

# AMBIANO®

Croque-monsieurtoestel  
Appareil à croque-monsieur  
Croque-Monsieur-Gerät  
GT-SF-SM-01



**3** Jaar  
Ans  
Jahre  
**GARANTIE**

**KLANTENSERVICE - SERVICE CLIENTÈLE - KUNDENSERVICE**  
☎ **BEL** 03 707 14 49  
💻 E-mail: [gt-support@teknihall.be](mailto:gt-support@teknihall.be)  
ART.-NR.: 8872 AA 28/22 C

**ORIGINELE BEDIENINGSHANDLEIDING ..... 1**  
**MODE D'EMPLOI ORIGINAL ..... 25**  
**ORIGINALBEDIENUNGSANLEITUNG ..... 49**



AA 28/22 C  
ART.-NR.: 8872  
PO51030903

# Inhoudsopgave

<b>Inhoudsopgave</b>	<b>2</b>	<b>Storing en oplossing</b>	<b>22</b>
<b>Algemeen</b>	<b>3</b>	<b>Onderhoud, reiniging en verzorging</b>	<b>23</b>
Inleiding	3	<b>Technische gegevens</b>	<b>24</b>
EU-conformiteitsverklaring	3	<b>Verwijdering</b>	<b>24</b>
Gebruik volgens de voorschriften	3		
<b>Productonderdelen / Bij de levering inbegrepen</b>	<b>4</b>		
<b>Veiligheid</b>	<b>5</b>		
Algemene veiligheidsaanwijzingen	5		
Gevaren voor kinderen en personen met beperkte vermogens	5		
Gevaren bij de omgang met elektrische apparaten	6		
Gevaren bij het gebruik van het Croque-monsieurtoestel	7		
Verklaring symbolen en verdere informatie	10		
<b>Opbouw en montage</b>	<b>11</b>		
Voor het eerste gebruik	11		
<b>Bediening</b>	<b>13</b>		
Montage van het apparaat	13		
Gebruik van het apparaat	14		
Bereiding van „Belgische wafels”	14		
Maken van croque-monsieurs	17		
<b>Recepten</b>	<b>20</b>		
Basisdeeg 1	20		
Basisdeeg 2	20		
Basisdeeg 3	20		
Recept voor "dikke wafels"	21		

# Algemeen

## Inleiding

Hartelijk dank dat u gekozen hebt voor het Croque-monsieurtoestel van Ambiano. Hiermee hebt u een kwalitatief hoogwaardig product aangeschaft, dat voldoet aan de hoogste prestatie- en veiligheidsstandaards. Voor de juiste omgang en een lange levensduur raden wij u aan de volgende aanwijzingen in acht te nemen.

Lees de handleiding en vooral de veiligheidsaanwijzingen zorgvuldig door, voordat u het apparaat in gebruik neemt. U vindt een aantal belangrijke en nuttige aanwijzingen die voor het in gebruik nemen door iedere gebruiker begrepen en opgevolgd moeten worden. Bewaar de bedieningshandleiding en geef deze mee als u het apparaat aan iemand anders geeft.

## EU-conformiteitsverklaring

De EU-conformiteitsverklaring kan bij de fabrikant/importeur worden aangevraagd.

**CE** Producten met CE-markering voldoen aan de eisen van alle toepasselijke EG-richtlijnen. De netadapter voldoet aan de eisen van de Duitse wet op productveiligheid. Dit wordt aangetoond met het GS-teken van het onafhankelijke testinstituut:



## Gebruik volgens de voorschriften

Het Croque-monsieurtoestel is uitsluitend geschikt om wafels te bakken en croque-monsieurs te maken. Bovendien is het apparaat niet bestemd voor commercieel gebruik, maar uitsluitend voor gebruik in de privéhuishouding, maar niet in keukens voor medewerkers in winkels, kantoren en andere commerciële bedrijven, niet in agrarische bedrijven en niet door klanten in hotels, motels en andere wooninstellingen of ontbijtpensions. Iedere andere toepassing van of wijziging aan het apparaat is niet volgens de voorschriften en is principieel verboden. Voor schade die ontstaan is door niet reglementair gebruik of een verkeerde bediening, kan geen aansprakelijkheid geaccepteerd worden.

Uitgever van de handleiding:  
Globaltronics GmbH & Co. KG  
Bei den Mühren 5  
20457 Hamburg  
Duitsland

## Productonderdelen / Bij de levering inbegrepen



- A) Handgreep
- B) Vergrendelclip
- C) Netcontrolelampje
- D) Bedrijfscontrolelampje
- E) Ontgrendelingschuif (4 x)
- F) Bakplaten voor croque-monsieurs
- G) Bakplaten voor Belgische wafels
- H) Bedieningshandleiding en garantiekaart (zonder afb.)

Technische en optische wijzigingen voorbehouden.

## Veiligheid



**Lees alle onderstaande veiligheidsaanwijzingen zorgvuldig en neem deze in acht. Bij het niet in acht nemen bestaat er gevaar voor ernstige ongelukken en verwondingen en het risico voor materiële schade en schade aan het apparaat.**

### Algemene veiligheidsaanwijzingen

#### Gevaren voor kinderen en personen met beperkte vermogens

- Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, als ze onder toezicht staan of geïnstrueerd werden over het veilige gebruik van het apparaat en de eventueel daaruit voortkomende gevaren begrepen hebben.
- Het reinigen en het onderhoud door de gebruiker mogen niet uitgevoerd worden door kinderen, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan. Het apparaat en zijn aansluitsnoer moeten bij kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt gehouden worden.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen herkennen het gevaar niet dat kan ontstaan bij het omgaan met elektrische apparaten. Gebruik en bewaar het apparaat daarom buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Laat het snoer niet naar beneden hangen, zodat er niet aan getrokken kan worden.
- Houd het verpakkingsmateriaal verwijderd van kinderen – **verstikkingsgevaar!**

### **Gevaren bij de omgang met elektrische apparaten**

- Sluit het apparaat alleen aan een volgens de voorschriften geïnstalleerd, geaard stopcontact aan met een netspanning die in overeenstemming is met de opgave op het typeplaatje.
- Als het snoer beschadigd is, mag dit alleen vervangen worden door een door de fabrikant genoemd servicestation om gevaar voor letsel en ongevallen of schade aan het apparaat te voorkomen.
- Zorg ervoor dat het stopcontact in de buurt zit van het apparaat en goed bereikbaar is, zodat de stekker er in geval van storing snel uit gehaald kan worden.
- Reparaties mogen alleen uitgevoerd worden door erkende werkplaatsen. Niet deskundig gerepareerde apparaten vormen een gevaar voor de gebruiker.

- Laat het apparaat niet zonder toezicht als het aan staat, om ongevallen te voorkomen.
- Om ongelukken te voorkomen, mogen er nooit meerdere huishoudelijke apparaten aan hetzelfde geaarde stopcontact aangesloten worden (bijv. met een 3-weg-stekker).
- Dompel het apparaat nooit in water en gebruik het niet buiten, zodat het niet blootgesteld wordt aan regen of ander vocht! **Gevaar voor een elektrische schok!**
- Indien het apparaat toch in het water gevallen zou zijn, trek dan eerst de stekker uit het stopcontact en haal dan het apparaat eruit! Gebruik het apparaat daarna niet meer, maar laat het eerst controleren door een erkend servicestation. Dit geldt ook als het snoer of het apparaat beschadigd is of als het apparaat gevallen is. **Gevaar voor een elektrische schok!**

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet gebruikt wordt en voor iedere reiniging of bij storingen! Nooit aan het snoer trekken! **Gevaar voor een elektrische schok!**
- Let erop dat het snoer of het apparaat nooit op hete oppervlakken of in de buurt van warmtebronnen geplaatst wordt. Leg het snoer zo neer dat het niet in contact komt met hete of scherpe voorwerpen. **Gevaar voor een elektrische schok!**
- Knik in geen geval het snoer en wikkel het niet om het apparaat, aangezien dit kan leiden tot een breuk in het snoer. **Gevaar voor een elektrische schok!**
- Gebruik het apparaat niet als u op een vochtige ondergrond staat of als uw handen of het apparaat nat zijn. **Gevaar voor een elektrische schok!**
- Open het apparaat nooit zelf en probeer in geen ge-

val om met metalen voorwerpen in het apparaat te komen. **Gevaar voor een elektrische schok!**

#### **Gevaren bij het gebruik van het Croque-monsieurtoestel**

- Bij de werking van elektrische warmteapparaten ontstaan zeer hoge temperaturen, die verbrandingen kunnen veroorzaken (bijv. bakplaten of bakvormen en behuizing). Raak in geen geval met blote handen de hete oppervlakken aan! Gebruik de daarvoor aanwezige handgrepen en draag hiervoor altijd warmte-isolerende keukenhandschoenen. Wijs ook andere gebruikers op de gevaren. **Gevaar voor verwondingen!**
- Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het reinigt en/of opbergt. Bedenk dat het apparaat, ook nadat het uitgeschakeld is, nog zeer heet kan zijn. **Verbrandingsgevaar!**
- Zorg ervoor dat het apparaat op een slipvrije en hittebestendige ondergrond staat. U kunt een opeenhoping van

hitte voorkomen door het apparaat niet direct tegen een wand of onder een hangkastje o.i.d. te zetten. Dek het apparaat niet af tijdens het gebruik. Zorg voor voldoende vrije ruimte en een veilige afstand tot alle licht brandbare voorwerpen, bijv. vitrages en gordijnen.

### **Brandgevaar!**

- Zet het wafelijzer op een vlakke ondergrond die ongevoelig is voor spatten, want spatten kan niet altijd voorkomen worden. De ondergrond moet gemakkelijk schoon te maken zijn.
- Gebruik nooit hetzelfde gearde stopcontact voor meerdere huishoudelijke apparaten tegelijk, om ongevallen te voorkomen.
- Bij het openen en sluiten van het apparaatdeksel en tijdens het bak- of roosterproces kan hete stoom ontsnappen. Wees ook voorzichtig bij het vastpakken van de handgreep.

### **Gevaar voor verwondingen!**

- Gebruik het apparaat uitsluitend met gesloten apparaatdeksel, d.w.z. open het

apparaatdeksel uitsluitend voor het vullen en uitnemen van de ingrediënten en sluit daarna het apparaatdeksel meteen weer. Het apparaat mag niet gebruikt worden met geopend apparaatdeksel, om verbrandingen/brandwonden door hoge temperaturen of ontsnappende hete stoom te voorkomen.

- Voorkom het verplaatsen zolang het apparaat of delen ervan heet zijn of zolang er zich hete gerechten of vloeistoffen in bevinden. Laat het eerst afkoelen tot kamertemperatuur.

### **Verbrandingsgevaar!**

- Gebruik alleen originele accessoires. Bij het gebruik van niet-originele accessoires moet rekening gehouden worden met een verhoogd gevaar voor ongevallen. Bij ongevallen of schade met niet-originele accessoires vervalt elke aansprakelijkheid. Bij het gebruik van vreemde accessoires en de daaruit voortvloeiende schade aan het apparaat vervalt elke aanspraak op garantie.



- Als het apparaat niet gebruikt wordt, haal dan altijd de stekker uit het gearde stopcontact en laat het apparaat afkoelen tot kamertemperatuur om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Het apparaat is niet bestemd om met een externe tijdschakelaar of een aparte afstandsbediening te werken.
- Trek voor het reinigen altijd de stekker uit het gearde stopcontact. **Gevaar voor een elektrische schok!**
- Laat het apparaat en alle accessoires volledig afkoelen voor de reiniging.
- Gebruik geen scherpe reinigings- en schuurmiddelen.
- Let erop dat er geen vloeistof binnen in het apparaat komt.
- Neem alle aanwijzingen in het hoofdstuk "Onderhoud, reiniging en verzorging" in acht.
- Reinig na elk gebruik oppervlakken die in contact komen met levensmiddelen zoals beschreven in het hoofdstuk "Onderhoud, reiniging en verzorging".

## Verklaring symbolen en verdere informatie

De volgende symbolen en signaalwoorden worden in deze gebruiksaanwijzing, op het apparaat en/of op de verpakking gebruikt of dienen voor de weergave van extra informatie.



**Gebruiksaanwijzing lezen en in acht nemen!**



**Belangrijke veiligheidsaanwijzingen worden gekenmerkt met dit symbool.**

**Gevaar – met betrekking tot persoonlijk letsel**  
**Let op – met betrekking tot materiële schade**



**Belangrijke informatie wordt gekenmerkt met dit symbool**



**Voorzichtig!**

**Tijdens het gebruik worden de oppervlakken heet.**



**Dit symbool wijst op speciale voorschriften voor de verwijdering van oude apparaten (zie hoofdstuk "Verwijdering").**



## Opbouw en montage

### Voor het eerste gebruik



**Controleer het apparaat na het uitpakken op volledigheid en eventuele transportschade om gevaarlijke situaties te voorkomen. Gebruik het in geval van twijfel niet, maar neem in dat geval contact op met onze klantenservice. Het serviceadres vindt u in onze Garantiebepalingen op de Garantiekaart.**

Uw apparaat bevindt zich in een verpakking om het te beveiligen tegen transportschade.

- Haal het apparaat voorzichtig uit zijn verpakking.
- Verwijder alle delen van de verpakking.
- Verwijder de stofresten van de verpakking van het apparaat en alle accessoires volgens de opgaven in hoofdstuk "Onderhoud, reiniging en verzorging".

De huidige meubels zijn voorzien van veel verschillende soorten lakken en kunststoffen en worden behandeld met de meest verschillende onderhoudsmiddelen. Daarom kan het niet helemaal uitgesloten worden dat sommige van deze stoffen bestanddelen bevatten, die de rubberen pootjes van de behuizing aantasten en zacht maken. Leg evt.

een slipvrije, hittebestendige onderlegger onder het tosti-apparaat.

- Zet het apparaat in de buurt van een geaard stopcontact.

Zorg daarbij voor een vlakke, droge, slipvrije en hittebestendige standplaats. Het oppervlak moet gemakkelijk schoon te maken zijn, omdat spatten niet altijd voorkomen kan worden. Gebruik eventueel een geschikte, hittebestendige onderlegger.



