



# LE GAUFRIER

*Mode d'emploi*

ALSO AVAILABLE IN ENGLISH ON FRIFRI.BE

frifri.  
★ ★  
BE

Merci pour votre achat ! Vous possédez maintenant LE Gauthier préféré des belges depuis 1958 !  
LE Gauthier de Frifri vous permettra de cuire rapidement et efficacement TOUT TYPE de gaufres grâce aux 8 plaques disponibles !

Faites parler votre créativité et vos envies au quotidien.

## CONSIGNES DE SECURITE

Cet appareil est produit en conformité avec les normes de sécurité européennes CE et répond totalement aux normes techniques et aux consignes de sécurité des appareils électriques.

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

1. 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.
- L'appareil doit être branché à une prise de 230 Volts équipée d'une broche reliée à la terre et il faut vérifier qu'il soit branché correctement.
- En cas d'utilisation d'une rallonge, il est indispensable d'utiliser une rallonge équipée de prises de terre et de fils de section égale ou supérieure à 2,5 mm<sup>2</sup>.
- Déroulez toujours entièrement le cordon d'alimentation.

- Vérifiez qu'il n'est pas en contact avec des surfaces chaudes de l'appareil et qu'il ne peut pas être accroché accidentellement pour éviter les chutes.
- Ne déplacez jamais l'appareil à l'aide du cordon d'alimentation.
- 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



### Attention! Danger de brûlures !

- Ne branchez pas l'appareil avec une minuterie externe, cela pourrait être dangereux.
- Ne touchez pas les plaques lorsque l'appareil est en marche.
- Quand l'appareil est en marche, certaines surfaces, dont les surfaces métalliques, chauffent et il faut absolument éviter de les toucher

ou encore les éclaboussures.

**6.** Ne branchez pas l'appareil avec des mains mouillées

▪ Ne branchez JAMAIS

l'appareil sans plaques.

▪ Ne couvrez JAMAIS

l'appareil lorsqu'il est en

fonctionnement.

▪ Cet appareil ne convient PAS

pour flamber des aliments,

pour un usage avec du

combustible.

▪ Ne versez JAMAIS de l'eau

froide sur la plaque de cuis-

son tant qu'elle est chaude.

**7. ATTENTION :** La première

fois que l'appareil chauffe,

il peut dégager une odeur

et un peu de fumée, c'est

normal. Pour éviter que

votre préparation ne soit

impactée, nous vous con-

seillons, AVANT la première

cuisson, de faire chauffer

d'expérience ou de con-

naissances, ne peuvent en

aucun cas utiliser l'appareil

sans surveillance ou sans

les instructions d'une

personne responsable.

▪ Surveillez les enfants, ne

les laissez pas jouer avec

l'appareil.

▪ Lorsque l'appareil est en

marche, ou en train de re-

froidir, l'appareil et le cordon

d'alimentation doivent être

placés hors de portée des

enfants de moins de 8 ans.

▪ Ne laissez pas fonctionner

l'appareil sans surveillance.

**5.** Placez l'appareil sur une

surface plane, plate et

stable.

▪ Laissez autour de l'appareil au

moins 50 cm d'espace libre

et 1 mètre en hauteur, afin

d'éviter des dégâts causés par

la chaleur dégagée, la vapeur

▪ Débranchez toujours

l'appareil après utilisation.

▪ Lors du fonctionnement

de l'appareil, la surface sur

laquelle l'appareil est placée

peut devenir chaude.

**3.** Ce produit est destiné à

un usage domestique, à

l'intérieur, à température

ambiante.

▪ Veillez donc à ne pas utiliser

ni ranger l'appareil à l'ex-

terieur, à des températures

trop élevées ou trop basses,

faisant face à de l'humidité,

des intempéries ou de la

pluie.

**4.** Les personnes (y compris

les enfants de moins de 8

ans) qui ne sont pas aptes

à utiliser l'appareil en toute

sécurité, soit à cause de

leurs capacités physiques,

sensorielles ou mentales,

soit à cause de leur manque

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.

▪ Placez les coques de protec-

tion thermique sur le gautrier

(voir section Placement

des coques de protection

thermique de votre gautrier

Fritfri) pour éviter tout risque

de brûlure et assurer ainsi

une manipulation sécurisée.

▪ Ne placez pas l'appareil près

de matériaux inflammables,

comme des nappes, rideaux,

etc.

annulerait aussi  
immédiatement toutes  
les responsabilités du  
fabriquant.

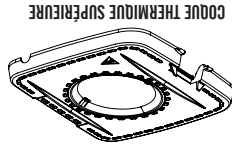
- Risque de choc électrique !
- Ne versez JAMAIS de l'eau à l'intérieur de l'appareil, le risque de court-circuit et d'électrocution est réel.
- Le nettoyage des plaques de cuisson doit uniquement être fait après séparation des plaques du gautrier (voir la section Changement des plaques en 5 minutes maximum).
- 10. Si l'appareil est utilisé incorrectement ou à des fins professionnelles ou semi-professionnelles ou s'il n'est pas utilisé selon les instructions du mode d'emploi, la garantie s'annule et nous serions en mesure de vous offrir un service de réparation agréé. Ne réparez pas l'appareil vous-même, ceci annulera la garantie.
- En aucun cas, l'appareil ne sera considéré comme ayant un défaut pour des raisons de goûts personnels.
- N'utilisez pas l'appareil autrement que décrit dans ce manuel. Un non-respect des prescriptions de ce manuel entraînerait la perte du droit de garantie mais cela

votre appareil ouvert +/- 10 minutes. Laissez-le refroidir, graissez-le un peu et le voilà fin prêt pour les premières cuissons.

8. Évitez de rayer ou d'abîmer les plaques antiaadhésives. Utilisez une spatule en bois plutôt que des ustensiles métalliques. N'utilisez pas de brosse métallique ou à brins durs pour le nettoyage.

9. N'immergez jamais l'appareil complet, ni dans l'eau ni en le passant sous le robinet, car il contient des composants électroniques et des éléments chauffants.

