas de garantie ou d'un droit à restitution devront être supportées par l'acquéreur.

7. Service après-vente

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

GUIDE DU DÉPANNAGE

Défaut	Cause	Solution
Pas d'alimentation	La fiche d'alimentation n'est pas branchée	Rebranchez-la ou trouver une autre prise
	Le réservoir d'huile n'est pas en place	Rebranchez-la ou trouver une autre prise
Le chauffage ne fonctionne pas	Réglage de la température	Tourner le thermostat et choisir une température adéquate

NOTES



frifri[★][★].BE

Juillet 2025 - V1



LA FRITEUSE-FONDUE DUO GOURMET

Mode d'emploi

DE FRITEUSE-FONDUE DUO GOURMET

Instructies voor gebruik

DUO GOURMET - FR1011514GRP

frifri[★][★].BE



Hartelijk dank voor uw aankoop!

De Fritfri Duogourmet Friteuse-Fondue is één apparaat met 2 gebruiksmogelijkheden:

Verwen jezelf met knapperige Chips en geniet van de fondue van je keuze, hartig of zoet!



ALGEMENE VEILIGHEIDSAANBEVELINGEN

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

Bewaar uw handleiding, want u kunt deze in de toekomst nodig hebben.

- Het is van essentieel belang dat u de veiligheids, bedienings en reinigingsinstructies in deze handleiding opvolgt. Als u dit niet doet, vervalt de garantie.
- Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen zoals:
 - Personeelskeukens in winkels, kantoren en andere professionele omgevingen;
 - Op boerderijen;
 - Gebruik door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
 - Bed and breakfast-achtige omgevingen.

- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van ten minste 8 jaar oud en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met gebrek aan ervaring of kennis, als ze onder goed toezicht staan, als ze instructies hebben gekregen over hoe ze het apparaat veilig kunnen gebruiken en als ze de risico's hebben begrepen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

- Dit apparaat mag niet gebruikt worden door kinderen. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.

- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
 - Laat nooit verpakkingsmateriaal (plastic zakken, piepschuim, enz.) bin-

nen het bereik van kinderen. Het zijn potentiële bronnen van gevaar.

- Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact dat voldoet aan de huidige elektrische veiligheidsvoorschriften.
- Als een verlengsnoer nodig is, gebruik dan een verlengsnoer met een geschikte geaarde stekker en met een stroomsterkte die voldoende is voor de stroomtoevoer naar het apparaat.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar wanneer het apparaat in werking is of afkoelt.
- Houd het apparaat niet met natte handen vast.
- Haal in de volgende gevallen de stekker uit het stopcontact:
 - Indien onbeheerd achtergelaten
 - Na gebruik
 - Voor reiniging of onderhoud
 - In geval van storing
- Controleer of de netspanning overeenkomt met de spanning op het label van het apparaat.
- Rol het netsnoer volledig af.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter als het is aangesloten.

- Sluit geen andere apparaten op hetzelfde circuit aan om overbelasting van het elektriciteitsnet te voorkomen.
- Trek niet aan het netsnoer of het apparaat zelf om de stekker uit het stopcontact te halen.

- Gebruik het apparaat nooit buitenshuis.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt met een externe afstandsbediening of een apart afstandsbedieningssysteem.

- Plaats het apparaat op een vlakke, egale, droge en slipvaste ondergrond.
- Plaats het apparaat niet op de rand van een tafel of werkblad om omvallen te voorkomen.
- Om te voorkomen dat het apparaat omvalt, moet u ervoor zorgen dat het netsnoer en eventuele verlengsnoeren niet op doorvoerplaatsen worden gelegd.
- Verplaats het apparaat nooit als het in gebruik is.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van water.
- Plaats het apparaat niet in de buurt van een warmtebron en voorkom dat het netsnoer een heet oppervlak raakt.
- Houd het apparaat uit de buurt van muren of voorwerpen die vlam kunnen vatten (gordijnen, tafelkleden, theedoeken, enz.).
- Het apparaat moet worden beschermd tegen vorst. Laat het apparaat 's winters nooit in de auto of op een andere vorstgevoelige plaats liggen om schade te voorkomen.
- Stel het apparaat niet bloot aan weersinvloeden (vorst, regen, zon, enz.).

- Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan van een volwassene.
- Het apparaat mag niet worden ondergedompeld in water of een andere vloeistof.
- Reinig het apparaat niet met schurende chemicaliën.
- Reinig de buitenkant van het apparaat met een vochtige doek en droog het af met een schone doek.
- Maak de binnenkant van de kom schoon met keukenpapier en een doek gedrenkt in afwasmiddel. Spoel grondig met schoon water en droog goed af.
- Maak het opbergdeksel, de fonduevorkjes, de vorkhouder en het frituurmandje schoon met heet zeepwater en een zachte spons.
- Volledige instructies voor het veilig reinigen van het apparaat staan in het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud” van deze gebruiksaanwijzing.
- We raden aan om het apparaat regelmatig te controleren. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, diens klantenservice of gelijksoortige gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen. In dat geval moet het apparaat onmiddellijk naar een erkend servicecentrum worden gebracht voor inspectie en reparatie of vervanging van beschadigde onderdelen.
- In geval van een storing of defect moet het apparaat worden gecontroleerd door een vakman van een erkend servicecentrum.

SPECIALE VEILIGHEIDSAANBEVELINGEN



LET OP HEET OPPERVLAKE

- Het apparaat wordt zeer heet tijdens het gebruik en blijft dat ook nog enige tijd daarna. Zorg ervoor dat de ruimte rondom het apparaat vrij is en dat u geschikte handschoenen gebruikt wanneer u het apparaat hanteert.
- Bij het gebruik van dit apparaat ontstaan hete oppervlakken. Raak de handgrepen of de draaiknop van de thermostaat alleen aan als het apparaat in werking is.
- Ga uiterst voorzichtig met het apparaat om als het gevuld is met hete etenswaren of vloeistoffen. Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het verplaatst, schoonmaakt of opbergt.

- Plaats het apparaat niet op een gevoelig voor warmte, op een heet oppervlak. Plaats het apparaat niet op een breekbare ondergrond (glazen tafel, houten meubilair) of op een zachte ondergrond (tafelkleed, enz.).
- Tijdens het gebruik kan het oppervlak waarop het apparaat staat zeer heet worden.
- In overeenstemming met de wettelijke veiligheidsnormen moet de frieteuse altijd worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet in contact komt met hete delen van het apparaat.
- De achterkant van het apparaat moet tegen een muur worden geplaatst, op een afstand van 20 cm wanneer het apparaat in gebruik is.
- Houd wanneer het apparaat in gebruik is een ruimte van minstens 20 cm rondom het apparaat vrij om de luchtcirculatie te bevorderen.
- Bescherm glazen tafels: een thermische of mechanische schok kan het bovenblad vernielen en ervoor zorgen dat het apparaat tijdens het opwarmen op uw gasten valt.
- Plaats of gebruik het apparaat nooit op de vloer om struikelen en brandwonden te voorkomen.

