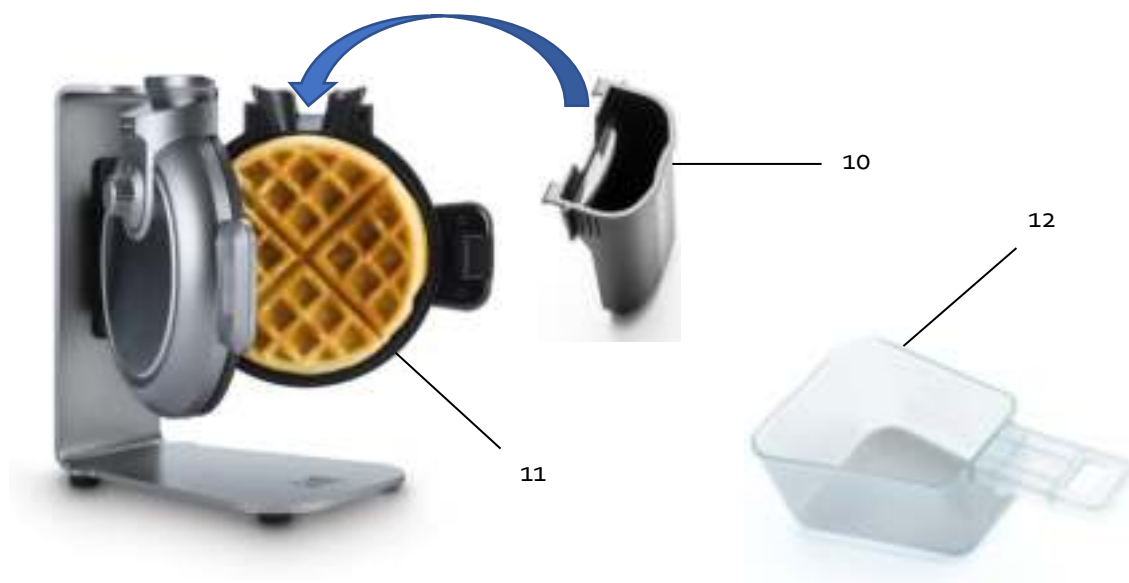




**TOP FILL WAFFLE MAKER
WA 2224**





NL – BESCHRIJVING TOESTEL

1. Behuizing
2. Vulopening
3. Cool Touch handgreep met vergrendeling
4. Indicatielampjes
5. Thermostaatknop
6. Ophangaakje maatschepje
7. Snoeropberging
8. AAN/UIT schakelaar
9. Antislipvoetjes
10. Opvangbakje overtollig deeg
11. Non-stick bakplaten
12. Maatschepje

FR – DESCRIPTION APPAREIL

1. Boîtier
2. Orifice de remplissage
3. Poignée Cool Touch avec verrouillage
4. Lampes témoin
5. Bouton thermostat
6. Crochet de suspension pour cuillère à mesurer
7. Rangement du cordon
8. Interrupteur marche/arrêt
9. Pieds antidérapants
10. Collecteur de l'excédent de pâte
11. Plaques antiadhésives
12. Cuillère à mesurer

GB – DESCRIPTION APPLIANCE

1. Housing
2. Filling opening
3. Cool Touch handle with lock function
4. Indicator lights
5. Thermostat knob
6. Mounting hook for scoop
7. Cord storage
8. ON/OFF switch
9. Non-skid feet
10. Collection tray excess dough
11. Non-stick baking plates
12. Measuring scoop

DE – BESCHREIBUNG DES GERÄTS

1. Gehäuse
2. Füllöffnung
3. Cool Touch Handgriff mit Verriegelung
4. Kontrollleuchten
5. Thermostatkopf
6. Befestigung für Messlöffel
7. Kabelaufbewahrung
8. Ein/Aus Schalter
9. Antirutschfüße
10. Teigauffangbehälter
11. Backplatten mit Antihafbeschichtung
12. Messlöffel

Apart verkrijgbaar / disponible séparément / available separately / separat erhältlich :

			EXTRA ACCESSORIES ON:
Silicone brush Artn° 150010	Waffle Fork Artn° 142350	Fatt dissolver Artn° 135604	
			www.fritel.com

Proficiat! U kocht zonet een toestel van topkwaliteit, waaraan u jaren plezier zult beleven. **Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig vooraleer u uw toestel in gebruik neemt.** Bewaar deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig!

Personen die deze gebruiksaanwijzing niet gelezen hebben, mogen dit toestel niet gebruiken.
Vergeet de garantiebepalingen niet te lezen.

1. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Dit toestel is gebouwd in overeenstemming met de Europese CE veiligheidsnormen en beantwoordt aan de algemeen erkende regels van de techniek en aan de voorschriften in verband met de veiligheid van elektrische toestellen. Zoals voor alle elektrische huishoudtoestellen dienen de nodige voorzorgsmaatregelen in acht genomen te worden om ongevallen te vermijden en om beschadigingen te vermijden.

-  **Opgelet! Verbrandingsgevaar!** Door gebruik van het toestel ontstaan hete oppervlakken. Raak enkel de handgreep of thermostaatknop aan terwijl het toestel in werking is.
- Opgelet! Ook na het uitschakelen van het toestel blijven er hete oppervlakken die verbrandingsgevaar opleveren. Laat het toestel dus volledig afkoelen alvorens het te verplaatsen, te reinigen of op te bergen.
- Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar, door personen met verminderde fysieke, motorische of geestelijke capaciteiten of door personen met een gebrek aan ervaring en kennis, op voorwaarde dat zij onder toezicht staan of instructies ontvangen aangaande het gebruik van het toestel op een veilige manier en op voorwaarde dat zij de betreffende gevaren begrijpen. Kinderen mogen NIET met het toestel spelen. Reiniging en onderhoud mogen niet uitgevoerd worden door kinderen, tenzij ze minimum 8 jaar zijn en onder toezicht staan. Hou het toestel en het elektrisch snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Het toestel is enkel bestemd voor huishoudelijk gebruik op kamertemperatuur en voor gelijkaardige toepassingen, uitgezonderd: personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgeving; boerderijen; klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen; bed & breakfast omgevingen.
- In overeenstemming met de wettelijke veiligheidsnormen moet het toestel steeds aangesloten worden op een stopcontact met aarding.
- De bedieningsknoppen, het elektrisch snoer en de stekker NOOIT met natte handen aanraken. Het toestel en het elektrisch snoer NOOIT in water (of enige

andere vloeistof) onderdompelen. Enkel reinigen met een vochtige doek. Indien het toestel toch nat of vochtig zou worden, onmiddellijk de stekker uit het stopcontact trekken.

- Een beschadigd snoer kan elektrische shocks veroorzaken. Het toestel **NOOIT** gebruiken indien het beschadigd is, gevallen is of een storing vertoont of indien het snoer of de stekker beschadigd is. Breng het toestel in al deze gevallen onmiddellijk naar uw verkooppunt of erkend hersteller.
- Verwijder na gebruik steeds onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Doe dit ook als het toestel niet in gebruik is, vooraleer u het reinigt en vooraleer u het verplaatst. Trek hierbij **NOOIT** aan het snoer zelf, maar enkel aan de stekkerkop.
- **Gebruik NOOIT aparte timers of afstandbedieningsystemen.**
 - Gebruik het toestel enkel en alleen op de netspanning zoals deze aangegeven op het typeplaatje.
 - Dit apparaat is enkel geschikt om wafels te bakken met vloeibaar wafelmengsel. Het toestel mag niet voor andere doeleinden gebruikt worden of gecombineerd worden met andere toestellen!
 - **NOOIT** het apparaat zonder toezicht laten en het apparaat **NOOIT** verplaatsen wanneer het in werking is.
 - Het toestel steeds op een vaste en vlakke ondergrond plaatsen, zoals een keukentablet of tafel zodat het toestel niet kan kantelen of schuiven.
 - Het toestel **NOOIT** aan het elektrisch snoer vastnemen of verplaatsen. Het elektrisch snoer nooit plooiën, vastklemmen, rond het toestel draaien of over een scherpe rand trekken.
 - **NOOIT** verlengsnoeren of contactdozen gebruiken. Plaats het toestel dichtbij een stopcontact en sluit het steeds rechtstreeks aan. Rol bij gebruik steeds het volledige snoer af.
 - Laat het elektriciteits snoer **NOOIT** over de rand van de tafel of het aanrecht hangen.
 - Gebruik het elektrisch snoer en het toestel **NOOIT** in de nabijheid van warmtebronnen zoals fornuizen, ovens of verwarming.
 - Bedek het toestel **NOOIT** wanneer het in werking is of nog niet volledig afgekoeld is.
 - Gebruik enkel de originele accessoires.
 - Herstellingen mogen alleen door een erkend hersteller of door een erkende herstellingsdienst uitgevoerd worden.
 - Het toestel **NOOIT** in nabijheid van gordijnen, muurdecoratie, textiel en andere ontvlambare voorwerpen plaatsen.
 - Leg **NOOIT** ontvlambare of hittegeleidende voorwerpen op de bakplaat, zoals bv. een handdoek, keukenrol, bestek, ...
 - Giet **NOOIT** koud water op de bakplaat zolang deze nog heet is.
 - Laat rond het toestel min. 50 cm vrije ruimte en min. 1 m in de hoogte om schade door hitte of vetspatten te vermijden en om ongehinderd te kunnen werken.
 - Dit toestel is enkel en alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik, niet voor professioneel gebruik.

2. VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder eerst alle verpakkingen en stickers.
- Houd verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen.
- Controleer het toestel en elektriciteits snoer op eventuele beschadigingen. Bij beschadiging, het toestel **NIET** gebruiken, maar onmiddellijk terugbrengen naar uw verkooppunt.
- Reinig het toestel zoals omschreven in 'Reiniging (punt 6)' vooraleer u het voor de eerste maal gebruikt.
- Het toestel is nu klaar voor gebruik.
- Controleer of de netspanning van uw toestel (230 Volt) overeenkomt met de netspanning in uw huis.

- Overeenkomstig de wettelijke veiligheidsnormen dient het toestel steeds aangesloten te worden op een stopcontact met aarding.
- Opgelet: Bij het opwarmen dient het toestel zich steeds in gesloten positie te bevinden.
- Opgelet: Bij het eerste gebruik kan het toestel een geur afgeven en kan er wat rookontwikkeling ontstaan. Dit is normaal.

3. BESCHRIJVING TOESTEL

Thermostaatknop

Het toestel is uitgerust met een thermostaatknop met 5 bruiningsniveaus. Hoe hoger de stand, hoe bruiner uw wafel. Uiteraard is dit ook sterk afhankelijk van het gebruikte deeg.

Controlelampjes en geluidssignaal

Het toestel heeft een rood en lampje. Het rode lampje brandt zodra het toestel aangesloten is. Zodra de gewenste baktemperatuur bereikt wordt, brandt het groene lampje en hoort u tegelijkertijd ook het geluidssignaal. Hetzelfde gebeurt opnieuw wanneer uw wafel klaar is.

Maatschepje

Bij het toestel wordt een maatschepje geleverd om ervoor te zorgen dat u altijd een mooi gevulde wafel als resultaat krijgt en het toestel niet overloopt.

Opvangbakje

Het toestel is ook uitgerust met een opvangbakje zodat eventueel overtollig wafelmengsel steeds netjes opgevangen wordt.

4. GEBRUIK TOESTEL

- Wikkel het elektriciteits snoer volledig af en steek de stekker in een stopcontact met aarding 230V. Het toestel dient zich in gesloten positie te bevinden. Het rode controlelampje zal branden zodra u de stekker in het stopcontact steekt.
- Draai vervolgens de thermostaatknop op de gewenste positie. We raden aan positie 5 te gebruiken voor een mooi bruin resultaat. Indien u een lichtere wafel verkiest, kunt u het toestel uiteraard op een lagere stand instellen.
- OPGELET: Het toestel wordt nu heet. Raak enkel en alleen de thermostaatknop en de handgreep aan.
- Vul intussen het bijgeleverde maatschepje volledig tot de rand met vloeibaar mengsel.
- Zodra de gewenste temperatuur bereikt is, gaat het groene controlelampje aan en hoort u een geluidssignaal.
- U kunt nu het maatschepje uitgieten in de opening bovenaan het toestel.
- Wanneer uw wafel klaar is, hoort u opnieuw het geluidssignaal en zal het groene lampje ook opnieuw branden.
- Duw op de vergrendelingsknop en open het toestel langzaam zodat de wafel er niet uitvalt.
- Verwijder de wafel met een speciale U-vormige vork. Deze vork steekt u ~~horizontaal~~ in de rand van de wafel. Op deze wijze beschadigt u de antikleeflaag op uw bakplaat niet en beschadigt u eveneens de wafel niet.
- Sluit het toestel - u hoort een klik van de vergrendeling – wanneer het groene lampje nog steeds brandt, kunt u onmiddellijk opnieuw de volgende wafel bakken.
- Wanneer u volledig klaar bent met bakken, schakel dan het apparaat uit en verwijder de stekker uit het stopcontact. Laat het toestel volledig afkoelen alvorens het op te bergen.

Tips voor het bakken met de top fill waffle maker:

- Vul het maatschepje altijd volledig en gebruik steeds vloeibaar wafelmengsel.
- Wacht steeds tot het groene controlelampje begint te branden alvorens het deeg in het wafelijzer toe te voegen.
- Open uw wafelijzer nooit voordat u het geluidssignaal hoort.
- Indien u ondervindt dat uw wafels niet makkelijk loskomen, kunt u bij elke eerste bakbeurt de bakplaten inwrijven met wat olie.

5. SPECIFIEKE RECEPTEN

Traditionele Belgische vanillewafels (recept voor 5 x 4 stuks)

Apparaten

- FRITEL Mixer
- FRITEL Top Fill Wafelijzer WA 2224
- Mengkom
- Maatbeker
- Spatel

Ingrediënten

- 250 gr zelfrijzende bloem (gezeefd)
- 250 gr boter (gesmolten)
- 250 gr fijne suiker
- 3 zakjes vanillesuiker
- 6 eieren
- 200 ml melk
- snuifje zout

Bereiding

- Voorbereidingstijd: 15 min.
- Scheid de eigelen van de eiwitten.
- Klop het eigeel los, voeg nadien de suiker en vanillesuiker toe en klop verder. Voeg daarna de gesmolten boter en een snuifje zout toe en klop verder. Voeg vervolgens de bloem toe en klop tot een glad mengsel. Maak het beslag vloeibaarder door de melk toe te voegen.
- Klop het eiwit stijf in een aparte kom en spatel dit voorzichtig door het mengsel.
- Neem uw FRITEL Top Fill Waffle Maker, zet op thermostaatpositie 5 en laat uw wafelijzer opwarmen tot u het geluidssignaal hoort.
- Giet het beslag in de maatbeker.
- Vul het meegeleverde maatschepje (WA 2224) volledig tot de rand met het vloeibaar mengsel.
- Giet het bovenaan in het wafelijzer en laat bakken tot u het signaal hoort.

TIP: Als u uw wafels enkele uren laat liggen, worden ze zacht en zijn ze nog lekkerder.

Ronde Brusselse wafels (recept voor 10 x 4 stuks)

Apparaten

- FRITEL Mixer
- FRITEL Top Fill Wafelijzer WA 2224
- Mengkom
- Spatel
- Maatbeker

Ingrediënten

- 250 gr zelfrijzende bloem
- 125 gr boter (gesmolten)
- 20 gr verse gist
- 200 ml melk (lauw = +/- 30°C)
- 200 ml bruiswater (lauw = +/- 30°C)
- 4 eieren
- snuifje zout

Bereiding

- Voorbereidingstijd: 30 min
- Neem de verse gist en los deze op in een deel van de lauwe melk.
- Doe de bloem in een mengkom en maak een kuiltje in het midden waar je het gistmengsel, de rest van de lauwe melk en bruiswater aan toevoegt. Klop dit tot een geheel.

- Voeg een snuifje zout en de eidooiers toe en klop los. Voeg dan de gesmolten boter toe aan het beslag.
- Klop het eiwit stijf en spatel het voorzichtig door het beslag. Laat het beslag ca. een half uur tot een uur rijzen onder een vochtige handdoek op een warme plaats.
- Neem uw FRITEL Top Fill Waffle Maker, zet op thermostaatpositie 5 en laat uw wafelijzer opwarmen tot u het geluidssignaal hoort.
- Giet het beslag in de maatbeker.
- Vul het meegeleverde maatschepje (WA 2224) volledig tot de rand met het vloeibaar mengsel.
- Giet het bovenaan in uw wafelijzer en laat bakken tot u het signaal hoort.
- **LET OP:** Dit beslag bewaart niet lang (max. enkele uren)! Bereid dus het beslag, laat het gisten en bak dan de wafels. Zet het beslag zeker niet in de koelkast om nadien te gebruiken!
- Bewaar de wafels in een plastic doos. Warm ze nadien gedurende 3 min. terug op.
- Invriezen lukt ook! Nadien warmt u de wafels gedurende 4 min. terug op.
- Een Brusselse wafel eet je altijd warm! Verrukkelijk!

TIP: Kan daags nadien opgewarmd worden in een broodrooster.

Meer recepten voor dit toestel: Scan onderstaande QR code of bezoek onze website www.fritel.com en kijk bij recepten geschikt voor het Top Fill wafelijzer WA 2224 (enkel vloeibare mengsels).



6. REINIGING

- Verwijder de stekker uit het stopcontact.
- Laat het toestel volledig afkoelen.
- Bakplaten: Bevochtig een zachte doek in warm water met wat detergent. Wring de doek goed uit en wrijf de platen schoon. Gebruik **NOOIT** afwasborstels, op deze manier kan de antikleeflaag van de bakplaten beschadigd worden.
- De basis van het toestel evenals de behuizing kunnen gereinigd worden met een vochtige doek.
- Deze **NOOIT** met water of enige andere vloeistof onderdompelen.

TIP: Gebruik de 'FRITEL Vetlosweker' voor de reiniging van uw toestel.

7. NUTTIGE TIPS BIJ STORINGEN

Bij een storing aan het toestel, het toestel niet gebruiken. Gelieve onderstaande punten te controleren.

Het toestel warmt niet op of de controlelampjes branden niet:

- Controleer of uw toestel op de juiste netspanning is aangesloten en of er netspanning is.
- ⇒ Indien de storing nog niet is opgelost, dient u zich tot uw verkooppunt te wenden.
- Bij beschadiging van het snoer, uw toestel niet gebruiken en onmiddellijk binnenbrengen bij uw verkooppunt.

Indien de vergrendeling van het toestel niet goed werkt, gelieve het toestel niet te gebruiken. Wend u tot uw verkooppunt.

