Downloaded from www.vandenborre.be

frifri

since 1958

# GEBRUIKSAANWIJZING

# MODE D'EMPLOI

# OPERATING INSTRUCTIONS

# MULTEX

Downloaded from www.vandenborre.be

## VEILIGHEIDSTIPS

– Het apparaat is bestemd voor familiaal en binnenshuis gebruik.
– Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact van 230 V.
– Controleer of de netspanning overeenstemt met diegene die is aangegeven op het apparaat.
– Verhit het apparaat nooit zonder de bakvormen.
– Haal onmiddellijk na gebruik de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voor u het reinigt of opbergt.
– Hou het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen onder de leeftijd van 8 jaar, wanneer deze aanstaat of aan het afkoelen is.
– Dompel het apparaat nooit in water en zet het niet onder de kraan. Laat na onvrijwillige onderdompeling het apparaat nakijken.
– Hou kinderen uit de buurt van elk heet apparaat.
– Als de electrische voedingskabel beschadigd is, moet hij vervangen worden door een nieuwe kabel of door een nieuw geheel verkrijgbaar bij de fabrikant of de na-verkoop service.
– Dit apparaat mag enkel en alleen gebruikt worden door kinderen van minimum 8 jaar oud en door personen wiens fysische, zintuiglijke of mentale capaciteiten beperkt zijn of door personen zonder ervaring of kennis, als deze kunnen genieten van toezicht of voorafgaande instructies over het gebruik in alle veiligheid van dit apparaat en de risico's die zij lopen. Het reinigen en onderhouden mag niet worden gedaan door kinderen onder 8 jaar en steeds onder toezicht.
– Men dient erover te waken dat kinderen niet spelen met dit apparaat.
– Het apparaat is in geen enkel geval voorzien om gebruikt te worden met een externe tijdklok of wat voor afstandsbedieningsysteem ook.

### VOOR GEBRUIK

– Demonteer de vormen en monteer ze opnieuw.
– Was ze zorgvuldig met water met een beetje afwasmiddel en droog ze af. Vet de platen in met een keukenpenseel of een doek. U kunt ze ook warm invetten met een stuk vet spek. Dit moet telkens worden herhaald als de platen met een detergent werden gereinigd.
– Zorg ervoor dat u de anti-kleeflaag niet krast of beschadigt. Gebruik liever een houten spatel dan metalen keukengerei. Reinig de platen niet met een metalen borstel of een borstel met harde haren.

### NA GEBRUIK

– Haal de stekker uit het stopcontact, zet het apparaat open en laat het zo afkoelen.



## CONSEILS DE SECURITE

– L'appareil est destiné à être utilisé dans le cadre ménager et à l'intérieur de la maison
– Cet appareil doit être branché sur une prise de courant alimentée en 230 V et équipée d'une prise de terre.
– Contrôlez si la tension du réseau correspond à celle qui est indiquée sur l'appareil.
– Ne laissez pas chauffer l'appareil sans moules de cuisson.
– Débranchez l'appareil immédiatement après utilisation et laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger.
– Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau et ne le placez pas sous le robinet. Faites vérifier l'appareil en cas d'immersion accidentelle.
– Tenez les enfants à l'écart de tout appareil chauffant.
– Gardez l'appareil et son cordon électrique hors de portée des enfants de moins de 8 ans lorsque l'appareil est allumé ou en refroidissement.
– Si le câble d'alimentation électrique est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou du service après-vente.
– Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants de moins de 8 ans) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil et qu'ils comprennent parfaitement les dangers inhérents à l'utilisation de l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doit pas être fait par des enfants sauf si ils ont plus de 8 ans et sous la surveillance d'un adulte.
– Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
– L'appareil n'est en aucun cas prévu pour être utilisé avec un timer externe ou un quelconque système de contrôle à distance

### AVANT L'EMPLOI

– Démontez les moules et remontez-les.
– Lavez-les soigneusement avec de l'eau chaude additionnée d'un peu de détergent pour vaisselle et séchez-les. Graissez les plaques au moyen d'un pinceau de cuisine ou d'un chiffon. Vous pouvez également graisser les plaques à chaud en utilisant un morceau de lard gras. Cette opération peut être renouvelée chaque fois que les moules auront été nettoyés avec un détergent.
– Evitez de rayer ou d'abîmer le recouvrement antiadhésif. Utilisez une spatule en bois plutôt que des ustensiles métalliques. N'utilisez pas de brosse métallique ou à brins durs pour le nettoyage.