- Gebruik het apparaat alleen voor voedsel. Gebruik de friteuse alleen om te frituren of fondue te maken met voedsel dat daarvoor bedoeld is.
- Gebruik het apparaat nooit als verwarming.
- Plaats het apparaat nooit in de buurt van licht ontvlambare materialen.
- Gebruik het apparaat nooit in de buurt van explosieve stoffen of dampen.
- Laat het apparaat niet leeg draaien.
- Zorg ervoor dat het olie- of bouillonpeil in het vat tussen de markeringen “MIN” en “MAX” staat. Als u dit niet doet, ontstaat er een duidelijk herkenbare fout die niet onder de garantie valt.
- Vul de pan nooit boven het “MAX”-niveau om elk risico op overlopen van de olie tijdens het koken te vermijden.
- De olie moet volledig afgekoeld zijn voordat u de handgreep van het mandje inklaapt.
- Gebruik nooit accessoires of reserveonderdelen van een ander merk of model.
- Gebruik nooit te groot of verpakt voedsel. Verwijder van tevoren inpakpapier, aluminiumfolie of huishoudfolie van het voedsel.
- Zorg ervoor dat het te koken voedsel goed is uitgelekt.
- Gebruik nooit gemengde olie en meng nooit verse olie met olie die al gebruikt is.
- Voeg nooit water toe aan het oliebad.
- Olie kan vlam vatten bij oververhitting. Het is essentieel om de kooktijden te respecteren die op de verpakking van voedingsmiddelen staan.
- Pas op voor de hete dampen die vrijkomen tijdens het koken en voor eventuele spatten van olie of bouillon.
- Zorg ervoor dat u nooit in contact komt met olie of bouillon terwijl deze nog heet zijn (risico op brandwonden).

- Dek het apparaat nooit af met het opbergdeksel wanneer het in gebruik of heet is.
- Vermijd tijdens het gebruik plotselinge bewegingen die de stabiliteit van het apparaat in gevaar kunnen brengen en zorg ervoor dat u geen hete onderdelen aanraakt.
- Verplaats het apparaat nooit als het vol met heet materiaal zit. Hetzelfde geldt als het apparaat nog niet volledig is afgekoeld.
- Wacht tot de olie of bouillon volledig is afgekoeld voordat u deze filtert of weggooit.
- Gooi nooit oververhitte olie uit het raam.

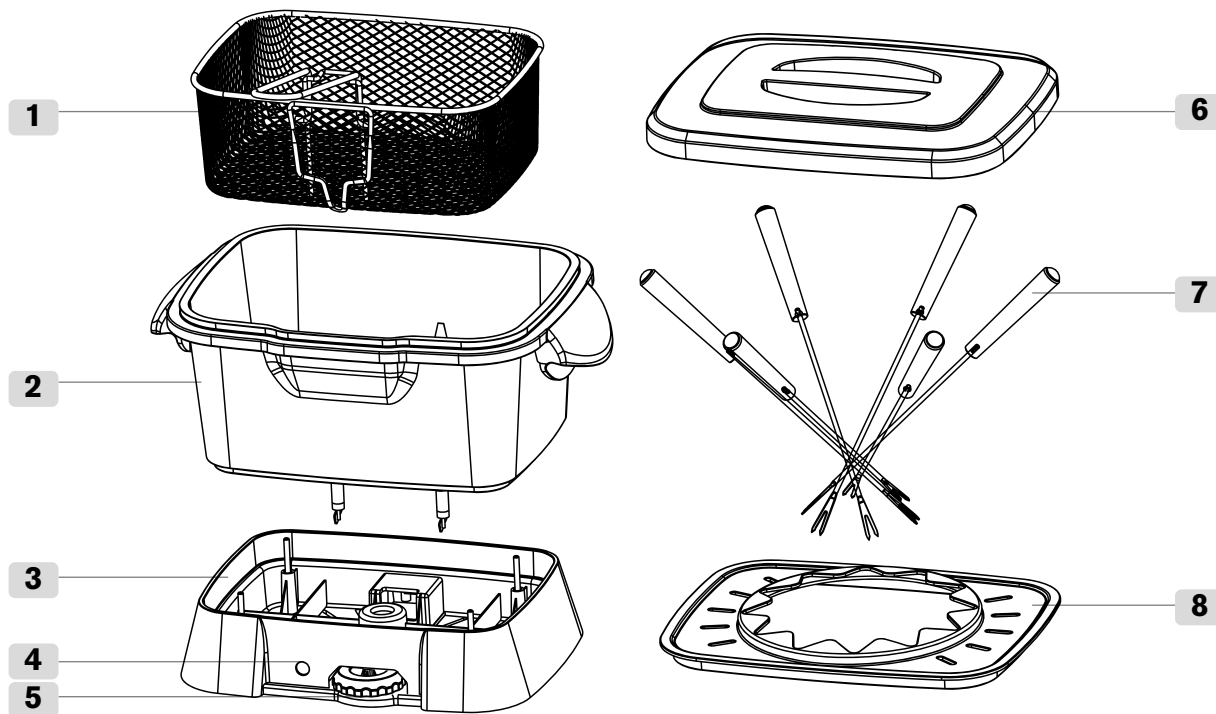
BIJ GEBRUIK IN DE FRITEUSE :