# DESCRIPTION DE L'APPAREIL



COQUE THERMIQUE SUPERIEURE

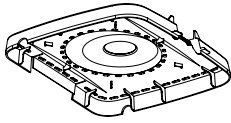
THERMOSTAT RÉGLABLE  
JUSQU'À 8 NIVEAUX  
DE CUISSON



ET FACILES À NETTOYER  
POIGNÉES FROIDES



COURONNE DE FIXATION



COQUE THERMIQUE INFÉRIEURE

VOYANT LUMINEUX  
INDIQUANT QUE  
LE GAUFRIER EST  
EN FONCTIONNEMENT  
IL S'ÉTEINT QUAND  
LE GAUFRIER EST  
À TEMPÉRATURE

VIS MAINTENANT LES PLAQUES  
À DÉVISSER À L'AIDE D'UN COUVEAU  
OU D'UNE PIÈCE DE MONNAIE POUR  
CHANGER DE PLAQUES

GLISSIÈRES PERMETTANT DE FIXER  
LE GAUFRIER À SON SOCLE  
À RAPPROCHER L'UNE DE L'AUTRE AVANT  
DE CHANGER DE PLAQUES

AXE DE ROTATION  
POUR FAIRE PIVOTER  
VOTRE APPAREIL ET ASSURER  
UNE CUISSON PARFAITE



## MISE EN SERVICE ET UTILISATION

### Avant la première utilisation

- Retirez tout le matériel d'emballage, autocollants et étiquettes.
- Nettoyez les plaques avec un chiffon doux imbibé d'un peu de eau chaude savonneuse. Démontez-les pour plus de facilité et une sécurité maximale. Elles peuvent passer au lave-vaisselle.

- Dépliez entièrement le cordon d'alimentation.

- Remplacez les plaques avant utilisation

- Placez l'appareil sur une surface plane, plate et stable.

- Placez les coques de protection thermique (voir section « Placement des coques de protection thermique de votre

- gautrier Fritti »)

- Placez l'appareil sur une surface thermorésistante.

### Utilisation

- Branchez le câble d'alimentation dans une prise de terre.

- Réglez le thermostat situé sur le dessus du gautrier en le

- tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

- Il y a 8 positions possibles selon votre recette, le type de

- pâte et vos goûts ; gautres molles, légèrement dorées ou

- très croquantes.

- Lorsque le voyant lumineux s'éteint, votre gautrier est à

- température.

- Utilisez de préférence des maniques pour manipuler l'appareil

- en fonctionnement .

- Ouvrez le gautrier à 180°

- Graissez les plaques, à l'aide d'un pinceau par exemple.

- Remarque :** graissez de préférence juste avant de verser la

- pâte et pas lors du préchauffage

- Placez la pâte au centre de chacune des deux empreintes

- d'une des deux plaques.

**Remarque :** Si c'est de la pâte liquide, versez à la louche une quantité de pâte suffisante pour recouvrir la totalité des

empreintes d'une des deux plaques. Refermez l'appareil et retournez-le en le faisant pivoter sur son socle. La pâte coulera et recouvrira ainsi les empreintes des deux plaques. En effet, remplir suffisamment les empreintes et retourner l'appareil sont des étapes indispensables pour réussir une cuisson parfaite de vos gautres des deux côtés !

- Refermez l'appareil et appuyez sur les poignées pour que la pâte soit bien étalée.

**Remarque :** Une ouverture hâtive du gautrier pendant la cuisson risque de séparer la gautre en deux et d'engendrer un démoulage difficile.

- Lorsque la cuisson est terminée, enlevez les gautres à l'aide

- d'une fourchette à gautre Fritti : 2 longues fourches pour ne

- pas abîmer vos gautres, ni vos plaques.

**Remarque :** Si le démoulage est difficile, cela peut signifier

- qu'il faut graisser les plaques à nouveau ou il se peut que la

- pâte ait un excès de sucre, ou un manque de matière grasse

- suivante.

- L'appareil est immédiatement prêt pour commencer la cuisson

- est très chaud.

### Changement des plaques en 5 minutes max-imum

Débranchez votre appareil et veillez à ce que les plaques soient

totalement froides pour faire le changement de plaques.

### Enlevez les plaques :

- Posez le gautrier fermé et tournez-le afin de voir l'arrière de

- l'appareil.

- A l'aide d'un tournevis ou d'une pièce de monnaie, dévissez

- la vis de fixation de la plaque du dessus (cf descriptif de

- l'appareil).

- Faites pivoter le gautrier et répétez l'opération pour la seconde

- plaque.

- Faites glisser les 2 glissières vers l'intérieur.

- Soulevez le gautrier pour le libérer du socle.



### Placez de nouvelles plaques :

Il n'y a pas de sens spécifique entre la plaque du haut et du bas.

- Embotez les plaques sur les boîtiers de haut en bas.

- Refermez le gautrier.

- Posez-le sur le socle.

- Faites glisser les 2 glissières vers l'extérieur.

- Vissez la première vis de fixation.

- Retournez le gautrier et vissez la seconde vis de fixation.

- Pour encore plus de facilité, regardez la vidéo sur fritti.be dans

- la section Plaques.



- Ouvrez le gautrier pour débiter et enlever les plaques.

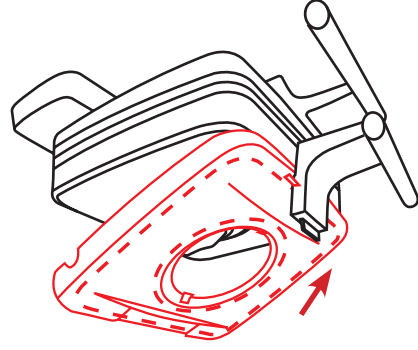
Placement des coques de protection thermique de votre gâtelier Fritfri  
Veillez à ce que les plaques soient totalement froides pour manipuler le gâtelier en toute sécurité.