HET APPARAAT IS ONTWERPEN VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK. BIJ PROFESSIONEEL GEBRUIK VERVALLEN DE GARANTIEVOORWAARDEN. DEFECTEN EN/OF BESCHADIGINGEN TEN GEVOLGE VAN HET NIET NALEVEN VAN DE GEBRUIKSAANWIJZING WORDEN NIET GEDEKT DOOR DE GARANTIE.

8. GARANTIEBEPALINGEN

De garantie loopt vanaf de aankoopdatum. De garantie bedraagt 2 jaar.

De gebruiker is verantwoordelijk voor het reinigen én deugdelijk verpakken van het defecte toestel alvorens dit aan te bieden ter herstelling. Het is onvoldoende om het toestel in een kartonnen verpakking met papier te verpakken. FRITEL is niet verantwoordelijk voor schade als gevolg van onvoldoende verpakking, hierdoor vervalt ook de garantie onherroepelijk.

Bepalingen van de garantie:

- De waarborg dekt de herstellingen en/of het gratis vervangen van onderdelen die door onze technische diensten als defect beschouwd worden en waarbij het defect te wijten is aan materiaal-, constructie- of fabricagefouten. De waarborg dekt niet de beschadiging, noch de slijtage van de platen.
- De waarborg is enkel geldig voor de eerste gebruiker.
- De verzendingskosten heen en terug, in geval van herstelling, zijn steeds ten laste van de koper.
- **De garantie wordt enkel en alleen toegekend na voorlegging van de aankoopfactuur (geen kopij).**
- De garantie kan niet ingeroepen worden voor normale slijtage.

De garantie vervalt automatisch in de volgende gevallen:

- Bij verkeerde aansluiting, vb. te hoge elektrische spanning.
- Bij verkeerd, oneigenlijk, professioneel of abnormaal gebruik.
- Bij onvoldoende of verkeerd onderhoud.
- Bij onvoldoende verpakking en slecht transport in geval van retourzending.
- Bij herstelling of wijziging door NIET-gemachtigde derden.
- Bij verwijderen en/of veranderen van de identificatienummers.
- Bij defecten die niet te wijten zijn aan het toestel zelf, maar aan een externe oorzaak, zoals een val, botsing, beschadiging, brand, aardbeving, overstroming, bliksem,...
- Bij het niet naleven van de instructies in de gebruiksaanwijzing.

Voor toestellen die niet onder garantie vallen om één van bovenstaande redenen, zullen alle kosten (transport, administratie, onderzoek en handling) worden doorgerekend.

9. MILIEU



Gooi het toestel op het einde van zijn levensduur niet samen met het normale huisvuil weg, maar lever het in bij een officieel verzamelpunt om het te laten recyclen. Op deze wijze helpt u het milieu te beschermen.

10. AANSPRAKELIJKHEID

Alle aansprakelijkheden, zowel naar de gebruiker(s) als naar alle derden, die zouden voortvloeien uit **niet**-naleving van alle in deze gebruiksaanwijzing vermelde veiligheidsvoorschriften, kunnen onder geen enkel beding ten laste worden gelegd van de fabrikant. Bij **niet**-naleving van deze veiligheidsvoorschriften vrijwaart de gebruiker van dit toestel, of welke persoon ook die deze veiligheidsvoorschriften niet heeft nageleefd, de fabrikant voor alle aansprakelijkheden die de fabrikant hierdoor ten laste kunnen gelegd worden.

11. ACCESSOIRES, ONDERDELEN EN ANDERE FRITEL PRODUCTEN

Bezoek onze webshop www.fritel.com en ontdek veel gestelde vragen, beschikbare onderdelen en accessoires, evenals alle overige producten uit ons FRITEL assortiment voor nog meer FRITEL plezier!

Félicitations! Vous venez d'acheter un appareil de haute qualité qui vous garantira beaucoup de plaisir. **Lisez attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil** et conservez-le soigneusement.

Les personnes n'ayant pas lu ce mode d'emploi ne peuvent pas utiliser cet appareil.

N'oubliez pas de lire les conditions de garantie !

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Cet appareil multifonctionnel a été conçu conformément aux normes de sécurité européennes CE et répond aux normes agréées générales de la technique et aux consignes relatives à la sécurité des appareils électriques. Comme pour tous les appareils électroménagers, les précautions nécessaires doivent être prises afin d'éviter les accidents et les dégâts.

-  **Attention! Risque de brûlure.** Pendant l'utilisation, les surfaces chaudes peuvent être brûlantes. Ne touchez que la poignée ou le bouton de thermostat lorsque l'appareil est en marche.
- **ATTENTION:** Même après débranchement de l'appareil il y a toujours des surfaces brûlantes qui peuvent causer des brûlures. Laissez refroidir entièrement l'appareil avant de le déplacer, le nettoyer ou le ranger.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans, par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou par des personnes avec un manque de connaissance et d'expérience, à condition qu'elles soient surveillées ou reçoivent des instructions sur l'usage de l'appareil d'une façon sûre et à condition qu'elles soient au courant des dangers potentiels. Les enfants ne peuvent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne peut pas se faire par des enfants, à moins qu'ils aient au minimum 8 ans et qu'ils soient surveillés. Gardez l'appareil et le cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- L'appareil est destiné uniquement à un usage domestique à température ambiante et pour des applications similaire, sauf: cuisines du personnel de magasins, bureaux et autres environnements professionnels; fermes; par des clients dans des hôtels, motels, chambres d'hôtes et autres environnements résidentiels.
- L'appareil ne peut être utilisé qu'avec un courant alternatif de 230 Volt.
- Conformément aux normes de sécurité légales l'appareil doit toujours être branché sur une prise de terre.

- Contrôlez régulièrement le cordon électrique pour des endommagements. Si le cordon est endommagé, n'utilisez plus l'appareil, mais ramenez-le immédiatement à votre point de vente.
- Ne touchez JAMAIS les boutons de commande, le cordon électrique ou la prise avec des mains mouillées. N'immergez JAMAIS l'appareil, le cordon d'alimentation ni la fiche dans l'eau (ou tout autre liquide). Nettoyez-les uniquement avec un chiffon humide. Si l'appareil devient mouillé ou humide, retirez immédiatement la fiche de la prise.
- Un cordon endommagé peut causer des chocs électriques. N'utilisez JAMAIS l'appareil s'il est endommagé, est tombé ou montre un dérangement, ou si le cordon ou la prise sont endommagé(e). Dans tous ces cas, l'appareil doit immédiatement être retourné à votre point de vente ou à un service de réparation agréé.
- Retirez toujours la fiche de la prise après utilisation. Retirez-la également lorsque n'est pas utilisé, avant de le nettoyer et lorsque vous le déplacez. Ne tirez JAMAIS au cordon mais uniquement à la fiche.
- N'utilisez JAMAIS de minuteurs ou de systèmes à télécommande externes.
 - L'appareil peut être utilisé uniquement s'il a été entièrement et correctement monté.
 - N'utilisez l'appareil qu'avec du courant alternatif comme indiqué sur la plaque signalétique.
 - Cet appareil ne convient que pour la cuisson de gaufres faites avec une pâte liquide. Cet appareil ne peut pas être utilisé à d'autres fins ou être combiné avec d'autres appareils !
 - Ne laissez JAMAIS l'appareil sans surveillance ou ne le déplacez JAMAIS lorsqu'il est branché au réseau.
 - Toujours placer l'appareil sur une surface stable, comme un plan de travail ou une table, pour éviter que l'appareil ne bascule ou ne glisse.
 - Ne prenez ou déplacez JAMAIS l'appareil par le cordon, ne JAMAIS plier ni pincer le cordon et ne faites JAMAIS passer le cordon sur des bords tranchants.
 - N'utilisez JAMAIS de rallonge ou de prise de contact. Branchez toujours l'appareil à une prise directe. Déroulez toujours entièrement le cordon électrique.
 - Ne laissez JAMAIS pendre le cordon du bord de la table ou du plan de travail.
 - Tenez l'appareil et le cordon électrique TOUJOURS à distance de sources de chaleur (par exemple plaques de cuisson, fours, etc.).
 - Ne couvrez JAMAIS l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement ou tant qu'il n'a pas complètement refroidi.
 - Utilisez uniquement les accessoires originaux.
 - Les réparations ne peuvent être réalisées que par un agent ou un service de réparation agréé.
 - Ne placez JAMAIS l'appareil à proximité de rideaux, décorations murales, textile et autres objets inflammables.
 - Ne JAMAIS poser d'objets inflammables ou calorifères sur la plaque de cuisson, comme p.ex. un essuie de vaisselle, de l'essuie-tout, des couverts, ...
 - Ne versez JAMAIS de l'eau froide sur la plaque de cuisson tant qu'elle est chaude.
 - Laissez autour de l'appareil min. 50 cm d'espace libre et min. 1 m en hauteur, afin d'éviter des dégâts par cause de chaleur ou éclaboussures de graisse et afin de pouvoir travailler librement.
 - Cet appareil n'est prévu qu'à usage domestique, et non à l'usage professionnel.

2. AVANT LE PREMIER USAGE

- Enlevez tous les emballages et autocollants.
- Maintenez les emballages hors de portée des enfants.
- Contrôlez l'appareil et le cordon pour d'éventuels endommagements. Si endommagé, n'utilisez pas l'appareil, mais rapportez-le à votre point de vente.
- Nettoyez-l'appareil comme décrit sous 'Nettoyage (point 6)' avant la première utilisation.
- L'appareil est maintenant prêt à l'usage.
- Contrôlez que la tension réseau de votre appareil (230 Volt) correspond à la tension réseau de votre domicile.
- Conformément aux normes de sécurité légales l'appareil doit toujours être branché sur une prise de terre.
- ATTENTION : Faites toujours chauffer l'appareil en position fermée.
- ATTENTION : Quand vous utilisez l'appareil pour la première fois, il est possible qu'il diffuse une odeur et un peu de fumée. Ceci est parfaitement normal.

