AMBIANO®

Multifunktionsgerät 3-in-1
Appareil multifonction 3 en 1
Multifunctioneel apparaat 3-in-1

GT-SF-SWG-04



3 Jahre / Ans / Jaar GARANTIE

KUNDENSERVICE • SERVICE CLIENTS • KLANTENSERVICE

BE **+32 (0) 3 707 14 49** (zum Ortstarif / au tarif local / tegen lokaal tarief)

E-mail: gt-support@teknihall.be

AN BE 27074220 46/2026

ORIGINALBEDIENUNGSANLEITUNG 1
MODE D'EMPLOI ORIGINAL 29
ORIGINELE BEDIENINGSHANDLEIDING 57

TÜVRheinland ZERTIFIZIERT
www.tuv.com
ID 1111317604

GS geprüfte Sicherheit

CE

46/2026
AN BE 27074220
AN DE 2009010239026
GTIN 4070757236881
PO51033957

Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis **2**

Allgemeines **3**
- Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren 3
- EU-Konformitätserklärung 3
- Bestimmungsgemäße Verwendung 3

Produktbestandteile/ Lieferumfang **4**

Sicherheit **5**
- Allgemeine Sicherheitshinweise 5
- Gefahren für Kinder und Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten 5
- Gefahren beim Umgang mit Elektrogeräten 6
- Gefahren beim Betrieb des Multifunktionsgeräts 3-in-1 7
- Symbolerklärung und weitere Informationen 10

Aufbau und Montage **11**
- Vor dem ersten Gebrauch 11

Bedienung **13**
- Zusammenbau des Gerätes 13
- Benutzung des Gerätes 14
- Zubereitung von „Belgischen Waffeln“ 14
- Toasten von Sandwiches 17
- Grillen 20

Rezepte **21**
- Grundteig 1 21
- Grundteig 2 21
- Grundteig 3 21
- Rezept für „Dicke Waffeln“ 22

Störung und Behebung **23**

Wartung, Reinigung und Pflege **24**

Technische Daten **25**

Entsorgung **25**

Garantiekarte **27**

Allgemeines

Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren



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

CE Die Konformität des Produktes mit den gesetzlich vorgeschriebenen Standards wird gewährleistet. Die vollständige Konformitätserklärung finden Sie im Internet unter **www.gt-support.de**.
Das Gerät entspricht den Anforderungen des deutschen Produktsicherheitsgesetzes. Dies wird nachgewiesen durch das GS-Zeichen des unabhängigen Prüfinstitutes:

TÜVRheinland ZERTIFIZIERT
www.tuv.com
ID 1111317604

GS geprüfte Sicherheit

Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Multifunktionsgerät 3-in-1 ist ausschließlich zum Backen von Waffeln bzw. zum Toasten von Sandwiches und zum Grillen von geeigneten Zutaten bestimmt. 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 Mühren 5
20457 Hamburg
info@globaltronics.com

Produktbestandteile / Lieferumfang



A) Griff
B) Verschlussclip
C) Netzkontrollleuchte
D) Betriebskontrollleuchte
E) Entriegelungsschieber (4x)
F) Backplatten für Sandwiches
G) Backplatten für Belgische Waffeln
H) Grillplatten
I) 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 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 Multifunktionsgeräts 3-in-1

- Bei Betrieb von Elektrowärmegeräten entstehen sehr hohe Temperaturen, die zu Verbrennungen führen können (z. B. Backplatten bzw. Backformen, Grillplatten 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. Toast- oder Grill vorgang kann heißer Dampf austreten. Vorsicht auch beim Anfassen des Griffes. **Verletzungsgefahr!**
- Benutzen Sie das Gerät bei der Zubereitung von Sandwiches oder beim Backen von Waffeln ausschließlich mit geschlossenem Gerätedeckel, d.h. öffnen Sie den Gerätedeckel ausschließlich zum Einfüllen und zur Entnahme der Zutaten und schließen Sie ihn danach umgehend wieder. Das Gerät darf bei der Zubereitung von Sandwiches oder beim Backen von Waffeln 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 oder darauf 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.



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

Aufbau und Montage

Vor dem ersten Gebrauch



Überprüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Vollständigkeit und eventuelle Transportschäden, um Gefährdungen zu vermeiden. Benutzen Sie es im Zweifelsfalle 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 Gummifüße des Gehäuses angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste, hitzebeständige Unterlage unter das 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 Gerätes 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 eines 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 Plattenpaar durch.
- Trennen Sie danach das Gerät vom Netz und lassen es auf Raumtemperatur abkühlen.
- Reinigen Sie das Gerät und die Back- bzw. Grillplatten wie im Abschnitt „Wartung, Reinigung und Pflege“ beschrieben.



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

Antihaftbeschichtete Platten:



Auf die Back-, Grill- und Sandwichplatten dürfen keinerlei Gegenstände gelegt werden, da dies zur Beschädigung der Antihaftbeschichtung führen kann.



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

Bedienung

Zusammenbau des Gerätes



Vor dem Anbringen oder Abnehmen der jeweiligen Back-, Grill- oder Sandwichplatten immer den Netzstecker aus der Schutzkontakt-Steckdose ziehen. Verletzungsgefahr!



Die Back-, Grill- und Sandwichplatten heizen sich bei Betrieb auf, daher nicht die aufgeheizten Platten berühren. Fassen Sie das Gerät immer nur am Griff an.



Lassen Sie das Gerät immer auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie die Back-, Grill- oder Sandwichplatten abnehmen oder anbringen. Niemals heiße Platten anfassen. Verbrennungsgefahr!



Ihr neues Gerät ist mit verschiedenen austauschbaren Backplatten ausgestattet, die über unterschiedliche Formen verfügen und Ihnen so das Backen von Waffeln oder das Toasten von Sandwiches sowie das Grillen von geeigneten Zutaten ermöglichen. So ist ein Plattenpaar für das Backen von sogenannten „Belgischen Waffeln", ein weiteres Plattenpaar für das Toasten von Sandwiches und eines für das Grillen von Zutaten vorgesehen.