### A/ Mode d'emploi pour le placement de la coque de protection thermique supérieure de votre gâtelier FRI-FRI

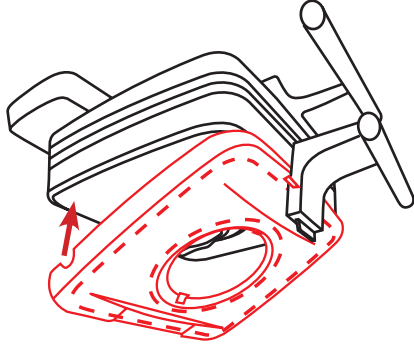
#### Phase 1

Glisser l'avant de la coque sous la face arrière de la poignée frontale



#### Phase 2

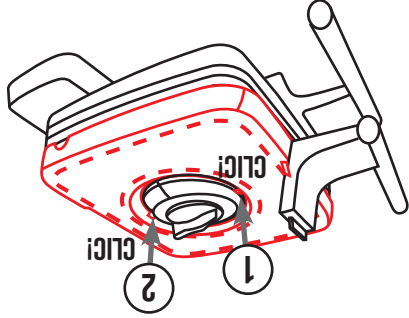
Abaisser l'arrière de la coque



#### Phase 3

① Placer l'onglet avant sous la colorette centrale

② Placer ensuite l'onglet arrière sous la colorette centrale



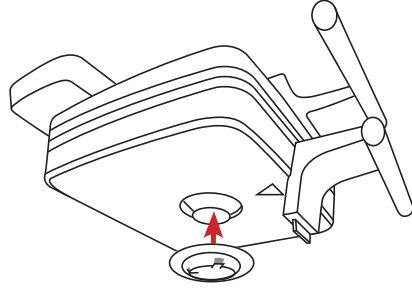
### B/ Mode d'emploi pour le placement de la coque de protection thermique inférieure de votre gâtelier FRI-FRI



La couronne est munie d'un adhésif, enlever la pellicule en papier brun

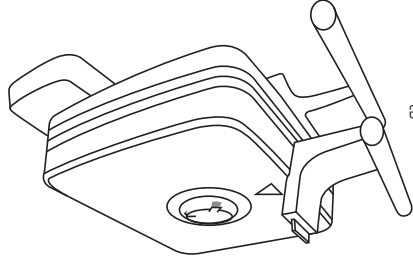
#### Phase 1

Poser la couronne sur le cône central de la coque du gâtelier  
L'orientation des trois onglets de la couronne est sans importance



#### Phase 2

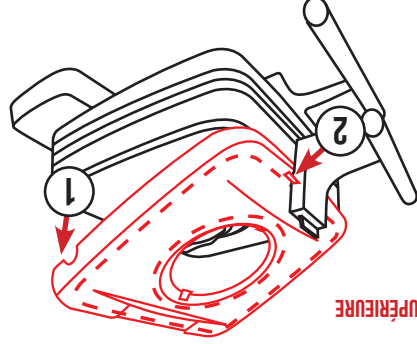
Appliquer une pression sur la pièce, 30 minutes après la force d'adhésion optimale est obtenue. Vous pouvez placer la coque de protection thermique sous le gâtelier



## RETRAIT DES COQUES

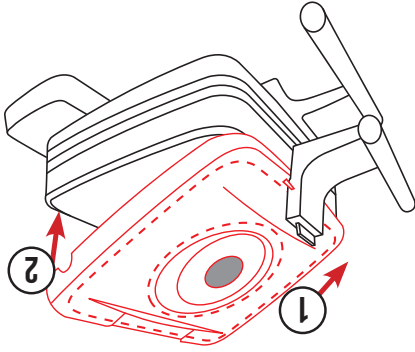
Étapes pour nettoyer l'appareil et les coques:

- ① A: Soulever l'arrière de la coque pour déclipser l'onglet arrière
- ② B: Procéder de la même façon pour l'onglet avant



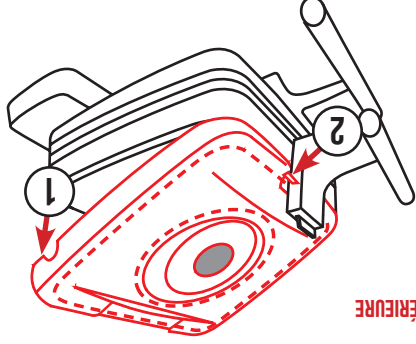
COQUE SUPÉRIEURE

- ① Glisser la coque sous la face arrière de la poignée frontale
- ② Poser la coque sur le gautrier et appliquer une pression sur la partie centrale pour fixer la coque sous les trois onglets de la couronne



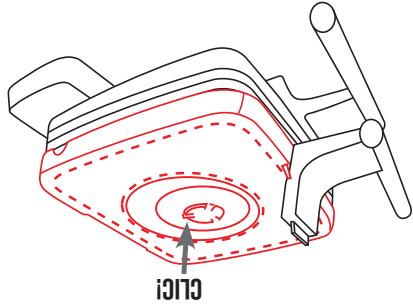
Phase 3

- ① Soulever l'arrière de la coque pour dégager les 3 onglets de la pièce centrale
- ② Sur la partie frontale de la coque, 2 pattes de part et d'autre de la poignée du gautrier vous permettent de dégager la coque du gautrier par une simple pression en dessous de ces 2 pattes



COQUE INFÉRIEURE

- ① Placer ensuite l'onglet arrière sous la colorète centrale



Phase 4

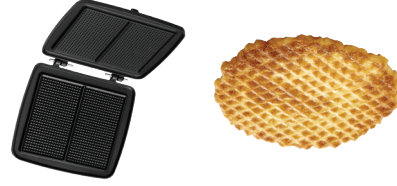
CLICI



PRÉSENTATIONS DES 8 PLAQUES COMPATIBLES  
AVEC TOUS LES GAUFRIERS FRIFRI



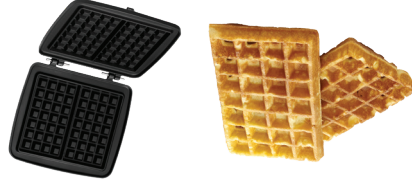
Gaufres de Bruxelles et de Liège 4x6 - M001



Gaufrettes 16x28 - M004



Cornets de glace M007



Gaufres traditionnelles 4x7 - M002



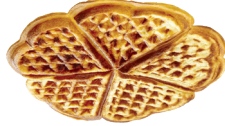
Croque-Monsieur M005



Gaufres Fourrées 4x7 - M008



Galettes 6x10 - M003



Gaufres Coeur M006



## ENTRETIEN

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir. Pour favoriser le refroidissement, vous pouvez ouvrir le couvercle à 180°.

