

客 户	法拉 A039
工厂型号	BH-F301、BH-F401
客户型号	法拉油炸锅通用
图 号	IM-039DP-02
版 本	01
尺 寸	210x148mm
颜 色	黑白印刷
技术要求	<ol style="list-style-type: none"> 1. 材质：80g普通纸 2. 最外线为裁切线 3. 印刷内容清晰、无脏污、无划痕 4. 不允许有错印漏印，印刷模糊、套印不准、破损等现象，色差应<10% 5. 内容包含二维码、条形码的，必须确保能扫描出来，扫描内容必须正确 6. 其他特别要求请满足《纸张进货检验标准》 7. 材料符合欧盟ROHS、REACH指令要求
备 注	
设 计	
审 核	
标 准 化	
审 批	
营 销 部	



LA FRITEUSE

Mode d'emploi

frifri.BE



Félicitations pour votre achat !

LA Friteuse Frifri vous permettra de frire rapidement et efficacement TOUT TYPE D'ALIMENTS pour le plaisir de vos papilles !

LA Friteuse Frifri est LA RÉFÉRENCE sur le marché des friteuses : conçue en Belgique, fabrication brevetée, cuisson à zone froide, look authentique, nettoyage simplifié !

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

- N'utilisez pas l'appareil autrement que décrit dans ce manuel.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de 0 à 8 ans.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et s'ils sont surveillés continuellement.
- Cet appareil peut être utilisé 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.

- 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.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.
- Ne laissez pas fonctionner l'appareil sans surveillance.
- Ne jamais dépasser le niveau maximum indiqué « MAX » lors du remplissage de la

cuve, vous risqueriez un débordement de celle-ci en pleine cuisson avec les conséquences graves.

- N'immergez jamais la tête de friteuse et le câble de raccordement, ni dans l'eau ni en le passant sous le robinet, car il contient des composants électroniques. Risque de choc électrique !
- Utilisez la friteuse uniquement avec le câble hors de son logement et déroulez-le complètement.
- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond à la tension du réseau électrique de votre domicile.

- Ne mettez pas le cordon d'alimentation en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne branchez pas l'appareil ou ne manipulez pas le panneau de commande avec des mains mouillées.
- Les appareils de cuisson doivent être placés en situation stable avec les poignées (le cas échéant) positionnées pour éviter de renverser les liquides chauds.
- Ne placez pas l'appareil près de matériaux inflammables, comme des nappes, rideaux, etc.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre un autre appareil. Maintenez au moins 10 cm autour de l'appareil. Ne placez pas d'objets sur l'appareil.
- Ne jamais déposer ou faire fonctionner la friteuse à même le sol, les risques d'accrochage et de brûlures sont élevés.
- L'appareil doit toujours être branché sur une prise de terre et il faut vérifier qu'il soit branché correctement.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Lors du fonctionnement de l'appareil, la surface sur laquelle l'appareil est placé peut devenir très chaude.
- Méfiez-vous des vapeurs chaudes qui se dégagent lors de la cuisson.
- Ne jamais frire avec le couvercle sur la friteuse sauf s'il s'agit du couvercle DUOFIL, spécialement conçu pour cela.
- Nous vous recommandons de ne toucher que le bouton de réglage des températures et les poignées.
- N'utilisez pas l'appareil en cas d'endommagement de la fiche, du cordon d'alimentation ou de l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, afin d'éviter tout danger, il doit être remplacé par le service technique, service après-vente ou similaire du producteur.
- En cas de panne, ne jamais utiliser la friteuse mais faites-la examiner auprès du service technique, service après-vente ou similaire du producteur.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation.
- Laissez toujours refroidir l'appareil pendant au moins 30 minutes avant tout déplacement de l'appareil ou avant le nettoyage de l'appareil.
- Lors du refroidissement, ne pas recouvrir la friteuse de son couvercle.



Attention! Danger de brûlures !

- Quand l'appareil est en marche, certaines surfaces, dont les surfaces métalliques, chauffent et il faut absolument éviter de les toucher car elles peuvent entraîner des brûlures. Ne touchez que les poignées et le thermostat quand l'appareil est en fonction.

Attention! Même débranché, certaines surfaces mettent du temps à refroidir et peuvent encore causer des brûlures. Il faut que l'appareil refroidisse totalement avant de le déplacer, le nettoyer ou le ranger.

- Pour nettoyer (voir p4) : le couvercle se nettoie avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce. S'il s'agit d'un couvercle DUOFIL,

veillez à enlever le filtre à charbon afin qu'il ne soit pas en contact avec de l'eau. Le panier et la cuve se nettoient minutieusement avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce

Remarque : ces parties peuvent être placées au lave-vaisselle

- La tête de friteuse ainsi que la résistance peuvent être nettoyées avec un chiffon humide
- Veillez à ce que la cuve soit bien sèche lorsque vous la remplissez d'huile. Même quelques gouttes d'eau peuvent provoquer des éclaboussures pendant la friture
- Cet appareil est destiné à être utilisé à des fins domestiques et similaires telles que :
 - les cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ;


- fermes ;
- par les clients des hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ;
- des environnements de type chambres d'hôtes.
- Si l'appareil est utilisé incorrectement ou à des fins professionnelles ou s'il n'est pas utilisé selon les instructions du mode d'emploi, la garantie s'annule et nous serions en droit de décliner toute responsabilité pour les dommages causés
- Les réparations ne peuvent être réalisées que par un agent ou un service de réparation agréé. Ne réparez pas l'appareil vous-même, ceci annulera la garantie
- Ne laissez pas les sachets plastiques à la portée des enfants.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Quel que soit le modèle de friteuse Frifri, la conception mécanique et électrique est identique. Les modèles se différencient par leur capacité, puissance, forme, couleur et matériaux du manteau.