### APRES L'EMPLOI

– Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir en position ouverte.



## SAFETY INSTRUCTIONS

– The appliance is intended for household and indoor use.
– This appliance must be plugged into a 230 V grounded/earthed socket.
– Verify that the electricity supplied corresponds to that indicated on the appliance.
– Do not heat the appliance without cooking irons.
– Unplug the appliance immediately after use and allow it to cool before cleaning or putting it away.
– Never immerse the appliance in water and do not place it under the tap. Have the appliance checked in case of accidental immersion in water.
– Keep children well away from any hot appliance.
– Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years, when it is switched on or cooling down.
– If the supply cable has been damaged, it must be replaced by a cable of by a special assembly obtainable from the manufacturer or from the aftersalesdepartment.
– This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.
– Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
– The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

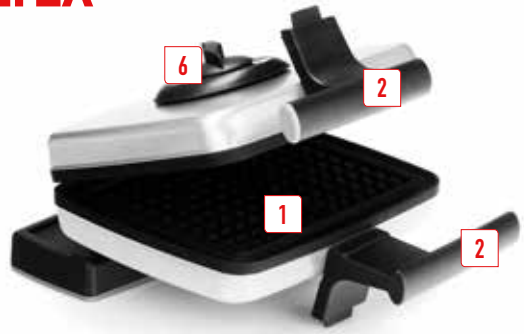
### BEFORE USING

– Remove the irons and put them back in place.
– Wash them carefully in hot water with a bit of washingup liquid/dish soap and dry them. Grease the plates using a cooking brush or a cloth. You can also grease the plates when hot using a piece of fatty bacon. This operation can be repeated each time that the cooking plates have been washed with soap.
– Avoid scratching or damaging the anti-stick coating. Use a wooden spatula instead of metallic utensils. Don't use a metallic brush or one with hard bristles for washing.

### AFTER USING

– Unplug the appliance and allow it to cool in the open position.

# MULTEX



Downloaded from www.vandenborre.be



## Met regelbare thermostaat

### Beschrijving van het apparaat

1. Verwisselbare bakvormen
2. Handgrepen
3. Slede
4. Bevestigingsschroef voor de bakvormen
5. Sokkel
6. Regelingsknop van de thermostaat
7. Lampje

## Avec thermostat réglable

### Description de l'appareil

1. Moules interchangeables
2. Poignées
3. Glissières
4. Vis de fixation pour les moules
5. Socle
6. Bouton de réglage du thermostat
7. Lampe témoin

## With adjustable thermostat

### Description of the appliance

1. Interchangeable irons
2. Handles
3. Sliding channel
4. Screws for securing the irons
5. Base
6. Button for adjusting the thermostat
7. Signal light

De buitenwand van het wafelijzer bevat dit symbool en kan dus zeer warm worden tijdens het gebruik.

Le couvercle du gaufrier est marqué de ce symbole et peut donc devenir très chaud pendant l'utilisation.

The covers of the waffle maker are marked with the following symbol and are liable to get hot during use.

## GEBRUIKSAANWIJZING

– Zet het apparaat in gesloten stand op een hard en horizontaal oppervlak en stop de stekker in een stopcontact van 230V.
– Zet het apparaat nooit op een plastieken tafellaken of op elk ander wamtegevoelig materiaal

## MODE D'EMPLOI

– Placez l'appareil en position fermée sur une surface dure et horizontale et branchez-le sur 230 V.
– Ne placez jamais votre appareil sur une nappe en plastique ou sur toute autre matière craignant la chaleur.

## INSTRUCTIONS FOR USE

– Place the appliance in the closed position on a hard, flat surface and plug it into a 230 V socket.
– Never place your appliance on a plastic table cloth or on any other material that isn't heat resistant.