- Retirez les coques de protection thermique (voir section Placement des coques de protection thermique) pour accéder directement à l'appareil. Pour plus de facilité, elles passent au lave-vaisselle.
- Utilisez un chiffon humide pour nettoyer l'extérieur de l'appareil.

- Les plaques sont recouvertes d'un revêtement antitadhésif. N'utilisez donc pas d'accessoires de cuisine en métal ou de produits nettoyants abrasifs pour nettoyer. Ceci pourrait les endommager.
- Démontez les plaques pour plus de facilité et une sécurité maximale. Nettoyez-les avec un chiffon doux imbibé d'un peu d'eau chaude savonneuse. Les plaques peuvent également être placées au lave-vaisselle.

## Remarques :

- Ne changez JAMALS les plaques lorsque la fiche du cordon électrique est dans la prise de courant.
- Le danger de faire chauffer le grilleur sans plaque est réel et peut entraîner des blessures graves.
- Pour décoller les morceaux de sucre facilement, faites-les caraméliser, en chauffant votre grilleur fermé à vide. Les morceaux se soulèvent naturellement.

## PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT DIRECTIVE 2012/19/ UE

## GARANTIE

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

### 1. Durée de la garantie

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

### 2. Objet de la garantie

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

### 3. Cas de garantie

En cas de dysfonctionnement/défaul, 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.

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 nécessaires. L'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur, c'est pour cette raison que votre appareil, tel que le signalé le symbole apposé sur sa plaque signalétique, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. Lors de son élimination, il est de votre responsabilité de déposer votre appareil dans un centre de collecte publique désigné pour le recyclage des équipements électriques ou électroniques. Pour obtenir des informations sur les centres de collecte et de recyclage des appareils mis au rebut, veuillez prendre contact avec les autorités locales de votre région, les services de collecte des ordures ménagères ou le magasin dans lequel vous avez acheté votre appareil.



## CORDON

Il faut examiner attentivement le câble d'alimentation avant toute utilisation. Si celui-ci est endommagé, il ne faut pas utiliser l'appareil. Le cordon ne doit être remplacé que par Dalcq S.A., son service après-vente ou une personne qualifiée et agréée afin d'éviter un danger pour l'utilisateur. Le cordon utilisé est un H05VV-F 3 G 0,75 mm<sup>2</sup>. Ces appareils sont conformes aux directives 2006/95/CE, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/CE, rohs 2002/95/CE et au règlement CE contact alimentaire 1935/2004.

#### 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. Dalcoq 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, Dalcoq 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 facture.

#### 6. Annulation du droit de garantie

Le droit de garantie est annulé :

- En cas de mauvaise utilisation, mauvais traitement et stockage (p. Ex. Dégradés causés par l'humidité, les hautes températures)
- En cas de réparations, tentatives de réparation, modifications de quelque nature et usage de pièces détachées non d'origine, etc. qui n'ont pas été effectués par Dalcoq 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.

#### 7. Service après-vente

Dalcoq S.A. - Rue du Hainaut 86  
6180 Courcelles - Belgique  
support@dalcoq.com

- A 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 Dalcoq 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**
- Dalcoq S.A. - Rue du Hainaut 86  
6180 Courcelles - Belgique  
support@dalcoq.com
- Vous trouverez des recettes, trucs & astuces, articles de blog ainsi que les questions-réponses (FAQ) liés à votre appareil Frifri sur frifri.be.
- Suivez-nous sur Facebook, Instagram & Youtube pour suivre notre actualité !

liberty  
liberty  
liberty

.BE



frifri.BE



#### 4. Verpakking

Het is aangeraden om de oorspronkelijke verpakking te gebruiken voor het terugsturen van het toestel.

Als u een andere verpakking gebruikt, zorg ervoor dat het een goede bescherming biedt voor de typische transportrisico's en dat het de nodige bescherming biedt. Een simpele karton verpakking gevuld met papier voldoet niet. Dalcq nv kan niet verantwoordelijk gesteld worden voor schade ten gevolge van onvoldoende verpakking. In dit geval vervalt de garantie. De dienst na verkoop zal u inlichten over de procedure van terugsturen alsook over de kosten dat het met zich meebrengt.

#### 5. Reiniging

Als u de onderdelen of het toestel niet reinigt voordat u deze terugstuurt zal Dalcq nv een reinigingsforfait aanrekenen. Het is de taak van de koper om te bewijzen dat de reële reinigingskost lager ligt dan het gefactureerde forfait.

#### 6. Intrekking van het recht op garantie

Het recht op garantie wordt ingetrokken :

- Bij verkeerd gebruik, verkeerde behandeling en opslag. (bv. schade door vocht, hoge temperaturen)
- Bij herstellingen, poging tot herstelling, aanpassingen van welke aard dan ook en gebruik van niet originele onderdelen, enz. die niet zijn uitgevoerd door Dalcq nv of door een erkende onderneming.
- Bij onvoldoende verpakking en slecht transport.
- Bij ongepaste mechanische invloeden op het toestel of op onderdelen van het toestel.
- Bij storingen die niet te wijten zijn aan de afwerking en aan de fabricage van het toestel, zoals val, botsing, beschadiging, brand, aardbeving, schade door overstroming, bliksem, enz.
- Bij gebrek aan vertoon aankoopbewijs.

- Bij gebruik anders als huishoudelijk, in het bijzonder in een commercieel kader.
- De kosten opgelopen door Dalcq nv als gevolg van het terugsturen door de koper van een toestel zonder garantie of recht op restitutie zullen door de koper worden gedragen.

#### 7. Dienst na verkoop

Dalcq S.A. - Rue du Hainaut 86  
6180 Courcelles - Belgique  
support@dalcq.com

Ontdek recepten, tips & tricks, blog artikelen en de FAQ's voor uw Frifri toestel op [frifri.be](http://frifri.be).