1. Couvercle (A ou B selon le modèle de friteuse)
 - A. Couvercle standard de rangement
 - B. Couvercle DUOFIL avec filtre anti-odeur et anti-graisse
2. Tête de friteuse brevetée avec molette de réglage à l'arrière
 - A. Bouton du thermostat: à l'arrière pour assurer votre sécurité et un nettoyage facile

- B. Bouton RESET 
 - C. Voyant lumineux indiquant quand l'huile est à température
 - D. Résistance triple boucle
 - E. Sonde de sécurité
 - F. Système de rangement de cordon
3. Panier en acier émaillé, une QUALITÉ PROFESSIONNELLE
 - A. Poignée de panier repliable pour

- une friteuse encore plus compacte
4. Cuve en acier inoxydable de QUALITÉ PROFESSIONNELLE (304)
 - A. Niveau minimum-maximum
5. Manteau de friteuse
 - A. Poignées ergonomiques et "cool touch"
 - B. Pieds antidérapants garantissant la stabilité de la friteuse



ZONE FROIDE

- Les résidus s'y déposent et ne brûlent pas
- Pas de transmission de goût et d'odeur
- Aliments sains, huile fraîche plus longtemps

MISE EN SERVICE ET UTILISATION

Démontage et montage en 4 étapes & 30 secondes de votre friteuse. Assurez-vous que votre appareil est débranché et sans huile.

Remarque : le pliage de la poignée du panier doit se faire uniquement en dehors de la cuve. Ne jamais appuyer sur la résistance.

Démontage

1. Soulevez le couvercle
2. Retirez le panier de la cuve
3. Faites glisser la tête de friteuse vers le haut pour la désolidariser de la friteuse
4. Retirez la cuve du manteau

Montage

1. Remplacez la cuve dans le manteau
2. Faites glisser la tête de friteuse vers le bas le long des encoches prévues à l'arrière du manteau
3. Placez le panier dans la cuve
4. Posez le couvercle

Avant la première utilisation

1. Retirez tout le matériel d'emballage.
2. Retirez toutes les étiquettes de l'appareil.
3. Démontez votre friteuse afin de nettoyer les différentes parties
 - Nettoyer le couvercle avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce. S'il s'agit d'un couvercle DUOFIL, veillez à enlever le filtre à charbon afin qu'il ne soit pas en contact avec de l'eau
 - 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

- La tête de friteuse ainsi que la résistance peuvent être nettoyées avec un chiffon humide

4. Remontez votre friteuse (voir ci-dessus)
5. Déroulez complètement le cordon d'alimentation

Vous employez de l'huile :

Remplissez la cuve d'huile

- Le niveau idéal se situe entre les repères MIN et MAX gravés dans la cuve
- Vérifiez toujours le niveau du bain de friture avant chaque usage
- Si la friteuse fonctionne alors que la résistance n'est pas entièrement recouverte, la sécurité se déclenchera coupant l'alimentation.

Remarque :

La friteuse est équipée d'un système de contrôle de la température. En cas de surchauffe, elle se met en sécurité et s'arrête de fonctionner.

Pour réinitialiser la friteuse :

- mettez le bouton thermostat sur la position neutre,
- débranchez le cordon d'alimentation,
- placez le panier en position haute,
- attendez le refroidissement complet de l'appareil et de l'huile,
- maintenez fermement la friteuse par une des poignées et soulevez de quelques centimètres la tête de friteuse (un léger clic retentit),
- appuyez sur le bouton RESET (signifie remise à 0) se trouvant à l'arrière de la tête de friteuse dans le logement du cordon,
- remplacez correctement la tête de friteuse en position basse.

Vous pouvez rebrancher le cordon d'alimentation et commencer une nouvelle cuisson.

Vous employez de la graisse :

- Ne déposez jamais un bloc de graisse directement sur la résistance
- Faire fondre le bloc de graisse dans un autre récipient et vider la graisse liquide dans la friteuse
- Pour toute utilisation ultérieure de votre friteuse, veillez à d'abord faire fondre la graisse doucement, à basse température avant de mettre le thermostat sur la température de friture souhaitée
- Veillez lors du réchauffement de la graisse, à mélanger régulièrement afin de faciliter la circulation de chaleur et éviter ainsi les éclaboussures

Préparation de l'appareil

1. Placez l'appareil sur une surface plane, plate et stable
2. Placez l'appareil sur une surface thermorésistante
3. Vérifiez le niveau de la cuve avant son emploi : trop d'huile ou de graisse provoque un débordement, pas assez empêche la cuisson

Utilisation

La friteuse Frifri peut être utilisée pour frire un large éventail d'ingrédients. Découvrez le tableau de cuisson ci-dessous ainsi que le livre de recettes sur frifri.be