Je nachdem was Sie zubereiten möchten, können Sie auswählen, ob Sie die Backplatten für Sandwiches (F), die Backplatten für Belgische Waffeln (G) oder die Grill-Platten (H) 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 Plattenpaares 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 Platten gehen Sie wie folgt vor:

- Betätigen Sie die entsprechenden Entriegelungsschieber (E), um die Verriegelung der oberen bzw. der unteren Platte zu lösen und entnehmen Sie die jeweilige Platte 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 Platten-Paares setzen Sie zuerst die Seite mit den beiden Nasen in die entsprechenden Aussparungen des Gerätes.
- Drücken Sie die Platte dann an der Seite, die nahe dem Griff (A) angeordnet ist, in Richtung des jeweiligen Heizelementes bis die Platte hör- und spürbar einrastet.
- Überprüfen Sie den festen und korrekten Sitz der Platten.

Benutzung des Gerätes



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.



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, Margerine oder hitzebeständigem Pflanzenöl einzufetten. Sie vermeiden so ein Anhaften der Waffeln 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 Hitzeeinwirkung 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“ (G) 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) und die grüne Betriebskontrollleuchte (D) auf. Nach einigen Minuten ist das Vorheizen beendet, die grüne Betriebskontrollleuchte (D) erlischt. 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 erlischt. 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 Backfor-

men sonst schnell abkühlen und Sie dadurch ein ungleichmäßiges Bräunungsresultat 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.



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.



Verwenden Sie zur Entnahme des Gebäcks keinesfalls metallene oder andere scharfkantige Gegenstände. Dadurch wird sichergestellt, dass die Antihaftbeschich-

tung 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 hinzugeben.
- Vorsicht bei der Verwendung von stark flüssigkeitshaltigen Zutaten. Die Flüssigkeit kann beim Backvorgang an den Seiten des Gerätes austreten.

Toasten von Sandwiches

Mit dem 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 (F) 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) und die grüne Betriebskontrollleuchte (D) auf. Nach einigen Minuten ist das Vorheizen beendet, die grüne Betriebskontrollleuchte (D) erlischt. 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.



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 Toastbrotes (feucht/trocken) ist. Es erfordert möglicherweise etwas Übung, um das individuell von Ihnen bevorzugte Ergebnis zu erzielen.

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



Beachten Sie, dass die Füllung nur so dick sein sollte, dass sich das 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) erlischt und somit die ideale Temperatur anzeigt.

Hinweis: Beachten Sie bitte, dass die nächsten Sandwiches möglicherweise 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 ab.

Lassen Sie das Gerät mit geöffnetem Gehäusedeckel auf Raumtemperatur abkühlen.

- Reinigen Sie das Multifunktionsgerät 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.

Grillen

Ihr neues Gerät eignet sich zusätzlich zu den bereits beschriebenen Anwendungen auch zum Grillen von dafür geeigneten Zutaten.

Bevor Sie mit dem Gerät grillen können, müssen Sie die Grill-Platten (H), wie unter Punkt „Zusammenbau des Gerätes“ beschrieben, einsetzen.

Sobald Sie das Gerät mit einer Schutzkontakt-Steckdose verbinden, leuchtet die rote Netzkontrollleuchte (C) und die grüne Betriebskontrollleuchte (D) auf. Nach einigen Minuten ist das Vorheizen beendet und die grüne Betriebskontrollleuchte (D) erlischt. Damit wird signalisiert, dass die Temperatur zum Grillen 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.

- Bestreichen Sie die Grill-Platten (H) vor der Verwendung leicht mit etwas hitzebeständigem Pflanzenöl.

Wenn die grüne Betriebskontrollleuchte (D) erlischt, ist die „Soll-Temperatur“ erreicht.

- Geben Sie nun das Grillgut auf die untere Grill-Platte (H).
- Schließen Sie nun den Gehäusedeckel. Je nach Dicke des Grillgutes empfehlen wir Ihnen aber den Verschlussclip (B) des Gerätes nicht zu schließen, um keinen zu großen Druck auf das Grillgut oder das Gerät auszuüben.
- Wenn das Grillgut fertig gegrillt ist, entnehmen Sie es mit einem hitzebeständigen Holz- oder Kunststoffpfannenwender, um die Antihaftbeschichtung nicht zu beschädigen.

Wenn Sie noch weiteres Grillgut zubereiten möchten, schließen Sie den Gehäusedeckel und warten bis die Betriebskontrollleuchte (D) erlischt und somit die ideale Temperatur anzeigt.

Hinweis: Beachten Sie bitte, dass das weitere Grillgut in kürzerer Zeit fertig gegrillt sein kann, da die Grill-Platten (H) einen Teil der Wärme speichern.

Ziehen Sie nach dem Gebrauch immer den Netzstecker von der Schutzkontakt- Steckdose ab und lassen das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie es reinigen und verstauen.

Rezepte

Leckere Waffeln selbstgemacht – Hier einige Rezeptvorschläge für Grundteige, die Sie mit den im Lieferumfang enthaltenen Backplatten für Waffeln 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 steifschlagen. 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 Zutaten sind zu hell geraten.	Die Zubereitungszeit war zu kurz.	Passen Sie die Zubereitungszeit an die Menge und Konsistenz der Zutaten und den gewünschten Bräunungsgrad an.
Die Zutaten sind zu dunkel geraten.	Die Zubereitungszeit war zu lang.	Passen Sie die Zubereitungszeit an die Menge und Konsistenz der Zutaten 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 Garantiekarte.

Da unsere Produkte ständig weiterentwickelt und verbessert werden, sind Design- und technische Änderungen möglich. Die Bedienungsanleitung des Gerätes kann auch als pdf-Datei von unserer Homepage www.gt-support.de heruntergeladen werden.

Wartung, Reinigung und Pflege



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



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



Benutzen Sie zur Reinigung des Gerätes bzw. Back-, Grill- und Sandwichplatten 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 Back-, Grill- und Sandwichplatten 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.

Alternativ sind die Grillplatten auch für eine Reinigung in der Geschirrspülmaschine geeignet.