Downloaded from www.vanenborre.be



## Beschikbare bakvormen :

Brusselse wafels 4 x 6 (M001)
Huishoudwafels 4 x 7 (M002)
Huishoudwafels 6 x 10 (M003)
Fijne galetten 16 x 28 (M004)
Croquevorm (M005)
Hart (M006)
Ijshoorntje (M007)
Gevulde Waffle (M008)

## Moules disponibles :

Gaufres de Bruxelles 4 x 6 (M001)
Gaufres de ménage 4 x 7 (M002)
Gaufres de ménage 6 x 10 (M003)
Fines Galettes 16 x 28 (M004)
Moule Croque (M005)
Cœur (M006)
Cône (M007)
Gaufre fourrée (M008)

## Irons available :

Brussels waffles 4 x 6 (M001)
Home-made waffles 4 x 7 (M002)
Home-made waffles 6 x 10 (M003)
Thin (biscuit) waffles 16 x 28 (M004)
Grilled sandwich iron (M005)
Heart (M006)
Ice cream cone (M007)
Stuffed Waffles (M008)

M001 M002 M003 M004 M005 M006 M007 M008

NL FR EN

## Met regelbare thermostaat

– Dit apparaat is uitgerust met een thermostaat waarmee de temperatuur kan worden aangepast aan de diverse bakwijzen en worden behouden.
– Het temperatuurniveau kan worden geregeld met de knop in het midden van de bovenkap *(foto pagina 3)*
– Deze knop bevat 8 mogelijke standen. Optimale stand: 6-8 naargelang het gebruikte deeg.
– Naargelang u zachte en lichtgele wafels wenst of krokante, diepgele wafels, draait u de knop in wijzerzin. Volg en kies hierbij de kleur die overeenstemt met uw smaak.
– Het lampje dooft na enkele minuten uit (voorverwarmingstijd). Dit betekent dat de gewenste temperatuur is bereikt en dat de thermostaat perfect werkt.
– Het apparaat is nu klaar voor gebruik.

## Verwisselen van de bakvormen

*(Zie foto pagina 3)*

1. Schakel de stroom uit en laat de bakvormen afkoelen.
2. Schuif de 2 schuifknoppen *(3 p. 3)* naar binnen om de bakvormen van de sokkel los te maken *(5 p. 3).*
3. Draai met behulp van een muntstuk de schroeven *(4 p. 3)* los waarmee de bakvormen aan het ijzer zijn bevestigd en open het apparaat. De vormen komen vanzelf los.
4. Om een andere bakvorm te plaatsen schuift u de pen die zich onder de handgreep bevindt in het gat in het uitstekende stuk achterop de bakvorm. Sla vervolgens het ijzer terug en blokkeer de beide delen met behulp van de schroeven die u hebt verwijderd. Doe hetzelfde voor de andere vorm en klap het apparaat twee of driemaal open en dicht om te controleren of alles goed op zijn plaats zit.
5. De bakvormen kunnen op alle ijzers worden gebruikt.

NL

## Avec thermostat réglable

– Cet appareil est muni d'un thermostat grâce auquel la température peut être adaptée et maintenue aux différentes cuissons à effectuer.
– Le niveau de température est réglable au moyen du bouton qui se trouve au centre du capot supérieur. *(Photo page 3)*
– Le cadran de ce bouton comporte 8 positions possibles. Position optimum : 6-8 selon le type de pâte utilisée.
– Suivant que vous désirez obtenir des gaufres molles et légèrement dorées ou des gaufres croquantes, dorées à souhait, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre en suivant et en choisissant la graduation colorée correspondant à votre goût.
– Le voyant s'éteindra après quelques minutes (temps de préchauffage), indiquant ainsi que la température désirée est atteinte et que le thermostat fonctionne parfaitement.
– L'appareil est alors prêt à fonctionner.

## Changement des moules

*(Se référer à la photo page 3)*

1. Coupez le courant et laissez refroidir les moules.
2. Glissez les 2 glissières *(3 p.3)* vers l'intérieur pour dégager les moules du socle *(5 p.3).*
3. A l'aide d'une pièce de monnaie, desserrez la vis *(4 p.3)* servant à la fixation des moules sur le boîtier et ouvrez l'appareil, les moules se détacheront d'eux-mêmes du boîtier.
4. Pour remettre un autre moule en place, veillez à glisser l'ergot qui se trouve sous la poignée dans le trou prévu dans l'excroissance à l'arrière du moule avant de rabattre le boîtier et de le bloquer à l'aide de la vis que vous avez enlevée. Opérez de la même façon pour l'autre moule et ouvrez deux ou trois fois l'appareil pour vous assurer que tout est bien en place.
5. Les moules se placent indifféremment sur l'un ou l'autre boîtier.