Mocht uw apparaat niet functioneren, raadpleeg dan het hoofdstuk "Storing en oplossing".



Voor het eerste gebruik van uw tosti-apparaat is het noodzakelijk dat u het eerst gedurende ca. 5 minuten laat opwarmen. Een hierbij evt. optredende lichte geur en lichte rookontwikkeling zijn normaal en verdwijnen na 1-2 verwarmingsprocedures. Dit is geen storing van het apparaat. Zorg voor voldoende ventilatie, bijv. door een raam open te zetten. Voer het verwarmingsproces uit met ieder paar bakplaten.

- Steek de stekker van het apparaat in het geaarde stopcontact en voer 1-2 verwarmingsprocessen uit van

ca. 5 minuten (zonder ingrediënten) met ieder paar bakplaten.

- Haal daarna de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het afkoelen tot kamertemperatuur.
- Reinig het apparaat en de bakplaten zoals beschreven in het hoofdstuk "Onderhoud, reiniging en verzorging".



Verder raden wij u aan nog 1-2 keer met deeg of tostibrood te bakken met ieder paar bakplaten, om eventuele productiegerelateerde restanten volledig te verwijderen. Deze wafels en het tostibrood zijn niet geschikt voor consumptie.

### **Bakvormen met antiaanbaklaag:**



Let op

Op de bakplaten of bakvormen mogen geen voorwerpen gelegd worden, omdat dit tot beschadiging van de antiaanbaklaag kan leiden.



Let op

Bij het reglementaire gebruik van het apparaat en bij de reiniging mogen geen metalen voorwerpen en/of voorwerpen met scherpe randen worden gebruikt.

## Bediening

### Montage van het apparaat



Gevaar

Trek **vóór** het aanbrengen of verwijderen van de bakplaten **altijd de stekker uit het geaarde stopcontact. Gevaar voor verwondingen!**



Gevaar

De bakplaten warmen bij gebruik op, raak daarom de opgewarmde platen niet aan. Pak het apparaat altijd alleen aan de handgreep vast.



Gevaar

Laat het apparaat altijd afkoelen tot kamertemperatuur voordat u de bakplaten verwijdert of aanbrengt. Pak nooit hete bakplaten vast. **Verbrandingsgevaar!**



Uw nieuwe Croque-monsieur-toestel is uitgerust met meerdere verwisselbare bakplaten met verschillende bakvormen, zodat u zowel wafels kunt bakken als croque-monsieurs kunt maken. Het ene paar bakplaten dient om zogeheten "Belgische wafels" te bakken, het andere paar bakplaten om croque-monsieurs te maken.

Afhankelijk van wat u wilt bereiden, kunt u kiezen of u de bakplaten voor croque-monsieurs (F) of de bakplaten voor Belgische wafels (G) wilt gebruik-

ken. Plaats altijd slechts 2 inzetstukken van hetzelfde type in het apparaat. U kunt de platen beneden en boven plaatsen, omdat de beide inzetstukken van een paar bakplaten identiek zijn.



Zowel op het bovenste als op het onderste deel van het apparaat bevinden zich telkens twee ontgrendelingsschuiven, die bediend moeten worden om de bovenste resp. onderste bakplaat te kunnen ontgrendelen en verwijderen.

Om de betreffende bakplaten te verwijderen en te plaatsen, gaat u als volgt te werk:

- Bedien de overeenkomstige ontgrendelingsschuif (E) om de vergrendeling van de bovenste resp. de onderste bakplaat los te maken en verwijder de betreffende bakplaat door deze aan de kant die bij de handgreep (A) ligt, iets van het apparaat op te tillen en richting de handgreep (A) uit te nemen.
- Voor het plaatsen van een nieuw paar bakplaten plaatst u eerst de kant met de beide neuzen in de overeenkomstige uitsparingen van het apparaat.
- Druk de bakplaat dan aan de kant die bij de handgreep (A) ligt, richting het betreffende verwarmingselement tot de bakplaat hoor- en voelbaar vastklikt.

- Controleer of de bakplaten stevig en correct vastzitten.

## Gebruik van het apparaat



De bakvorm of verwarmingszone van het deksel wordt ook verhit als dit geopend is. Wees daarom bijzonder voorzichtig om verbrandingen en/of materiële schade te voorkomen.



Houd de handgreep tijdens het bakken niet vast – er bestaat gevaar voor verwondingen door ontsnappende hete stoom.

## Bereiding van „Belgische wafels”



Bereid het wafeldeeg voor en zet dit in de buurt van het apparaat, zodat u het zo kunt pakken. Sluit het apparaat pas daarna aan op het gearde stopcontact.



Receptvoorstellen en suggesties voor wafeldeeg zijn in deze bedieningshandleiding vermeld.

U behaalt de beste resultaten bij de deegbereiding als alle gebruikte ingrediënten ongeveer dezelfde temperatuur hebben.



Deegrecepten met veel melk, stijfsel, bakpoeder, enz. hebben de neiging om vast te kleven. Wij raden u daarom aan de bakplaten af en toe in te vetten met boter, margarine of hittebestendige plantaardige olie. Zo voorkomt u dat de wafels of het gebak aan de bakvormen gaan kleven.



Zorg ervoor dat het deeg de juiste consistentie vertoont. Het juiste wafeldeeg is iets aan de dikke of stroperige kant. Het moet in geen geval te dun zijn. Het mag in geen geval te dun zijn. Bovendien kan er met name bij deegsoorten met een hoog aandeel vocht of bij het gebruik van vochthoudende ingrediënten vanwege de inwerking van de hitte sterkere stoomvorming ontstaan. Vanwege de constructie kan er daardoor een ophoping van condenswater ontstaan in het bovenste deel van het apparaat (apparaatdeksel). Wij raden u daarom aan de stekker van het apparaat na ieder gebruik uit het stopcontact te halen en het apparaat gedurende enkele minuten met geopend apparaatdeksel op een geschikte ondergrond te plaatsen. Zo kan het apparaat afkoelen en evt. aanwezig

condenswater wegvloeien of verdampen.

- Plaats het paar bakplaten voor „Belgische wafels“ in het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk "Montage van het apparaat".
- Sluit het apparaat aan op het gearde stopcontact.
- Zodra u het apparaat met een gearde stopcontact verbindt, gaat het rode netcontrolelampje (C) branden. Na enkele minuten is het opwarmen beëindigd, het groene bedrijfscontrolelampje (D) begint te branden. Daarmee wordt aangegeven dat de baktemperatuur bereikt is en de thermostaat de verwarming weer heeft uitgeschakeld. Het groene bedrijfscontrolelampje (D) gaat tijdens het gebruik aan en uit en geeft aan dat de baktemperatuur ongeveer constant gehouden wordt.



Om te garanderen dat het deeg tijdens het bakken ook volledig met de bovenste bakvorm in aanraking komt en de wafels daardoor aan beide zijden gelijkmatig worden gebakken, raden wij u aan het deeg tot aan de bovenkant van de verhogingen aan de binnenkant van de betreffende bakvorm aan te brengen. Verdeel het deeg gelijkmatig in de betreffende vorm, zodat de

bakvorm met het deeg is opgevuld.

- U kunt beginnen met bakken zodra het groene bedrijfscontrolelampje (D) na het eerste opwarmen gaat branden. Smeer de bakvormen in met een beetje boter, margarine of hittebestendige, plantaardige olie.
- Vervolgens legt u een beetje van uw voorbereide deeg in de bakvormen van de onderste bakplaat en verdeelt u dit gelijkmatig in de betreffende bakvorm. Doe niet te veel deeg in de bakvormen. Bij een te grote hoeveelheid loopt het deeg bij het sluiten van het apparaatdeksel over de rand van de bakvormen en verontreinigt apparaat en evt. werkvlak.
- Sluit het deksel van het apparaat direct na het inleggen van het deeg, druk de bakvormen met de handgreep kort licht samen en sluit de vergrendelclip (B), zodat de wafels beneden en boven gelijkmatig bruin worden. Open het deksel op zijn vroegst na 2-3 minuten baktijd om het bakresultaat te controleren. Open het deksel niet te vaak, aangezien de bovenste bakvormen anders snel afkoelen en u daardoor een ongelijkmatig bruiningsresultaat zou kunnen krijgen.



De juiste hoeveelheid en de correcte baktijd zijn in hoge mate afhankelijk van de consistentie van het deeg (dun

of dik), van de gebruikte ingrediënten en van uw voorkeur. Houd er rekening mee dat u mogelijk wat ervaring in de omgang met het apparaat nodig hebt om het door u geprefereerde resultaat (bijv. licht of sterk gebruind) te bereiken.

- Afhankelijk van het recept en de gewenste bruiningsgraad bedraagt de baktijd ca. 6-8 minuten.
- De gebakken wafels kunt u na de baktijd met een geschikte, hittebestendige houten of kunststof bakspatel uitnemen. Zorg er in ieder geval voor dat er geen krassen komen op de bakplaten of de bakvormen.



Afhankelijk van de ingrediënten en de consistentie van het gebruikte deeg kan het vanwege de verdiepingen van de bakvormen in zeldzame gevallen voorkomen dat de gebakken wafels in de bakvorm van het apparaatdeksel blijven plakken of het apparaatdeksel niet direct geopend kan worden. Raak in dergelijke gevallen in geen geval de hete oppervlakken van het apparaat aan. Gebruik geschikte keukenhandschoenen en/of een geschikte bakspatel om het apparaatdeksel te openen of het gebak uit het apparaat te nemen.



**Gevaar**

**Let op, het gebak is na het uitnemen nog zeer heet! Laat het gebak vóór consumptie voldoende afkoelen. Verbrandingsgevaar!**

Als u daarna nog meer wafels wilt bakken, sluit u het apparaatdeksel weer, zodat de temperatuur van de bakvormen ongeveer constant gehouden wordt.

**Let op:** houd er rekening mee dat het volgende gebak mogelijk binnen een kortere tijd gebakken is, omdat de bakvormen een deel van de warmte opslaan. Het is mogelijk dat er enkele keren moet worden gebakken om de optimale resultaten te behalen.



**Let op**

**Gebruik in geen geval metalen of andere scherpe voorwerpen om het gebak uit te nemen. Daardoor wordt gewaarborgd dat de antiaanbaklaag niet beschadigd raakt, het gebak gemakkelijk uit te nemen is en niet sterk vastkleeft.**

Het apparaat moet na elk gebruik van het stroomnet losgekoppeld worden, door de stekker uit het gearde stopcontact te halen. Laat het apparaat afkoelen tot kamertemperatuur, voordat u het reinigt en/of opbergt.



#### TIPS:

- Het juiste deeg is iets aan de dikke of stroperige kant. Het mag in geen geval te dun zijn.
- Als het deeg te dun is, adviseren wij om wat bloem toe te voegen.
- Als het deeg te dik is, adviseren wij om wat mineraalwater of melk toe te voegen.
- Als uw gebak bij het bakken te weinig rijst, dan kunt u wat bakpoeder toevoegen.
- Wees voorzichtig bij het gebruik van sterk vochthoudende ingrediënten, de vloeistof kan bij het bakken aan de zijkanten van het apparaat uitlopen.

### Maken van croque-monsieurs

Met het croque-monsieurtoestel is het maken van snacks, die krokant aan de buitenkant en smeug aan de binnenkant zijn, een kinderspel. Gebruik bij voorkeur croque-monsieur- of casinobrood. Dit is iets groter dan normaal tostibrood en heeft als voordeel dat de randen bij het bereiden beter gesloten worden en het brood het beleg zo beter opneemt.

- Beleg 2 tostisneetjes met de gewenste ingrediënten (bijv. kaas, ham, enz).

Hierbij mag u uw fantasie de vrije loop laten. Het beleg moet niet te vochtig zijn, want dan wordt de croque-monsieur niet zo krokant.

- Plaats een paar bakplaten voor het maken van croque-monsieurs in het apparaat volgens de instructies in het hoofdstuk "Montage van het apparaat".



U krijgt de beste resultaten bij het bereiden van croque-monsieurs, als u de ingrediënten bij het beleggen van de tostisneetjes niet helemaal tot aan de rand van de sneetjes legt. Afhankelijk van het soort en de hoeveelheid van de ingrediënten raden wij u aan een voldoende brede strook tussen het beleg en de broodranden vrij te laten. U krijgt zo een rondom afgesloten croque-monsieur. Door deze afsluiting voorkomt u dat de ingrediënten er aan de zijkanten uitlopen door de druk, die nodig is bij het sluiten van het apparaat om de croque-monsieur in hun vorm te krijgen.

Zorg er voor dat het beleg helemaal bedekt is. Vanzelfsprekend is ook het bereiden van één croque-monsieur mogelijk (dus één tostisneetje, waar het gewenste beleg opgelegd is en één voor het bedekken van het beleg).

- Sluit nu het apparaat aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd geaard stopcontact.

Zodra u het apparaat met een geaard stopcontact verbindt, gaat het rode netcontrolelampje (C) branden. Na enkele minuten is het opwarmen beëindigd, het groene bedrijfscontrolelampje (D) begint te branden. Daarmee wordt aangegeven dat de temperatuur voor het roosteren van de croque-monsieurs bereikt is en dat de thermostaat de verwarming weer uitgeschakeld heeft. Het groene bedrijfscontrolelampje (D) gaat tijdens het gebruik aan en uit, en geeft aan dat de temperatuur ongeveer constant wordt gehouden.



**De verwarmingszone van het deksel van de behuizing wordt ook verhit als het deksel geopend is. Wees daarom bijzonder voorzichtig om verbrandingen en/of materiële schade te voorkomen.**



Bestrijk de onderste, voorverwarmde tostiplates kort voor het inleggen van de croque-monsieurs rijkelijk met boter. Nadat u het beleg hebt afgedekt met de beide andere tostisneetjes, bestrijkt u deze aan de bovenkant, dus aan de kant die in contact komt met de bovenste tostiplates, rijkelijk met smeerbare boter, zo krijgt u een krokant, goed gebruind oppervlak. Zo krijgen uw croque-monsieurs een krokant, goed gebruind

oppervlak. De vorm van de tostiplates is aangepast aan de gebruikelijke grootte van het sandwichbrood, let er daarom bij het inleggen van de croque-monsieurs op, dat deze passend in de vormen gelegd worden. Houd er rekening mee dat de tijd, die nodig is, afhankelijk is van het soort en de hoeveelheid van de gekozen ingrediënten en van de grootte en toestand van het gebruikte tostbrood (vochtig/droog). Er is misschien wat oefening nodig om het individueel door u geprefereerde resultaat te bereiken.