1. Branchez le câble d'alimentation dans une prise murale
2. Retirez le couvercle
3. Dépliez la poignée en basculant dans sa boucle fixe le manche vers l'extérieur. Une légère pression le fixera alors correctement. Dépliée, la poignée sort de l'appareil et reste froide
4. Réglez la température souhaitée en tournant la molette du thermostat. Le voyant lumineux s'allume. Une fois le voyant lumineux éteint, la température désirée est atteinte
5. Sortez le panier de l'appareil
6. Épongez les aliments avec du papier absorbant AVANT de les plonger dans le bain de friture pour éliminer les jus et les liquides
7. Placez les ingrédients dans le panier. Ne dépassez pas les 2/3 de la contenance du panier au risque de provoquer un débordement
8. Plongez le panier dans la cuve le temps nécessaire. Si vous avez un couvercle DUOFIL, la cuisson se fait avec le couvercle posé sur la cuve

9. En fin de cuisson, relevez le panier et secouez-le et accrochez-le 1 à 2 minutes dans l'encoche de la cuve prévue à cet effet. Cela permettra d'évacuer l'excédent d'huile de vos aliments

Remarques importantes pour les aliments

surgelés : l'immersion de glace ou d'eau dans un bain d'huile à haute température provoque des éclaboussures brûlantes et un bouillonnement important.

Pour ces raisons, nous vous conseillons de :

- Diminuer la quantité de produits surgelés disposés dans le panier et plongés dans l'huile en une fois
 - Débarrasser les aliments surgelés des cristaux de glace qui les enrobent
 - Ne jamais laisser le panier rempli de produits surgelés en suspension au-dessus de l'huile insuffisamment chauffée. Cela provoque des éclaboussures
10. Videz les ingrédients du panier dans des bols ou sur des assiettes
 11. Épongez les aliments avec du papier absorbant APRES cuisson pour éliminer le surplus de matière grasse
 12. Lorsque la première cuisson est terminée, l'appareil est immédiatement prêt pour commencer la cuisson suivante

Attention : Ne touchez pas la friteuse juste après utilisation. Déplacez toujours l'appareil par les poignées et une fois l'huile de friture refroidie.

Après utilisation

1. Déconnectez le câble de raccordement et rangez-le dans son emplacement
2. Remettez la molette de réglage de température à la position neutre
3. Basculez le manche du panier vers l'intérieur et remettez-le dans la cuve – il ne sera pas en contact avec l'huile
4. Laissez refroidir l'huile avant de remettre le couvercle sauf si c'est le couvercle DUOFIL qui peut rester en place sur la cuve
5. Rangez l'appareil en veillant à ce que l'huile soit couverte et préservée d'air et de lumière

Recommandations pour conserver l'huile encore plus longtemps

1. N'ajoutez pas de l'huile fraîche dans un bain usagé
2. Ne mélangez pas des huiles de qualités différentes.
3. Ne salez pas ni épicez les aliments avant la cuisson ni au-dessus du bain de friture
4. Renouvelez-la dès les premiers signes d'altération : couleur foncée, goût rance, odeur de brûlé. L'huile de friture est polluante pour l'environnement. Ne la jetez donc jamais directement à l'égout mais respectez les consignes locales en vigueur pour l'élimination des déchets

Tableau de cuisson

Le tableau ci-dessous vous aidera à choisir les températures et délai de cuisson pour les ingrédients que vous souhaitez frire.

Remarques :

1. 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
2. En comparaison avec de grands ingrédients, les petits ingrédients auront besoin de moins de temps pour cuire
3. Pour cuire de grandes portions, le temps de cuisson devra être augmenté un peu, et pour de petites portions, diminué un peu

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 \pm 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

Type d'aliments	Température	Temps de cuisson
POISSONS		
Filets de poissons farinés	190°	3-4 min
Filets de poissons panés à l'oeuf	190°	3-4 min
Soles, brochets, etc.	190°	3-5 min
Croquettes de poissons	190°	3-4 min
Scampis	190°	2 min
VIANDES		
Cuisses de poulet	170°	12-15 min
Rôtis (suivant poids)	190°	15-30 min
Côtelettes	190°	4-5 min
Côtelettes panées	190°	5-6 min
Escalopes	190°	2-3 min
Escalopes panées, farcies	170°	5-6 min
Saucisses	190°	3-4 min
POMMES DE TERRE		
Pommes frites, précuites	170°	5-6 min
Pommes frites, finition	190°	1-2 min
Pommes croquettes, dauphines	190°	3-4 min
Pommes allumettes	170°	3-4 min
Chips 600-700 g	190°	4-5 min
METS ENROBÉS DE PÂTE À FRIRE		
Beignets de légumes	190°	2-4 min
Poulets (morceaux)	190°	12-15 min
BEIGNETS ET PÂTISSERIE		
Beignets	190°	4-6 min
Boules de Berlin	190°	3-5 min
Croustillons	190°	2-4 min

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. 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. C'est pour cette raison que votre appareil, tel que le symbole 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.



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>

GARANTIE

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.

1. Durée de la garantie

La garantie prend effet à la date d'achat (date de facturation) avec une durée de 10 ans en usage privé sur tous les modèles de friteuses SAUF les modèles qui ont un manteau en plastique.