Beachten Sie aber bitte, dass es bei der Reinigung in der Geschirrspülmaschine zu Verfärbungen auf der unbeschichteten Rückseite der Platten kommen kann. Derartige Verfärbungen sind jedoch unbedenklich und beeinträchtigen die Nutzbarkeit des Gerätes nicht.

Aufbewahrung

Verstauen bzw. Lagern Sie das Gerät nach der Reinigung an einem sauberen und trockenen, für Kinder unzugänglichen Ort.

Technische Daten

Nennspannung:	220-240 V~
Nennfrequenz:	50-60 Hz
Nennleistung:	750 W
Schutzklasse:	I

Entsorgung

Verpackung entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoffsammlung.

Artikel entsorgen

Entsorgen Sie den Artikel entsprechend der in Ihrem Land geltenden Vorschriften.



Altgeräte gehören nicht in den Hausmüll!
Das Symbol mit der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass Elektro- und Elektronikgeräte nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden dürfen. Verbraucher sind gesetzlich dazu verpflichtet, Elektro- und Elektronikgeräte am Ende ihrer Lebensdauer einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Auf diese Weise wird eine umwelt- und ressourcenschonende Verwertung sichergestellt.

Batterien und Akkus, die nicht fest vom Elektro- oder Elektronikgerät umschlossen sind und zerstörungsfrei entnommen werden können, sind vor der Abgabe des Geräts an einer Erfassungsstelle von diesem zu trennen und einer vorgesehenen Entsorgung zuzuführen. Das Gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Gerät entnommen werden können.
Elektro- und Elektronikgerätebesitzer aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von den Herstellern bzw. Vertreibern eingerichteten Sammelstellen abgeben. Die Abgabe von Altgeräten ist unentgeltlich.
Generell haben Vertreiber die Pflicht, die unentgeltliche Rücknahme von Altgeräten durch geeignete Rücknahmemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zu gewährleisten.
Verbraucher haben die Möglichkeit zur unentgeltlichen Abgabe eines Altgeräts bei einem rücknahmepflichtigen Vertreiber, wenn sie ein gleichwertiges

Neugerät mit einer im Wesentlichen gleichen Funktion erwerben. Diese Möglichkeit besteht auch bei Lieferungen an einen privaten Haushalt.

Garantiekarte

(ab Kaufdatum

Artikel: Multifunktionsgerät 3-in-1 GT-SF-SWG-04 (AN BE 27074220) (Kaufbeleg aufbewahren))

Händler
Firmenname:
Straße/Nr:
PLZ/Ort:

Käufer
Name:
Straße/Nr:
PLZ/Ort:
E-Mail: (für Statusmeldungen zur Reparatur) Unterschrift:

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

unsere Produkte unterliegen einer strengen Qualitätskontrolle. Sollte dieses Gerät trotzdem nicht einwandfrei funktionieren, bedauern wir dies sehr und bitten Sie, sich an unsere auf der Garantiekarte aufgeführte Serviceadresse zu wenden. Gern stehen wir Ihnen auch telefonisch über die in der Garantiekarte ausgedruckte Service-Hotline zur Verfügung.

Globaltronics Service Center, c/o teknihall Benelux bvba
Brusselstraat 33, 2321 Meer, BELGIUM

Hotline: +32 (0) 3 707 14 49, Fax: 03 60 55 043
E-Mail: gt-support@teknihall.be

Für die Geltendmachung von Garantieansprüchen gilt – ohne, dass dadurch Ihre gesetzlichen Rechte eingeschränkt werden – Folgendes:

1. Garantieansprüche können Sie nur innerhalb eines Zeitraumes von max. 3 Jahren, gerechnet ab Kaufdatum, erheben. Unsere Garantieleistung ist auf die Behebung von Material- und Fabrikationsfehlern bzw. den Austausch des Gerätes beschränkt. Unsere Garantieleistung ist für Sie kostenlos.
2. Garantieansprüche müssen jeweils nach Kenntniserlangung unverzüglich erhoben werden. Die Geltendmachung von Garantieansprüchen nach Ablauf des Garantiezeitraumes ist ausgeschlossen, es sei denn, die Garantieansprüche werden innerhalb einer Frist von 2 Wochen nach Ablauf des Garantiezeitraumes erhoben.
3. Ein defektes Gerät übersenden Sie bitte unter Beifügung der Garantiekarte und des Kassenbons portofrei an die Serviceadresse. Wenn der Defekt im Rahmen unserer Garantieleistung liegt, erhalten Sie ein repariertes oder neues Gerät zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Gerätes beginnt kein neuer Garantiezeitraum. Maßgeblich bleibt der Garantiezeitraum von 3 Jahren ab Kaufdatum. Dies gilt auch bei Einsatz eines Vor-Ort-Services.

Bitte beachten Sie, dass unsere Garantie bei missbräuchlicher oder unsachgemäßer Behandlung, bei Nichtbeachtung der für das Gerät geltenden Sicherheitsvorkehrungen, bei Gewaltanwendungen oder bei Eingriffen, die nicht von der von uns autorisierten Serviceadresse vorgenommen wurden, erlischt. Vom Garantieumfang nicht (oder nicht mehr) erfasste Defekte am Gerät oder Schäden, durch die die Garantie erloschen ist, beheben wir gegen Kostenerstattung. Dazu senden Sie das Gerät bitte an unsere Serviceadresse.