Als het bedrijfscontrolelampje (B) groen brandt, is de gewenste temperatuur bereikt.



Let er op dat de vulling niet te dik is, zodat het tosti-apparaat nog zonder grote druk gesloten kan worden, als het tweede tostisneetje erop gelegd is.

- Leg nu de croque-monsieurs in het apparaat.



**Houd de handgreep tijdens de werking niet vast - er bestaat gevaar voor verbranding door ontsnappende, hete stoom.**

- Sluit het apparaat en druk de helften van de behuizing (met de handgreep (A)) voorzichtig kort helemaal op elkaar.

Het tostibrood wordt op die manier in de vorm van de bakplaten voor croque-monsieurs gedrukt.

- Sluit de vergrendelclip (B).
- Open het deksel van de behuizing op zijn vroegst na een minuut om het bereidingsproces te controleren.



Let op

**Gebruik in geen geval metalen of andere scherpe voorwerpen om de croque-monsieurs eruit te halen, maar een hittebestendige spatel van kunststof of hout. Daardoor voorkomt u dat de antiaanbaklaag beschadigd wordt. Beschadigde lagen bemoeilijken het uithalen van gerechten, omdat deze eventueel aan de bakplaten blijven plakken.**

- Als uw croque-monsieurs de gewenste bruiningsgraad bereikt heeft, haalt u hem er voorzichtig uit met een hittebestendige, houten of kunststof spatel.

Als u nog meer croque-monsieurs wilt maken, sluit u het deksel en wacht u totdat het bedrijfscontrolelampje (D) groen brandt en dus de ideale temperatuur aangeeft.

**Let op:** Houd er rekening mee dat de volgende croque-monsieurs binnen een kortere tijd klaar zijn, omdat de bakplaten een deel van de warmte opslaan.

- Trek na het gebruik altijd de stekker uit het gearde stopcontact.

Laat het apparaat met het deksel open afkoelen tot kamertemperatuur.

- Reinig het tosti-apparaat, zoals beschreven in het hoofdstuk "Onderhoud, reiniging en verzorging".

Het apparaat moet na elk gebruik van het stroomnet losgekoppeld worden, door de stekker uit het gearde stopcontact te halen. Laat het apparaat afkoelen tot kamertemperatuur, voordat u het reinigt en/of opbergt.

## Recepten

Zelf lekkere wafels en smakelijk gebak maken – hier vindt u enkele receptvoorstellen voor basisdeeg, die u met alle meegeleverde bakplaten kunt gebruiken en naar wens kunt verfijnen.

De vermelde hoeveelheden in de receptvoorstellen moeten als richtwaarden worden beschouwd. Al naargelang de behoefte kunt u de hoeveelheden naar verhouding aanpassen.

Andere voorbeeldrecepten vindt u op internet of in passende vakliteratuur.

### Basisdeeg 1

#### Ingrediënten:

375 g boter (zacht), 375 g suiker, 9 eieren (grootte M), 3 pakjes vanillesuiker, ½ theelepel citroensap of citroenaroma, 375 g bloem, 1 mespunt bakpoeder, 1 scheut mineraalwater, melk naar behoefte

#### Bereiding:

De zachte boter en suiker met een handmixer schuimig kloppen – eieren, vanillesuiker en citroensap erdoor roeren. Bloem en bakpoeder toevoegen en omroeren, dan een scheut mineraalwater toevoegen en de melk erdoor roeren, zodat er een dik deeg ontstaat.

### Basisdeeg 2

#### Ingrediënten:

600 g margarine (zacht), 300 g suiker, 12 eieren (grootte M), 3 pakjes vanillesuiker, 1 theelepel rum of rumaroma, 600 g bloem, ½ theelepel bakpoeder, (melk)

#### Bereiding:

De zachte margarine en suiker met een handmixer schuimig kloppen – eieren, vanillesuiker en rum erdoor roeren. Bloem en bakpoeder toevoegen en omroeren, zodat er een dik deeg ontstaat. Deze massa wordt zeer taai, voeg indien nodig wat melk toe.

### Basisdeeg 3

#### Ingrediënten:

250 g margarine (zacht), 250 g suiker, 6 eieren (grootte M), 2 pakjes vanillesuiker, 500 g bloem, 1 theelepel bakpoeder, 500 ml melk

#### Bereiding:

De zachte margarine en suiker met een handmixer schuimig kloppen – de eieren en vanillesuiker erdoor roeren. Bloem en bakpoeder toevoegen en omroeren, daarna de melk erdoor roeren, zodat er een dik deeg ontstaat. Dit basisrecept kan ook zonder eieren worden bereid! Vervang in dat geval de halve hoeveelheid melk door water.

**TIPS:**

- Evt. een snufje zout toevoegen aan het basisrecept, dat geeft meer smaak.
- Een scheut koolzuurhoudend mineraalwater maakt het deeg luchtig.
- De eieren scheiden, het eiwit stijfkloppen en ten slotte voorzichtig onder de bereide deegmassa spatelen – zo wordt het gebak knapperiger.

**Recept voor "dikke wafels"**

**Ingrediënten:**

3 eieren, 250 g bloem, 1,5 theelepel bakpoeder, 0,5 theelepel zout, 3 pakjes vanillesuiker, 250 ml melk, 100 g vloeibare margarine

**Bereiding:**

Eieren scheiden, eiwit met een snufje zout stijfkloppen. Bloem, bakpoeder, zout, vanillesuiker en een beetje melk erdoor roeren. Met de eierdooiers en de overgebleven melk tot een luchtig deeg kloppen. Vloeibare margarine toevoegen, eiwit voorzichtig erdoor mengen. Direct bakken.

## Storing en oplossing

Storing:	Oorzaak:	Oplossing:
Het apparaat doet helemaal niets.	De stekker zit niet in het gearde stopcontact.	Steek de stekker in het gearde stopcontact.
Het rode bedrijfslampje brandt niet.	De stroomvoorziening is onderbroken.	Sluit het apparaat aan op een gearde stopcontact.
De wafels worden niet even bruin.	Er is te weinig deeg in het wafelijzer gedaan.	Doseer en verdeel de deeghoeveelheid correct.
Het deeg is overgelopen.	U hebt te veel deeg in het wafelijzer gedaan.	Doseer en verdeel de deeghoeveelheid correct.
De wafels zijn te licht geworden.	De baktijd was te kort.	Pas de baktijd aan de deeghoeveelheid en de gewenste bruiningsgraad aan.
De wafels zijn te donker geworden.	De baktijd was te lang.	Pas de baktijd aan de deeghoeveelheid en de gewenste bruiningsgraad aan.

Neem bij hier niet vermelde storingen a.u.b. contact op met onze klantenservice. Onze adviseurs helpen u graag verder. Het serviceadres vindt u in onze Garantie-bepalingen op de apart bijgevoegde Garantiekaart. Aangezien we voortdurend sleutelen aan onze producten om ze te verbeteren, kan het zijn dat we het ontwerp aanpassen en eventueel technische wijzigingen aanbrengen. Deze bedieningshandleiding kunt u ook als pdf-bestand downloaden op onze startpagina [www.gt-support.de](http://www.gt-support.de).

## Onderhoud, reiniging en verzorging



**Gevaar**

Trek altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen tot kamertemperatuur, voordat u het schoonmaakt en opbergt!



**Gevaar**

Let er beslist op dat er geen vloeistof binnen in het apparaat komt. Het apparaat nooit in water dompelen. Gevaar voor een elektrische schok!



**Let op**

Gebruik voor het reinigen van het apparaat of de bakplaten nooit scherpe of schurende reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen.

Gebruik voor het reinigen van de buitenkant van het apparaat een droge, eventueel matig vochtige, goed uitgewrongen doek en wrijf vervolgens de behuizing droog. Zorg ervoor dat er geen vloeistof binnen in het apparaat komt.

Om de bakplaten te reinigen verwijdert u deze eerst, zoals in het hoofdstuk "Montage van het apparaat" beschreven, uit het apparaat en vervolgens reinigt u ze in warm water met afwasmiddel. Spoel ze daarna grondig af met schoon water en droog ze goed af.

## Technische gegevens

Nominale spanning: 230 V~

Nominale frequentie: 50-60 Hz

Nominaal vermogen: 750 W

Veiligheidsklasse: I

## Verwijdering



De verpakking van het product bestaat uit te recyclen materialen. Het verpakkingsmateriaal kan voor recycling afgegeven worden op openbare inzamelplaatsen.



### Oude apparaten horen niet bij het huisvuil!

In overeenstemming met wettelijke voorschriften moet het oude apparaat aan het einde van zijn levensduur ingeleverd worden bij een geordende opslag voor afval. Op die manier worden de waardevolle stoffen in oude apparaten hergebruikt en wordt het milieu gespaard. Voor meer informatie kunt u contact opnemen met de verantwoordelijke gemeentelijke instantie of uw plaatselijk afvalverwerkingsstation.



AMBIANO®

# Appareil à croque-monsieur

GT-SF-SM-01



# Sommaire

**Sommaire 26**

**Généralités 27**

- Introduction 27
- Déclaration de conformité UE 27
- Utilisation conforme 27

**Composants / Contenu de l'emballage 28**

**Sécurité 29**

- Consignes générales de sécurité 29
- Risques pour les enfants et les personnes dont les facultés sont limitées 29
- Risques liés à l'utilisation d'appareils électriques 30
- Risques liés à l'utilisation de l'appareil à croque-monsieur 31
- Explication des symboles et autres informations 34

**Installation et montage 35**

- Avant la première utilisation 35

**Utilisation 37**

- Montage de l'appareil 37
- Utilisation de l'appareil 38
- Préparation des « gaufres belges » 38
- Préparation de croque-monsieur 41

**Recettes 44**

- Pâte de base 1 44
- Pâte de base 2 44
- Pâte de base 3 44
- Recette pour des « gaufres épaisses » 45

**Pannes et solutions 46**

**Maintenance, nettoyage et entretien 47**

**Données techniques 48**

**Recyclage 48**

## Généralités

### Introduction

Nous vous remercions d'avoir choisi l'appareil à croque-monsieur d'Ambiano. Vous venez d'acquérir un produit de qualité qui satisfait aux normes de performance et de sécurité les plus élevées. Afin de manipuler correctement l'appareil et de garantir sa longévité, nous vous recommandons de respecter les indications suivantes.

**Veillez lire attentivement cette notice d'utilisation et notamment les consignes de sécurité avant la mise en service de l'appareil. Vous y trouverez un certain nombre de recommandations importantes et utiles qui doivent être comprises et observées par tous les utilisateurs avant la mise en service. Conservez cette notice d'utilisation et donnez-la avec l'appareil si vous le remettez à une autre personne.**

### Déclaration de conformité UE

La déclaration de conformité UE est disponible auprès du constructeur/importateur.

**CE** Les produits portant le symbole CE satisfont aux exigences de toutes les directives CE en vigueur. L'appareil est conforme à la directive sur la sécurité des produits. Ceci est prouvé par le sigle GS de l'institut de contrôle indépendant :



### Utilisation conforme

L'appareil à croque-monsieur doit être utilisé uniquement pour la préparation de gaufres et de croque-monsieur. De plus, l'appareil n'est pas destiné à une utilisation professionnelle mais uniquement à une utilisation privée. Il ne peut être utilisé par les employés de magasins, bureaux et autres établissements industriels, dans les propriétés agricoles, ou par les clients d'hôtels, motels et autres types d'hébergement comme les chambres d'hôtes. Toute autre utilisation ou modification de l'appareil n'est pas conforme et est strictement interdite. Nous ne pouvons être tenus responsables des dommages survenus à la suite d'une utilisation non conforme ou incorrecte.

Éditeur de la notice :  
Globaltronics GmbH & Co. KG  
Bei den Mühren 5  
20457 Hamburg  
Allemagne

## Composants / Contenu de l'emballage



- A) Poignée
- B) Clip de fermeture
- C) Voyant lumineux d'alimentation secteur
- D) Voyant lumineux de fonctionnement
- E) Coulisse de déverrouillage (4x)
- F) Plaques de cuisson pour croque-monsieur
- G) Plaques de cuisson pour gaufres belges
- H) Mode d'emploi et carte de garantie (non illustrées)

Sous réserve de modifications techniques et visuelles.

## Sécurité



**Veillez lire et respecter les consignes de sécurité énoncées ci-après. Le non-respect de ces consignes peut engendrer des risques d'accident et de blessures, ainsi que des dommages matériels ou des dysfonctionnements de l'appareil.**

### Consignes générales de sécurité

#### Risques pour les enfants et les personnes dont les facultés sont limitées

- Les enfants âgés de plus de 8 ans et les personnes dont les facultés physiques, sensorielles ou mentales sont limitées ou les personnes manquant d'expérience et/ou de connaissances sont autorisés à utiliser cet appareil, à condition qu'ils soient surveillés ou qu'ils aient été instruits quant à son usage sûr et qu'ils aient compris les dangers en résultant.
- Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants de moins de 8 ans. Passé cet âge, les enfants peuvent réaliser ces opérations s'ils sont surveillés. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les enfants ne sont pas conscients du danger inhérent à l'utilisation d'appareils électriques. Par conséquent, utilisez et conservez l'appareil hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Ne laissez pas pendre le cordon électrique afin d'éviter que quelqu'un ne tire dessus.
- Conservez l'emballage hors de portée des enfants
  - **Risque d'asphyxie !**

### **Risques liés à l'utilisation d'appareils électriques**

- Branchez l'appareil uniquement sur une prise secteur avec terre, installée de manière conforme et dont la tension de secteur respecte la plaque signalétique.
- Si le cordon électrique est endommagé, seul un atelier spécialisé désigné par le constructeur est autorisé à le remplacer afin d'éviter tout risque de blessure, d'accident ou de dégâts à l'appareil.
- Veillez à ce que la prise secteur se trouve à proximité de l'appareil et soit facilement accessible de façon à ce que l'appareil puisse être rapidement débranché en cas d'accident.
- Seuls des ateliers spécialisés et habilités sont autorisés à effectuer les réparations. Les appareils réparés par un personnel non spécialisé représentent un danger pour l'utilisateur.
- Ne laissez pas l'appareil

sans surveillance pendant qu'il fonctionne afin d'éviter tout accident.