2. Objet de la garantie

Dalcq S.A. accorde une garantie sur le remplacement de la tête de friteuse.

3. Cas de garantie

En cas de dysfonctionnement/défaut, vous êtes tenu d'en informer sans délai :

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

4. Emballage

Il est recommandé d'utiliser le carton d'origine pour le renvoi de l'appareil. Si vous utilisez un autre emballage, veillez à ce qu'il offre une bonne protection contre les risques typiques liés à l'envoi et qu'il présente des dispositifs de protection appropriés. Un simple emballage cartonné, rembourré de papier ne suffit pas. Dalcq S.A. ne saurait être responsable des dommages dus à un emballage inapproprié. Dans ce cas, la garantie deviendra caduque. Le service après-vente vous renseignera sur le mode de renvoi ainsi que sur les frais qui en résultent.

5. Nettoyage

Si vous ne nettoyez pas les pièces détachées ou l'appareil avant leur / son renvoi, Dalcq S.A. facturera

un forfait pour le nettoyage. Il incombe à l'acheteur de prouver que le coût réel du nettoyage est inférieur au forfait facturé.

6. Annulation du droit de garantie

Le droit de garantie est annulé :

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

7. Service après-vente

Les réparations doivent être uniquement effectuées dans un des Centres Services Agréés de la marque. Pour tout renseignement, contactez le Service Relations Clientèle :

- Pour la France au +33 3 88 18 66 18 ou par email à info-fr@lavafields.com
- Pour la Belgique au +32 71 12 14 88 ou par email à info-be@lavafields.com

CONSEILS EN CAS DE PROBLÈME

Problème	Solution
Le fusible de la friteuse saute	Contrôlez le fusible de l'installation électrique. 2000 Watt = 10 A (ampère) 2800 Watt = 10 A (ampère) 3200 Watt = 16 A (ampère)
La friteuse ne chauffe plus	Le thermostat de sécurité est enclenché : pressez sur le bouton reset (n°3 B sur la vue détaillée, p.3) pour le réenclencher et remplacez correctement la tête de friteuse en la faisant glisser le long des encoches prévues à l'arrière du manteau. ou Le connecteur de sécurité est déclenché : positionnez correctement la tête de friteuse.
La matière grasse fume	L'huile ou la graisse est dégradée et doit être changée.
Les aliments frits sont trop gras	L'huile ou la graisse est dégradée et doit être changée.
Risques d'éclaboussures ou de débordement	<ul style="list-style-type: none">▪ Vérifiez la qualité de l'huile▪ Vérifiez la qualité des pommes de terre▪ Vérifiez la quantité d'eau contenue dans les aliments

Notes

Notes





Notes

Notes

GARANTIE

De wettelijke bepalingen betreffende de garantie evenals de rechten die voortvloeien uit de wet over de verantwoordelijkheid van de defecte producten blijven onaangetast.

1. Duur van de garantie

De garantie gaat in op de aankoopdatum (factuurdatum) en geldt voor 10 jaar bij particulier gebruik op alle mod-

ellen frituses, behalve die met een plastic behuizing.

2. Voorwerp van de garantie

Dalcq nv geeft een garantie op het vervangen van de

bedieningskolom.

3. Garantiegevallen

In het geval van een storing of defect moet u onmiddel-

lijk op de hoogte stellen:

- De winkel waar u uw toestel heeft gekocht.
- De dienst na verkoop (schriftelijk of per e-mail) voor-
- dat u het toestel terugstuurt om een gedetailleerde beschrijving van het probleem met foto's te geven.

4. Verpakking

Wanneer u aan de originele verpakking te gebruiken om het toestel terug te sturen. Als u een andere ver-

pakking gebruikt, zorg er dan voor dat deze een goede bescherming biedt tegen de typische risico's die

gepaard gaan met verzending en dat deze is voorzien

van de juiste beschermingsmiddelen.

Een eenvoudige kartonnen verpakking, opgevuld met papier, is niet voldoende. Dalcq nv kan niet aansprakel-

ijk worden gesteld voor schade veroorzaakt door

ongeschikte verpakking.

In dat geval vervalt de garantie. De dienst na verkoop zal u inlichten over de procedure van terugsturen en de kosten dat dit met zich meebrengt.

5. Reiniging

Als u de onderdelen of het toestel niet reinigt voordat u

het terugstuurt, zal Dalcq nv een reinigingsforfait aanrekenen. Het is de verantwoordelijkheid van de koper

om aan te tonen dat de werkelijke reinigingskosten

lager zijn dan het in rekening gebrachte vaste bedrag.

6. Intrekking van het recht op garantie

Het recht op garantie wordt ingetrokken:

- Bij onjuist gebruik, onjuiste behandeling of onjuiste

opslag.

- In geval van herstellingen, pogingen tot herstelling,

wijzigingen van welke aard ook en het gebruik

van niet originele reserveonderdelen, enz., die niet

door Dalcq nv of haar erkende ondernemingen zijn

uitgevoerd.

- In geval van onvoldoende verpakking en slecht

transport.