FR

## With adjustable thermostat

– This appliance is equipped with a thermostat by which the temperature can be adapted and maintained at the various cooking temperatures to be used.
– The temperature is adjustable by means of the button which is located in the middle of the top cover. *(Photograph page 3)*
– The button's dial has 8 possible positions. Optimum position : 6-8 according to the type of dough being used.
– Depending on whether you wish to obtain soft, golden-brown waffles or crunchy waffles, cooked to your preferred degree of golden-brown, turn the button clockwise according to the degree of browning corresponding to your taste.
– After a few minutes the light will go out (warming-up time), this indicating that the desired temperature has been reached and that the thermostat is working properly.
– The appliance is now ready for use.

## Changing the irons

*(Refer to the photograph on page 3)*

1. Cut the current and allow the irons to cool.
2. Slide the 2 sliding pieces *(3 p.3)* towards the interior to release the irons from the base *(5 p.3).*
3. Using a coin, unscrew the screws *(4 p.3)* that secure the irons to the case and open the appliance. The irons will detach themselves from the case.
4. To put another iron in place, slide the lug located under the handle into the hole in the bump located on the back of the iron before closing the case and securing the two pieces with the screw you removed earlier. Do the same with the other iron and open the appliance two or three times to ensure that everything is well in place.
5. The irons can be interchanged without difficulty on any of the cases.

EN



Downloaded from www.vandenborre.be

## ONDERHOUD

OPGEPAST: Gelieve de basis van het apparaat niet onder te dompelen in water of welke vloeistof ook.

– Reinig de buitenkant van het apparaat eenvoudig met een vochtige doek.
– Verwijder de vormen uit het apparaat en was ze in warm water met een scheutje huishoudelijk reinigingsmiddel. Sommige vaatwasmiddelen zijn te agressief en kunnen de anti-kleeflaag beschadigen. Laat de vormen indien nodig gedurende een half uur weken vooraleer ze schoon te maken met een spons. Dompel het apparaat nooit onder in water, dit zou de elektrische onderdelen kunnen beschadigen.
– Gebruik geen borstel of metaalspons die de anti-kleeflaag kunnen krassen.
– Droog de bakvormen af en plaats ze weer in het apparaat.

NOTA: Het apparaat dient altijd gereinigd te worden, gezien het binnen/buitenoppervlak in contact staat met voedsel.

## WAFELS BAKKEN

### Praktische tips

– Zet het apparaat goed horizontaal en laat het met gesloten deksel opwarmen tot het lampje dooft.
– Open het apparaat en vet de twee platen rijkelijk in met een keukenpenseel of een doek. Verwijder alle resten van nylon of kunstvezels die door de hitte zouden kunnen smelten.
– Vet het apparaat voor de tweede bakbeurt nogmaals lichtjes in. Voor de volgende bakbeurten hoeft u het niet meer in te vetten, of zeer weinig als u veel suiker gebruikt.
– Leg de deegballen in het midden van elk van de twee markeringen van de bakvorm.
– Doe het apparaat dicht en druk indien nodig de twee handgrepen langzaam naar elkaar toe zodat de vormen elkaar raken. Onder het effect van de



## ENTRETIEN

ATTENTION : Ne pas immerger la base de l'appareil dans de l'eau ou un quelconque liquide.

– L'extérieur de l'appareil doit simplement être nettoyé avec un chiffon humide.
– Retirez les moules de l'appareil et lavez-les dans de l'eau chaude additionnée d'un peu de détergent ménager. Certains détergents pour lave-vaisselle sont trop agressifs et risquent de détériorer le revêtement antiadhésif. Si nécessaire, laissez tremper les moules 1/2h avant de les brosser avec une éponge. Il ne faut jamais tremper l'appareil dans l'eau : cela détériorerait les éléments électriques.
– Evitez d'utiliser une brosse ou une éponge métallique qui grifferait le revêtement antiadhésif.
– Remettez les moules de cuisson dans l'appareil après les avoir séchés.

NOTE : Toujours nettoyer l'appareil étant donné que la surface intérieure/extérieure sera en contact avec de la nourriture.