- Laat nooit overtollig ijs op bevroren producten liggen, dit kan spetters veroorzaken.
- Hang het mandje gevuld met diepvriesproducten nooit boven de olie, dit kan spetters veroorzaken.
- Dit type friteuse kan alleen gebruikt worden met vloeibare olie of vet, niet met vast vet.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen volledig droog zijn voordat u de friteuse vult met olie of vet.
- Vul het mandje niet te vol om overlopen van olie te voorkomen.

VOOR GESMOLTEN GEBRUIK :

- Gebruik altijd verse olie.
- Meng geen olie.
- Doe nooit water in de olie of een ander vet.
- Gebruik geen oliën die gearomatiseerd zijn met ingrediënten (bijv. Provençaalse kruiden).
- Gebruik geen druivenpitolie.
- Voeg geen Provençaalse kruiden of specerijen toe aan de olie.
- Frifri raadt zonnebloem-, arachide- of plantaardige oliën aan.
- Let bij het vullen van de fonduepan altijd op het minimum- en maximum-niveau dat aan de binnenkant van de pan staat aangegeven.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT



1. Mandje
2. Keramische kom
3. Basis
4. Indicatielampje

5. Draaiknop voor thermostaatinstelling
6. Deksel
7. Roestvrijstalen fonduevorkjes
8. Fonduering

INGEBRUIKNAME EN GEBRUIK

Uitpakken

- Pak het apparaat uit en verwijder alle plastic zakken, auto ton en papier die de verschillende onderdelen beschermen.
- Bewaar het verpakkingsmateriaal.
- Laat de plastic zakken nooit binnen het bereik van kinderen.
- Verwijder ook eventuele zelfklevende etiketten die op de behuizing van het product zijn geplakt of andere bijsluiters.

Voor het eerste gebruik

- Reinig de plastic basis met een zachte vochtige doek.
- Maak de kom, het mandje en alle accessoires schoon met een spons en warm zeepwater, en spoel en droog ze grondig af.

Gebruik

- Gebruik de fonduefriteuse alleen om te frituren en/of fonduen.
- Vul het apparaat met olie of vet. Laat **NOOIT** water in de pan staan wanneer u deze vult. Het oliepeil moet tussen de MIN en MAX tekens staan om te frituren.
- Gebruik het apparaat nooit met het deksel op zijn plaats, of het nu om frituren of fonduen gaat.

- Voordat u de stekker in het stopcontact steekt, verwijdt u eerst de fonduering, vouwt u de handgreep van het mandje uit en hangt u het aan de haak.
- Voor fondue verwijdt u gewoon het mandje en plaatst u de ring terug. Giet vervolgens de olie (of chocolade, kaas, enz.) in de pan, stel de temperatuur in door de thermostaat naar rechts te draaien en wacht tot het indicatielampje uitgaat: de friteuse is nu klaar voor gebruik.
- Plaats het voedsel in het mandje en vul het niet meer dan tweed-erde voor het beste resultaat.
- Dompel het mandje geleidelijk onder in de olie of het vet zodat het vocht in het voedsel kan verdampen.
- Voeg nooit zout of kruiden toe tijdens het frituren om de kwaliteit van de olie te behouden, en laat kleine porties niet ontdooien om hun optimale textuur te behouden. Wanneer u klaar bent met frituren, tilt u het mandje op en hangt u het op, draait u de thermostaat helemaal naar links, haalt u de stekker uit het stopcontact, laat u het apparaat afkoelen voordat u de handgreep terugklapt en het deksel terugplaatst, en gaat u verder met schoonmaken.