Volg ons op Facebook, Instagram & YouTube om onze actualiteit te volgen!

## ONDERHOUD

Reinig het toestel na elk gebruik.

- Trek de stekker uit het stopcontact en laat het toestel afkoelen. Om het afkoelen te bevorderen, kan u het toestel openen op 180°.
- Verwijder de thermisch beschermende omhulsels (zie onderdeel "Plaatsing van de thermische beschermende omhulsels") om rechtstreeks aan het toestel te kunnen. Voor meer gemak zijn ze vaatwasser bestendig.
- Gebruik een vochtige doek om de buitenkant van het toestel te reinigen.
- De platen zijn behandeld met een antikleeflaag. Gebruik bijgevolg geen metalen keukengerei of agressieve reinigingsmiddelen om ze te reinigen. Dit zou ze kunnen beschadigen.
- Haal de platen uit het toestel voor een eenvoudigere reiniging en maximale veiligheid. Reinig ze met een zachte doek gedrenkt in een warm zeepsopje. De platen zijn vaatwasser bestendig.

### Opmerkingen :

- Vervissel de platen NOOIT als de stekker in het stopcontact steekt.
- Het wafelijzer zonder platen gebruiken vormt een reëel gevaar en kan ernstige verwondingen veroorzaken.
- Om de stukken suiker makkelijker los te krijgen, laat ze aanbakken door het toestel leeg in werking te stellen. De stukken komen automatisch los.

## MILIEUBESCHERMING NORM 2012/19/UE

Om ons milieu en uw gezondheid te beschermen, moet het verwijderen op het einde van de levensduur van elektrische toestellen volgens zeer precieze regels gebeuren en dit vraagt de medewerking van allen, leverancier of gebruiker. Hierdoor mag uw toestel, zoals aangegeven door het symbool op het typeplaatje, in geen geval in een publieke vuilbak of bij het normale huisvuil worden weggegooid.

Bij het afdanken, is het uw verantwoordelijkheid om uw toestel bij een officieel verzamelpunt voor recyclage van elektrische en elektronische toestellen in te leveren. Voor informatie over de verzamelpunten voor de recyclage van de toestellen op het einde van hun levensduur, gelieve contact op te nemen met lokale autoriteiten van uw regio, de dienst ophaling van huishoudafval of de winkel waar u uw toestel heeft aangekocht.



## ELEKTRICITEITSSNOER

U dient het elektriciteitsnoer aandachtig te onderzoeken voor elk gebruik. Indien dit beschadigd is, gebruik het toestel niet. Het elektriciteitsnoer kan enkel vervangen worden door Dalcq nv, haar dienst na verkoop of een bekwam en erkend persoon om alle gevaar te vermijden voor de gebruiker. Het gebruikte snoer is een H05VV-F 3 G 0,75 mm<sup>2</sup>. Deze toestellen zijn conform de 2006/95/CE, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/CE, rohs 2002/95/CE normen en de verordening 1935/2004 van het Europees parlement inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.

## GARANTIE

Dalcq nv geeft op alle onderdelen van het toestel een speciale garantie onderhevig aan onderstaande voorwaarden. De wettelijke bepalingen betreffende de garantie evenals de rechten die voortvloeien uit de wet over de verantwoordelijkheid van de defecte producten blijven onaangetast. Eventuele rechten tot uitvoering en tot vergoeding van de koper in geval van defecten blijven geldig, indien de voorwaarden hiervoor zijn voldaan.

### 1. Duur van de garantie

De garantie geldt voor alle onderdelen van het toestel en gaat in op de aankoopdatum (factuurdatum) van het toestel met een looptijd van 2 jaar bij privé gebruik.

### 2. Voorwerp van de garantie

De garantie dekt gebreken die zijn terug te voeren op materiaal-, constructie- en fabricagefouten, mits het gebrek reeds aanwezig was bij de levering en dat het toestel correct werd gehanteerd door de koper. De garantie dekt ofwel de gratis herstelling, de vervanging van een of meerdere defecte elementen ofwel het vervangen van het volledige toestel voor een toestel met dezelfde waarde. Het is aan Dalcq nv om te bepalen welke maatregel dient genomen te worden.

### 3. Garantiegeval

Bij storing/defect, dient u onmiddellijk op de hoogte stellen :

- De winkel waar u het toestel heeft gekocht.
- De dienst na verkoop (schriftelijk of per mail) voordat het toestel wordt teruggestuurd, om een uitgebreide beschrijving van het probleem met foto's te geven.

## IN GEBRUIKNAME EN GEBRUIK



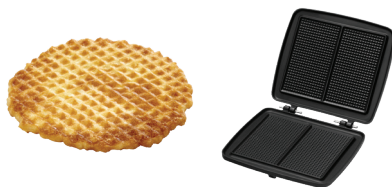
Brusselse en Luikse wafels 4X6 - M001



Traditionele wafels 4X7 - M002



Galettes 6X10 - M003



Boterwafels 16X28 - M004



Croque-Monsieur M005



Hartjesvorm wafels M006



Ijshoorntjes M007

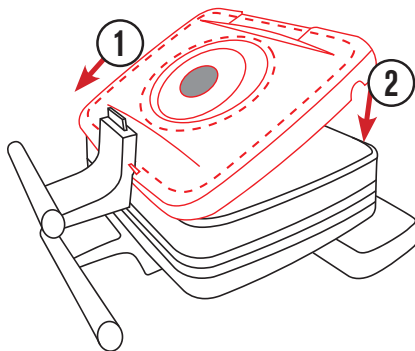


Gevulde wafels 4X7 - M008



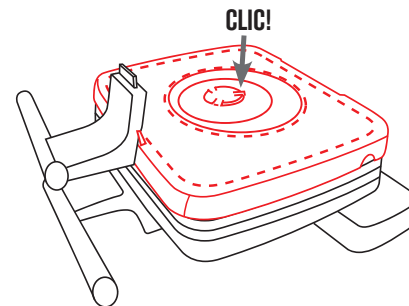
### Phase 3

- 1 Schuif het omhulsel onder de achterkant van de voorste handgreep
- 2 Plaats het omhulsel op het wafelijzer en druk op het centrale gedeelte om het omhulsel vast te klikken met de drie lipjes van het kroontje