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Bouton de thermostat

L'appareil est équipé d'un bouton de thermostat avec 5 niveaux de brunissage. Plus le réglage est élevé, plus votre gaufre sera dorée. Évidemment, cela dépend aussi fortement de la pâte utilisée.

Lampes témoin et signal sonore

L'appareil dispose d'une lampe témoin rouge et verte. La lampe rouge s'allume lorsque l'appareil est connecté. Dès que la température de cuisson souhaitée est atteinte, la lampe verte s'allume et vous entendez en même temps le signal sonore. La même chose se produit lorsque votre gaufre est prête.

Cuillère à mesurer

Une cuillère à mesurer est fournie avec l'appareil pour garantir un remplissage parfait et pour éviter que la pâte ne déborde du gaufrier.

Collecteur de l'excédent de pâte

L'appareil est également équipé d'un collecteur afin que l'excédent de la pâte soit toujours bien recueilli.

4. UTILISATION DE L'APPAREIL

- Déroulez complètement le cordon d'alimentation, et branchez la prise sur un réseau 230V. L'appareil doit être fermé. La lampe témoin rouge s'allume dès que vous branchez la prise.
- Tournez ensuite le thermostat sur la position souhaitée. Nous conseillons d'utiliser la position 5 pour obtenir une belle couleur dorée. Si vous préférez une gaufre de couleur plus claire, vous pouvez évidemment régler l'appareil sur une position plus basse.
- ATTENTION: l'appareil commence maintenant à chauffer. Ne touchez que le bouton de thermostat et la poignée.
- Entretemps, remplissez à ras bord la cuillère à mesurer avec la pâte liquide.
- Dès que la température souhaitée est atteinte, la lampe témoin verte s'allume et le signal sonore retentit.
- Vous pouvez maintenant verser la cuillère à mesurer dans l'orifice situé en haut de l'appareil.
- Lorsque votre gaufre est prête, vous entendez à nouveau le signal sonore et la lampe témoin verte s'allume à nouveau.
- Appuyez sur le bouton de verrouillage et ouvrez l'appareil lentement pour que la gaufre ne tombe pas.
- Retirez la gaufre avec une fourchette spéciale en forme de U. Insérez cette fourchette horizontalement dans le bord de la gaufre. De cette façon, vous n'endommagerez pas le revêtement antiadhésif des plaques ni la gaufre.
- Refermez l'appareil - vous entendrez le clic du verrouillage - si la lampe témoin verte est encore allumée, vous pouvez immédiatement cuire la gaufre suivante.
- Lorsque vous avez complètement terminé la cuisson, éteignez l'appareil et retirez la fiche de la prise. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le ranger.

Astuces pour cuisiner avec le top fill waffle maker:

- Remplissez toujours complètement la cuillère à mesurer et utilisez toujours une pâte liquide.
- Attendez toujours jusqu'à ce que la lampe témoin verte s'allume avant d'ajouter la pâte au gaufrier.
- N'ouvrez jamais le gaufrier avant d'avoir entendu le signal sonore.
- Si vous trouvez que vos gaufres ne se détachent pas facilement, vous pouvez enduire les plaques avec un peu d'huile à chaque première cuisson.

5. RECETTES SPÉCIFIQUES

Gaufres belges traditionnelles à la vanille (recette pour 5 x 4 pcs)

Appareils

- FRITEL Mixeur
- FRITEL Gaufrier Top Fill WA 2224
- Bol mélangeur
- Verre gradué
- Spatule

Ingrédients

- 250 g de farine auto-levante (tamisée)
- 250 g beurre fondu
- 250 g de sucre fin
- 3 sachets de sucre vanillé
- 6 œufs
- 200 ml de lait
- une pincée de sel

Préparation

- Temps de préparation : 15 min.
- Séparez les jaunes d'œufs des blancs d'œufs.
- Battez les jaunes d'œufs, puis ajoutez le sucre et le sucre vanillé et continuez à battre. Ajoutez le beurre fondu et une pincée de sel et continuez à battre. Ajoutez ensuite la farine et battez jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Rendez la pâte plus liquide en ajoutant le lait.
- Dans un autre bol, battez le blanc d'œuf en neige et incorporez-le délicatement au mélange.
- Prenez votre gaufrier FRITEL Top Fill, réglez-le sur la position 5 du thermostat et laissez-le chauffer jusqu'à ce que vous entendiez le signal sonore.
- Mettez la pâte dans le verre gradué.
- Remplissez le cuillère à mesurer fourni (WA 2224) jusqu'au bord avec le mélange liquide.
- Versez-le par le haut dans le gaufrier et laissez cuire jusqu'à ce que vous entendiez le signal.

ASTUCE: Si vous laissez reposer vos gaufres pendant quelques heures, elles ramolliront et seront encore plus délicieuses.

Gaufres de Bruxelles rondes (recette pour 10 x 4 pcs)

Appareils

- FRITEL Mixeur
- FRITEL Gaufrier Top Fill WA 2224
- Bol mélangeur
- Spatule
- Verre gradué

Ingrédients

- 250 g de farine auto-levante (tamisée)
- 125 g beurre fondu
- 20 g de levure fraîche
- 200 ml de lait (tiède = +/- 30°C)
- 200 ml d'eau pétillante (tiède = +/- 30°C)
- 4 œufs
- une pincée de sel

Préparation

- Temps de préparation : 30 min
- Prenez la levure fraîche et dissolvez-la dans un peu de lait tiède.
- Mettez la farine dans un bol mélangeur et faites un puits au milieu où vous ajoutez le mélange de levure, le reste du lait tiède et l'eau pétillante. Battez cela en un tout.
- Ajoutez une pincée de sel et les jaunes d'œufs et battez-les. Ajoutez ensuite le beurre fondu à la pâte.
- Battez les blancs d'œuf en neige et spatulez-les soigneusement sous la pâte. Laissez la pâte lever pendant environ une demi-heure à une heure sous une serviette humide dans un endroit chaud.
- Prenez votre gaufrier FRITEL Top Fill, réglez-le sur la position 5 du thermostat et laissez-le chauffer jusqu'à ce que vous entendiez le signal sonore.
- Versez la pâte dans le verre gradué.
- Remplissez la cuillère à mesurer fournie (WA 2224) jusqu'au bord avec le mélange liquide.
- Versez-le par le haut dans le gaufrier et laissez cuire jusqu'à ce que vous entendiez le signal.
- **ATTENTION** : Cette pâte ne se conserve pas longtemps (quelques heures maximum) ! Alors préparez la pâte, laissez-la fermenter et faites cuire les gaufres. Ne mettez certainement pas la pâte au réfrigérateur pour l'utiliser plus tard !
- Conservez les gaufres dans une boîte en plastique. Réchauffez-les pendant 3 minutes.
- Vous pouvez aussi les congeler. Réchauffez ensuite les gaufres pendant 4 minutes.
- Mangez toujours une gaufre de Bruxelles chaude ! Délicieux !

ASTUCE: Les gauffres peuvent être réchauffées le lendemain dans un grille-pain.

Plus de recettes pour cet appareil : scannez le code QR ci-dessous ou visitez notre site web www.fritel.com et consultez les recettes spécifiques pour le gaufrier Top Fill WA 2224 (uniquement de la pâte liquide).



6. NETTOYAGE

- Retirez la fiche de la prise.
- Laissez entièrement refroidir l'appareil.
- Plaques de cuisson : Humidifiez un chiffon doux avec de l'eau chaude et un peu de détergent. Essorez le chiffon et essuyez les plaques. N'utilisez **JAMAIS** des brosses à vaisselle, car elle pourrait endommager le revêtement antiadhésif des plaques de cuisson.

- La base de l'appareil ainsi que le boîtier peuvent être nettoyés avec un chiffon humide. N'immergez JAMAIS l'appareil dans de l'eau ou un autre liquide.

ASTUCE: Utilisez le "dégraissant FRITEL " pour nettoyer votre appareil.

7. CONSEILS UTILES EN CAS DE DÉRANGEMENT

En cas de dérangement de l'appareil, ne plus utiliser l'appareil.

Veuillez contrôler les points suivants.

L'appareil ne chauffe pas ou les lampes témoin ne s'allument pas :

- Contrôlez si votre appareil est connecté à la tension réseau appropriée et s'il y a de la tension sur le réseau.
=> Au cas où aucun des conseils précités n'est à la base du dérèglement, adressez-vous à votre point de vente.
- En cas de dommage au câble, retournez immédiatement votre appareil à votre point de vente.

Si le verrouillage de l'appareil ne fonctionne pas correctement, n'utilisez pas l'appareil. Contactez votre point de vente.

CET APPAREIL EST CONÇU POUR USAGE DOMESTIQUE. L'USAGE PROFESSIONNEL ANNULE LA GARANTIE AVEC EFFET IMMÉDIAT. LES DÉGÂTS ET/OU ENDOMMAGEMENTS SUITE AU NON-RESPECT DU MODE D'EMPLOI NE SONT PAS COUVERT PAR LA GARANTIE.

Nous conservons le droit d'apporter des changements techniques.