Appareil multifonction 3 en 1

GT-SF-SWG-04



Sommaire

Sommaire **30**

Généralités **31**
Lire le mode d'emploi et le conserver 31
Déclaration de conformité UE 31
Utilisation conforme 31

Composants / Contenu de l'emballage **32**

Sécurité **33**
Consignes générales de sécurité 3
Risques pour les enfants et les personnes dont les facultés sont limitées 33
Risques liés à l'utilisation d'appareils électriques 34
Risques liés à l'utilisation de l'appareil multifonction 3 en 1 35
Explication des symboles et autres informations 38

Installation et montage **39**
Avant la première utilisation 39

Utilisation **41**
Montage de l'appareil 41
Utilisation de l'appareil 42
Préparation de gaufres de Bruxelles 42
Préparation de croque-monsieur 45
Grillades 48

Recettes **49**
Pâte de base 1 49
Pâte de base 2 49
Pâte de base 3 49
Recette pour des gaufres aériennes 50

Pannes et solutions **51**

Maintenance, nettoyage et entretien **52**

Données techniques **53**

Recyclage **53**

Carte de garantie **55**

Généralités

Lire le mode d'emploi et le conserver



Veuillez 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

CE La conformité du produit aux normes prescrites par la loi est garantie. Vous trouverez la déclaration de conformité intégrale sur Internet sous **www.gt-support.de**.
L'appareil répond aux exigences de la loi sur la sécurité des produits. Ceci est prouvé par le sigle GS de l'institut de contrôle indépendant :

TÜVRheinland ZERTIFIZIERT
www.tuv.com
ID 1111317604

GS geprüfte Sicherheit

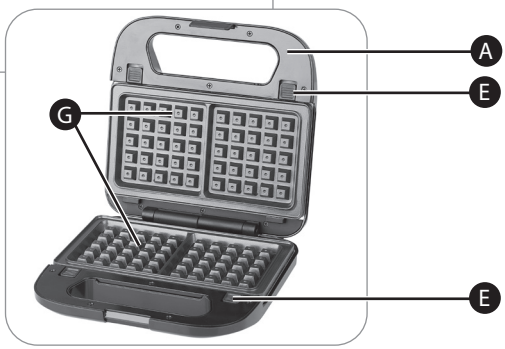
Utilisation conforme

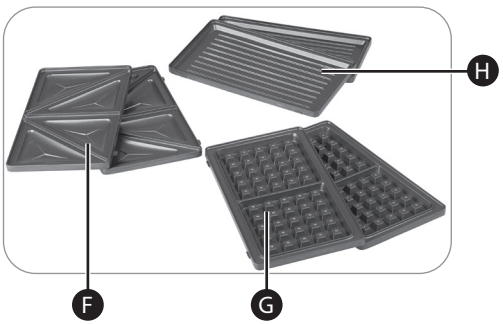
L'appareil multifonction 3 en 1 doit être utilisé uniquement pour préparer des gaufres et des croque-monsieur ou pour faire griller des aliments adaptés. De plus, l'appareil n'est pas destiné à une utilisation professionnelle mais uniquement à une utilisation privée. Il ne peut être utilisé par les employés 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
info@globaltronics.com

Composants / Contenu de l'emballage







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

Sous réserve de modifications techniques et visuelles.

Sécurité

Veuillez 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 câble électrique.
- 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 !

Risques liés à l'utilisation de l'appareil multifonction 3 en 1

- Lorsqu'ils fonctionnent, les appareils électro-chauffants produisent de fortes températures qui peuvent entraîner des brûlures (par ex. au niveau des plaques de cuisson, des moules de cuisson, des plaques de gril 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 blessure !
- 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 l'appareil 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, de toastage ou de rôtissage au gril, de la vapeur chaude peut se dégager. Veuillez faire attention lorsque vous saisissez la poignée.
  Risque de blessure !
- Pendant la cuisson de gaufres ou de croque-monsieur, 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. Pendant la cuisson de gaufres ou de croque-monsieur, 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 !

- N'utilisez que les accessoires d'origine. L'utilisation d'autres accessoires peut augmenter les risques d'accident. Lors d'accidents ou de dommages subséquents à l'utilisation d'accessoires autres que ceux d'origine, 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.



Veuillez 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.



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



Après avoir sorti l'appareil de son emballage, veuillez contrôler qu'il est bien complet et qu'il n'a pas subi de dommages lors du transport, afin d'éviter tout danger. En cas de doute, ne l'utilisez pas et adressez-vous à notre SAV. Les coordonnées de notre SAV figurent dans nos conditions de garantie ainsi que sur la carte de garantie.

Votre gaufrier 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. Placez éventuellement un support antidérapant et résistant aux températures élevées sous le gaufrier.

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

Veillez à ce que la surface du support soit plate, 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 multifonction, 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 min. Répétez le processus pour chaque jeu de plaques.
- Débranchez l'appareil du secteur et laissez-le refroidir jusqu'à température ambiante.
- Nettoyez l'appareil et les plaques de cuisson et de gril 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.

Plaques de cuisson anti-adhésives :

Attention

Ne déposez aucun objet sur les plaques de cuisson, de gril ou à croque-monsieur afin d'éviter tout endommagement éventuel du revêtement anti-adhésif.

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



Retirez toujours la fiche de la prise secteur avec terre avant le montage ou le démontage des plaques de cuisson, de gril ou à croque-monsieur. Risque de blessure !



Ne touchez pas les plaques de cuisson, de gril ou à croque-monsieur pendant le fonctionnement, car elles deviennent brûlantes. Tenez toujours l'appareil par la poignée.



Laissez toujours refroidir l'appareil jusqu'à ce qu'il atteigne la température ambiante avant de monter ou démonter les plaques de cuisson, de gril ou à croque-monsieur. Ne manipulez jamais une plaque chaude. Risque de brûlure !



Votre nouvel appareil est équipé de plusieurs plaques de cuisson interchangeables avec différentes formes de cuisson pour vous permettre de préparer des gaufres et des croque-monsieur ou de faire griller des aliments adaptés. Un jeu de plaques de cuisson est ainsi prévu pour la préparation de gaufres de Bruxelles, un autre, pour la préparation de croque-monsieur et un dernier pour la cuisson sur gril.

En fonction de ce que vous souhaitez préparer, vous pouvez choisir d'utiliser les plaques de cuisson pour croque-monsieur (F), celles pour gaufres de Bruxelles (G) ou les plaques de gril (H). 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 de deux coulisseaux de déverrouillage qui doivent être actionnés pour pouvoir déverrouiller et retirer la plaque de cuisson supérieure ou inférieure.