- Afin d'éviter tout accident, n'utilisez jamais la même prise secteur avec terre pour brancher simultanément plusieurs appareils ménagers (par exemple sur une triplite).
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau et ne l'utilisez pas en plein air, car ce dernier ne doit en aucun cas être exposé à la pluie ou à l'humidité – **Risque d'électrocution !**
- Si l'appareil venait à tomber dans l'eau, débranchez d'abord la prise avant de le sortir de l'eau ! Ne remettez pas l'appareil en service avant de l'avoir fait contrôler par un SAV agréé. Ceci vaut également lorsque le câble d'alimentation ou l'appareil est endommagé ou si l'appareil est tombé. **Risque d'électrocution !**
- Débranchez toujours la prise lorsque l'appareil

n'est pas utilisé, avant le nettoyage et lors de dysfonctionnements. Ne tirez jamais sur le cordon électrique ! **Risque d'électrocution !**

- Assurez-vous de ne jamais placer le cordon électrique ou l'appareil sur des surfaces chaudes ou à proximité de sources de chaleur. Placez le cordon électrique de telle manière qu'il n'entre pas en contact avec des objets chauds ou tranchants.

**Risque d'électrocution !**

- Ne pliez jamais le cordon électrique et ne l'enroulez pas autour de l'appareil sous peine de rupture du cordon.

**Risque d'électrocution !**

- N'utilisez jamais l'appareil lorsque vous vous trouvez sur un sol humide ou que vos mains ou l'appareil sont mouillés.

**Risque d'électrocution !**

- N'ouvrez jamais l'appareil et n'essayez en aucun cas

d'introduire à l'intérieur des objets métalliques.

**Risque d'électrocution !**

**Risques liés à l'utilisation de l'appareil à croque-monsieur**

- Lorsqu'ils fonctionnent, les appareils électro-chauffants produisent de fortes températures qui peuvent entraîner des brûlures (par ex. au niveau des plaques de cuisson, moules de cuisson et du corps de l'appareil). Ne touchez jamais les surfaces chaudes à mains nues ! Utilisez les poignées existantes et portez toujours des gants de cuisine calorifuges. Informez également les autres utilisateurs des dangers.

**Risque de blessures !**

- Laissez totalement refroidir l'appareil avant de le nettoyer et/ou de le ranger. Rappelez-vous que l'appareil reste très chaud même après son arrêt.

**Risque de brûlure !**

- Veillez à placer l'appareil sur une surface antidérapante et résistante à la chaleur. Ne placez pas l'appareil directement contre un mur, sous

une étagère suspendue ou à des endroits similaires afin d'éviter toute accumulation de chaleur. Ne couvrez pas l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement. Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace libre et de distance de sécurité entre l'appareil et tous les objets facilement inflammables, par ex. les rideaux. **Risque d'incendie !**

- Placez le gaufrier sur une surface plane et résistante aux projections, ces dernières ne pouvant pas toujours être évitées. La surface doit être facile à nettoyer.
- Afin d'éviter tout accident, n'utilisez jamais la même prise secteur avec terre pour brancher simultanément plusieurs appareils ménagers.
- Lors de l'ouverture et de la fermeture du couvercle de l'appareil et lors du processus de cuisson ou de grillage, de la vapeur chaude peut se dégager. Veuillez faire attention lorsque vous saisissez la poignée. **Risque de blessures !**

- Lors de son utilisation, le couvercle de l'appareil doit toujours rester fermé. Cela signifie qu'il ne doit être ouvert que pour verser la pâte ou poser les croque-monsieur ou pour retirer les gaufres et les croque-monsieur. Il doit être ensuite immédiatement refermé. Afin d'éviter des brûlures dues aux fortes températures ou à la vapeur chaude émanant de l'appareil, celui-ci ne doit pas fonctionner lorsque son couvercle est ouvert.
- Évitez de déplacer l'appareil tant que celui-ci ou certains de ses composants sont encore chauds ou que des aliments ou liquides chauds s'y trouvent. Laissez l'appareil refroidir à température ambiante. **Risque de brûlure !**
- Utilisez uniquement les accessoires d'origine. L'utilisation d'autres accessoires peut augmenter les risques d'accident. En cas d'accidents ou de dommages subséquents à l'utilisation d'accessoires tiers, la garantie ne s'applique pas. Si vous utilisez



des accessoires tiers et que l'appareil est endommagé, la garantie ne s'applique pas.

- Pour éviter tout danger lorsque l'appareil n'est pas utilisé, débranchez toujours l'appareil du secteur et laissez-le refroidir à température ambiante.
- L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de commande à distance indépendant.
- Avant le nettoyage, retirez toujours la fiche de la prise secteur avec terre. **Risque d'électrocution !**
- Laissez l'appareil et tous les accessoires refroidir à température ambiante avant de les nettoyer.
- N'utilisez pas de détergents ou de produits récurants puissants.
- Veillez à ce qu'aucun liquide ne pénètre à l'intérieur de l'appareil.
- Respectez les autres indications du chapitre « Maintenance, nettoyage et entretien ».

- Nettoyez les surfaces qui entrent en contact avec des aliments comme indiqué au chapitre « Maintenance, nettoyage et entretien ».

## Explication des symboles et autres informations

Les symboles et termes d'avertissement suivants figurent dans cette notice d'utilisation, sur l'appareil ou sur l'emballage, ou représentent des informations complémentaires.



**Veillez lire et respecter la notice d'utilisation !**



**Les consignes de sécurité importantes sont désignées par ce symbole.**

**Danger – Concerne les dommages corporels**

**Attention – Concerne les dommages matériels**



**Les informations importantes sont désignées par ce symbole.**



**Attention ! Pendant le fonctionnement de l'appareil, les surfaces deviennent brûlantes.**



**Ce symbole fait référence aux prescriptions spéciales en matière d'élimination des appareils usagés (voir le chapitre « Recyclage »).**

## Installation et montage

### Avant la première utilisation



Danger

Après avoir sorti l'appareil de son emballage, veuillez contrôler qu'il est bien complet et qu'il n'a pas subi de dommage lors du transport afin d'éviter tout danger. En cas de doute, évitez de l'utiliser et adressez-vous à notre service clientèle. Vous trouverez l'adresse de notre SAV dans nos conditions de garantie ainsi que sur la carte de garantie.

L'appareil est placé dans un emballage en vue d'éviter tout dégât lors du transport.

- Retirez avec précaution l'appareil de son emballage de vente.
- Retirez tous les éléments d'emballage.
- Nettoyez l'appareil ainsi que tous les accessoires pour enlever les résidus de poussières d'emballage conformément aux instructions du chapitre « Maintenance, nettoyage et entretien ».

Aujourd'hui, les meubles sont recouverts d'une multiplicité de laques et de matières plastiques et ils sont traités avec des produits d'entretien extrêmement divers. Il ne peut donc pas

être totalement exclu que certaines de ces substances contiennent des composants qui affectent et amollissent les pieds en caoutchouc du corps. Si nécessaire, placez un support antidérapant et résistant à la chaleur sous l'appareil à croque-monsieur.

- Placez l'appareil à proximité d'une prise secteur avec terre.

Veillez à ce que la surface du support soit plane, sèche, antidérapante et résistante à la chaleur. La surface doit être facile à nettoyer, car il est parfois difficile d'éviter les projections. Utilisez le cas échéant un support approprié, résistant à la chaleur.



Si votre appareil ne fonctionne pas, veuillez vous reporter au chapitre « Pannes et solutions »



Avant la première utilisation de votre appareil à croque-monsieur, faites-le chauffer pendant 5 minutes environ. Ce faisant, de légères odeurs et fumées peuvent éventuellement apparaître, ce qui est normal. Elles disparaissent après une ou deux utilisations. Ceci n'est pas le signe d'un dysfonctionnement de l'appareil. Assurez-vous que l'aération est suffisante, par ex. en ouvrant la fenêtre. Lancez le processus de

chauffage avec chaque jeu de plaques de cuisson.

- Branchez l'appareil à la prise secteur avec terre et faites-le chauffer une ou deux fois (à vide) pendant env. 5 minutes avec chaque jeu de plaques de cuisson.
- Débranchez l'appareil du secteur et laissez-le refroidir jusqu'à température ambiante.
- Nettoyez l'appareil et les plaques de cuisson comme indiqué dans la section « Maintenance, nettoyage et entretien ».



Par ailleurs, nous vous conseillons également de faire fonctionner l'appareil 1 ou 2 fois avec de la pâte ou du pain de mie, avec chaque jeu de plaques de cuisson, afin d'éliminer totalement les éventuels résidus dus à la fabrication. Les gaufres et le pain grillé ainsi obtenus ne sont pas adaptés à la consommation.

### **Moules de cuisson antiadhésifs :**



**Attention**

**Ne déposez aucun objet sur les plaques de cuisson ou sur les moules de cuisson afin d'éviter tout endommagement éventuel du revêtement antiadhésif.**



**Attention**

**N'utilisez aucun objet métallique et/ou pointu lors de l'utilisation conforme de l'appareil et lors de son nettoyage.**

## Utilisation

### Montage de l'appareil



Danger

**Retirez toujours la fiche de la prise secteur avec terre avant le montage ou le démontage des plaques de cuisson. Risque de blessure !**



Danger

**Ne touchez pas les plaques de cuisson pendant le fonctionnement, car elles deviennent brûlantes. Tenez toujours l'appareil par la poignée.**



Danger

**Laissez toujours refroidir l'appareil jusqu'à ce qu'il atteigne la température ambiante avant de monter ou démonter les plaques de cuisson. Ne saisissez jamais les plaques de cuisson lorsqu'elles sont brûlantes. Risque de brûlure !**



Votre nouvel appareil à croque-monsieur est équipé de plusieurs plaques de cuisson interchangeables qui disposent de différentes formes de cuisson et qui vont vous permettre de préparer des gaufres et des croque-monsieur. Un jeu de plaques de cuisson est ainsi prévu pour la préparation de gaufres belges et un autre pour la préparation de croque-monsieur.

En fonction de ce que vous souhaitez préparer, vous pouvez choisir d'utiliser les plaques de cuisson pour croque-monsieurs (F) ou les plaques de cuisson pour gaufres belges (G). Utilisez toujours 2 éléments du même type sur l'appareil. Vous pouvez installer les plaques par le bas ou par le haut, puisque les deux éléments d'un jeu de plaques de cuisson sont identiques.



Les éléments inférieur et supérieur de l'appareil disposent chacun d'une coulisse de déverrouillage qui doit être actionnée pour déverrouiller ou retirer la plaque correspondante.

Pour le montage ou le démontage des plaques de cuisson, procédez comme suit :

- Actionnez les coulisses de déverrouillage (E) correspondantes pour déverrouiller la plaque supérieure ou inférieure et retirez celle-ci en la soulevant légèrement au niveau de la poignée (A) et en l'extrayant en direction de la poignée (A).
- Pour installer un nouveau jeu de plaques, placez d'abord le côté présentant deux ergots dans les logements correspondants de l'appareil.
- Poussez ensuite la plaque sur le côté proche de la poignée (A), en direction de l'élément de chauffe correspondant jusqu'à

ce que vous entendiez et sentiez la plaque s'enclencher.

- Vérifiez que toutes les plaques de cuisson sont bien en place.

## Utilisation de l'appareil



Danger

**Le moule de cuisson et la surface de chauffe du couvercle de l'appareil chauffent également lorsque ce dernier est ouvert. Soyez par conséquent particulièrement prudent, pour éviter toute brûlure ou dégât matériel.**



Danger

**Ne tenez pas la poignée lors du fonctionnement de l'appareil car la vapeur dégagée peut provoquer des brûlures.**

## Préparation des « gaufres belges »



Préparez la pâte à gaufres à votre convenance et placez-la à portée de main, à proximité de l'appareil. Branchez ensuite l'appareil à la prise secteur avec terre.



Cette notice d'utilisation contient des suggestions de recettes et des idées pour réaliser des pâtes à gaufres.

Vous obtiendrez de meilleurs résultats si tous les ingrédients utilisés sont à la même température lors de la préparation de la pâte.



Les pâtes contenant une importante quantité de lait, d'amidon ou de levure chimique ont tendance à adhérer. Nous vous conseillons dans ce cas de graisser les plaques de cuisson avec du beurre, de la margarine ou de l'huile végétale résistante à la chaleur. Vous éviterez ainsi que les gaufres/pâtisseries n'adhèrent aux moules de cuisson.



Assurez-vous que la pâte ait la bonne consistance. Une bonne pâte à gaufre est assez épaisse ou visqueuse. Elle ne doit pas être trop fluide. Elle ne doit pas être trop fluide. Par ailleurs, avec les pâtes très liquides ou les ingrédients dégageant du liquide, de la buée peut apparaître sous l'effet de la chaleur. Compte tenu de la construction, on peut assister à de l'accumulation de condensation dans la partie supérieure de l'appareil (couvercle de l'appareil). Nous vous recommandons donc de débrancher l'appareil du secteur après chaque utilisation et de le poser sur un support approprié pendant quelques minutes, le

couvercle soulevé. Cela permettra ainsi à l'appareil de refroidir et à l'éventuelle condensation d'eau de s'évaporer.

- Installez le jeu de plaques de cuisson pour les gaufres belges dans l'appareil selon les instructions de la section « Montage de l'appareil ».
- Branchez l'appareil à la prise secteur avec terre.
- Dès que vous branchez l'appareil à une prise secteur avec terre, le voyant lumineux d'alimentation secteur rouge (C) s'allume. Après quelques minutes, le préchauffage est terminé, le voyant lumineux de fonctionnement vert (D) s'allume. Cela vous indique que la température de cuisson est atteinte et que le thermostat a interrompu le processus de chauffe. Le voyant de fonctionnement vert (D) s'allume et s'éteint au cours du fonctionnement et vous indique que la température de cuisson est maintenue de façon constante.