## PREPARATION DES GAUFRES

### Conseils pratiques

– Bien poser l'appareil à plat et le faire chauffer, boîtier fermé, jusqu'à l'extinction du voyant lumineux.
– Ouvrez l'appareil et graissez généreusement les deux plaques avec un pinceau de cuisine ou un chiffon. Eliminez tout ce qui est nylon ou fibres synthétiques qui fondraient sous l'effet de la chaleur.
– Renouvelez plus légèrement le graissage de la seconde cuisson et normalement les suivantes ne nécessiteront plus de graissage ou très peu si la quantité de sucre est abondante.
– Placez les pâtons au centre de chacune des deux empreintes du moule.
– Fermez l'appareil et au besoin pressez lentement les deux poignées l'une vers l'autre pour obliger les moules à se toucher. Sous l'effet de la tension de va-



## MAINTENANCE

WARNING: Do not immerse the base of your appliance into water or any other liquid.

– The outside of the appliance only needs to be cleaned with a damp cloth.
– Remove the irons from the appliance and wash them in hot water with a bit of household cleaner. Certain dishwasher soaps are too strong and risk to damage the anti-stick coating. If necessary, soak the irons for half an hour before wiping them with a sponge. Never soak the appliance in water: this will damage the electrical components.
– Avoid using a brush or a metallic sponge which will scratch the anti-stick coating.
– Place the cooking irons back in the appliance after having dried them.

NOTE: Always clean your appliance as the outer/inner surface will be in contact with food.

## PREPARATION OF WAFFLES

### Practical advice

– Place the appliance securely on a flat surface and allow it to heat up, with the case closed, until the signal light goes out.
– Open the appliance and generously grease the two plates with a kitchen brush or a cloth. Avoid using anything made of nylon or synthetic fibres that would melt when heated.
– Grease more lightly for the second cooking and normally the subsequent cookings will not require more greasing, or only a little if the quantity of sugar is high.
– Place the balls of dough in the centre of each of the two imprints on the iron.
– Close the appliance and if necessary slowly press the two handles together so that the irons are tou-



Downloaded from www.vandenborre.be

stoomdruk die zich in het deeg ontwikkelt zal het deksel lichtjes worden opgetild. Dit is een natuurlijk verschijnsel dat het eindresultaat niet negatief zal beïnvloeden.

– Bewerk de ingrediënten altijd op kamertemperatuur. Bestrijk de bakvormen een eerste keer met olie zodra zij de baktemperatuur hebben bereikt. **Als de bakvormen niet warm genoeg zijn zullen de wafels kleven!**
– Als u het apparaat te vlug opent kunnen de wafels uit elkaar worden getrokken of laten ze zich moeilijk uit de vorm nemen.
– Let op : bakkersgist doet het deeg rijzen tot het volume twee of driemaal zo groot is. Voorzie dus altijd een geschikt recipiënt.

## Gebruik van vloeibaar deeg

– Schep met een soeplepel zoveel deeg als nodig is om heel de markeringen van de vormen te bedekken. Heel handig is ook een recipiënt met een schenktuit.
– Doe het apparaat dicht en draai het rond op zijn basis. Het vloeibare deeg loopt tot achterin de markering van de tweede bakvorm en de wafels krijgen twee perfecte oppervlakken.

## Verwijderen van de wafels

– Verwijder de wafels na het bakken bij voorkeur met lange tweetandige vorken. Deze zijn verkrijg-baarbij uw electrozaak.
– U kunt hiervoor ook een breinaald of een gewone vork gebruiken. Steek ze horizontaal in de wafel zonder de antikleeflaag van de vormen te raken.

***Mechanische schade aan de antikleeflaag van de platen valt niet onder de garantie.***



peur qui se développe dans la pâte, vous constaterez par la suite un léger soulèvement du couvercle. Ce phénomène est naturel et n'influencera pas négativement le résultat final.

– Travaillez toujours les ingrédients à la température de la pièce. Huilez une première fois les moules dès qu'ils arrivent à la température de cuisson. **Moules pas assez chauds = gaufres collantes.**
– Une ouverture hâtive de l'appareil risque de séparer la gaufre en deux et d'engendrer un démoulage difficile.
– Attention, la levure boulangère donne une pâte qui augmente de deux ou trois fois de volume. Prévoyez donc un récipient ad hoc.

## Utilisation des pâtes liquides

– Versez à la louche une quantité de pâte suffisante pour recouvrir la totalité de chaque empreinte des moules. Un récipient muni d'un bec verseur sera des plus pratique.
– Refermez l'appareil et retournez-le en le faisant pivoter sur sa base. Ce faisant, la pâte liquide coulera jusqu'au fond de l'empreinte du deuxième moule et les gaufres auront dès lors deux faces parfaites.