8. CONDITIONS DE GARANTIE

La garantie prend cours à la date d'achat. Durée de la garantie : 2 ans

L'utilisateur est responsable pour le nettoyage et l'emballage approprié de l'appareil défectueux avant de le présenter pour réparation. Il ne suffit pas d'emballer l'appareil dans un emballage en carton avec du papier. Fritel n'est pas responsable des dommages dus à un emballage insuffisant, ce qui invalide également irrévocablement la garantie.

Les termes de la garantie:

- La garantie couvre la réparation et/ou le remplacement gratuit des parties reconnues défectueuses par nos services techniques et au cas où le défaut est imputable aux vices de construction, de fabrication ou de matériel. La garantie ne couvre pas les dommages aux plaques de cuisson suite à l'utilisation.
- La garantie n'est valable que pour l'utilisateur initial.
- Les frais de port aller et retour, en cas de réparation, sont à charge de l'acheteur.
- **La garantie ne peut être appliquée que sur présentation de votre facture d'achat originale (pas de copie).**
- La garantie ne peut être invoquée en cas d'usure normale.

La garantie n'est pas d'application dans les cas suivants :

- Un raccordement incorrect, p.ex. une tension électrique excessive.
- Utilisation ou manipulations anormales, professionnelles ou abusives.
- Entretien incorrect ou insuffisant.
- En cas d'emballage insuffisant et de mauvais transport en cas d'un retour.
- Toute réparation ou modification par des personnes non mandatées par nous en tant que fabricant.
- Appareils dont les numéros d'identification ont été effacés ou altérés.
- Pour les défauts non imputables à l'appareil lui-même, mais à une cause externe, une collision, des dommages, un incendie, un tremblement de terre, une inondation, la foudre,...
- Le non-respect des instructions reprises dans le mode d'emploi.

Pour les appareils qui ne sont pas sous garantie pour l'une des raisons ci-dessus, tous les frais (de transport, administration, recherche, handling) seront vous facturés.

9. ENVIRONNEMENT



Ne jetez pas l'appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais déposez-le auprès d'un point de collecte officiel afin de le faire recycler. Vous aiderez ainsi à protéger l'environnement.

10. RESPONSABILITÉ

Toutes les responsabilités, aussi bien envers le(s) utilisateur(s) qu'envers tous les tiers, qui résulteraient du non-respect de toutes les prescriptions de sécurité prescrites dans ce mode d'emploi, ne peuvent à aucune condition être inculpées au fabricant. En cas de non-respect de ces prescriptions de sécurité, l'utilisateur de l'appareil, ou toute autre personne n'ayant pas appliqué ces prescriptions de sécurité, préserve le fabricant de toutes responsabilités qui de ce fait pourraient être inculpées au fabricant.


11. ACCESSOIRES, PIÈCES DÉTACHÉES ET AUTRES PRODUITS FRITEL

Visitez notre boutique en ligne www.fritel.com et découvrez des questions souvent posées, des pièces détachées et accessoires, ainsi que tous les autres produits de notre assortiment FRITEL pour encore plus de plaisir FRITEL !

Congratulations! You have just bought a high quality appliance, which will warranty you years of pleasure. Please read the instruction manual carefully before you take the appliance into use. Save these instructions carefully! All persons who have not read the instruction manual are not allowed to use this appliance. Pay ATTENTION to the warranty conditions.

1. SAFETY PRESCRIPTIONS

This appliance has been built in accordance with the European CE safety standards and is compliant with the general recognized standards and prescriptions with regard to the safety of appliances. As for all electrical appliances, the necessary precautions need to be taken in order to avoid accidents or damages:

-  **Attention! Burning danger!** When using this appliance, certain surfaces will get hot. Only touch the handle or the thermostat button while the appliance is functioning.
- **Attention!** Even after switching off the appliance, some surfaces will remain hot for some time, causing the risk of burns. ALWAYS let the appliance cool off entirely before moving, cleaning or storing it.
- This appliance may be used by children of min. 8 years old, by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge provided they are supervised and instructed to use the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children may not play with the appliance. Cleaning and maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- This appliance is only intended to be used in household at room temperature and similar applications excluding: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.
- Only use this device with 230 Volt AC.
- In accordance with the legal safety standards, the baking oven must always be plugged into an earthed socket.
- The power cord should regularly be examined for signs of damage. If the power cord is damaged, do not use the appliance anymore, but immediately return it to your sales point.

- NEVER touch the power cord, plug or control buttons with wet hands. NEVER IMMERSE the appliance, the power cord or the plug in water or any other liquid. They are only to be cleaned with a damp cloth. If the appliance should get wet or moist, immediately plug out the appliance.
- A damaged power cord can cause electric shocks. NEVER use the appliance if it is damaged, fallen or shows a malfunction, or if the power cord or plug are damaged. In all these cases return the appliance to your sales point or recognized after sales service.
- After use remove the plug from the power point. Also proceed this way when the appliance is not in use, before cleaning and moving. NEVER pull by the power cord, but only by the plug.
- NEVER use separate timers or remote control systems.
 - The appliance is only to be used when completely and correctly mounted.
 - Only use the appliance on the mains voltage as indicated on the identification label.
 - This appliance is only intended for baking wafels with liquid waffle batter. The appliance may not be used for other purposes or be combined with other appliances.
 - When in operation NEVER leave the appliance unattended and NEVER move it.
 - ALWAYS place the appliance on a solid and flat base, such as a kitchen counter or table, so that the appliance will not move or turn over.
 - NEVER take or move the appliance by the power cord. NEVER turn the power cord around the appliance, NEVER bend it or squeeze it or pull it over a sharp edge.
 - NEVER use extension cords or sockets. Place the appliance near a power point and connect it directly. ALWAYS completely unroll the power cord.
 - NEVER let the cord hang over the edge of the table or the counter.
 - NEVER place the power supply cord near heat sources such as cookers, heatings or ovens.
 - NEVER cover the appliance when it is in use or as long as it has not cooled down.
 - Only use original accessories.
 - Repairs may only be done by a recognized repairer or service center.
 - NEVER place the appliance near curtains, wall decoration, clothing, towels or other inflammable objects.
 - NEVER place inflammable or heat conduction objects on the baking plate, such as a (paper) towel, cutlery, ...
 - NEVER pour cold water on the baking plate as long as it is still hot.
 - Leave at least 50 cm free space around the appliance and 1 m free height in order to avoid damage caused by grease splashes or heat and in order to work unhindered.
 - This appliance is only suited for household use, and not for professional use.

2. BEFORE THE FIRST USE

- Remove all packaging and stickers.
- Keep packaging away from children.
- First check your appliances for possible damages. If it is damaged, do NOT use the appliance but bring it back to your sales point.
- Clean the appliance as described under 'Cleaning (point 6)' before the first use.
- The appliance is now ready for use.
- Check if the mains voltage of your appliance (230 Volt) corresponds with the mains voltage in your home.
- In accordance with the legal safety standards, the appliance must always be plugged into an earthed socket.

- ATTENTION: During heating up the appliance must ALWAYS be in closed position.
- ATTENTION: Upon the first use, there might be a slight odour or smoke output. This is normal.

3. DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

Thermostat knob

The appliance is equipped with a thermostat knob with 5 browning levels. The higher the level, the browner the waffles will be. Of course, this also strongly depends on the dough you are using.

Indicator lights and sound signal

The appliance has a red and green indicator light. The red light will light up once the appliance is connected. As soon as the desired baking temperature is reached, the green LED will light up and you will hear the sound signal simultaneously. The same will happen again when your waffle is ready.

Measuring scoop

The measuring scoop, that comes with the top fill waffle maker WA 2224, ensures a perfect fill and prevents from overfilling.

Collection tray

The appliance is also equipped with a collection tray to gather any excess dough.

4. OPERATION OF THE APPLIANCE

- Completely unroll the power cord and plug in the appliance in a 230 V socket. The appliance should be closed. The red control lamp lights up when you plug in the appliance. NEVER plug in the appliance when the plates are removed.
- Then turn the thermostat knob to the desired position. We recommend using position 5 for a nice golden brown waffle. If you prefer a lighter colour, you can of course set the appliance to a lower position.
- ATTENTION: the appliance will now get hot. Only touch the thermostat knob and the handle.
- In the meantime, fill the provided measuring scoop completely up to the brim with the liquid batter.
- As soon as the desired temperature has been reached, the green control light will go on and you will hear the sound signal.
- You can now pour the measuring scoop into the filling opening at the top of the waffle maker.
- When your waffle is ready, you will hear the sound signal again and the green light will light up again.
- Press the lock button and open the appliance slowly, so that the waffle does not fall out.
- Remove the waffle with a special U-shaped fork. Insert this fork into the side of the waffle. In this way, you will not damage the non-stick coating of the baking plates, nor will you damage the waffle.
- Close the appliance - you will hear a click from the lock - if the green light is still on, you can immediately bake the next waffle.
- When you have finished baking, switch off the appliance and remove the plug from the socket. Allow the appliance to cool down completely before storing.

Tips for baking waffles with the top fill waffle maker:

- Always fill the measuring spoon completely and always use liquid waffle batter.
- Always wait until the green indicator light comes on before adding the dough to the waffle iron.
- Never open the waffle maker before you hear the sound signal.
- If you find that your waffles do not come off easily, you can rub a little oil on the baking plates (only for each first baking).