Pour garantir que la pâte soit entièrement en contact avec le moule de cuisson supérieur lors du processus de cuisson et que les gaufres soient ainsi cuites de manière homogène des deux côtés, nous vous recommandons de verser la pâte jusqu'au bord supérieur

des butées intérieures du moule de cuisson. Répartissez la pâte de manière homogène dans le moule concerné afin que ce dernier soit rempli de pâte.

- Vous pouvez commencer à préparer des gaufres dès que le voyant lumineux de fonctionnement vert (D) s'éteint après le premier temps de chauffe. Enduisez légèrement les deux moules de cuisson de beurre, de margarine ou d'huile végétale résistant à la chaleur.
- Versez ensuite un peu de votre pâte dans les moules de la plaque de cuisson inférieure et répartissez-la de façon homogène. Ne mettez pas trop de pâte. Si vous versez trop de pâte dans le gaufrier, celle-ci déborde des moules de cuisson et s'écoule sur l'appareil et la surface de travail lors de la fermeture du couvercle.
- Fermez le couvercle de l'appareil aussitôt après avoir versé la pâte et pressez brièvement les deux moules de cuisson l'un contre l'autre à l'aide de la poignée. Fermez ensuite l'appareil à l'aide du clip de fermeture (B) afin de garantir une cuisson homogène sur les deux côtés des gaufres. Après 2 à 3 minutes de cuisson au minimum, ouvrez le couvercle pour contrôler l'état des gaufres. N'ouvrez pas le couvercle trop fréquemment, car les moules de cuisson supérieurs refroidi-

raient rapidement et vous obtiendriez une coloration irrégulière.



La bonne quantité de remplissage et le temps de cuisson correct dépendent en grande partie de la consistance de la pâte (fluide ou épaisse), des ingrédients utilisés et de vos préférences. Nous attirons votre attention sur le fait qu'il vous faudra peut-être acquérir un peu d'expérience dans la manipulation de l'appareil avant d'obtenir le résultat souhaité (p. ex. des gaufres légèrement ou bien dorées).

- Le temps de cuisson varie de 6 à 8 minutes selon la recette et le degré de coloration souhaité.
- Une fois le temps de cuisson écoulé, vous pouvez retirer les gaufres cuites avec une spatule en bois ou en plastique adaptée, résistante à la chaleur. Dans tous les cas, prenez soin de ne pas rayer les surfaces de cuisson ou les moules de cuisson.



Selon les ingrédients et la consistance de la pâte utilisée, et à cause des cavités sur les moules de cuisson, il peut arriver dans des cas exceptionnels que les gaufres restent collées au moule du couvercle de l'appareil ou que celui-ci ne s'ouvre pas immédiatement. Dans ce cas, ne touchez

surtout pas les surfaces brûlantes de l'appareil. Utilisez des gants de cuisine ou une spatule adaptés pour ouvrir le couvercle de l'appareil ou pour retirer la préparation de l'appareil.



Danger

**Attention, les préparations sont encore brûlantes une fois sorties ! Laissez suffisamment refroidir la préparation avant de la déguster. Risque de brûlure !**

Si vous souhaitez faire cuire d'autres gaufres, refermez le couvercle de l'appareil afin que la température des moules de cuisson soit maintenue.

**Remarque :** la préparation suivante cuira probablement plus rapidement étant donné que les moules de cuisson conservent une partie de la chaleur. Afin d'obtenir un résultat optimal, il est possible que plusieurs passages dans l'appareil à cake pops soient nécessaires.



Attention

**Pour retirer la préparation, n'utilisez en aucun cas des objets métalliques ou pointus. Cela vous évitera de détériorer le revêtement anti-adhésif, et vous permettra de retirer facilement la préparation sans qu'elle n'attache fortement.**



Après chaque utilisation, l'appareil doit être débranché du secteur. Pour ce faire, retirez la fiche de la prise secteur avec terre. Laissez refroidir l'appareil à température ambiante avant de le nettoyer et/ou de le ranger.

#### CONSEILS :

- Une bonne pâte est assez épaisse ou visqueuse. Elle ne doit pas être trop fluide.
- Si la pâte est trop fluide, nous vous conseillons d'ajouter un peu de farine.
- Si la pâte est trop épaisse, nous vous conseillons d'ajouter un peu d'eau minérale ou de lait.
- Si votre préparation n'a pas suffisamment levé pendant la cuisson, vous pouvez ajouter un peu de levure chimique.
- Attention : si vous utilisez des ingrédients pouvant dégager de grandes quantités de liquide, le jus peut atteindre les bords de l'appareil lors du processus de cuisson.

### Préparation de croque-monsieur

Grâce à l'appareil à croque-monsieur, la préparation de sandwiches croustillants à l'extérieur mais fondants à l'intérieur devient un jeu d'enfant. Utilisez de préférence du pain de mie pour sandwich. Celui-ci est un peu plus grand que le pain de mie normal, mais présente l'avantage, en grillant, que

les bords se referment mieux et que la garniture reste ainsi bien en place

- Garnissez 2 tranches de pain de mie avec les aliments souhaités (par ex. du fromage, du jambon, etc.).

Laissez libre cours à votre imagination. La garniture ne doit pas être trop humide afin que le croque-monsieur soit bien croustillant.

- Installez le jeu de plaques de cuisson pour croque-monsieur dans l'appareil selon les instructions de la section « Montage de l'appareil ».



Lors de la préparation de croque-monsieur, pour obtenir les meilleurs résultats, n'étalez pas les ingrédients jusqu'au bord des tranches de pain de mie lorsque vous les garnissez. Selon le type et la quantité des ingrédients, il est recommandé de laisser une marge suffisamment large entre la garniture et le bord du croque-monsieur. Vous obtiendrez ainsi un croque-monsieur bien fermé sur tout le pourtour. Ceci évitera que les ingrédients ne s'échappent sur les côtés sous la pression engendrée lors de la fermeture de l'appareil et nécessaire pour donner sa forme au croque-monsieur.

Assurez-vous que la garniture est complètement recouverte. Bien entendu, il est également possible de mettre la garniture souhaitée sur une tranche de pain de mie et de la recouvrir par une autre tranche de pain de mie.

- Branchez ensuite l'appareil sur une prise secteur avec terre installée de manière conforme.

Dès que vous branchez l'appareil à une prise secteur avec terre, le voyant d'alimentation secteur rouge (C) s'allume. Après quelques minutes, le préchauffage est terminé, le voyant de fonctionnement vert (D) s'allume. Cela indique que l'appareil a atteint la température adéquate pour la préparation des croque-monsieur et que le thermostat a arrêté le processus de chauffe. Le voyant de fonctionnement vert (D) s'allume et s'éteint au cours du fonctionnement et vous indique que la température est maintenue de façon constante.



Danger

**La surface de cuisson du couvercle de l'appareil chauffe également lorsque ce dernier est ouvert. Soyez par conséquent particulièrement prudent, pour éviter toute brûlure et/ou tout dégât matériel.**



Beurrez les plaques à croque-monsieur inférieures préchauffées avant d'y placer le croque-monsieur. Après avoir

recouvert la garniture avec les deux autres tranches de pain de mie, badigeonnez du beurre à tartiner sur le dessus, c'est-à-dire la face qui entre en contact avec les plaques supérieures. C'est ainsi que vous obtiendrez un croque-monsieur croustillant et doré en surface. Les plaques à croque-monsieur sont adaptées à la taille standard des croque-monsieur; au moment d'y placer votre croque-monsieur, vérifiez qu'il tient bien dans les plaques. Veuillez noter que le temps de préparation dépend du type et de la quantité des ingrédients choisis, ainsi que de la taille et de la consistance du pain de mie utilisé (humide/sec). Il vous faudra peut-être un peu d'expérience avant d'obtenir le résultat souhaité.

Lorsque le voyant de fonctionnement (D) s'allume, la température souhaitée est atteinte.



La garniture ne doit pas être trop épaisse afin que l'appareil à croque-monsieur puisse être fermé sans trop de pression une fois la deuxième tranche de pain de mie en place.

- Placez vos croque-monsieur dans l'appareil.



Danger

**Ne tenez pas la poignée lors du fonctionnement de l'appareil, la vapeur dégagée pouvant provoquer des brûlures.**

- Refermez l'appareil et pressez brièvement les deux parties de l'appareil l'une contre l'autre (à l'aide de la poignée (A)).

Le pain de mie est ainsi pressé contre les plaques à croque-monsieur.

- Fermez le clip de fermeture (B).
- Ouvrez le couvercle de l'appareil au plus tôt au bout d'une minute pour contrôler la cuisson.



Attention

**Pour retirer le croque-monsieur, n'utilisez en aucun cas des objets métalliques ou pointus mais une spatule en plastique ou en bois résistant à la chaleur. Vous évitez ainsi d'abîmer le revêtement anti-adhésif. Des revêtements abîmés rendent plus difficile le retrait des aliments, ces derniers pouvant adhérer à la plaque chauffant.**

- Lorsque votre croque-monsieur a atteint le degré de cuisson souhaité, retirez-le précautionneusement avec une spatule en bois ou en plastique résistant à la chaleur.

Si vous souhaitez cuire d'autres croque-monsieur, refermez le couvercle de l'appareil et attendez que le voyant de fonctionnement vert (D) s'allume, indiquant ainsi que la température idéale est atteinte.

**Remarque :** les croque-monsieur suivants cuiront plus rapidement étant donné que les plaques de cuisson conservent une partie de la chaleur.

- Après utilisation, retirez toujours la fiche de la prise secteur avec terre.

Laissez l'appareil refroidir jusqu'à température ambiante, couvercle de l'appareil ouvert (G).

- Nettoyez l'appareil à croque-monsieur comme indiqué dans le chapitre « Maintenance, nettoyage et entretien ».

Après chaque utilisation, l'appareil doit être débranché du secteur. Pour ce faire, retirez la fiche de la prise secteur avec terre. Laissez refroidir l'appareil à température ambiante avant de le nettoyer et/ou de le ranger.

## Recettes

Des gaufres ou pâtisseries délicieuses et « faites maison » : voici quelques suggestions de recettes pour des pâtes de base, que vous pourrez appliquer avec toutes les plaques de cuisson fournies et dont vous pouvez rehausser le goût à votre convenance.

Les quantités indiquées dans les suggestions de recettes sont des valeurs indicatives, vous pouvez les adapter de manière proportionnelle, en fonction des besoins.

D'autres exemples de recettes sont disponibles sur Internet ou dans des livres spécialisés sur le sujet.

### Pâte de base 1

#### Ingrédients :

375 g de beurre (mou), 375 g de sucre, 9 œufs (calibre M), 3 paquets de sucre vanillé, ½ cuillère à café de jus de citron ou d'arôme de citron, 375 g de farine, une pincée de levure chimique, 1 trait d'eau minérale, du lait selon les besoins.

#### Préparation :

Battre le beurre mou et le sucre avec un fouet électrique jusqu'à obtenir un mélange mousseux, incorporer les œufs, le sucre vanillé et le jus de citron. Ajouter la farine et la levure chimique et mélanger. Compléter avec un trait d'eau minérale et incorporer le lait jusqu'à l'obtention d'une pâte épaisse.

### Pâte de base 2

#### Ingrédients :

600 g de margarine (molle), 300 g de sucre, 12 œufs (calibre M), 3 paquets de sucre vanillé, 1 cuillère à café de rhum ou d'arôme de rhum, 600 g de farine, ½ cuillère à café de levure chimique, (lait)

#### Préparation :

Battre la margarine molle et le sucre avec un fouet électrique jusqu'à obtenir un mélange mousseux, incorporer les œufs, le sucre vanillé et le rhum. Ajouter la farine et la levure chimique et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte épaisse. Cette pâte devient très visqueuse, ajouter un peu de lait selon les besoins.

### Pâte de base 3

#### Ingrédients :

250 g de margarine (molle), 250 g de sucre, 6 œufs (calibre M), 2 paquets de sucre vanillé, 500 g de farine, 1 cuillère à café de levure chimique, 500 ml de lait

#### Préparation :

Battre la margarine molle et le sucre avec un fouet électrique jusqu'à obtenir un mélange mousseux, incorporer les œufs et le sucre vanillé. Ajouter la farine et la levure chimique, mélanger, puis incorporer le lait jusqu'à obtenir une pâte épaisse. Cette recette de base

peut également être préparée sans œufs ! Dans ce cas, remplacer la moitié de la quantité de lait par de l'eau.

**CONSEILS :**

- Le cas échéant, ajouter une pincée de sel à la préparation de base afin de rehausser le goût.
- Un trait d'eau minérale rendra la pâte plus légère.
- Séparer les blancs des jaunes d'œufs, battre les blancs d'œufs en neige ferme et les incorporer avec précaution dans la pâte terminée : la préparation sera plus croustillante.

**Recette pour des  
« gaufres épaisses »**

**Ingrédients :**

3 œufs, 250 g de farine, 1,5 cuillère à café de levure chimique, ½ cuillère à café de sel, 3 paquets de sucre vanillé, 250 ml de lait, 100 g de margarine liquide

**Préparation :**

Séparer les blancs des jaunes d'œufs, battre les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel. Mélanger la farine, la levure chimique, le sel, le sucre vanillé et un peu de lait. Ajouter les jaunes d'œufs et le reste de lait jusqu'à obtenir une pâte légère. Ajouter la margarine liquide, incorporer avec précaution les blancs en neige. Faire cuire immédiatement.

## Pannes et solutions

Panne :	Cause :	Solution :
L'appareil ne fonctionne pas.	Il n'est pas relié à la prise secteur avec terre.	Branchez la fiche dans la prise secteur avec terre.
Le voyant lumineux d'alimentation secteur rouge ne s'allume pas.	L'alimentation en courant est interrompue.	Branchez l'appareil à une prise secteur avec terre.
Les deux côtés des gaufres présentent des nuances brunes différentes.	Vous avez versé trop peu de pâte.	Dosez et répartissez correctement la quantité de pâte.
La pâte a débordé.	Vous avez versé trop de pâte.	Dosez et répartissez correctement la quantité de pâte.
Les gaufres ne sont pas cuites.	Le temps de cuisson a été trop court.	Adaptez le temps de cuisson à la quantité de pâte et au degré de cuisson souhaité.
Les gaufres sont brûlées.	Le temps de cuisson a été trop long.	Adaptez le temps de cuisson à la quantité de pâte et au degré de cuisson souhaité.