## Enlèvement des gaufres

– Pour retirer les gaufres après cuisson, nous vous recommandons les longues fourchettes à deux dents que vous pourrez vous procurer chez votre électroménagiste.
– A défaut de celles-ci, utilisez une aiguille à tricoter, voire une fourchette ordinaire, en veillant à l'introduire horizontalement dans la gaufre sans toucher le recouvrement antiadhésif des moules.

***La détérioration mécanique du recouvrement antiadhésif des plaques n'est pas couverte par la garantie.***



Downloaded from www.vandenborre.be

ching. With the effect of the steam pressure that builds up in the dough, you will then notice a slight lifting of the cover. This is a normal reaction and will not negatively influence the final result.

– Always mix and handle the ingredients at room temperature. Oil the irons once when they reach cooking temperature. **Irons that are not sufficiently hot = waffles that stick.**
– Opening the appliance too soon could split the waffle in two and lead to difficulty removing it from the iron.
– Note, baker's yeast gives a dough that will double or triple in volume, so use a bowl that is adequately large.

## Using liquid dough (batter)

– Use a ladle to pour a sufficient amount of batter to cover the whole area of each imprint on the irons. A ladle equipped with a spout for pouring will be the most practical.
– Close the appliance and turn it over by pivoting it on its base. Doing this, the batter will flow to the bottom of the imprint of the second iron and the waffles will thus have two perfectly formed sides.

## Removing the waffles

– To remove the waffles after cooking, we recommend a long two-pronged fork that can be purchased from a kitchen appliance dealer.
– In the absence of such a utensil, use a knitting needle or an ordinary fork, being careful to insert it horizontally into the waffle without touching the anti-stick coating on the irons.

***Mechanical damaging of the anti-stick coating on the plates is not covered by the guarantee.***

## WAARBORG INFORMATIE

De waarborg van de fabrikant blijft 2 jaar geldig vanaf de aankoopdatum.

De waarborg dekt de toestellen niet als deze door iemand werd geopend zonder toelating van de technische dienst.

De waarborg dekt versleten onderdelen wegens gebruik niet of die voor professionele redenen werden gebruikt.

De waarborg dekt schade veroorzaakt door transport, val of slechte behandeling niet.

De waarborg geeft recht op een gratis vervanging van het toestel als deze fabricatiegebreken of bouwstofgebreken onthullen.

De garantie zal in werking treden enkel als het toestel vergezeld is van een aankoopbewijs met aankoopdatum.

## INFORMATIONS CONCERNANT LA GARANTIE

La garantie du fabricant demeure valable 2 ans à partir de la date d'achat.

La garantie ne couvre pas les appareils s'il apparaît que ceux-ci ont été ouverts par des personnes non autorisées par le service d'assistance technique.

La garantie ne couvre pas les pièces présentant des signes d'usure à l'utilisation ou des appareils ayant été utilisés à des fins professionnelles.

La garantie ne s'applique pas aux dommages résultant du transport, de chutes accidentelles ou de manipulations erronées.

La garantie ne couvre pas les appareils ayant fait l'objet d'un usage non approprié ou si les règles d'utilisation et d'entretien de ce manuel n'ont pas été respectées.

La garantie ne sera applicable que si l'appareil est accompagné de la preuve d'achat reprenant la date.

## WARRANTY INFORMATION

The manufacturer's warranty remains valid for 2 years from the purchase date.

The warranty does not cover the appliances if it appears that they have been repaired by unauthorized persons.

The warranty does not cover parts with signs of usury or profesionnal use.

The warranty does not cover damage resulting of transportation, accidental falls or misuse.

The warranty does not cover the appliance that has not been used in an appropriate way or if the rules of use and maintenance explained in this manual have not been met.

The guarantee will be applicable only if the device is accompanied by a proof of purchase with a date.

Downloaded from www.vandenborre.be



*Deze gebruiksaanwijzing is eveneens beschikbaar op onze website www.frifri.be*

NL

*Ce manuel d'instruction est également disponible sur notre site www.frifri.be*

FR

*This instruction manual is also available on our website www.frifri.be*

EN

DALCQ SA /NV
Rue de la Bruyère 7
1350 Orp-Jauche
info@dalcq.com

**www.frifri.be**

ME_Multex_1410