KOOKGRAFIEK

De onderstaande tabellen helpen je bij het kiezen van de instellingen voor de ingrediënten die je wilt bereiden. Deze instellingen zijn slechts een richtlijn.

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

FONDUE

TYPE FONDUE	IDEALE TEMPERATUUR	TYPISCHE VOEDING
Fondue bourguignonne (olie)	170-180°C	Rundvlees, kip, varkensvlees, eend, garnalen
Chinese fondue (bouillon)	90-100°C	Fijne vleeswaren, garnalen, groenten, vermicelli
Kaasfondue	60-70°C	Brood, aardappelen, gekookte groenten, vleeswaren
Chocolade fondue	40 -50°C	Fruit, koekjes, marshmallows, brioches

Praktische tips voor een geslaagde oliefondue :

- Kies de juiste olie: kies voor een neutrale olie zoals zonnebloem of arachideolie, of kies een olie die speciaal is ontwikkeld voor fondues en bestand is tegen hoge temperaturen.
- Gebruik altijd nieuwe olie: Omwille van de veiligheid en smaak moet je olie niet hergebruiken en ervoor zorgen dat hij nooit begint te roken.
- Bereid je voedsel goed voor: Voordat je ze in de olie doopt, moet je ervoor zorgen dat de stukken perfect zijn uitgelekt om spatten te voorkomen.
- Vermijd bevroren producten: Bak geen voedsel dat net uit de vriezer komt. Ontdooi ze volledig voor gebruik.

FRITURE

Type voedingswaren	Temperatuur	Baktijd
VIS		
Visfilets in bloem gedraaid	190°C	3-4 min
Visfilets gepaneerd met ei	190°C	3-4 min
Tong, snoek, enz.	190°C	3-5 min
Viskroketten	190°C	3-4 min
Scampi's	190°C	2 min
VLEES		
Kippenbillen	170°C	12-15 min
Gebraad (naargelang gewicht)	190°C	15-30 min
Koteletten	190°C	4-5 min
Koteletten gepaneerd	190°C	5-6 min
Kalfslapjes	190°C	2-3 min
Kalfslapjes gepaneerd, gevuld	170°C	5-6 min
Worsten	190°C	3-4 min
AARDAPPELEN		
Aardappel Frietjes, voorgebakken	170°C	5-6 min
Aardappel Frietjes, afbakken	190°C	1-2 min
Aardappel Kroketten, Pommes Dauphines	190°C	3-4 min
Pommes allumettes	170°C	3-4 min
GERECHTEN IN FRITUURBESLAG		
Groentebeignets	190°C	2-4 min
Kip (stukken)	190°C	12-15 min
BEIGNETS EN GEBAK		
Beignets	190°C	4-6 min
Berlijnse bollen	190°C	3-5 min
Croustillons	190°C	2-4 min



Tips voor maken voor goede snel frietjes :

- Schil en was je aardappelen
- Snijd ze in repen zo dik als je wilt
- Was de frieten twee keer in heet water
- Spoel af in koud water
- Droog je frieten goed af
- Zet de thermostaat van de friteuse op 170°C
- Wacht tot het lampje uitgaat
- Dompel de frieten langzaam onder in de olie gedurende ± 4 à 5 minuten
- Verwijder de frieten
- Zet de thermostaat terug op 190°C
- Wacht weer tot het lampje uitgaat
- Zodra het lampje dooft: dompel de chips terug in de olie gedurende 1 à 2 minuten

Tips voor a gebruik van de friteuse :

- Bevroren chips: vul het mandje voor niet meer dan 2/3.
- Verse frieten: beperk de hoeveelheid tot 150 g per bereiding.
- Delicate gerechten (kroketten, vis, enz.): leg ze in een enkele laag, net om de bodem van het mandje te bedekken.