### Phase 4

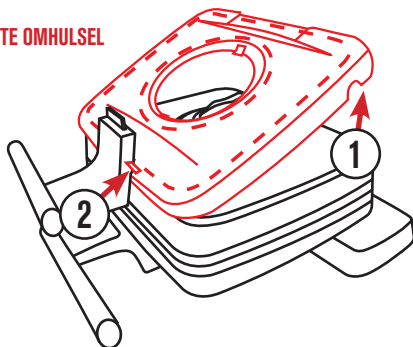
- 1 Plaats vervolgens het achterste lipje onder de centrale ring



## VERWIJDEREN VAN DE OMHULSELS

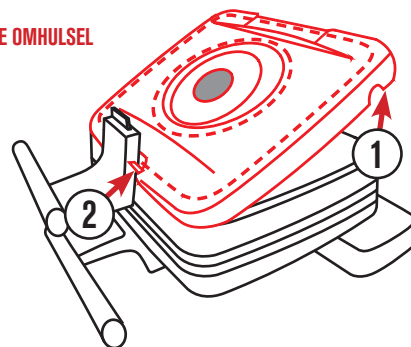
Stappen om het toestel en de omhulsel te reinigen:

### BOVENSTE OMHULSEL



- 1 A: Til de achterkant van het omhulsel op om het achterste lipje los te klikken  
B: Doe hetzelfde voor het voorste lipje
- 2 Op de voorkant van het omhulsel bevinden zich 2 clipjes aan weerszijde van de handgreep van het wafelijzer. Door een simpele druk op deze twee clipjes kan het omhulsel van het wafelijzer verwijderd worden

### ONDERSTE OMHULSEL



- 1 Til de achterkant van het omhulsel op om de drie lipjes van het centrale onderdeel los te klikken
- 2 Op de voorkant van het omhulsel bevinden zich 2 clipjes aan weerszijde van de handgreep van het wafelijzer. Door een simpele druk op deze twee clipjes kan het omhulsel van het wafelijzer verwijderd worden

## Plaatsing van de thermisch beschermende omhulsels van uw Frifri wafelijzer

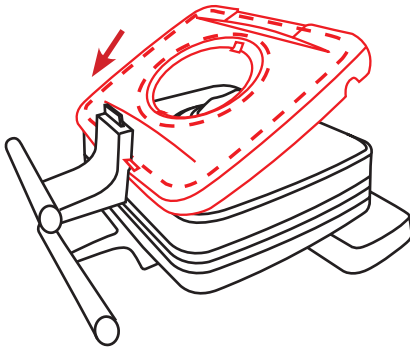
Zorg dat de platen helemaal koud zijn om het wafelijzer in alle veiligheid te hanteren.



### **A/ Instructies voor het plaatsen van het bovenste thermisch beschermend omhulsel van uw FRIFRI wafelijzer**

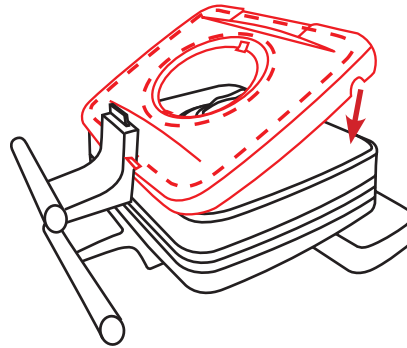
#### **Phase 1**

Schuif de voorkant van het omhulsel onder de achterkant van de voorste handgreep



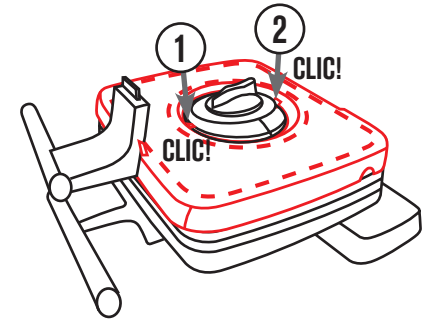
#### **Phase 2**

Laat de achterkant van het omhulsel zakken

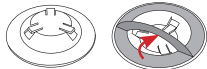


#### **Phase 3**

- 1 Schuif het voorste lipje onder de centrale ring
- 2 Schuif vervolgens het achterste lipje onder de centrale ring



### **B/ Instructies voor het plaatsen van het onderste thermisch beschermend omhulsel van uw FRIFRI wafelijzer**

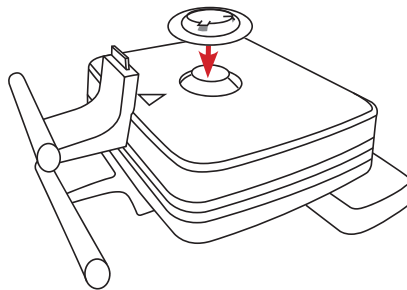


Het kroontje is voorzien van een kleefmiddel, verwijder het bruin papiertje.

#### **Phase 1**

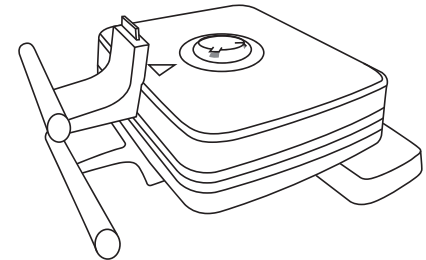
Plaats het kroontje op de centrale kegel van het omhulsel van het wafelijzer

De oriëntatie van de lipjes van het kroontje is niet belangrijk



#### **Phase 2**

Oefen druk uit op het onderdeel, 30 minuten later is de optimale kleefkracht bereikt. U kan het thermisch beschermend omhulsel onder het wafelijzer plaatsen



## IN GEBRUIKNAME EN GEBRUIK

### Voor het eerste gebruik

- Verwijder alle verpakkingsmateriaal, stickers en etiketten.
- Reinig de platen met een zachte doek gedrenkt in een warm zeepsopje. Haal de platen uit het toestel voor een eenvoudige reiniging en maximale veiligheid. De platen zijn vaatwasser bestendig.
- Trek het elektriciteits snoer volledig uit.
- Plaats de platen terug in het toestel voor gebruik.
- Plaats het toestel op een horizontaal, vlak en stabiel oppervlak.
- Plaats de thermisch beschermende omhulsels (zie onderdeel "Plaatsing van de thermisch beschermende omhulsels van uw Frifri wafelijzer").
- Plaats het toestel op een hittebestendig oppervlak.