5. SPECIFIC RECIPES

Traditional Belgian vanilla waffles (recipe for 5 x 4 pcs)

Appliances

- FRITEL mixer
- FRITEL Top Fill Waffle Maker WA 2224
- Bowl
- Jug
- Spatula

Ingredients

- 250 g self-rising flour (sieved)
- 250 gr melted butter
- 250 gr fine sugar
- 3 packs of vanilla sugar
- 6 eggs
- 200 ml milk
- pinch of salt

Preparation

- Preparation time: 15 min.
- Separate the egg yolks from the egg whites.
- Beat the egg yolks, then add the sugar and vanilla sugar and beat some more. Add the melted butter and a pinch of salt and beat some more. Then add the flour and beat until you have a smooth mixture. Make the batter more liquid by adding the milk.
- Beat the egg white in a separate bowl until stiff and carefully fold it into the mixture.
- Take your FRITEL Top Fill waffle maker, set it to thermostat position 5 and let it warm up until you hear the sound signal.
- Pour the batter into the measuring cup.
- Fill the measuring scoop (WA 2224) all the way to the brim with the liquid batter.
- Pour it at the top into the waffle iron and let it bake until you hear the sound signal.

TIP: If you leave your waffles for some time, they become even more delicious!

Round Brussels waffles (recipe for 10 x 4 pcs)

Appliances

- FRITEL mixer
- FRITEL Top Fill Waffle Maker WA 2224
- Bowl
- Spatula
- Measuring cup

Ingredients

- 250 g self-rising flour
- 125 gr melted butter
- 20 gr fresh yeast
- 200 ml milk (tepid = +/- 30°C)
- 200 ml sparkling water (tepid = +/- 30°C)
- 4 eggs
- pinch of salt

Preparation

- Preparation time: 30 min
- Take the fresh yeast and dissolve it in some tepid milk.
- Put the flour in a mixing bowl and make a well in the middle where you add the yeast mixture, the rest of the tepid milk and sparkling water. Beat this into a whole.
- Add a pinch of salt and the egg yolks and beat. Then add the melted butter to the batter.
- Beat the egg white until stiff and carefully fold it into the batter. Leave the batter to rise for about half an hour to an hour under a damp towel in a warm place.
- Take your FRITEL Top Fill waffle maker, set it to thermostat position 5 and let it warm up until you hear the sound signal.
- Pour the batter into the measuring cup.
- Fill the measuring spoon provided (WA 2224) all the way to the brim with the liquid mixture.
- Pour it at the top into your waffle iron and leave to bake until you hear the sound signal.
- CAUTION: This batter does not keep long (a few hours max)! So prepare the batter, let it ferment and then bake the waffles. Do not put the batter in the fridge to be used afterwards!
- Store the waffles in a plastic box. Heat them up again for 3 minutes.
- You can also freeze them! Then reheat the waffles for 4 minutes.
- Always eat a Brussels waffle warm! Delicious!

TIP: The waffles can be reheated the day after in a toaster.

More recipes for this appliance: Scan the QR code below or visit our website www.fritel.com and look at recipes suitable for the Top Fill waffle maker (liquid batter only).



6. CLEANING

- Pull the plug from the socket.
- Let the appliance cool off entirely.
- Baking trays: Moisten a soft cloth in warm water with some detergent. Wring out the cloth thoroughly and rub the plates clean. NEVER use dishwashing brushes, as these can damage the non-stick coating of the baking trays.
- The base and the housing of the appliance can be cleaned with a damp cloth.

- NEVER immerse these parts in water or in any other liquid.
- TIP: Use the "FRITEL grease dissolver" to clean your appliance.

7. USEFUL TIPS IN CASE OF MALFUNCTIONS

Do not use the appliance in case of a malfunction.

Please check points below.

The appliance doesn't heat up or the control lamps don't light up:

- Check if your appliance is connected to the right mains voltage, whether there is mains voltage, and if the appliance was plugged in correctly.

=> If there is still a malfunction, please return the appliance to your sales point.

- If the power cord is damaged, don't use your appliance and return it to your sales point immediately.

If the lock of the appliance does not work properly, do not use the device. Please contact your point of purchase.

THE APPLIANCE HAS BEEN DESIGNED FOR DOMESTIC USE. THE WARRANTY CONDITIONS EXPIRE UPON PROFESSIONAL USE. DEFECTS AND/OR DAMAGES FOLLOWING TO THE NON OBSERVANCE OF THE USER MANUAL ARE NOT COVERED BY THE WARRANTY.

8. WARRANTY CONDITIONS

Your warranty starts on the day of purchase and is valid for 2 years.

The user is responsible for cleaning and proper packaging of the defective appliance before presenting it for repair. It is insufficient to wrap the device in cardboard packaging with paper. Fritel is not liable for damage resulting from insufficient packaging, which also irrevocably invalidates the warranty.

Determination of warranty:

- The warranty covers every repair and/or replacement free of charge of the parts recognized defective by our technical department if the damage is due to faulty design, material or construction. The warranty does not cover damage or normal wear and tear of the baking plates.
- The warranty is only valid for the first/original user.
- The transport costs, in case of reparation, are at the expenses of the purchaser.
- **The warranty is only granted after presentation of your purchase invoice.**
- The warranty cannot be invoked for normal wear and tear.

The warranty expires in the following cases:

- Incorrect connection, e.g. electric voltages.
- Abnormal or professional use or misuse handling
- In case of insufficient packaging and bad transport in case of return shipping.
- Lack of care and cleaning
- Modifications or repairs made to the appliance by persons not authorized by us as a manufacturer.
- When reference numbers have been altered or been removed.
- For faults not due to the appliance itself, but to an external cause, collision, damage, fire, earthquake, flood, lightning, etc.
- When not respecting the instructions in the user instructions.

For appliances that are not under warranty for any of the above reasons, all costs (transport, administration, research, handling) will be charged.

9. ENVIRONMENT



Do not throw the appliance away with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this you will help to preserve the environment.

10. LIABILITIES

All liabilities, towards both consumer(s) and third parties that could result from not observing all the safety regulations prescribed in this user manual can under no circumstances be charged to the manufacturer. In case of non-observance of these safety regulations, the user of the appliance, or any other person not having observed these safety regulations, protects the manufacturer from all responsibilities that he could be charged with.

11. ACCESSORIES, SPARE PARTS AND OTHER FRITEL PRODUCTS

Visit our webshop on www.fritel.com and discover our FAQ's, available spare parts and accessories, as well as all other products in the FRITEL range for even more FRITEL fun!

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf dieses Geräts, an dem Sie sich noch lange erfreuen werden. Lesen Sie die Gebrauchsanweisung gründlich, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung gut auf! Personen, die diese Gebrauchsanweisung nicht gelesen haben, dürfen das Gerät nicht benutzen. Bitte beachten Sie die Gewährleistungsbedingungen!

1. SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Dieses Gerät wurde in Übereinstimmung mit den Europäischen CE der Sicherheitsnormen hergestellt und entspricht den allgemein anerkannten Normen und Vorschriften bezüglich der Sicherheit von Geräten. Wie beim Gebrauch aller elektrischer Haushaltgeräte müssen einige wichtige Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden, um Unfälle und Beschädigungen zu vermeiden.



- **Achtung ! Verbrennungsgefahr!** Während des Gebrauchs des Geräts entstehen heiße Oberflächen. Nur den Handgriff und den Thermostatknopf mit den Händen berühren, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- **Achtung!** Auch nach dem Ausschalten des Geräts bleiben diese Oberflächen noch eine Zeit lang warm. Lassen Sie das Gerät erst komplett abkühlen, bevor Sie es verlegen, reinigen oder aufräumen.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahre gebraucht werden. Physisch, motorisch oder geistig behinderte Personen oder Personen, die nicht über die nötige Erfahrung oder Sachkunde verfügen, dürfen das Gerät benutzen, wenn sie unter Aufsicht stehen oder Anweisungen bekommen, um das Gerät risikofrei zu gebrauchen, und unter der Bedingung, dass sie die betreffende Gefahr verstehen. Kinder dürfen NICHT mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind min. 8 Jahre alt und stehen unter Aufsicht. Das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Dieses Gerät ist nur geeignet zum Haushaltgebrauch auf Zimmertemperatur und zum Gebrauch in ähnlichen Umgebungen, mit Ausnahme von: Personalküchen in Läden, Firmen und anderen Arbeitsumgebungen; Bauernhöfe; von Kunden in Hotels, Motels und andere Residenz-Umgebungen; Bed & Breakfast Umgebungen.
- Das Gerät nur mit 230 Volt Wechselstrom verwenden.
- Das Gerät muss immer an eine Netzsteckdose mit Erdung angeschlossen werden, den gesetzlichen Sicherheitsstandards gemäß.