Si le problème rencontré n'est pas énuméré dans ce tableau, merci de contacter notre SAV. Nos conseillers client se feront un plaisir de vous aider. Vous trouverez les coordonnées de notre service client dans nos conditions de garantie.

Etant donné que nos produits sont constamment perfectionnés et améliorés, des modifications techniques et de design sont possibles. Cette notice d'utilisation peut également être téléchargée sous forme de fichier pdf depuis notre site Internet [www.gt-support.de](http://www.gt-support.de).

## Maintenance, nettoyage et entretien



**Danger**

Débranchez toujours la prise et laissez l'appareil refroidir jusqu'à ce qu'il atteigne la température ambiante avant de le nettoyer et de le ranger !



**Danger**

Veillez à ce qu'aucun liquide ne pénètre à l'intérieur de l'appareil. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau. Risque d'électrocution !



**Attention**

N'utilisez jamais de produits de nettoyage abrasifs ou récurants, ni d'objet pointu pour nettoyer l'appareil ou les plaques de cuisson.

Pour le nettoyage de l'extérieur de l'appareil, utilisez un tissu sec, tout au plus légèrement humidifié et bien essoré, puis séchez bien le corps en l'essuyant. Veillez à ce qu'aucun liquide ne pénètre à l'intérieur de l'appareil.

Pour nettoyer les plaques de cuisson, retirez-les d'abord de l'appareil comme décrit à la section « Montage de l'appareil » puis nettoyez-les dans de l'eau chaude contenant du produit de vaisselle. Rincez ensuite abondamment à l'eau claire et faites bien sécher.

## Données techniques

Tension nominale : 230 V~  
Fréquence nominale : 50-60 Hz  
Puissance nominale : 750 W  
Classe de protection : I

## Recyclage



L'emballage du produit est composé de matériaux recyclés. Le matériel d'emballage peut être remis aux centres de tri publics pour être réutilisé.



**Les appareils usagés ne doivent pas être jetés avec les déchets domestiques !**

Selon les prescriptions légales, l'appareil usagé et les tubes fluorescents en fin de vie doivent être remis à un centre de tri agréé. Les matériaux contenus dans l'appareil pourront ainsi être réutilisés et l'environnement préservé. Les autorités communales ou votre centre de tri local vous fourniront des renseignements plus détaillés.



AMBIANO®

# Croque-Monsieur-Gerät

GT-SF-SM-01



# Inhaltsverzeichnis

<b>Inhaltsverzeichnis</b>	<b>50</b>	<b>Störung und Behebung</b>	<b>70</b>
<b>Allgemeines</b>	<b>51</b>	<b>Wartung, Reinigung und Pflege</b>	<b>71</b>
Einführung	51	<b>Technische Daten</b>	<b>72</b>
EU-Konformitätserklärung	51	<b>Entsorgung</b>	<b>72</b>
Bestimmungsgemäße Verwendung	51		
<b>Produktbestandteile/ Lieferumfang</b>	<b>52</b>		
<b>Sicherheit</b>	<b>53</b>		
Allgemeine Sicherheitshinweise	53		
Gefahren für Kinder und Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten	53		
Gefahren beim Umgang mit Elektrogeräten	54		
Gefahren beim Betrieb des Croque-Monsieur-Geräts	55		
Symbolerklärung und weitere Informationen	58		
<b>Aufbau und Montage</b>	<b>59</b>		
Vor dem ersten Gebrauch	59		
<b>Bedienung</b>	<b>61</b>		
Zusammenbau des Gerätes	61		
Benutzung des Gerätes	62		
Zubereitung von „Belgischen Waffeln“	62		
Toasten von Sandwiches	65		
<b>Rezepte</b>	<b>68</b>		
Grundteig 1	68		
Grundteig 2	68		
Grundteig 3	68		
Rezept für „Dicke Waffeln“	69		

## Allgemeines

### Einführung

Vielen Dank, dass Sie sich für das Croque-Monsieur-Gerät von Ambiano entschieden haben. Sie haben damit ein qualitativ hochwertiges Produkt erworben, das höchste Leistungs- und Sicherheitsstandards erfüllt. Für den richtigen Umgang und eine lange Lebensdauer empfehlen wir Ihnen die nachfolgenden Hinweise zu beachten.

Bitte lesen Sie die Anleitung und insbesondere die Sicherheitshinweise vor der Inbetriebnahme des Gerätes sorgfältig durch. Sie finden eine Reihe von wichtigen und nützlichen Hinweisen, die vor der Inbetriebnahme von jedem Benutzer verstanden und beachtet werden müssen. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung auf und geben Sie diese bei Weitergabe des Gerätes mit.

### EU-Konformitätserklärung

Die EU-Konformitätserklärung kann beim Hersteller/Importeur angefordert werden.

**CE** Mit dem CE-Symbol markierte Produkte erfüllen die Anforderungen aller zutreffenden EG-Richtlinien. Das Gerät entspricht den Anforderungen des deutschen Produktsicherheitsgesetzes. Dies wird nachgewiesen durch das GS-Zeichen des unabhängigen Prüfinstitutes:



### Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Croque-Monsieur-Gerät ist ausschließlich zum Backen von Waffeln bzw. zum Toasten von Sandwiches geeignet. Zudem ist das Gerät nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt, sondern ausschließlich für die Benutzung im privaten Haushalt, aber nicht in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen, nicht in landwirtschaftlichen Anwesen und nicht von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen sowie Frühstückspensionen. Jede andere Verwendung oder Änderung des Gerätes ist nicht bestimmungsgemäß und ist grundsätzlich untersagt. Für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung entstanden sind, kann keine Haftung übernommen werden.

Herausgeber der Anleitung:  
Globaltronics GmbH & Co. KG  
Bei den Mühlen 5  
20457 Hamburg  
Deutschland

## Produktbestandteile / Lieferumfang



- A) Griff
- B) Verschlussclip
- C) Netzkontrollleuchte
- D) Betriebskontrollleuchte
- E) Entriegelungsschieber (4x)
- F) Backplatten für Sandwiches
- G) Backplatten für Belgische Waffeln
- H) Bedienungsanleitung und Garantiekarte (ohne Abb.)

Technische und optische Änderungen vorbehalten.

## Sicherheit



**Lesen und beachten Sie alle nachfolgend aufgeführten Sicherheitshinweise. Bei Nichtbeachten bestehen erhebliche Unfall- und Verletzungsrisiken sowie die Gefahr von Sach- und Geräteschäden.**

### Allgemeine Sicherheitshinweise

#### Gefahren für Kinder und Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt. Das Gerät, das Steckernetzteil und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder erkennen nicht die Gefahr, die beim Umgang mit elektrischen Geräten entstehen kann. Deshalb das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren benutzen und aufbewahren. Lassen Sie das Verbindungskabel nicht herunterhängen, damit nicht daran gezogen wird.
- Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern – **Erstickungsgefahr!**

### **Gefahren beim Umgang mit Elektrogeräten**

- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose mit einer Netzspannung gemäß Typenschild an.
- Bei der Beschädigung des Netzkabels darf dieses nur durch eine vom Hersteller benannte Fachwerkstatt ersetzt werden, um Verletzungs- und Unfallgefahren sowie Schäden am Gerät zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, dass sich die Steckdose in der Nähe des Gerätes befindet und frei zugänglich ist, um das Gerät im Störfall schnell vom Netz zu trennen.
- Reparaturen dürfen nur von zugelassenen Fachwerkstätten ausgeführt werden. Nicht fachgerecht reparierte Geräte stellen eine Gefahr für den Benutzer dar.
- Das Gerät während des Betriebes nicht ohne

Aufsicht lassen, um Unfälle zu vermeiden.

- Um Unfälle zu vermeiden, sollten niemals mehrere Haushaltsgeräte gleichzeitig (z. B. über einen 3er-Steckdosenverteiler) an dieselbe Schutzkontakt-Steckdose angeschlossen werden.
- Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser und benutzen Sie es nicht im Freien, da es weder Regen noch anderer Feuchtigkeit ausgesetzt werden darf – **Stromschlaggefahr!**
- Sollte das Gerät doch einmal ins Wasser gefallen sein, ziehen Sie erst den Netzstecker und nehmen Sie das Gerät dann heraus! Nehmen Sie das Gerät danach nicht mehr in Betrieb, sondern lassen Sie es erst von einer zugelassenen Servicestelle überprüfen. Dies gilt auch, wenn das Netzkabel oder das Gerät beschädigt sind oder wenn das Gerät heruntergefallen ist. **Stromschlaggefahr!**

- Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist und vor jeder Reinigung oder bei Betriebsstörungen! Niemals am Netzkabel ziehen! **Stromschlaggefahr!**
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel oder das Gerät nie auf heißen Oberflächen oder in der Nähe von Wärmequellen platziert werden. Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht mit heißen oder scharfkantigen Gegenständen in Berührung kommt. **Stromschlaggefahr!**
- Knicken Sie das Netzkabel keinesfalls und wickeln Sie es nicht um das Gerät, da dies zu einem Kabelbruch führen kann. **Stromschlaggefahr!**
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Sie sich auf feuchtem Boden befinden oder wenn Ihre Hände oder das Gerät nass sind. **Stromschlaggefahr!**

- Öffnen Sie das Gerät nie und versuchen Sie keinesfalls mit Metallgegenständen in das Innere zu gelangen. **Stromschlaggefahr!**

#### **Gefahren beim Betrieb des Croque-Monsieur-Geräts**

- Bei Betrieb von Elektrowärmegegeräten entstehen sehr hohe Temperaturen, die zu Verbrennungen führen können (z. B. Backplatten bzw. Backformen und Gehäuse). Berühren Sie keinesfalls mit bloßen Händen die heißen Oberflächen! Benutzen Sie daher vorhandene Griffe und tragen Sie hierfür stets wärmeisolierende Kochhandschuhe. Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin! **Verletzungsgefahr!**
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und/oder verstauen. Bedenken Sie, dass das Gerät auch nach dem Abschalten noch sehr heiß sein kann. **Verbrennungsgefahr!**
- Achten Sie darauf, dass Sie das Gerät auf eine rutschfeste

und hitzebeständige Unterlage stellen. Einen Hitzestau vermeiden Sie, wenn Sie das Gerät nicht direkt an eine Wand oder unter einen Hängeschrank o. ä. stellen. Decken Sie das Gerät während des Betriebes nicht ab. Sorgen Sie für ausreichenden Freiraum und Sicherheitsabstand zu allen leicht brennbaren Gegenständen, wie z. B. Gardinen und Vorhängen. **Brandgefahr!**

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, spritzunempfindliche Fläche, da Spritzer nicht immer vermeidbar sind. Die Fläche sollte leicht zu reinigen sein.
- Um Unfälle zu vermeiden, sollten Sie niemals für mehrere Haushaltsgeräte gleichzeitig dieselbe Schutzkontakt-Steckdose benutzen.
- Beim Öffnen und Schließen des Gerätedeckels sowie beim Back- bzw. Toastvorgang kann heißer Dampf austreten. Vorsicht auch beim Anfassen des Griffes. **Verletzungsgefahr!**
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich mit geschlossenem Gerätedeckel, d.h. öffnen Sie den Gerätedeckel aus-

schließlich zum Einfüllen und zur Entnahme der Zutaten und schließen Sie ihn danach umgehend wieder. Das Gerät darf nicht mit geöffnetem Gerätedeckel betrieben werden, um Verbrennungen/Verbrühungen durch hohe Temperaturen oder austretenden heißen Dampf zu vermeiden.

- Vermeiden Sie Ortswechsel, solange das Gerät oder Teile dessen heiß sind oder solange sich heiße Speisen oder Flüssigkeiten darin befinden. Lassen Sie es erst auf Raumtemperatur abkühlen. **Verbrennungsgefahr!**
- Nur Originalzubehör verwenden. Bei Verwendung von nicht Originalzubehör ist mit erhöhter Unfallgefahr zu rechnen. Bei Unfällen oder Schäden mit nicht Originalzubehör entfällt jede Haftung. Bei der Verwendung fremder Zubehörteile und daraus resultierenden Geräteschäden erlischt jeglicher Garantieanspruch.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, ziehen Sie immer bei Nichtbenutzung den Netzstecker aus der Schutzkontakt-



Steckdose und lassen das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen.

- Das Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- Ziehen Sie vor der Reinigung stets den Netzstecker aus der Schutzkontakt-Steckdose.

**Stromschlaggefahr!**

- Lassen Sie das Gerät und alle Zubehörteile vor der Reinigung vollständig abkühlen.
- Verwenden Sie keine scharfen Reinigungs- und Scheuermittel.
- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in das Innere des Gerätes gelangt.
- Beachten Sie die weiteren Hinweise im Kapitel „Wartung, Reinigung und Pflege“.
- Reinigen Sie Flächen, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen, nach jeder Benutzung wie im Kapitel „Wartung, Reinigung und Pflege“ beschrieben.

## Symbolerklärung und weitere Informationen

Die folgenden Symbole und Signalworte werden in dieser Bedienungsanleitung, auf dem Gerät und/oder auf der Verpackung verwendet oder dienen zur Darstellung von zusätzlichen Informationen.



**Bedienungsanleitung lesen und beachten!**



**Wichtige Warnhinweise sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.**

**Gefahr – bezieht sich auf Personenschäden  
Achtung – bezieht sich auf Sachschäden**



**Wichtige Informationen sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.**



**Vorsicht!  
Während des Gebrauchs werden die Oberflächen heiß.**



**Dieses Symbol signalisiert besondere Vorschriften zur Entsorgung von Altgeräten (siehe Kapitel „Entsorgung“).**

# Aufbau und Montage

## Vor dem ersten Gebrauch



Gefahr

**Überprüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Vollständigkeit und eventuelle Transportschäden, um Gefährdungen zu vermeiden. Benutzen Sie es im Zweifelsfall nicht, sondern wenden Sie sich in diesem Falle an unseren Kundendienst. Die Serviceadresse finden Sie in unseren Garantiebedingungen auf der Garantiekarte.**

Ihr Gerät befindet sich zum Schutz vor Transportschäden in einer Verpackung.