### Gebruik

- Steek de stekker in een stopcontact met aarding
- Stel de thermostaat op de bovenzijde van het toestel in door in wijzerzin te draaien.
  - Er zijn 8 mogelijke standen, naargelang uw recept, het type deeg en uw smaak: zachte, lichtbruine of lekker krokante wafels
- Wanneer het controlelampje dooft is uw wafelijzer op temperatuur.
- Bij voorkeur, gebruik ovenwanten om het toestel te hanteren wanneer het in werking is.
- Open het wafelijzer tot 180°.
- Vet de bakplaten in, met een borstel bijvoorbeeld.

**Opmerking :** vet in, bij voorkeur net voor u het deeg in het toestel doet, en niet tijdens de opwarming.

- Plaats het deeg in het midden van de twee vormen van een van de twee bakplaten

**Opmerking :** Indien het deeg vloeibaar is, gebruik een pollepel om voldoende deeg te gieten om de twee vormen van een van de twee platen volledig te vullen. Sluit het toestel en draai het om op de basis. Het lopende deeg zal zich zo over de vormen van de twee platen verspreiden. Immers, het voldoende vullen van de vormen en het toestel draaien zijn essentiële stappen voor perfect gebakken wafels aan beide kanten !

- Sluit het toestel en druk op de handgrepen voor een goede verspreiding van het deeg

**Opmerking :** Het voortijdig openen van het wafelijzer tijdens het bakken zou de wafel in twee kunnen trekken en het verwijderen ervan moeilijk maken.

- Eens de bakbeurt gedaan is, verwijder de wafels met een Frifri wafelvork: 2 lange tanden om uw wafels en uw platen niet te beschadigen

**Opmerking :** Als de wafels moeilijk uit de platen komen, kan dit aangeven dat de platen opnieuw moeten worden ingevet of dat het deeg te veel suiker of te weinig vetstof bevat.

- Het toestel is onmiddellijk klaar voor een volgende bakbeurt

**Opgelet :** Raak het toestel niet aan net na gebruik, het is zeer warm.

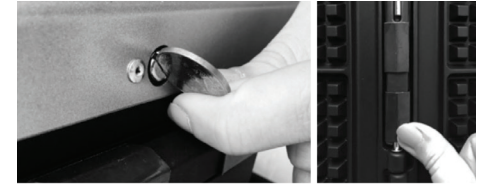
### Verwisselen van de platen in maximaal 5 minuten

Trek de stekker van uw toestel uit het stopcontact en zorg dat de platen koud zijn vooraleer u de platen verwisselt.

#### Verwijder de platen :

- Plaats het gesloten wafelijzer voor u en draai het zodat u de achterkant van het toestel ziet.
- Draai met behulp van een schroevendraaier of een muntstuk de schroef van de bovenste plaat los (cfr. "Omschrijving van het toestel").
- Draai het wafelijzer om en herhaal de handeling voor de tweede plaat.
- Schuif de 2 schuifknoppen naar binnen.
- Hef het wafelijzer van de basis.

- Open het wafelijzer om de platen los te maken en te verwijderen.



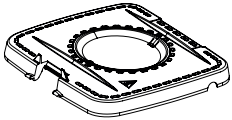
#### Nieuwe platen bevestigen :

Er is geen voorkeur voor de onderste of bovenste plaat

- Klik de platen vast in de behuizing, van boven naar beneden
  - Sluit het wafelijzer
  - Plaats het wafelijzer op de basis
  - Schuif de 2 schuifknoppen naar buiten
  - Draai de eerste bevestigingsschroef vast
  - Draai het wafelijzer en draai de tweede bevestigingsschroef vast
- Voor nog meer gemak, bekijk de video op [frifri.be](http://frifri.be) onder de rubriek Platen.



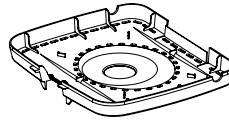
# OMSCHRIJVING VAN HET TOESTEL



BOVENSTE OMHULSEL



HET KROONTJE



ONDERSTE OMHULSEL

REGELBARE THERMOSTAAT,  
TOT 8 BAKNIVEAU'S



KOUDE HANDGREPEN,  
EENVOUDIG TE REINIGEN

DRAAIAS OM HET TOESTEL  
TE LATEN DRAAIEN EN  
EEN PERFECT BAKRESULTAAT  
TE GARANDEREN

SLEDES VOOR HET FIXEREN VAN HET  
WAFELIJZER OP ZIJN BASIS – NAAR ELKAAR  
TOE BRENGEN VOORDAT U DE PLATEN  
VERWISSELT

CONTROLE LAMPJE DAT  
AANGEeft DAT  
HET WAFELIJZER IN  
WERKING IS – DIT DOOFT  
ALS HET WAFELIJZER  
OP TEMPERATUUR IS

BEVESTIGINGSSCHROEF OM DE PLATEN  
TE FIXEREN – LOS TE SCHROEVEN  
MET BEHULP VAN EEN MES OF EEN  
MUNTSTUK OM VAN PLATEN  
TE VERWISSELEN



- 8.** Maak geen krassen op of beschadig de antikleefplaten niet. Gebruik een houten spatel in plaats van metalen keukengerei. Gebruik geen metalen borstel of een borstel met harde haren om ze te reinigen.
- 9.** Dompel nooit het volledige toestel in water of houd het niet onder de kraan, het bevat immers elektronische onderdelen en verwarmingselementen. Risico op elektrische schokken!
- Giet **NOOIT** water in het toestel, het risico op kortsluiting en elektrische schok is reëel.
- De bakplaten mogen enkel gereinigd worden eens ze uit het toestel zijn gehaald (zie onderdeel "Verwisselen van de platen in maximaal 5 minuten").
- 10.** Indien het toestel verkeerdelijk wordt gebruikt, of voor professionele of semiprofessionele doeleinden, of indien het niet wordt gebruikt volgens de instructies in de gebruiksaanwijzing, vervalt de garantie en zouden wij het recht hebben om alle verantwoordelijkheid voor mogelijke schade te weigeren.
- De herstellingen mogen enkel uitgevoerd worden door een erkend agent of hersteldienst. Herstel het toestel niet zelf, dit zou de garantie doen vervallen.
- Het toestel zal in geen geval als gebrekkig worden beschouwd omwille van persoonlijke voorkeuren van de bereidingen.
  - Gebruik het toestel niet anders dan zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing. Het niet-naleven van de voorschriften in deze gebruiksaanwijzing doet niet enkel de garantie vervallen maar heft ook onmiddellijk alle verantwoordelijkheden van de producent op.

enkel de handvaten en de thermostaat aan. .