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

- Actionnez les coulisseaux de déverrouillage (E) correspondants pour déverrouiller la plaque de cuisson du haut ou du bas et retirez celle-ci en la soulevant légèrement par le côté qui se trouve près de la poignée (A) et en la tirant vers la poignée (A).
- Pour installer un nouveau jeu de plaques, placez d'abord le côté pré-

sentant deux ergots dans les logements correspondants de l'appareil.
- Poussez ensuite le côté de la plaque qui se trouve près de la poignée (A) vers l'élément de chauffe correspondant jusqu'à ce que vous entendiez et sentiez la plaque s'encliqueter.
- Vérifiez que toutes les plaques de cuisson sont bien en place.

Utilisation de l'appareil



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 et/ou tout dégât matériel.



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

Préparation de gaufres de Bruxelles

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 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. 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 de Bruxelles (G) 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 d'alimentation secteur s'allume en rouge (C) et le voyant de fonctionnement (D), en vert. Après quelques minutes, le préchauffage est terminé, le voyant de fonctionnement vert (D) s'éteint. Cela indique que l'appareil a atteint la température de cuisson adéquate 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 de cuisson est maintenue de façon constante.

Pour garantir que la pâte est entièrement en contact avec le moule de cuisson supérieur pendant le processus de cuisson et que les gaufres sont ainsi cuites de manière homogène des deux côtés, nous vous recommandons de verser la pâte jusqu'au bord supérieur 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 la cuisson dès que le voyant 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 refroidiraient 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 permet-

tra 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

Avec votre appareil multifonction, la préparation de croque-monsieur 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 (F) dans l'appareil en suivant 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 s'allume en rouge (C) et le voyant de fonctionnement (D), en vert. Après quelques minutes, le préchauffage est terminé, le voyant de fonctionnement vert (D) s'éteint. 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.



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 sur 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'éteint, la température souhaitée est atteinte.



La garniture ne doit pas être trop épaisse afin que l'appareil multifonction 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.



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.



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 abimés 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'éteigne, indiquant ainsi que la température idéale est atteinte.

Remarque : les croque-monsieur suivants cuiront peut-être 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.

- Nettoyez l'appareil multifonction comme indiqué au 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.

Grillades

Outre les applications décrites plus haut, votre appareil est également adapté pour faire griller des aliments.

Avant de faire griller de la nourriture avec l'appareil, vous devez installer les plaques de gril (H), comme indiqué dans la section « Montage de l'appareil ».

Dès que vous branchez l'appareil à une prise secteur avec terre, le voyant d'alimentation secteur (C) s'allume en rouge et le voyant de fonctionnement (D), en vert. Après quelques minutes, le préchauffage est terminé et le voyant de fonctionnement vert (D) s'éteint. Cela indique que l'appareil a atteint la température de gril adéquate 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.

- Avant de les utiliser, enduisez légèrement les plaques de gril (H) d'huile végétale résistante à la chaleur.

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

- Déposez alors les aliments à griller sur la plaque de gril inférieure (H).
- Fermez ensuite le couvercle de l'appareil. Nous vous conseillons cependant de ne pas fermer le clip de fermeture (B) de l'appareil si l'épaisseur des aliments à griller ne le permet pas, afin de ne pas trop comprimer ces derniers ou forcer sur l'appareil.
- Lorsque les aliments à griller sont cuits, retirez-les précautionneusement avec une spatule en bois ou en plastique résistant à la chaleur, afin de ne pas endommager le revêtement anti-adhésif.

Si vous souhaitez faire griller d'autres aliments, refermez le couvercle de l'appareil et attendez que le voyant de fonctionnement vert (D) s'éteigne, indiquant ainsi que la température idéale est atteinte.

Remarque : les aliments suivants grilleront probablement plus rapidement étant donné que les plaques de gril (H) conservent une partie de la chaleur.

Après utilisation, débranchez toujours la fiche de la prise secteur avec terre et laissez l'appareil refroidir jusqu'à ce qu'il atteigne la température ambiante avant de le nettoyer et de le ranger !

Recettes

De délicieuses gaufres « faites maison » : voici quelques suggestions de recettes pour des pâtes de base, que vous pourrez appliquer avec les plaques de cuisson pour gaufres 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, puis ajouter un trait d'eau minérale et incorporer le lait jusqu'à obtenir 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 obtenir 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, incorporez le lait et mélanger 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 aériennes

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 d'alimentation secteur rouge ne s'allume pas.	L'alimentation en courant est interrompue.	Branchez l'appareil à une prise secteur avec terre.
Les gaufres ne dorent pas uniformément.	Vous n'avez pas mis assez de pâte.	Essayez de bien doser la quantité de pâte et de bien la répartir.
La pâte a débordé.	Vous avez mis trop de pâte.	Essayez de bien doser la quantité de pâte et de bien la répartir.
Les ingrédients ne sont pas assez dorés.	Le temps de cuisson était trop court.	Adaptez le temps de cuisson à la quantité d'ingrédients et au degré de dorage souhaité.
Les ingrédients sont trop dorés.	Le temps de cuisson était trop long.	Adaptez le temps de cuisson à la quantité d'ingrédients et au degré de dorage souhaité.

En cas de dérangement non listé ci-dessus, veuillez vous adresser à notre service client. Nos conseillers clientèle vous aideront volontiers. Les coordonnées de notre service client figurent dans nos conditions de garantie sur la carte de garantie. Étant donné que nos produits sont constamment perfectionnés et améliorés, des modifications techniques et de design sont possibles. Le mode d'emploi de cet appareil peut également être téléchargé au format PDF depuis notre site Internet www.gt-support.de.

Maintenance, nettoyage et entretien



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 !



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 !



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

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, de gril ou à croque-monsieur, 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.

Vous pouvez aussi laver les plaques de gril au lave-vaisselle.

Veuillez toutefois noter que le nettoyage au lave-vaisselle peut entraîner une décoloration de la face arrière non revêtue des plaques. Une telle décoloration est cependant sans risque et n'affecte pas le fonctionnement de l'appareil.

Rangement

Après avoir nettoyé l'appareil, rangez-le et conservez-le dans un endroit sec, hors de la portée des enfants.