- Nehmen Sie das Gerät vorsichtig aus seiner Verkaufsverpackung.
- Entfernen Sie alle Verpackungsteile.
- Reinigen Sie das Gerät und alle Zubehörteile von Verpackungsstaubresten, gemäß den Angaben im Kapitel „Wartung, Reinigung und Pflege“.

Die heutigen Möbel sind mit einer Vielzahl von Lacken und Kunststoffen beschichtet und werden mit den unterschiedlichsten Pflegemitteln behandelt. Es kann daher nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, welche die GummifüÙe des Gehäuses angreifen

und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste, hitzebeständige Unterlage unter das Croque-Monsieur-Gerät.

- Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer Schutzkontakt-Steckdose auf.

Achten Sie dabei auf eine ebene und trockene sowie rutschfeste und wärmebeständige Standfläche. Die Fläche sollte leicht zu reinigen sein, da Spritzer nicht immer vermeidbar sind. Verwenden Sie ggf. eine geeignete, hitzebeständige Unterlage.



Sollte Ihr Gerät nicht funktionieren, schauen Sie bitte im Kapitel „Störung und Behebung“ nach.



Vor der ersten Benutzung Ihres Croque-Monsieur-Geräts ist es notwendig einen ca. 5-minütigen Heizvorgang auszuführen. Hierbei evtl. auftretender leichter Geruch sowie leichte Rauchentwicklung sind normal und verschwinden nach 1-2 Heizdurchgängen. Dies ist keine Fehlfunktion des Gerätes. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung, z. B. durch Öffnen des Fensters. Führen Sie den Heizvorgang mit jedem Plattenpaar durch.

- Schließen Sie das Gerät an die Schutzkontakt-Steckdose an und

führen Sie 1-2 ca. 5-minütige Heizvorgänge (ohne Zutaten) mit jedem Paar der Backplatten durch.

- Trennen Sie danach das Gerät vom Netz und lassen es auf Raumtemperatur abkühlen.
- Reinigen Sie das Gerät und die Backplatten wie im Abschnitt „Wartung, Reinigung und Pflege“ beschrieben.



Zusätzlich empfehlen wir Ihnen noch 1-2 Backdurchgänge mit Teig bzw. Toastbrot mit jedem Paar der Backplatten durchzuführen, um etwaige produktionsbedingte Rückstände gänzlich zu beseitigen. Diese Waffeln bzw. das Toastbrot sind nicht zum Verzehr geeignet.

### **Antihaftbeschichtete Backformen:**



**Achtung**

Auf die Backplatten bzw. Backformen dürfen keinerlei Gegenstände gelegt werden, da dies zur Beschädigung der Antihaftbeschichtung führen kann.



**Achtung**

Bei der bestimmungsgemäßen Verwendung des Gerätes und bei der Reinigung dürfen keine metallischen und/oder scharfkantigen Gegenstände zur Anwendung kommen.

# Bedienung

## Zusammenbau des Gerätes



Gefahr

**Vor dem Anbringen oder Abnehmen der Backplatten immer den Netzstecker aus der Schutzkontakt-Steckdose ziehen. Verletzungsgefahr!**



Gefahr

**Die Backplatten heizen sich bei Betrieb auf, daher nicht die aufgeheizten Platten berühren. Fassen Sie das Gerät immer nur am Griff an.**



Gefahr

**Lassen Sie das Gerät immer auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie die Backplatten abnehmen oder anbringen. Niemals heiße Backplatten anfassen. Verbrennungsgefahr!**



Ihr neues Croque-Monsieur-Gerät ist mit verschiedenen austauschbaren Backplatten ausgestattet, die über unterschiedliche Backformen verfügen und Ihnen so das Backen von Waffeln oder das Toasten von Sandwiches ermöglichen. So ist ein Plattenpaar für das Backen von sogenannten „Belgischen Waffeln“ und das andere Plattenpaar für das Toasten von Sandwiches vorgesehen.

Je nachdem was Sie zubereiten möchten, können Sie auswählen, ob Sie die Backplatten für Sandwiches (F) oder die Backplatten für Belgische Waffeln (G) verwenden möchten. Setzen Sie immer nur 2 Einsätze gleichen Typs in das Gerät. Sie können die Platten unten und oben einsetzen, da die beiden Einsätze eines Backplattenpaares identisch sind.



Sowohl am oberen als auch am unteren Geräteteil befinden sich je zwei Entriegelungsschieber, die betätigt werden müssen, um die obere bzw. untere Backplatte entriegeln und entnehmen zu können.

Zur Entnahme und zum Einsetzen der jeweiligen Backplatten gehen Sie wie folgt vor:

- Betätigen Sie die entsprechenden Entriegelungsschieber (E), um die Verriegelung der oberen bzw. der unteren Backplatte zu lösen und entnehmen Sie die jeweilige Backplatte indem Sie diese auf der Seite, die nahe dem Griff (A) angeordnet ist, leicht vom Gerät anheben und in Richtung des Griffes (A) heraus nehmen.
- Zum Einsetzen eines neuen Plattenpaares setzen Sie zuerst die Seite mit den beiden Nasen in die entsprechenden Aussparungen des Gerätes.
- Drücken Sie die Backplatte dann an der Seite, die nahe dem Griff (A)

angeordnet ist, in Richtung des jeweiligen Heizelementes bis die Backplatte hör- und spürbar einrastet.

- Überprüfen Sie den festen und korrekten Sitz der Backplatten.

## Benutzung des Gerätes



Gefahr

Die Backform bzw. Heizzone des Gehäusedeckels wird auch erhitzt, wenn dieser geöffnet ist. Seien Sie deshalb besonders vorsichtig, um Verbrennungen und/oder Sachschäden zu vermeiden.



Gefahr

Halten Sie den Griff während des Backvorganges nicht fest – es besteht Verletzungsgefahr durch austretenden heißen Dampf.

## Zubereitung von „Belgischen Waffeln“



Bereiten Sie den Waffelteig vor und stellen ihn griffbereit in die Nähe des Gerätes. Schließen Sie das Gerät erst danach an die Schutzkontakt-Steckdose an.



Rezeptvorschläge und Anregungen für Waffelteig sind in dieser Bedienungsanleitung aufgeführt.

Die besten Ergebnisse bei der Teigzubereitung erzielen Sie, wenn alle verwendeten Zutaten etwa dieselbe Temperatur haben.



Teigrezepte mit viel Milch, Stärke oder Backpulver etc. neigen zum Anhaften, wir empfehlen Ihnen daher die Backplatten gelegentlich mit Butter, Margarine oder hitzebeständigem Pflanzenöl einzufetten. Sie vermeiden so ein Anhaften der Waffeln/des Gebäcks an den Backformen.



Achten Sie darauf, dass der Teig die richtige Konsistenz aufweist. Der richtige Waffelteig ist eher etwas dick- bzw. zähflüssig, er sollte keinesfalls zu dünn sein. Zudem kann es insbesondere bei Teigen mit hohem Flüssigkeitsanteil bzw. bei der Verwendung von flüssigkeitshaltigen Zutaten aufgrund der Hitze einwirkung zu vermehrter Dampfbildung kommen. Konstruktionsbedingt kann es dadurch zur Ansammlung von Kondenswasser im oberen Gerätebereich (Gerätedeckel) kommen. Wir empfehlen Ihnen daher, das Gerät nach jeder Verwendung vom Netz zu trennen und für einige Minuten mit geöffnetem Gerätedeckel auf einer

geeigneten Unterlage aufzustellen. So kann das Gerät abkühlen und evtl. vorhandenes Kondenswasser ablaufen bzw. verdunsten.

- Setzen Sie das Paar der Backplatten für „Belgische Waffeln“ gemäß den Angaben im Abschnitt „Zusammenbau des Gerätes“ in das Gerät ein.
- Schließen Sie das Gerät an die Schutzkontakt-Steckdose an.
- Sobald Sie das Gerät mit einer Schutzkontakt-Steckdose verbinden, leuchtet die rote Netzkontrollleuchte (C) auf. Nach einigen Minuten ist das Vorheizen beendet, die grüne Betriebskontrollleuchte (D) beginnt zu leuchten. Damit wird signalisiert, dass die Backtemperatur erreicht ist und der Thermostat die Heizung wieder abgeschaltet hat. Die grüne Betriebskontrollleuchte (D) schaltet sich während des Betriebes ein und aus und signalisiert, dass die Backtemperatur in etwa konstant gehalten wird.



Um zu gewährleisten, dass der Teig während des Backvorganges auch vollständig mit der oberen Backform in Berührung kommt und die Waffeln somit auf beiden Seiten gleichmäßig gebacken werden, empfehlen wir Ihnen den Teig bis zur Oberkante der jeweiligen Backform zu füllen. Verteilen

Sie den Teig gleichmäßig in der jeweiligen Form, so dass die Backform mit dem Teig ausgefüllt ist.

- Sie können mit dem Backen beginnen, sobald die grüne Betriebskontrollleuchte (D) nach dem ersten Aufheizen aufleuchtet. Bestreichen Sie die Backformen mit etwas Butter, Margarine oder hitzebeständigem Pflanzenöl.
- Anschließend geben Sie etwas von Ihrem vorbereiteten Teig in die Backformen der unteren Backplatte und verteilen ihn gleichmäßig in der jeweiligen Backform. Füllen Sie nicht zu viel Teig ein. Bei einer Überfüllung quillt der Teig beim Schließen des Gerätedeckels über den Rand der Backformen und verunreinigt Gerät und ggf. Arbeitsfläche.
- Schließen Sie den Deckel des Gerätes sofort nach dem Einfüllen des Teiges und drücken Sie die Backformen am Griff kurz leicht zusammen und verschließen den Verschlussclip (B), damit die Waffeln unten und oben eine gleichmäßige Bräunung erhalten. Öffnen Sie den Deckel bitte frühestens nach 2-3 Minuten Backzeit, um das Backergebnis zu kontrollieren. Öffnen Sie den Deckel nicht zu oft, da die oberen Backformen sonst schnell abkühlen und Sie dadurch ein ungleichmäßiges Bräunungsergebnis erhalten könnten.



Die richtige Füllmenge und die korrekte Backzeit sind in hohem Maße von der Konsistenz (dünn- oder dickflüssig) des Teiges und von den verwendeten Zutaten sowie von Ihren Vorlieben abhängig. Beachten Sie bitte, dass Sie möglicherweise etwas Erfahrung im Umgang mit dem Gerät benötigen, um das von Ihnen bevorzugte Ergebnis (z. B. leicht oder stark gebräunt) zu erzielen.

- Je nach Rezept und gewünschtem Bräunungsgrad beträgt die Backzeit ca. 6-8 Minuten.
- Die fertiggebackenen Waffeln können Sie nach der Backzeit mit einem geeigneten, hitzebeständigen Holz- oder Kunststoffpfannenwender entnehmen. Achten Sie in jedem Fall darauf, dass Sie die Backflächen bzw. die Backformen nicht zerkratzen.



Je nach Zutaten und Konsistenz des verwendeten Teiges kann es aufgrund der Vertiefungen der Backformen in seltenen Fällen dazu kommen, dass die gebackenen Waffeln in der Backform des Gerätedeckels haften bleiben oder der Gerätedeckel nicht sofort zu öffnen ist. Fassen Sie in solchen Fällen keinesfalls die heißen Oberflächen des Gerätes an. Verwenden Sie geeignete

Kochhandschuhe und/oder einen geeigneten Pfannenwender um den Gerätedeckel zu öffnen bzw. das Gebäck aus dem Gerät zu nehmen.



Gefahr

**Vorsicht, das Gebäck ist nach der Entnahme noch sehr heiß! Lassen Sie das Gebäck vor dem Verzehr ausreichend abkühlen. Verbrennungsgefahr!**

Wenn Sie danach noch weitere Waffeln backen möchten, schließen Sie den Gerätedeckel wieder, damit die Temperatur der Backformen etwa konstant gehalten wird.

**Hinweis:** Beachten Sie bitte, dass das nächste Gebäck möglicherweise in kürzerer Zeit gebacken ist, da die Backformen einen Teil der Wärme speichern. Es ist möglich, dass einige Backdurchgänge benötigt werden, um die optimalen Ergebnisse zu erzielen.



Achtung

**Verwenden Sie zur Entnahme des Gebäcks keinesfalls metallene oder andere scharfkantige Gegenstände. Dadurch wird sichergestellt, dass die Antihafbeschichtung nicht beschädigt wird, das Gebäck leicht zu entnehmen ist und nicht stark anhaftet.**



Das Gerät muss nach jeder Benutzung vom Netz getrennt werden, indem der Stecker aus der Schutzkontakt-Steckdose gezogen wird. Lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie es reinigen und/oder verstauen.

**TIPPS:**

- Der richtige Teig ist eher etwas dick bzw. zähflüssig, er sollte keinesfalls zu dünn sein.
- Ist der Teig zu dünn, empfehlen wir die Zugabe von etwas Mehl.
- Bei zu dickem Teig empfehlen wir die Zugabe von etwas Mineralwasser oder Milch.
- Sollte Ihr Gebäck beim Backen zu wenig aufgehen, können Sie etwas Backpulver hinzu geben.
- Vorsicht bei der Verwendung von stark flüssigkeitshaltigen Zutaten. Die Flüssigkeit kann beim Backvorgang an den Seiten des Gerätes austreten.

## **Toasten von Sandwiches**

Mit dem Croque-Monsieur-Gerät ist die Zubereitung von außen kross und innen saftigen Snacks ein Kinderspiel. Verwenden Sie vorzugsweise Sandwich Toast. Dieser ist etwas größer als normales Toastbrot und bietet den Vorteil, dass die Ränder beim Toasten besser verschlossen werden und er so den Belag besser in sich aufnimmt.

- Belegen Sie 2 Toastscheiben mit den gewünschten Zutaten (z. B. Käse, Schinken etc).

Dabei sind Ihrer Fantasie keine Grenzen gesetzt. Der Belag sollte nicht zu feucht sein, da die Sandwiches sonst nicht kross werden.

- Setzen Sie das Paar der Backplatten für das Toasten von Sandwiches gemäß den Angaben im Abschnitt „Zusammenbau des Gerätes“ in das Gerät ein.