- **Opgelet!** Zelfs wanneer de stekker uit het stopcontact is getrokken, duurt het even voor sommige oppervlakken afgekoeld zijn en kunnen deze nog brandwonden veroorzaken. Het toestel moet volledig afgekoeld zijn voordat u het verplaatst, reinigt of opbergt.
- Plaats de thermisch beschermende omhulsels op het wafelijzer (zie onderdeel "Plaatsing van de thermisch beschermende omhulsels van uw Frifri wafelijzer") om alle gevaar op brandwonden te vermijden en het toestel veilig te kunnen hanteren.
- Plaats het toestel niet in de nabijheid van brandbare materialen, zoals een tafelkleed, gordijnen, enz.
- Trek na gebruik steeds de

stekker uit het stopcontact.

- Wanneer het toestel in werking is, kan het oppervlak waar het op staat warm worden.
- 3.** Dit toestel is bestemd voor huishoudelijk gebruik, binnenshuis, op kamertemperatuur.
  - Zorg dat het toestel niet gebruikt of opgeborgen wordt buiten, bij te hoge of te lage temperaturen, blootgesteld wordt aan vocht, slechte weersomstandigheden of regen.
  - 4.** Personen (met inbegrip van kinderen jonger dan 8 jaar) die niet geschikt zijn voor het gebruik van dit toestel in alle veiligheid, zij het door hun fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of door hun gebrek aan ervaring of kennis, mogen in geen geval het toestel

zonder toezicht of zonder voorafgaande instructies van een verantwoordelijke persoon gebruiken.

- Houd toezicht op de kinderen, laat ze niet spelen met het toestel.
  - Wanneer het toestel in werking is, of aan het afkoelen is, moeten het toestel en het elektriciteits snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar worden gehouden.
  - Laat het toestel niet zonder toezicht werken.
- 5.** Plaats het toestel op een horizontaal, vlak en stabiel oppervlak.
  - Laat steeds minimum 50 cm ruimte rond het toestel en 1 meter boven het toestel, om schade door vrijgekomen warmte, stoom en spatten te vermijden.

**6.** Sluit het toestel niet aan met natte handen.

- Sluit het toestel NOOIT aan zonder platen.
- Bedek het toestel NOOIT wanneer het in werking is.
- Dit toestel is niet geschikt om voedsel te flamberen, of om te gebruiken met brandstof.
- Giet NOOIT koud water op de bakplaat zolang ze warm is.

**7. OPGELET :** bij het eerste gebruik, kan het toestel een lichte geur en wat rook ontwikkelen, dit is normaal. Om te vermijden dat uw bereiding hierdoor wordt beïnvloed, raden wij aan om, VOOR de eerste bakbeurt, het toestel +/- 10 minuten open te laten warmen. Laat het afkoelen, vet een beetje in, en het is klaar voor gebruik.

Bedankt voor uw aankoop! U bent nu eigenaar van HET lievelingswafelijzer van de Belgen sinds 1958!  
HET Frifri wafelijzer maakt het mogelijk om snel en efficiënt ALLE TYPES wafels te bakken dankzij de 8 beschikbare platen!

Laat dagelijks uw creativiteit de vrije loop en vervul al uw wensen.

## VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Dit toestel is geproduceerd conform de Europese CE veiligheidsnormen en beantwoordt volledig aan de technische normen en veiligheidsvoorschriften van elektrische toestellen.

**Lees aandachtig de gebruiksaanwijzing voordat u het toestel gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig om later te raadplegen indien nodig.**

1. Vooraleer u het toestel aansluit, controleer of de voltage aangegeven op het

toestel overeenkomt met de netspanning van uw woning.

- Het toestel moet aangesloten worden op een stopcontact 230 Volt uitgerust met een pen die met de grond is verbonden, zorg dat het correct is aangesloten.
- Zorg, bij gebruik van een verlengsnoer, dat deze geaard is en uitgerust is met draden met een doorsnede gelijk aan of groter dan 2.5 mm<sup>2</sup>.
- Rol steeds het elektriciteits-snoer volledig uit.
- Zorg dat het elektriciteits-snoer niet in contact komt

met de warme oppervlakken van het toestel en dat er niet per ongeluk achter kan blijven gehangen worden om vallen te vermijden.

- Verplaats het toestel nooit met het elektriciteits-snoer.
- Gebruik het toestel niet als de stekker, het elektriciteits-snoer of het toestel beschadigd zijn.
- Indien het elektriciteits-snoer beschadigd is, om alle gevaar te vermijden, moet het vervangen worden door de dienst na verkoop of gelijkwaardige van de producent.
- Sluit het toestel niet aan op

een externe timer, dit zou gevaarlijk kunnen zijn.

2. Raak de platen niet aan wanneer het toestel in werking is.



**Opgelet! Gevaar voor brandwonden!**

- Wanneer het toestel in werking is, worden sommige oppervlakken, waaronder de metalen oppervlakken, warm. Vermijd te allen tijde deze aan te raken aangezien ze brandwonden kunnen veroorzaken. Wanneer het toestel in werking is, raak



# HET WAFELIJZER

Gebruiksaanwijzing

ALSO AVAILABLE IN ENGLISH ON [FRIFRI.BE](http://FRIFRI.BE)

**frifri**.BE