- Bij ongepaste mechanische invloeden op het toestel

of op onderdelen van het toestel

- In het geval van storingen die niet te wijten zijn aan de

afwerking en de fabricage van het toestel, zoals val,

botsing, schade, brand, aardbewing, overstromings-

schade, blikseminslag, enz.

- Bij gebrek aan een aankoopbewijs.

- Bij gebruik voor andere dan privédoeleinden, in het

bijzonder voor commerciële doeleinden.

- De kosten die Dalcq nv maakt als gevolg van de

terugzending van een product door de koper zonder

garantie of een recht op terugzending, zijn ten laste

van de koper.

7. Dienst na verkoop

De herstellingen mogen enkel uitgevoerd worden in

een van de Erkende Service Centra van het merk.

Voor alle informatie, contacteer de Klantendienst:

• Voor Frankrijk op +33 3 88 18 66 18 op op

info-fr@lavafields.com

• Voor België en Luxemburg op +32 71 12 14 88

op op info-be@lavafields.com

Moeilijkheden	De zekering van de frituuse springt			De veiligheidsthermostaat is in werking getreden : Om het toestel terug in te schakelen, druk op de rode RESET knop aan de achterkant van het bedieningspaneel (n03 B op de omschrijving p 1) en plaats het bedieningspaneel correct terug door het in de daarvoor voorziene openingen aan de achterkant van de behuizing te plaatsen. of De veiligheidsschakelaar is in werking getreden : Plaats het bedieningspaneel correct	Het vet rookt	De olie of het vet is slecht geworden en moet vervangen worden	De geftuurde gerechten zijn te vet	Risico op spatten of overlopen	in de ingrediënten • Controleer de kwaliteit van de aardappelen • Controleer de hoeveelheid water
Oplossing	Controleer de zekering van de elektrische installatie 2000 Watt = 10 A (ampère) 2800 Watt = 10 A (ampère) 3200 Watt = 16 A (ampère)				De olie of het vet is slecht geworden en moet vervangen worden				

NUTTIGE TIPS BIJ STORINGEN

De onderstaande tabel helpt u bij het kiezen van de temperatuur en de bereidingstijd voor de ingrediënten die u wilt frituren.

Opmerkingen :

- 1. Deze instellingen zijn slechts een richtlijn. We kunnen niet voor elk ingrediënt de beste instelling garanderen vanwege verschillen in herkomst, grootte, vorm en merk.
 - 2. Vergelijken met grote ingrediënten hebben kleine ingrediënten minder tijd nodig om te bakken.
 - 3. Voor grote porties moet de baktijd iets worden verlengd en voor kleine porties iets worden ingekort.
- Tips om snel lekkere frietjes te maken

- 1. Schil en was uw aardappelen.
- 2. Snijd ze in reepjes van gewenste dikte.
- 3. Was de frietjes twee keer in warm water.
- 4. Spoel ze in koud water.
- 5. Droog de frietjes zorgvuldig.
- 6. Stel de thermostaat van de fritouse in op 170°C.
- 7. Wacht tot het controlelampje uitgaat.
- 8. Dompel de frietjes langzaam onder in de olie gedurende ± 4 tot 5 minuten.
- 9. Haal de frietjes uit de olie.
- 10. Draai de thermostaat op 190°C.
- 11. Wacht tot het controlelampje weer uitgaat.
- 12. Als het controlelampje uit is: pompel de frietjes opnieuw onder gedurende 1 tot 2 minuten.

Type voedingswaren	Temperatuur	Baktijd
VIS	190°	3-4 min
	190°	3-4 min
	190°	3-4 min
	190°	3-4 min
Vissliets gepaneerd met ei	190°	3-4 min
	190°	3-5 min
	190°	3-4 min
	190°	3-4 min
Tong, snoek, enz.	190°	3-5 min
	190°	3-4 min
	190°	3-4 min
	190°	3-4 min
Viskroketten	190°	3-4 min
	190°	3-4 min
	190°	3-4 min
	190°	3-4 min
Scampi's	190°	2 min
	190°	2 min
	190°	2 min
	190°	2 min
VLEES	170°	12-15 min
	190°	15-30 min
	190°	4-5 min
	190°	4-5 min
Kotletten	190°	4-5 min
	190°	4-5 min
	190°	4-5 min
	190°	4-5 min
Gebraad (naargelang gewicht)	190°	15-30 min
	190°	15-30 min
	190°	15-30 min
	190°	15-30 min
Kippenbillen	170°	12-15 min
	190°	15-30 min
	190°	15-30 min
	190°	15-30 min
Kotletten gepaneerd	190°	5-6 min
	190°	2-3 min
	170°	5-6 min
	190°	3-4 min
Kaltslapjes	190°	2-3 min
	170°	5-6 min
	190°	5-6 min
	190°	3-4 min
Aardappel	170°	5-6 min
	190°	1-2 min
	190°	3-4 min
	190°	3-4 min
Aardappel Frietjes, voorgedebakken	170°	5-6 min
	190°	1-2 min
	190°	3-4 min
	190°	3-4 min
Aardappel Kroketten, Aardappelsoesjes	190°	3-4 min
	170°	3-4 min
	190°	4-5 min
	190°	4-5 min
GERECHTEN IN FRITURBESLAG		
Grootdebaignets	190°	2-4 min
	190°	12-15 min
BEIGNETS EN GEBAK		
Beignets	190°	4-6 min
Berlijnse bollen	190°	3-5 min
Smoutebollen	190°	2-4 min