BELANGRIJKE OPMERKINGEN :

- Alvorens het apparaat schoon te maken of te onderhouden, moet de stekker uit het stopcontact worden gehaald en moet het apparaat worden afgekoeld. Zorg ervoor dat ook de accessoires volledig koud zijn.
- Dompel het apparaat of het netsnoer nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Gebruik geen chemische producten of schuurmiddelen die natronloog bevatten of schuursponsjes (metaal of schrapers) of staalwol of glasspray om het apparaat en de accessoires te reinigen.
- Zorg ervoor dat de friteuse en de olie afgekoeld zijn voordat u de olie vervangt (trek de stekker uit het stopcontact).

Ververs de olie regelmatig. Dit is vooral nodig als de olie zwart wordt of als de geur verandert. Ververs de olie altijd na 10 keer frituren. Ververs de olie slechts één keer. Meng nooit oude en nieuwe olie.

SCHOONMAKEN VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Reinig de plastic basis met een vochtige, zachte doek.

Reinig de kom, het mandje en alle accessoires met een spons en warm zeepwater, spoel af en droog volledig.

SCHOONMAKEN NA GEBRUIK

1. De mand is vaatwasmachinebestendig.
2. Reinig de basis en de kuip met een doek of spons gedrenkt in zeepwater, spoel af en droog alle onderdelen zorgvuldig.
3. Alle accessoires zijn vaatwasmachinebestendig.

Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn voordat je ze opbergt. Bewaar het apparaat op een schone, droge plaats.

Verwijder de bedieningsknoppen niet tijdens het schoonmaken.

In geen geval mag het reservoir of de mand onder koud water worden geplaatst als het nog heet is.

RICHTLIJN MILIEUBESCHERMING 2002/96/EG

Om ons milieu en uw gezondheid te beschermen, moet de verwijdering van elektrische apparaten aan het einde van hun levensduur worden uitgevoerd volgens zeer nauwkeurige regels en vereist de betrokkenheid van iedereen, zowel leverancier als gebruiker. Daarom mag uw apparaat, zoals aangegeven door het symbool op het typeplaatje, in geen geval worden weggegooid in een openbare of particuliere vuilnisbak. Wanneer u uw apparaat weggooit, is het uw verantwoordelijkheid om het naar een openbaar inzamelingscentrum te brengen dat is aangewezen voor de recycling van elektrische of elektronische apparatuur. Voor informatie over inzamelings- en recyclingcentra voor afgedankte apparaten kunt u contact opnemen met uw gemeente, uw huisvuilophaal-dienst of de winkel waar u uw apparaat hebt gekocht



SNOER

Het netsnoer moet voor gebruik zorgvuldig worden onderzocht. Als het beschadigd is, mag u het apparaat niet gebruiken. Om gevaar voor de gebruiker te voorkomen, mag het netsnoer alleen vervangen worden door Dalcq S.A., haar dienst na verkoop of een gekwalificeerde en bevoegde persoon. Dit apparaat voldoet aan de richtlijnen 2006/95/EC, 2004/108/EC, WEEE 2002/96/EC, rohs 2002/95/EC en aan de EC food contact regulation 1935/2004.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

FRI011514GRP

Vermogen : 1400 W

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

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

Ga voor meer informatie over het energieverbruik van uw apparaat naar deze link :

<https://frifri.be/erp>

MILIEU

Neem de volgende aanbevelingen in acht:

- Gooi dit apparaat niet weg met het huishoudelijk afval.
- Voor dit soort producten is een selectief inzamelsysteem opgezet door de lokale autoriteiten. U dient contact op te nemen met uw gemeente om te weten te komen waar dit systeem zich bevindt. Elektrische en elektronische producten bevatten gevaarlijke stoffen die schadelijk zijn voor het milieu of de menselijke gezondheid en moeten worden gerecycled.



Geschikt voor voedsel



GARANTIE

Dalcq S.A. geeft een speciale garantie op alle onderdelen van het apparaat onder de hieronder vermelde voorwaarden. Dit heeft geen invloed op de wettelijke garantiebe-palingen of eventuele rechten die voortvloeien uit de productaansprakelijkheidswet. Eventuele aanspraken op nakoming achteraf en schadevergoeding door de koper in geval van gebreken blijven onaangetaast, mits aan de betreffende voorwaarden is voldaan.