- Das Kabel regelmäßig auf Beschädigungen überprüfen. Bringen Sie bei Beschädigung das Gerät sofort zur Verkaufsstelle zurück.
- Die Bedienungsknöpfe, das Elektokabel und den Stecker **NIEMALS** mit nassen Händen berühren und **NIEMALS** in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen. Reinigung ausschließlich mit einem leicht feuchten Tuch. Falls das Gerät doch nass oder feucht werden sollte, unmittelbar den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Das Gerät, das Kabel und den Stecker **NIEMALS** in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen. Reinigung ausschließlich mit einem feuchten Tuch.
- Ein beschädigtes Kabel kann Elektroschocks verursachen. **NIEMALS** das Gerät gebrauchen, wenn es beschädigt oder gefallen ist, wenn es eine Störung hat oder wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist. Bringen Sie in all diesen Fällen das Gerät zur Verkaufsstelle oder einer anerkannten Reparaturstelle.
- Ziehen Sie **IMMER** den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie die Arbeit beendet haben und bevor Sie das Gerät zur Reinigung zerlegen. Ziehen Sie dabei **NIEMALS** am Kabel, sondern immer nur am Stecker selbst.
- **NIEMALS** separate Timer oder Fernbedienungssysteme anwenden.
 - Zu Ihrer eigenen Sicherheit darf das Gerät nur verwendet werden, wenn es korrekt und vollständig montiert ist.
 - Das Gerät darf nur an die Netzspannung angeschlossen werden, die auf dem Typenschild erwähnt ist.
 - Dieses Gerät eignet sich nur zum Waffelbacken mit flüssigem Teig. Das Gerät darf nicht für andere Zwecke verwendet oder mit anderen Geräten kombiniert werden!
 - Betreiben Sie das Gerät **NIEMALS** unbeobachtet. Stellen Sie das Gerät **NIEMALS** um, während es in Betrieb ist.
 - Arbeiten Sie nur auf waagerechten Arbeitsflächen, die unter dem Gewicht des Geräts nicht kippen oder verschieben.
 - Das Gerät **NIEMALS** am Netzkabel halten oder umstellen. **NIEMALS** das Netzkabel knicken, festklemmen, um das Gerät wickeln oder über scharfe Kanten ziehen.
 - **NIEMALS** Verlängerungskabel oder Tischsteckdosen verwenden. Schließen Sie das Gerät **IMMER** nur mit dem Netzkabel direkt an eine Wandsteckdose an. Das Netzkabel immer komplett abrollen.
 - **NIEMALS** das Netzkabel über die Tisch- oder Tresenkante hängen lassen.
 - Verwenden Sie das Netzkabel und das Gerät **NIEMALS** in der Nähe von Wärmequellen, Heizungen, Öfen oder anderen Geräten, die Hitze entwickeln.
 - **NIEMALS** das Gerät abdecken während des Betriebs oder wenn es noch nicht vollständig abgekühlt ist.
 - Nur Originalteile verwenden.
 - Lassen Sie Reparaturen **NUR** von einer anerkannte Reparaturstelle durchführen.
 - Stellen Sie das Gerät immer auf eine hitzebeständige, flache und stabile Oberfläche, wie eine Anrichte oder einen Tisch, damit das Gerät nicht kippen oder verschieben kann.
 - Stellen Sie das Gerät **NIEMALS** in die Nähe von Vorhängen, Mauerdekorationen, Textilien oder anderen entzündlichen Gegenständen.
 - Legen Sie **NIEMALS** entzündliche oder wärmeleitfähige Materialien auf das Backblech, wie z.B. Handtücher, Küchenrolle, Besteck, usw.
 - Gießen Sie **NIEMALS** kaltes Wasser auf das Backblech, solange dieses noch heiß ist.

- Lassen Sie auf allen Seiten des Gerätes einen Belüftungsabstand von mindestens 50 cm und nach oben 1 m, um Schäden durch Hitze oder Fettspritzer zu vermeiden und um ungehindert arbeiten zu können.
- Das Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch und nicht für professionellen Gebrauch geeignet.

2. VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

- Alle Verpackungen und Aufkleber entfernen.
- Bewahren Sie die Verpackung außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Kontrollieren Sie, ob das Gerät oder das Kabel vielleicht beschädigt ist. Gebrauchen Sie in diesem Fall das Gerät NICHT, sondern bringen Sie es unmittelbar zur Verkaufsstelle zurück.
- Das Gerät vor der ersten Anwendung reinigen wie vorgeschrieben unter ‚Reinigung‘ (Punkt 6).
- Das Gerät ist jetzt fertig zum Gebrauch.
- Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung Ihres Hauses mit der auf dem Gerät angegebenen Spannung übereinstimmt (230 V).
- Das Gerät muss immer an eine Netzsteckdose mit Erdung angeschlossen werden, den gesetzlichen Sicherheitsstandards gemäß.
- ACHTUNG: Beim Aufwärmen muss das Gerät immer in geschlossener Position sein.
- ACHTUNG: Bei der ersten Benutzung kann es etwas Geruch oder Rauchentwicklung geben. Das ist normal.

3. BESCHREIBUNG DES GERÄTS

Thermostatknopf

Das Gerät ist mit einem Thermostatknopf mit 5 Bräunungsstufen ausgestattet. Je höher die Einstellung, desto brauner wird Ihre Waffel. Dies hängt natürlich auch stark vom verwendeten Teig ab.

Kontrolleuchten und akustisches Signal

Die rote Kontrollleuchte brennt, sobald das Gerät eingeschaltet wird. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht wurde, brennt die grüne Kontrollleuchte und Sie hören gleichzeitig das akustische Signal. Das Gleiche passiert noch einmal, wenn Ihre Waffel fertig ist.

Messlöffel

Damit Sie immer eine schön gefüllte Waffel erhalten und das Gerät nicht überläuft, wird ein Messlöffel mitgeliefert.

Teigauffangbehälter

Das Gerät ist auch mit einer Auffangbehälter ausgestattet, damit überflüssiger Waffelteig immer aufgefangen wird.

4. VERWENDUNG DES GERÄTS

- Das Netzkabel komplett abwickeln und den Stecker in eine Steckdose mit Erdung stecken (230V). Das Gerät muss geschlossen sein. Die rote Kontrolllampe wird brennen, sobald Sie den Stecker in die Steckdose stecken. Drehen Sie den Thermostatknopf auf die gewünschte Position. Wir empfehlen die Position 5 für ein schönes braunes Ergebnis. Wenn Sie eine leichtere Waffel bevorzugen, können Sie das Gerät natürlich auch auf eine niedrigere Position einstellen.
- ACHTUNG: Das Gerät wird jetzt heiß. Berühren Sie jetzt nur den Thermostatknopf und den Handgriff.
- Füllen Sie in der Zwischenzeit den mitgelieferten Messlöffel bis zum Rand mit flüssigem Teig.
- Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, brennt die grüne Kontrollleuchte und Sie hören gleichzeitig das akustische Signal.
- Sie können nun den Messlöffel in die Füllöffnung an der Oberseite des Geräts geben.
- Wenn Ihre Waffel fertig ist, hören Sie wieder das Tonsignal und die grüne Kontrollleuchte leuchtet wieder auf.
- Drücken Sie auf die Verriegelungstaste und öffnen Sie das Gerät langsam, damit die Waffel nicht herausfällt.
- Entfernen Sie die Waffel mit einer speziellen U-förmigen Gabel. Die Gabel horizontal in die Waffel stecken. Auf diese Weise werden weder die Antihafschicht noch die Waffel beschädigt.

- Schließen Sie das Gerät – Sie hören ein Klicken der Verriegelung – wenn die grüne Lampe noch leuchtet, können Sie sofort die nächste Waffel backen.
- Wenn Sie mit dem Backen fertig sind, schalten Sie das Gerät aus und ziehen den Netzstecker. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen bevor Sie es weglegen.

Tipps zum WaffelBacken mit dem Top Fill Waffle Maker

- Füllen Sie den Messlöffel immer vollständig und verwenden Sie flüssiges Teig.
- Warten Sie immer bis die grüne Kontrollleuchte brennt, bevor Sie den Teig hinzufügen.
- Öffnen Sie Ihr Waffeleisen nie, bevor Sie das Tonsignal hören.
- Wenn Sie feststellen, dass sich Ihre Waffeln nicht leicht lösen, reiben Sie die Backplatten mit etwas Öl ein. (jedes Mal für die erste Waffel)

5. SPEZIFISCHE REZEPTEN

Traditionelle Belgische Vanillewaffeln (Rezept für 5 x 4 Stück)

Geräte

- FRITEL Mischer
- FRITEL Top Fill Waffle Maker WA 2224
- Schüssel
- Messbecher
- Spatel

Zutaten

- 250 g selbsttreibendes Mehl (gesiebt)
- 250 gr geschmolzene Butter
- 250 gr feiner Zucker
- 3 Tütchen Vanillezucker
- 6 Eier
- 200 ml Milch
- 1 Prise Salz

Zubereitung

- Zubereitungszeit: 15 min.
- Trennen Sie das Eiweiß vom Eigelb
- Schlagen Sie das Eigelb, fügen Sie Zucker und Vanillezucker hinzu und schlagen Sie weiter. Fügen Sie danach geschmolzene Butter und eine Prise Salz hinzu und schlagen weiter. Anschließend das Mehl hinzufügen und zu einer glatten Mischung schlagen. Machen Sie den Teig flüssiger, indem Sie die Milch hinzufügen.
- Schlagen Sie das Eiweiß in einer separaten Schüssel steif und mischen Sie es langsam in den Teig.
- Nehmen Sie Ihr FRITEL Top Fill Waffle Maker, stellen Sie es auf Thermostatposition 5 und lassen Sie es aufwärmen, bis Sie das Tonsignal hören.
- Gießen Sie den Teig in den Messbecher.
- Füllen Sie den Messlöffel (WA 2224) bis zum Rand mit dem flüssigen Teig.
- Gießen Sie den Teig in die Füllöffnung und lassen Sie es backen, bis Sie das Tonsignal hören.

TIPP: Wenn Sie Ihre Waffeln einige Zeit liegen lassen, werden sie noch leckerer!