Données techniques

Tension nominale :	220-240 V~
Fréquence nominale :	50-60 Hz
Puissance nominale :	750 W
Classe de protection :	I

Recyclage

Élimination de l'emballage

Éliminez l'emballage selon les sortes. Mettez le carton dans la collecte de vieux papier, les films dans la collecte de recyclage.

Élimination de l'appareil

Éliminez le produit conformément aux dispositions applicables dans votre pays.



Les appareils usagés ne doivent pas être jetés avec les déchets ménagers!
Le symbole de la poubelle barrée signifie que les appareils électriques et électroniques ne doivent jamais être jetés dans la poubelle des ordures ménagères. Les consommateurs sont contraints par la loi de jeter les appareils électriques et électroniques arrivés en fin de vie, séparément des déchets ménagers non triés. Cela permettra de garantir une valorisation des déchets respectueuse de l'environnement et des ressources. Les batteries et accumulateurs qui ne sont pas fixés dans l'appareil électrique ou électronique et qui peuvent être extraits sans dommage, doivent être retirés de l'appareil avant de l'emmener dans un point de collecte et éliminés de manière appropriée. Cela s'applique également aux ampoules qui peuvent être extraites de l'appareil sans dommage.
Les propriétaires privés d'appareils électriques et électroniques peuvent les déposer dans des déchetteries

municipales ou les déposer dans les points de collecte mis en place par les fabricants ou les revendeurs. Le dépôt d'appareils usagés est gratuit.
D'une manière générale, les revendeurs sont tenus de proposer un service gratuit de reprise des appareils usagés, en mettant à disposition des points de collecte appropriés, à une distance raisonnable.
Les consommateurs ont la possibilité de déposer gratuitement un appareil usagé auprès d'un revendeur soumis à l'obligation de reprendre ces appareils, lorsqu'ils achètent un appareil neuf équivalent, offrant globalement les mêmes fonctions. Cette possibilité est aussi offerte pour les livraisons à un ménage privé.

Carte de garantie

Article : Appareil multifonction 3 en 1 GT-SF-SWG-04 (AN BE 27074220)

À compter de la date d'achat
(conservez la preuve d'achat)

Distributeur
Nom de la société :
N°/Rue :
Code postal/Ville :

Acheteur
Nom :
N°/Rue :
Code postal/Ville:
E-mail : Signature : (Pour les messages concernant l'état en cas de réparation)

Chère cliente, cher client,

Nos produits sont soumis à des contrôles de qualité rigoureux. Si malgré ces contrôles, votre appareil ne fonctionne pas correctement, nous vous demandons de contacter le service après-vente indiqué sur la carte de garantie. Vous pouvez également nous contacter par téléphone au numéro figurant sur cette carte.

Globaltronics Service Center, c/o teknihall Benelux bvba
Brusselstraat 33, 2321 Meer, BELGIUM

Hotline: +32 (0) 3 707 14 49, Fax: 03 60 55 043
Mail: gt-support@teknihall.be

Conditions de garantie (sans pour autant réduire les droits légaux) :

1.La garantie a une durée maximum de 3 ans à compter de la date d'achat du produit. La garantie consiste soit en la réparation des défauts de matériaux et de fabrication soit en l'échange du produit. Ce service est gratuit.

2.Les défauts doivent être signalés rapidement. Toute réclamation effectuée au-delà de la durée de la garantie ne peut être prise en compte, sauf si elle intervient dans un délai de 2 semaines, à l'expiration de celle-ci.

3.Vous devez envoyer le produit défectueux accompagné de la carte de garantie et du ticket de caisse au service après-vente sans payer le port. Avant d'envoyer l'appareil, veuillez appeler notre service après-vente. Dans de nombreux cas, vos problèmes peuvent déjà être résolus par ce moyen. Si le défaut est couvert par la garantie, vous recevez l'appareil réparé ou un nouvel appareil. La réparation ou l'échange du produit ne modifie pas la durée initiale de la garantie qui reste de 3 ans à partir de la date d'achat.

Veuillez noter que notre garantie n'est plus valable en cas de défaut d'utilisation, de non-respect des mesures de sécurité, si le produit a subi des chocs ou a fait l'objet d'une réparation par un SAV non-mentionné sur la carte de garantie.

Dans le cas d'un défaut non garanti, les frais de réparation seront à votre charge. Il est néanmoins possible de s'adresser au SAV mentionné. Sous réserve de modifications techniques !

Multifunctioneel apparaat 3-in-1

GT-SF-SWG-04



Inhoudsopgave

Inhoudsopgave **58**

Algemeen **59**
- Gebruiksaanwijzing lezen en bewaren 59
- EU-conformiteitsverklaring 59
- Gebruik volgens de voorschriften 59

Productonderdelen / Bij de levering inbegrepen **60**

Veiligheid **61**
- Algemene veiligheidsaanwijzingen 61
- Gevaren voor kinderen en personen met beperkte vermogens 61
- Gevaren bij de omgang met elektrische apparaten 62
- Gevaren bij het gebruik van het multifunctioneel apparaat 3-in-1 63
- Verklaring symbolen en verdere informatie 66

Opbouw en montage **67**
- Voor het eerste gebruik 67

Bediening **69**
- Montage van het apparaat 69
- Gebruik van het apparaat 70
- Bereiding van Brusselse wafels 70
- Maken van tosti's 73
- Grillen 75

Recepten **77**
- Basisdeeg 1 77
- Basisdeeg 2 77
- Basisdeeg 3 77
- Recept voor "dikke wafels" 78

Storing en oplossing **79**

Onderhoud, reiniging en verzorging **80**

Technische gegevens **81**

Afvoeren **81**

Garantiekaart **83**

Algemeen

Gebruiksaanwijzing lezen en bewaren



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

CE De conformiteit van het product met de wettelijk voorgeschreven normen wordt gegarandeerd. De volledige conformiteitsverklaring is te vinden op het internet onder **www.gt-support.de**. Het apparaat voldoet aan de eisen van de Duitse wet op productveiligheid. Dit wordt aangetoond met het GS-teken van het onafhankelijke testinstituut:

TÜVRheinland ZERTIFIZIERT
www.tuv.com
ID 1111317604

GS geprüfte Sicherheit

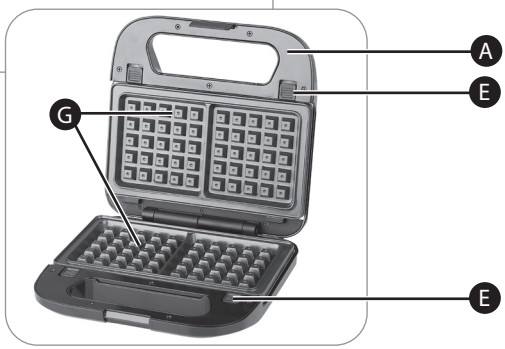
Gebruik volgens de voorschriften

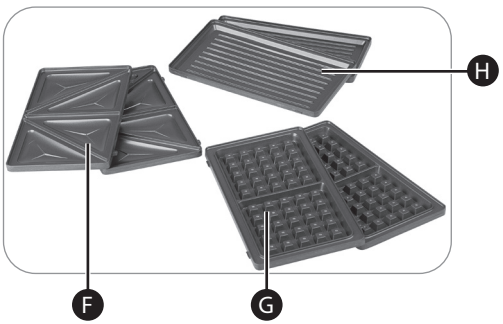
Het multifunctioneel apparaat 3-in-1 is uitsluitend geschikt om wafels te bakken, tosti's te maken en geschikte ingrediënten te grillen. Bovendien is het apparaat niet bestemd voor commercieel gebruik, maar uitsluitend voor gebruik in de privéhuishouding, maar niet in keukens voor medewerkers in winkels, 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
info@globaltronics.com

Productonderdelen / Bij de levering inbegrepen







A) Handgreep
B) Vergrendelclip
C) Netcontrolelampje
D) Bedrijfscontrolelampje
E) Ontgrendelingsschuif (4 x)
F) Bakplaten voor tosti's
G) Bakplaten voor Brusselse wafels
H) Grillplaten
I) Gebruiksaanwijzing 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 het netsnoer moeten uit de buurt van kinderen jonger dan 8 jaar worden gehouden.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen herkennen het gevaar niet dat ontstaan kan 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 uitgehaald 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 aanstaat 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 het netsnoer in geen geval, want 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 geval om met metalen voorwerpen in het apparaat te komen. **Gevaar voor een elektrische schok!**

Gevaren bij het gebruik van het multifunctioneel apparaat 3-in-1
- Bij de werking van elektrische warmteapparaten ontstaan zeer hoge temperaturen die verbrandingen kunnen veroorzaken (bijv. bakplaten of bakvormen, grillplaten 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 uitge-

schakeld is, nog zeer heet kan zijn. **Verbrandingsgevaar!**
- Zorg ervoor dat het apparaat op een antislip 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 de werking. Zorg voor voldoende vrije ruimte en een veilige afstand tot alle licht brandbare voorwerpen, bijv. vitrages en gordijnen. **Brandgevaar!**
- Zet het apparaat op een vlakke, voor spatten ongevoelige ondergrond, want spatten kan niet altijd voorkomen worden. De ondergrond moet gemakkelijk schoon te maken zijn.
- Gebruik nooit hetzelfde geaarde stopcontact voor meerdere huishoudelijke apparaten tegelijk, om ongevallen te voorkomen.
- Bij het openen en sluiten van het apparaatdeksel en tijdens het bak-, rooster- of grillproces kan hete stoom ontsnappen. Wees ook voorzichtig bij het vastpakken van de handgreep. **Gevaar voor verwondingen!**
- Gebruik het apparaat bij het bereiden van tosti's of bij het bakken van wafels uitsluitend met gesloten apparaatdeksel, d.w.z. open het apparaatdeksel uitsluitend om ingredienten toe te voegen en te verwijderen, en sluit het apparaatdeksel daarna onmiddellijk weer. Bij het bereiden van tosti's of bij het bakken van wafels mag het apparaat niet worden gebruikt met geopend apparaatdeksel, dit om verbrandingen/brandwonden door hoge temperaturen of ontsnappende hete stoom te voorkomen.
- Vermijd het verplaatsen zolang het apparaat of delen ervan heet zijn, of zolang hete voedingsmiddelen of vloeistoffen zich in of op het apparaat bevinden. Laat het eerst afkoelen tot kamertemperatuur. **Verbrandingsgevaar!**
- Gebruik alleen originele accessoires. Als er niet-originele accessoires gebruikt worden, is de kans op een ongeval

groter. Bij ongevallen of schade met niet-originele accessoires vervalt elke aanspraak op schadevergoeding. Bij het gebruik van vreemde accessoires en de daaruit voortvloeiende schade aan het apparaat vervalt elke aanspraak op garantie.

- Om gevaarlijke situaties te voorkomen, moet u bij niet-gebruik altijd de stekker uit het geaarde stopcontact halen en het apparaat laten afkoelen tot kamertemperatuur.
- Het apparaat is niet bestemd om gebruikt te worden met een externe tijdschakelklok of een aparte afstandsbediening.
- Trek voor het reinigen altijd de stekker uit het geaarde stopcontact. **Gevaar voor een elektrische schok!**
- Laat het apparaat en alle accessoires voor het reinigen volledig afkoelen.
- Gebruik geen scherpe reinigings- en schuurmiddelen zoals schuursponsjes.
- Zorg ervoor 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 bedieningshandleiding, op het apparaat en/of op de verpakking gebruikt of dienen voor de weergave van extra informatie.



Gebruiksaanwijzing lezen en in acht nemen!



Belangrijke waarschuwingen zijn gekenmerkt met dit symbool.

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



Belangrijke informatie wordt gekenmerkt met dit symbool.



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

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 voetjes van de behuizing aantasten en zacht maken. Leg evt. een hittebestendige antislip onderlegger onder het apparaat.

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

Zorg daarbij voor een vlakke, droge, antislip 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".



Voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt, moet u het ongeveer 5 minuten 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.