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. Elektrische en elektronische producten bevatten gevaarlijke stoffen die schadelijk zijn voor het milieu of de menselijke gezondheid en die gerecycled moeten worden. Daarom mag uw toestel, zoals aangegeven door het symbool op het typeplaatje, in geen geval worden weggegooid in openbare vuilnisbakken of bij het normale huisvuil. Als u uw toestel afdankt, is het uw verantwoordelijkheid om het naar een openbaar inzamelpunt te brengen dat is aangewezen voor het recycleren van elektrische of elektronische apparatuur. Voor informatie over inzamelpunten voor recyclage van afgedankte apparaten kunt u contact opnemen met uw gemeente, de vuilnisophaaldienst of de winkel waar u uw toestel hebt gekocht.



Dit toestel voldoet aan de EU-norm ERF 2023/826 (ecologisch ontwerp van energie geregelde producten), wat een laag energieverbruik en een lagere impact op het milieu garandeert. Raadpleeg deze link meer informatie over het stroomverbruik van uw toestel: <https://fritri.be/erp>

Het toestel voorbereiden

1. Plaats het toestel op een vlak, horizontaal en stabiel oppervlak.
2. Plaats het toestel op een hittebestendige oppervlakte. Controleer het niveau van de kuip voor gebruik; te veel olie of vet veroorzaakt overlopen, te weinig zal het bakken bemiddelen.

Gebruik

Met de Friti frituse kunt u een breed scala aan ingrediënten frituren. Ontdek de onderstaande baktabel en het receptenboek op friti.be

1. Steek de stekker in een muurstopcontact.
2. Verwijder het deksel.
3. Klap de handgreep uit door de greep in de vaste lus naar achter te trekken. Een lichte druk zal de handgreep correct bevestigen. Uitgeklap zal de handgreep zich buiten het toestel bevinden en koel blijven.
4. Stel de gewenste temperatuur in door aan de thermostaatknop te draaien. Het controlelampje gaat branden. Zodra het controlelampje uit is, is de gewenste temperatuur bereikt.
5. Haal de korf uit het toestel.
6. Dep het voedsel met absorberend keukenpapier om sappien en vloeistoffen te verwijderen VOORDAT u het in de olie dompelt.
7. Plaats de ingrediënten in de korf. Vul de korf niet meer dan 2/3, om overlopen te vermijden.
8. Dompel de korf in de kuip gedurende de nodige tijd. Als u een DUOFIL deksel hebt, wordt er met het deksel op de kuip gebakken.

9. Aan het einde van de baktijd, haal de korf omhoog, schud op en hang hem 1 tot 2 minuten aan de hiervoor voorziene haak op de kuip. Zo verwijderd u overtollig vet van uw voedsel.

Belangrijke opmerkingen voor diepgevroren producten

producten : Het onderdompelen van ijs of water in olie met hoge temperatuur veroorzaakt hete spatten en doet de olie hevig borrelen.

Om deze redenen raden we u aan om :
- Een kleinere hoeveelheid diepgevroren producten tegelijk in de korf te plaatsen en in een keer onder te dompelen.
- IJskristallen te verwijderen rond diepgevroren voedsel. - De korf nooit met diepgevroren voedsel boven onvoldoende verwarmde olie te hangen. Dit veroorzaakt spatten.

10. Haal de ingrediënten uit korf en doe ze in kommen of op borden.
11. Dep het voedsel met keukenpapier NA het bakken om overtollig vet te verwijderen.
12. Als de eerste bakbeurt klaar is, is het toestel meteen klaar voor de volgende bakbeurt.

Opgelet: Raak de frituse niet onmiddellijk na gebruik aan. Verplaats het toestel altijd met de handgrepen en eens de frituurolie is afgekoeld.

Na gebruik

1. Trek de stekker uit het stopcontact en berg het elektriciteits snoer op in het snoercompartiment.
2. Draai de thermostaatknop terug op de neutrale stand.
3. Klap de handgreep van de korf in en plaats de korf in de kuip – de handgreep zal niet in contact komen met de olie.
4. Laat de olie afkoelen voordat u het deksel terugplaatst, tenzij het een DUOFIL deksel is dat op de kuip mag blijven.
5. Berg het toestel zo op dat de olie bedekt is en beschermd tegen lucht en licht.

Handbeveiligingen om olie nog langer te bewaren

1. Voeg geen verse olie toe aan gebruikte olie.
 2. Meng geen oliën van verschillende kwaliteiten.
 3. Voeg geen zout of kruiden toe aan voedsel voor het bakken of boven de olie.
 4. Vervang de olie bij de eerste tekenen van bederf: donkere kleur, ranzige smaak, verbrande geur.
- Frituurolie is een vervuillende stof voor het milieu. Giet het daarom nooit rechtstreeks in de afvoer, maar neem de plaatselijke voorschriften voor afvalverwerking in acht.

- De restjes zinken en verbranden niet
- Geen smaak en geuroverdracht
- Langer gezonde voedingswaren en verse olie

KOUDE ZONE



IN GEBRUIKNAME EN GEBRUIK

Demonteer en monteer uw frituse in 4 stappen en 30 seconden. Zorg dat de stekker uit het stopcontact is getrokken en dat het toestel geen olie bevat.