Runde Brüsseler Waffeln (Rezept für 10 x 4)

Geräte

- FRITEL Mischer
- FRITEL Top Fill Waffle Maker WA 2224
- Schüssel
- Spatel
- Messbecher

Zutaten

- 250 g selbsttreibendes Mehl
- 125 gr geschmolzene Butter
- 20 gr frische Backhefe
- 200 ml Milch (lauwarm = ca. 30 °C)
- 200 ml sparkling water (lauwarm = ca. 30 °C)
- 4 Eier
- 1 Prise Salz

Zubereitung

- Zubereitungszeit:: 30 min
- Nehmen Sie die frische Backhefe und lösen Sie sie in einem Teil der lauwarmen Milch auf.
- Geben Sie das Mehl in die Schüssel und Machen Sie ein kleines Loch in der Mitte, wo Sie die Hefemischung, den Rest der lauwarmen Milch und das Sprudelwasser hineingeben. Schlagen Sie das Ganze.
- Fügen Sie eine Prise Salz und das Eigelb hinzu und rühren Sie.
- Then add the melted butter to the batter. Geben Sie anschließend die geschmolzene Butter hinzu.
- Schlagen Sie das Eiweiß steif und rühren Sie es mit der Spachtel vorsichtig unter den Teig. Lassen Sie den Teig ca. eine halbe Stunde bis zu einer Stunde unter einem feuchtem Handtuch an einem warmen Ort aufgehen.
- Nehmen Sie Ihr FRITEL Top Fill Waffle Maker, stellen Sie es auf die Thermostatposition 5 und lassen Sie es aufwärmen, bis Sie das Tonsignal hören.
- Gießen Sie den Teig in den Messbecher.
- Füllen Sie den Messlöffel (WA 2224) bis zum Rand mit dem flüssigen Teig.
- Gießen Sie den Teig in die Füllöffnung und lassen Sie es backen, bis Sie das Tonsignal hören.
- **HINWEIS:** Dieser Teig hält nicht lange (max. einige Stunden)! Bereiten Sie den Teig zu, lassen Sie ihn aufgehen und backen Sie dann die Waffeln. Stellen Sie den Teig nicht in den Kühlschrank, um später zu backen!
- Bewahren Sie die Waffeln in einer Dose aus Kunststoff. Wärmen Sie später ca. 3 min.
- Einfrieren können Sie sie auch! Später wärmen Sie die Waffeln einfach ca. 4 min.
- Eine Brüsseler Waffel isst man immer warm! Herrlich!

TIPP: Kann am nächsten Tag im Toaster wieder aufgewärmt werden.

Weitere Rezepte für dieses Gerät: Scannen Sie den QR-Code unten oder besuchen Sie unsere Webseite www.fritel.com und schauen Sie sich Rezepte an, die für das Top Fill Waffle Maker WA 2224 geeignet sind (nur flüssiges Teig).



6. REINIGUNG

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Das Gerät vollständig abkühlen lassen.
- Backplatten: Befeuchten Sie ein weiches Tuch in warmem Wasser mit etwas Spülmittel. Wringen Sie das Tuch gründlich aus und wischen Sie die Platten sauber. NIEMALS harte Abwaschbürsten verwenden, dadurch kann die Antihafbeschichtung der Backplatten beschädigt werden.

- Der Sockel und das Gehäuse können beide mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.
- Diese NIEMALS in Wasser oder in anderen Flüssigkeiten tauchen.

TIPP: Verwenden Sie den "FRITEL Fettlöser", um Ihr Gerät zu reinigen.

7. PRAKTISCHE HINWEISE BEI STÖRUNGEN

Bei einer Störung am Kombi-Gerät, das Gerat nicht mehr benutzen. Bitte zuerst diese Kontrollliste durchgehen:

Das Gerat wärmt nicht oder die Kontrollleuchten brennen nicht:

- Kontrollieren Sie, ob das Gerät an die richtige Netzspannung angeschlossen ist und ob es Netzspannung gibt.
- ➔ Falls es noch immer eine Störung gibt, wenden Sie sich bitte an Ihre Verkaufsstelle.
- Falls das Kabel beschädigt ist, das Gerat nicht mehr gebrauchen und gleich zur Verkaufsstelle zurückbringen.

Wenn die Verriegelung nicht richtig funktioniert, verwenden Sie das Gerät nicht. Wenden Sie sich bitte an Ihre Verkaufsstelle

DAS GERÄT IST FÜR HAUSHALTSGEBRAUCH HERGESTELLT. BEI PROFESSIONELLEM GEBRAUCH IST DIE GEWÄHRLEISTUNG UNMITTELBAR HINFÄLLIG. DIE GEWÄHRLEISTUNG DECKT KEINE DEFEKTE UND/ODER BESCHÄDIGUNGEN INFOLGE DES NICHT BEACHTENS DER GEBRAUCHSANWEISUNG.

8. GEWÄHRLEISTUNGSBEDINGUNGEN

Die Gewährleistung beginnt am Ankaufstag und gilt 2 Jahre.

Der Benutzer ist für die Reinigung und ordnungsgemäße Verpackung des defekten Geräts verantwortlich, bevor es zur Reparatur angeboten wird. Es reicht nicht aus, das Gerät in einen Kartonbehälter mit Papier zu packen. FRITEL haftet nicht für Schäden aufgrund unzureichender Verpackung, dadurch entfällt die Garantie unwiderruflich.

Abdeckung durch Gewährleistung:

- Die Gewährleistung deckt kostenfreie Reparatur und/oder Ersatz aller Teile, die von unserer technischen Abteilung als Konstruktions-, Material oder Fabrikationsfehler anerkannt werden. Die Gewährleistung deckt NICHT die Beschädigung oder Verschleiß der Backplatten.
- Die Gewährleistung gilt nur für den Erstkäufer.
- Die Portokosten für den Hin- und Rückversand, im Falle einer Reparatur, gehen zu Lasten des Käufers.
- **Die Gewährleistung gilt nur nach Vorlage des Kaufbelegs (keine Kopie).**
- Die Gewährleistung gilt nicht bei normalem Verschleiss.

Die Gewährleistung gilt nicht bei:

- Falschem Anschluss, z.B. übermäßig starken Netzspannungs-Schwankungen.
- Nicht normaler oder zweckwidriger Nutzung oder Behandlung, sowie bei gewerblicher Nutzung.
- Fehlender oder missbräuchlicher Pflege.
- Unzureichender Verpackung und schlechtem Transport im Falle einer Rückgabe.
- Veränderung oder Reparatur des Geräts durch Personen, die von uns als Hersteller **NICHT** autorisiert sind.
- Veränderung der Gerätekennnummer.
- Für Defekte nicht aufgrund des Geräts selbst, sondern aufgrund einer externen Ursache, wie Sturz, Kollision, Schäden, Feuer, Erdbeben, Überschwemmung, Blitz,...
- Bei **Nicht**-Befolgung der Instruktionen der Gebrauchsanweisung.

Für Geräte, die nicht durch eine Garantie abgedeckt sind wegen oben genannten Ursachen, werden alle Kosten (Transport, Verwaltung, Prüfung und Handhabung) durchgerechnet.

9. UMWELTSCHUTZ



Geben Sie das Gerät am Ende der Lebensdauer nicht in den normalen Hausmüll. Bringen Sie es zum Recycling zu einer offiziellen Sammelstelle. Auf diese Weise tragen Sie zum Umweltschutz bei.

10. HAFTPFLICHTEN

Alle Haftpflichten, hinsichtlich Verbraucher und Personen, die sich ergeben könnten aus das nicht Nachkommen aller in dieser Gebrauchsanweisung vorgeschriebenen Sicherheitsvorschriften, können keinesfalls zu Lasten des Fabrikanten gehen.

Bei Nicht-Befolgung dieser Sicherheitsvorschriften, schützt der Benutzer des Geräts, oder andere Personen, die diesen Sicherheitsvorschriften nicht nachgekommen sind, den Fabrikanten gegen alle Haftpflichten, die ihm zu Lasten gelegt werden können.

11. ZUBEHÖR, ERSATZTEILE UND ANDERE FRITEL PRODUKTE

Besuchen Sie unseren Webshop www.fritel.com und entdecken Sie dort die Antwort auf häufig gestellten Fragen, erhältliche Ersatz- und Zubehörteile sowie alle anderen Produkte aus dem FRITEL-Sortiment, für noch mehr FRITEL- Erlebnis!

**VOOR BIJKOMENDE INFORMATIE, RECEPTEN EN NUTTIGE TIPS OVER AL ONZE TOESTELLEN
KAN U STEEDS TERECHT OP WWW.FRITEL.COM !**

U VINDT ONS OOK OP FACEBOOK: WWW.FB.COM/FRITEL.VANRATINGEN!

*POUR TOUT RENSEIGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE, DES RECETTES ET POUR DES ASTUCES
PRATIQUES, SURFEZ SUR LE SITE WWW.FRITEL.COM!*

TROUVEZ-NOUS SUR FACEBOOK: WWW.FB.COM/FRITEL.VANRATINGEN!

**FOR ALL SUPPLEMENTARY INFORMATION, RECIPES AND PRACTICAL TIPS ABOUT ALL OUR
APPLIANCES PLEASE VISIT OUR WEBSITE WWW.FRITEL.COM !**

FIND US ON FACEBOOK: WWW.FB.COM/FRITEL.VANRATINGEN!

*WEITERE INFORMATIONEN, REZEPTE UND PRAKTISCHE TIPPS ÜBER ALL UNSERE PRODUKTE
FINDEN SIE UNTER WWW.FRITEL.COM !*

BESUCHEN SIE UNS AUCH AUF FACEBOOK: WWW.FB.COM/FRITEL.VANRATINGEN!



J. van RATINGEN NV-SA
Stadsheide 11 - B-3500 Hasselt
info@fritel.com – www.fritel.com
V2021-04