1. Duur van de garantie

De garantie geldt voor alle onderdelen van het apparaat en gaat in op de aankoopda-tum (factuurdatum) met een duur van 2 jaar voor privégebruik.

2. Voorwerp van de garantie

De garantie dekt materiaal-, constructie- en fabricagefouten, op voorwaarde dat het defect al aanwezig was op het moment van levering en dat het apparaat correct is behandeld door de koper. De garantie omvat ofwel gratis reparatie, vervanging van een of meer defecte onderdelen of omruiling van het volledige apparaat voor een apparaat van dezelfde waarde. Dalcq S. A. beslist welke actie ondernomen moet worden.

3. Garantiegevallen

Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd bij een van de erkende servicecentra van het merk.

Voor meer informatie kunt u contact opnemen met de afdeling Klantrelaties:

Voor België en Luxemburg :

• Voor België en Luxemburg: +32 71 12 14 88 of per e-mail op info-be@lavafields.com

• Voor Frankrijk: +33 3 88 18 66 18 of info-fr@lavafields.com

De garantieperiode gaat in op de datum van de oorspronkelijke aankoop.

De garantie kan alleen worden ingeroepen op vertoon van het defecte apparaat en de factuur of het aankoopbewijs.

4. Verpakking

We raden u aan de originele verpakking te gebruiken om het apparaat terug te sturen. Als u een andere verpakking gebruikt, zorg er dan voor dat deze een goede bescherm-ing biedt tegen de typische risico's die gepaard gaan met verzending en dat deze is voorzien van de juiste beschermingsmiddelen. Een eenvoudige kartonnen verpakking



gevuld met papier is niet voldoende. Dalcq S.A. kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade veroorzaakt door een ongeschikte verpakking. In dit geval vervalt de ga-rantie. De dienst na verkoop zal u informeren over de wijze van terugzending en de daarmee gepaard gaande kosten.

5. Schoonmaken

Als u de onderdelen of het apparaat niet reinigt voordat u het terugstuurt, brengt Dalcq S.A. reinigingskosten in rekening. 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. Annulation du droit de garantie

De garantie vervalt:

• In geval van verkeerd gebruik, onjuiste behandeling en opslag (bijv. Schade door vocht, hoge temperaturen).

• In geval van reparaties, pogingen tot reparaties, wijzigingen van welke aard dan ook en gebruik van niet-originele reserveonderdelen, enz. die niet werden uitgevoerd door Dalcq

S.A. of haar geautoriseerde bedrijven.

• In geval van onjuiste verpakking of transport.

• In geval van ongepaste mechanische invloeden op het apparaat of op onderdelen van het apparaat.

• Incidenten die niets te maken hebben met de verwerking en fabricage van het ap-paraat, zoals vallen, botsingen, beschadiging, brand, aardbevingen, overstromingss-chade, blikseminslag, enz.

• Bij het ontbreken van een aankoopbewijs.

• In geval van gebruik voor andere dan privédoeleinden, in het bijzonder voor commer-ciële doeleinden.

• De kosten die Dalcq S.A. maakt als gevolg van de terugzending van een product door de koper zonder garantie of recht op terugzending, zijn voor rekening van de koper.

7. Dienst na verkoop

Dalcq S.A. Rue du Hainaut 86

6180 Courcelles - Belgique

info-be@lavafields.com

GIDS VOOR HET OPLOSSEN VAN PROBLEMEN

Storing	Oorzaak	Oplossing
Geen stroomvoorziening	De stekker zit niet in het stopcontact	Steek de stekker weer in het stopcontact of zoek een ander stopcontact
	Olietank niet op zijn plaats	Steek de stekker weer in het stopcontact of zoek een ander stopcontact
Verwarming werkt niet	Temperatuur instellen	Draai aan de thermostaat en selecteer een geschikte temperatuur

OPMERKINGEN