Opmerking : de handgreep van de korf mag alleen worden uitgekapt buiten de kuip. Duw nooit op het verwarmingselement.

Demonteren

1. Til het deksel op
2. Verwijder de korf uit de kuip
3. Schuif de bedieningskolom van de frituse omhoog om hem los te maken van de frituse
4. Verwijder de kuip uit de mantel

Monteren

1. Plaats de kuip terug in de mantel
2. Schuif de bedieningskolom van de frituse naar beneden langs de hiervoor voorziene inkepingen aan de achterkant van de mantel
3. Plaats de korf in de kuip
4. Plaats het deksel

Voor het eerste gebruik

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal. Houd plastic zakken buiten bereik van kinderen.
2. Verwijder alle labels van het toestel.
3. Demonteer uw frituse om de verschillende onderdelen te reinigen
- Reinig het deksel met een warm zeepsopje en een zachte spons. Als het een DUOFIL deksel is, verwijder dan de koolstoffilter zodat deze niet in contact komt met water
- Reinig de korf en de kuip zorgvuldig met een warm zeepsopje en een zachte spons

Opmerking : deze onderdelen zijn vaatwasser bestendig

- De bedieningskolom van de frituse en het verwarmingselement kunnen worden gereinigd met een vochtige doek
- 4. Monteer uw frituse (zie hierboven).
- 5. Rol het elektriciteits snoer volledig uit.

U gebruikt olie :

Vul de kuip met olie

- Het ideale niveau ligt tussen de MIN- en MAX-markeringen die in de kuip zijn gegraveerd.
- Controleer steeds het oliepeil voor elk gebruik.
- Als de frituse wordt gebruikt terwijl het verwarmingselement niet volledig bedekt is, wordt de beveiliging geactiveerd en wordt de stroomtoevoer onderbroken.

U gebruikt vet :

U kunt het elektriciteits snoer weer aansluiten en opnieuw uw frituse met bakken.

- Plaats nooit een blok vet direct op het verwarmingselement.
- Smelt het blok vet in een andere pan en giet het vloeibare vet in de frituse.
- Voor elk toekomstig gebruik van uw frituse, smelt het vet eerst zachtjes op een lage temperatuur voordat u de thermostaat op de gewenste temperatuur zet.
- Als u het vet verwarmt, zorg dan dat u regelmatig roert om de warmtecirculatie te bevorderen en opspattingen te voorkomen.

De frituse resetten :


- Zet de thermostaatknop in de neutrale stand.
- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Plaats de korf op de hoogste stand.
- Wacht tot het toestel en de olie volledig zijn afgekoeld.
- Houd de frituse stevig vast aan één van de handgrepen en til de kop van de frituse een paar centimeter op (er klinkt een zachte klik).
- Druk op de RESET-knop (beteekent reset naar 0) die zich aan de achterkant van de bedieningskolom in het snoercompartiment bevindt.
- Plaats de bedieningskolom van de frituse correct terug op de laagste stand.

Opmerking : De frituse is uitgerust met een temperatuurcontrolestelsel. In geval van oververhitting gaat het toestel in de veiligheidsmodus en stopt het met werken.

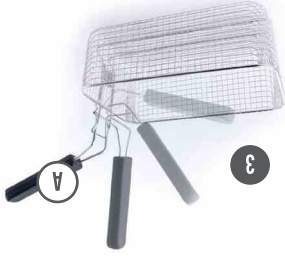
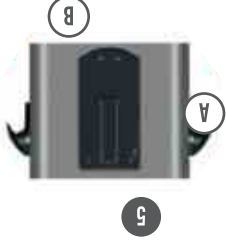
OMSCHRIJVING VAN HET TOESTEL

Eender welk model van Frifri friteuse, het mechanische ontwerp is hetzelfde. De modellen verschillen onderling door hun inhoud, vermogen, vorm, kleur en materialen van de mantel.

1. Deksel (A of B naargelang het model van friteuse)
A. Standaard opbergdekfel
B. DUOFIL deksel met een anti-geur en anti-vet filter
2. Gepatenteerd bedieningspaneel met regelknop aan de achterzijde
A. Thermostaatknop : aan de achterzijde voor uw veiligheid en een eenvoudige reiniging

3. Korf uit vertind staal, een PROFESSIONELE KWALITEIT
F. Snoeropbergstelsysteem
E. Veiligheidssonde
D. Weerstand met driefvoudige lus
C. Controlelampje dat aangeeft wanneer de olie op temperatuur is
B. RESET knop  A. Inklapbare korfgreep voor een

4. Kuip uit inox van PROFESSIONELE KWALITEIT (304)
A. Minimum-maximum niveau
5. Friteuse mantel
A. Ergonomische en "cool touch" handgrepen
B. Antislip voetjes voor een stabiele friteuse



Opgelet ! Gevaar voor brandwonden !

- Wanneer het toestel in werking is worden bepaalde oppervlakken, waaronder de metalen oppervlakken, warm. Vermijd aanraking aangetzien deze brandwonden kunnen veroorzaken. Raak enkel de handgrepen en de thermometer aan wanneer het toestel in werking is.