Die besten Ergebnisse beim Zubereiten von Sandwiches erzielen Sie, wenn Sie beim Belegen der Toastscheiben die Zutaten nicht bis an den äußeren Rand der Toastscheiben ausbreiten. Je nach Art und Menge der Zutaten empfehlen wir Ihnen einen ausreichend breiten Streifen zwischen Belag und Toastkante frei zu lassen. Sie erhalten so ein rundherum versiegeltes Sandwich. Durch diese Versiegelung vermeiden Sie, dass durch den Druck, der beim Schließen des Gerätes nötig ist, um die Sandwiches in ihre Form zu bringen, die Zutaten an den Seiten heraustreten.

Achten Sie darauf, dass der Belag vollständig verdeckt ist. Selbstverständlich ist auch das Zubereiten

eines Sandwiches (also eine Toastscheibe, auf die der gewünschte Belag gegeben wird und eine zum Bedecken des Belages) möglich.

- Schließen Sie nun das Gerät an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose an.

Sobald Sie das Gerät mit einer Schutzkontakt-Steckdose verbinden, leuchtet die rote Netzkontrollleuchte (C) auf. Nach einigen Minuten ist das Vorheizen beendet, die grüne Betriebskontrollleuchte (D) beginnt zu leuchten. Damit wird signalisiert, dass die Temperatur zum Toasten der Sandwiches erreicht ist und der Thermostat die Heizung wieder abgeschaltet hat. Die grüne Betriebskontrollleuchte (D) schaltet sich während des Betriebes ein und aus und signalisiert, dass die Temperatur in etwa konstant gehalten wird.



Gefahr

**Die Heizzone des Gehäusedeckels wird auch erhitzt, wenn dieser geöffnet ist. Seien Sie deshalb besonders vorsichtig, um Verbrennungen und/oder Sachschäden zu vermeiden.**



Bestreichen Sie die unteren, vorgeheizten Sandwichplatten kurz vor dem Einlegen der Sandwiches mit reichlich Butter. Nachdem Sie den Belag mit den beiden anderen Toastscheiben abgedeckt haben, bestreichen Sie diese

auf der Oberseite, also auf der Seite, die mit den oberen Sandwichplatten in Berührung kommt, mit reichlich streichzarter Butter. So erhalten Sie eine krosse, gut gebräunte Oberfläche Ihrer Sandwiches. Die Form der Sandwichplatten ist an die übliche Größe von Sandwich-Toasts angepasst. Achten Sie daher beim Einlegen der Sandwiches darauf, dass diese passend in die Formen eingelegt werden. Beachten Sie hierbei bitte, dass die Zeit, die benötigt wird abhängig von der Art und Menge der gewählten Zutaten sowie von der Größe und Beschaffenheit des verwendeten Toastbrot (feucht/trocken) ist. Es erfordert möglicherweise etwas Übung, um das individuell von Ihnen bevorzugte Ergebnis zu erzielen.

Wenn die Betriebskontrollleuchte (D) grün leuchtet, ist die Soll-Temperatur erreicht.



Beachten Sie, dass die Füllung nur so dick sein sollte, dass sich das Croque-Monsieur-Gerät nach dem Auflegen der zweiten Toastscheibe noch ohne großen Druck schließen lässt.

- Legen Sie nun die Sandwiches ein.



**Halten Sie den Griff während des Betriebes nicht fest – es besteht Verbrennungsgefahr durch austretenden, heißen Dampf.**

- Schließen Sie das Gerät und drücken Sie die Gehäusehälften (mit dem Griff (A)) vorsichtig kurzzeitig ganz zusammen.

Das Toastbrot wird so in die Form der Backplatten für Sandwiches gedrückt.

- Schließen Sie den Verschlussclip (B).
- Öffnen Sie den Gehäusedeckel frühestens nach einer Minute, um den Toastvorgang zu kontrollieren.



**Verwenden Sie zur Entnahme der Sandwiches keinesfalls metallene oder andere scharfkantige Gegenstände, sondern einen hitzebeständigen Pfannenwender aus Kunststoff oder Holz. Dadurch vermeiden Sie, dass die Antihaftbeschichtung beschädigt wird. Beschädigte Beschichtungen erschweren die Entnahme der Speisen, da diese unter Umständen an der Backplatte haften bleiben.**

- Wenn Ihr Sandwich den gewünschten Bräunungsgrad erreicht hat, entnehmen Sie es vorsichtig mit

einem hitzebeständigen Holz- oder Kunststoffpfannenwender.

Wenn Sie noch weitere Sandwiches toasten möchten, schließen Sie den Gehäusedeckel und warten bis die Betriebskontrollleuchte (D) grün leuchtet und somit die ideale Temperatur anzeigt.

**Hinweis:** Beachten Sie bitte, dass die nächsten Sandwiches in kürzerer Zeit getoastet sind, da die Backplatten einen Teil der Wärme speichern.

- Ziehen Sie nach dem Gebrauch immer den Netzstecker von der Schutzkontakt-Steckdose.

Lassen Sie das Gerät mit geöffnetem Gehäusedeckel auf Raumtemperatur abkühlen.

- Reinigen Sie das Croque-Monsieur-Gerät wie im Kapitel „Wartung, Reinigung und Pflege“ beschrieben.

Das Gerät muss nach jeder Benutzung vom Netz getrennt werden, indem der Stecker aus der Schutzkontakt-Steckdose gezogen wird. Lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie es reinigen und/oder verstauen.

## Rezepte

Leckere Waffeln und schmackhaftes Gebäck selbstgemacht – Hier einige Rezeptvorschläge für Grundteige, die Sie mit allen im Lieferumfang enthaltenen Backplatten verwenden und nach Belieben verfeinern können.

Die aufgeführten Mengenangaben in den Rezeptvorschlägen sind als Richtwerte anzusehen, Sie können die Mengen je nach Bedarf verhältnismäßig anpassen.

Weitere Rezeptbeispiele finden Sie im Internet oder in passender Fachliteratur.

### Grundteig 1

#### Zutaten:

375 g Butter (weich), 375 g Zucker, 9 Eier (Größe M), 3 Päckchen Vanillezucker, ½ Teelöffel Zitronensaft oder Zitronenaroma, 375 g Mehl, 1 Messerspitze Backpulver, 1 Schuss Mineralwasser, Milch nach Bedarf

#### Zubereitung:

Die weiche Butter und Zucker mit einem Handrührgerät schaumig schlagen – Eier, Vanillezucker und Zitronensaft unterrühren. Mehl und Backpulver hinzu geben und verrühren, nun einen Schuss Mineralwasser hinzugeben und die Milch einrühren, so dass sich ein dickflüssiger Teig ergibt.

### Grundteig 2

#### Zutaten:

600 g Margarine (weich), 300 g Zucker, 12 Eier (Größe M), 3 Päckchen Vanillezucker, 1 Teelöffel Rum oder Rumaroma, 600 g Mehl, ½ Teelöffel Backpulver, (Milch)

#### Zubereitung:

Die weiche Margarine und Zucker mit einem Handrührgerät schaumig schlagen – Eier, Vanillezucker und Rum unterrühren. Mehl und Backpulver hinzugeben und verrühren, so dass sich ein dickflüssiger Teig ergibt. Diese Masse wird sehr zäh, fügen Sie bei Bedarf etwas Milch hinzu.

### Grundteig 3

#### Zutaten:

250 g Margarine (weich), 250 g Zucker, 6 Eier (Größe M), 2 Päckchen Vanillezucker, 500 g Mehl, 1 Teelöffel Backpulver, 500 ml Milch

#### Zubereitung:

Die weiche Margarine und Zucker mit einem Handrührgerät schaumig schlagen – die Eier und Vanillezucker unterrühren. Mehl und Backpulver hinzugeben und verrühren, anschließend die Milch unterrühren, so dass sich ein dickflüssiger Teig ergibt. Dieses Grundrezept kann auch ohne Eier zubereitet werden! In diesem Fall die halbe Menge Milch durch Wasser ersetzen.

**TIPPS:**

- Dem Grundrezept ggf. eine Prise Salz hinzufügen, das gibt mehr Geschmack.
- Ein Schuss Mineralwasser lässt den Teig locker werden.
- Die Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen und zum Schluss vorsichtig unter die fertige Teigmasse ziehen – so wird das Gebäck knuspriger.

**Rezept für „Dicke Waffeln“**

**Zutaten:**

3 Eier, 250 g Mehl, 1,5 Teelöffel Backpulver, 0,5 Teelöffel Salz, 3 Päckchen Vanillezucker, 250 ml Milch, 100 g flüssige Margarine

**Zubereitung:**

Eier trennen, Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen. Mehl, Backpulver, Salz, Vanillezucker und wenig Milch verrühren. Mit den Eigelben und der Restmilch zu einem lockeren Teig aufschlagen. Flüssige Margarine dazugeben, Eischnee vorsichtig untermengen. Sofort backen.

## Störung und Behebung

Störung:	Ursache:	Behebung:
Das Gerät zeigt keine Funktion.	Nicht mit der Schutzkontakt-Steckdose verbunden.	Stecken Sie den Netzstecker in die Schutzkontakt-Steckdose.
Die rote Betriebsanzeige leuchtet nicht.	Die Spannungsversorgung ist unterbrochen.	Das Gerät an eine Schutzkontakt-Steckdose anschließen.
Die Waffeln werden unterschiedlich braun.	Zu wenig Teig wurde eingefüllt.	Dosieren und verteilen Sie die Teigmenge richtig.
Der Teig ist übergelaufen.	Sie haben zuviel Teig eingefüllt.	Dosieren und verteilen Sie die Teigmenge richtig.
Die Waffeln sind zu hell geraten.	Die Backzeit war zu kurz.	Passen Sie die Backzeit an die Teigmenge und den gewünschten Bräunungsgrad an.
Die Waffeln sind zu dunkel geraten.	Die Backzeit war zu lang.	Passen Sie die Backzeit an die Teigmenge und den gewünschten Bräunungsgrad an.

Bei hier nicht aufgeführten Störungen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst. Unsere Kundenberater helfen Ihnen gerne weiter. Die Serviceadresse finden Sie in unseren Garantiebedingungen auf der separat beigelegten Garantiekarte. Da unsere Produkte ständig weiterentwickelt und verbessert werden, sind Design- und technische Änderungen möglich. Diese Bedienungsanleitung kann auch als pdf-Datei von unserer Homepage [www.gt-support.de](http://www.gt-support.de) heruntergeladen werden.

## Wartung, Reinigung und Pflege



Gefahr

Ziehen Sie bitte immer den Netzstecker, und lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie es säubern und verstauen!



Gefahr

Achten Sie unbedingt darauf, dass keine Flüssigkeit in das Innere des Gerätes gelangt. Das Gerät nie in Wasser tauchen. Stromschlaggefahr!



Achtung

Benutzen Sie zur Reinigung des Gerätes bzw. Backformen nie scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel oder scharfkantige Gegenstände.

Zur Reinigung des Geräteäußeren benutzen Sie ein trockenes, allenfalls mäßig feuchtes, gut ausgewrungenes Tuch und reiben anschließend das Gehäuse trocken. Vergewissern Sie sich, dass keine Flüssigkeit in das Innere des Gerätes gelangt.

Um die Backplatten zu reinigen, nehmen Sie sie zunächst, wie im Abschnitt „Zusammenbau des Gerätes“ beschrieben, vom Gerät ab und reinigen sie dann in warmem, spülmittelhaltigem Wasser. Danach gründlich mit klarem Wasser abspülen und gut abtrocknen.

## Technische Daten

Nennspannung:	230 V~
Nennfrequenz:	50-60 Hz
Nennleistung:	750 W
Schutzklasse:	I

## Entsorgung



Die Produktverpackung besteht aus recyclingfähigen Materialien. Das Verpackungsmaterial kann an öffentlichen Sammelstellen zur Wiederverwendung abgegeben werden.



### **Altgeräte gehören nicht in den Hausmüll!**

Entsprechend gesetzlicher Vorschriften muss das Altgerät am Ende seiner Lebensdauer einer geordneten Entsorgung zugeführt werden. Dabei werden im Altgerät enthaltene Wertstoffe wiederverwertet und die Umwelt geschont. Weiterführende Auskünfte erteilen die zuständige kommunale Verwaltungsbehörde oder Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen.











© Copyright

Nadruk of verveelvoudiging (ook van delen) alleen met toestemming van:  
Globaltronics GmbH & Co. KG, Bei den Mühren 5, 20457 Hamburg, Duitsland

Dit drukwerk, inclusief al zijn onderdelen, is door de auteurswet beschermd.

Elke toepassing buiten de strikt beperkte grenzen van het auteursrecht is zonder  
toestemming van Globaltronics GmbH & Co. KG verboden en strafbaar.

Dat geldt in het bijzonder voor verveelvoudigingen, vertalingen, microverfilmingen  
en het invoeren en verwerken in elektronische systemen.

—  
Toute reproduction ou impression en tout ou partie est interdite sans l'accord de :  
Globaltronics GmbH & Co. KG, Bei den Mühren 5, 20457 Hamburg, Allemagne

Le présent document et l'ensemble de son contenu sont protégés par le droit d'auteur.

Toute utilisation sortant du cadre précis défini par le droit d'auteur est interdite et passible  
de poursuites, sauf autorisation expresse de la société Globaltronics GmbH & Co. KG.

Cette mention s'applique notamment à toute reproduction, traduction, archivage sur  
microfilm ainsi qu'à tout traitement ou sauvegarde sur des systèmes électroniques.

—  
Nachdruck oder Vervielfältigung (auch auszugsweise) nur mit Genehmigung der:  
Globaltronics GmbH & Co. KG, Bei den Mühren 5, 20457 Hamburg, Deutschland

Diese Druckschrift, einschließlich aller ihrer Teile, ist urheberrechtlich geschützt.

Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtes ist ohne  
Zustimmung der Globaltronics GmbH & Co. KG unzulässig und strafbar.

Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und  
die Einspeisung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.

2022

IMPORTEUR: / IMPORTATEUR : / IMPORTEUR:

Globaltronics GmbH & Co. KG, Bei den Mühren 5, 20457 Hamburg,  
Duitsland / Allemagne / Deutschland