Opgelet ! Zelfs als de stekker uit het stopcontact is getrokken, hebben sommige oppervlakken tijd nodig om af te koelen en kunnen ze nog steeds brandwonden veroorzaken. Het toestel moet volledig afgekoeld zijn voordat het wordt verplaatst, gereinigd of opgeborgen.

- Om te reinigen (zie p4): het deksel kan worden gereinigd met een warm zeepsopje en een zachte spons. Als het een

Opmerking: deze onderdelen zijn vaatwasser bestendig

- De bedieningskolom van de fritouse en het verwarmingselement kunnen worden gereinigd met een vochtige doek.

- Zorg dat de kuip helemaal droog is wanneer u die vult met olie. Zelfs een paar druppels water kunnen opspatten tijdens het bakken.
- Dit toestel is bedoeld voor huishoudelijk en soortgelijk gebruik, zoals :
 - personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - boerderijen ;

- door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
- bed & breakfast omgevingen.
- Als het toestel verkeerd of voor professionele doeleinden wordt gebruikt, of als het niet wordt gebruikt volgens de instructies in de gebruiksaanwijzing, vervalt de garantie en kunnen wij alle aansprakelijkheid voor eventuele schade afwijzen.
- Herstellingen mogen alleen worden uitgevoerd door een erkende agent of hersteldienst. Herstel het toestel niet zelf, want dan vervalt de garantie.

- Sluit het toestel niet aan, of raak de bedieningskolom niet aan met natte handen.
- Kooktoestellen moeten stabiel worden geplaatst met de handgrepen (indien aanwezig) in de juiste positie om te voorkomen dat er hete vloeistoffen worden gemorst.
- Plaats het toestel niet in de nabijheid van brandbare materialen zoals tafelkleden, gordijnen, enz.
- Plaats het toestel niet tegen een muur of een ander toestel. Houd minstens 10 cm ruimte rondom het toestel vrij. Plaats geen voorwerpen op het toestel.
- Plaats of gebruik het toestel nooit op de grond, omwille van de risico's om erover te struikelen of risico's op brandwonden.
- Het toestel moet steeds aangegesloten worden op een geaard stopcontact en zorg ervoor

- dat het steeds correct is aangesloten.
- Het toestel is niet bedoeld voor gebruik met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Tijdens het gebruik kan het oppervlak waarop het toestel staat zeer warm worden.
- Hoed u voor de hete dampen die vrijkomen tijdens het bakken.
- Bak nooit met het deksel op de frituse, tenzij het een DUOFIL deksel is, dat speciaal voor dit doel is ontworpen.
- We raden aan om alleen de thermostaatknop en de handgrepen aan te raken.
- Gebruik het toestel niet als de stekker, het elektriciteitsnoer of het toestel beschadigd zijn.
- Als het elektriciteitsnoer beschadigd is, moet het, om gevaar te voorkomen,

- vervangen worden door de technische dienst, de dienst na verkoop of gelijkaardig van de fabrikant.
- Gebruik de frituse in geval van storing nooit, maar laat het toestel nakijken door de technische dienst, de dienst na verkoop of gelijkaardig van de fabrikant.
- Trek na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.
- Laat het toestel altijd minstens 30 minuten afkoelen voordat u het verplaatst of reinigt.
- Dek de frituse tijdens het afkoelen niet af met het deksel.

Proficiat met uw aankoop!

Met de Fritfri Frituse kunt u **ALLE** soorten voedsel snel en efficiënt frituren om uw smaakpapillen te verwennen!
DE Fritfri Frituse is **DE REFERENTIE** op de frituse markt: ontworpen in België, gepatenteerde productie, koude zone, authentieke look, gemakkelijk te reinigen!

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Lees voordat u dit toestel gebruikt de instructies aandachtig en bewaar deze op een veilige plaats zodat u ze later kunt raadplegen indien nodig.
- Gebruik het toestel niet voor andere doeleinden dan beschreven in deze handleiding.
- Dit toestel mag niet worden gebruikt door kinderen jonger dan 8 jaar.
- Dit toestel mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar maar enkel als ze onder continu toezicht staan.
- Dit toestel mag worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of met een gebrek aan ervaring

- of kennis, op voorwaarde dat ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het toestel en dat ze de gevaren begrijpen.
- Houd het toestel en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Kinderen mogen niet met het toestel spelen.
- De reiniging en het onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen.
- Laat het toestel niet zonder toezicht werken.
- Overschrijd nooit het maximumniveau, aangegeven met “MAX”, bij het vullen van de

- kuip, want dit kan ertoe leiden dat de kuip overloopt tijdens het bakken, met ernstige gevolgen.
- Dompel de bedieningskolom en het elektriciteitsnoer van de frituse nooit onder in water of houd deze niet onder de kraan, ze bevatten immers elektronische onderdelen. Risico op elektrische schokken!
- Gebruik de frituse enkel met het snoer uit de behuizing en rol deze volledig uit.
- Controleer voordat u het toestel aansluit of de spanning op het typeplaatje overeenkomt met de netspanning van uw woning.
- Zorg dat het elektriciteitsnoer niet in contact komt met warme oppervlakken.



DÉ FRITUSE

Instructies voor gebruik

frit.
★ ★
.BE