- Sluit het apparaat aan op het geaarde stopcontact en verwarm elk paar platen 1-2 keer gedurende ca. 5 minuten (zonder ingrediënten).
- Haal daarna de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen tot kamertemperatuur.
  Reinig het apparaat en de bak- of grillplaten zoals beschreven in het hoofdstuk "Onderhoud, reiniging en verzorging".



Wij raden aan om daarna nog met elk paar platen 1-2 bakprocessen met deeg of tostibrood uit te voeren, om eventuele productiegerelateerde restanten volledig te verwijderen. Deze wafels en het tostibrood zijn niet geschikt voor consumptie.

Platen met antiaanbaklaag:



Op de bak-, grill- en tostiplaten mogen geen voorwerpen worden gelegd, omdat dit tot beschadiging van de antiaanbaklaag kan leiden.



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



Trek altijd de stekker uit het geaarde stopcontact voordat u de bak-, grill- of tostiplaten aanbrengt of verwijdert. Gevaar voor verwondingen!



De bak-, grill- en tostiplaten worden tijdens het gebruik warm. Raak de verwarmde platen dus niet aan. Pak het apparaat altijd alleen aan de handgreep vast.



Laat het apparaat altijd afkoelen tot kamertemperatuur voordat u de bak-, grill- of tostiplaten verwijdert of aanbrengt. Raak nooit hete platen aan. Verbrandingsgevaar!



Uw nieuwe apparaat is uitgerust met een aantal verwisselbare bakplaten. Ze hebben verschillende vormen zodat u wafels kunt bakken, tosti's kunt maken en geschikte ingrediënten kunt grillen. Er is een paar platen voor het bakken van zogenoemde Brusselse wafels te bakken, een paar platen voor het maken van tosti's en een paar platen voor het grillen van levensmiddelen.

Afhankelijk van wat u wilt bereiden, kunt u kiezen of u de bakplaten voor tosti's (F), de bakplaten voor Brusselse wafels (G) of de grillplaten (H) wilt gebruiken. Plaats altijd slechts 2 inzetstukken van hetzelfde type in het apparaat. U kunt de platen beneden en boven plaatsen, omdat beide inzetstukken van een platenpaar identiek zijn.



Zowel in het bovenste als in het onderste gedeelte van het apparaat bevinden zich telkens twee ontgrendelingsschuifjes. Daarmee kunt u de bovenste respectievelijk onderste bakplaat ontgrendelen en verwijderen.

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

- Beweeg de overeenkomstige ontgrendelingsschuifjes (E) om de vergrendeling van de bovenste of onderste plaat los te maken. Verwijder vervolgens de plaat door deze aan de zijde bij de handgreep (A) iets op te tillen en naar de handgreep (A) toe uit het apparaat 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 vervolgens de plaat aan de kant nabij de handgreep (A) vast in de richting van het verwarmingselement, tot de plaat hoor- en voelbaar vastklikt.
- Controleer of de platen stevig en correct vastzitten.

Gebruik van het apparaat



De bakvorm of verwarmingszone van het deksel wordt ook verhit als dit geopend is. Wees dus bijzonder voorzichtig om brandwonden 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 Brusselse wafels



Maak het wafeldeeg klaar en plaats het binnen handbereik bij het apparaat. Sluit het apparaat pas daarna aan op het geaarde 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, zetmeel, bakpoeder enz. hebben de neiging om te plakken. 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 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. 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 Brusselse wafels (G) in het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk “Montage van het apparaat”.
- Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact.
- Zodra u het apparaat met een geaard stopcontact verbindt, gaan het rode netcontrolelampje (C) en het groene bedrijfscontrolelampje (D) branden. Na enkele minuten is het opwarmen klaar, het groene bedrijfscontrolelampje (D) gaat uit. 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 ervoor te zorgen dat het deeg tijdens het bakproces ook met de bovenste bakvorm volledig in contact komt en de wafels dus aan beide zijden gelijkmatig worden gebakken, raden we aan om de onderste bakvorm tot aan de bovenkant met deeg te vullen. 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 de eerste opwarmfase uitgaat. Bestrijk de bakvormen met een beetje boter, margarine of hittebestendige, plantaardige olie.
- Leg vervolgens een beetje van uw voorbereide deeg in de bakvormen van de onderste bakplaat en verdeel het 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 vullen met 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, anders koelen de bovenste bakvormen snel af en kunt u daardoor een ongelijkmatig bruiningsresultaat krijgen.

De juiste hoeveelheid deeg en de correcte baktijd hangen grotendeels af van de consistentie van het deeg (dun- of dikvloeibaar), van de gebruikte ingrediënten en van uw voorkeuren. 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 wegnemen. 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 baksel uit het apparaat te nemen.

Gevaar

Let op, het baksel is na het wegnemen nog zeer heet! Laat het baksel 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 baksel 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 baksel weg te nemen. Daardoor wordt gewaarborgd dat de antiaanbaklaag niet beschadigd raakt, het baksel gemakkelijk weg te nemen is en niet sterk vastkleeft.

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

TIPS:
- Het juiste deeg heeft een iets dikkere consistentie of is dikvloeibaar, maar 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 het baksel niet genoeg rijst tijdens het bakken, kunt u een beetje bakpoeder toevoegen.
- Wees voorzichtig met het gebruik van ingrediënten die veel vloeistof bevatten. Tijdens het bakken kan de vloeistof langs de zijkanten uit het apparaat lekken.

Maken van tosti's

Met dit apparaat is het kinderspel om snacks te maken die krokant zijn aan de buitenkant en sappig vanbinnen. Gebruik bij voorkeur tosti- 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 tosti niet zo krokant.

- Plaats het paar bakplaten voor het maken van tosti's (F) in het apparaat volgens de instructies in het hoofdstuk "Montage van het apparaat".

U krijgt de beste resultaten bij het bereiden van tosti's, 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 tosti. 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 tosti's in hun vorm te krijgen.

Zorg ervoor dat het beleg helemaal bedekt is. Vanzelfsprekend is ook het bereiden van één tosti mogelijk (dus één tostisneetje, waar het gewenste beleg op gelegd 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, gaan het rode netcontrolelampje (C) en het groene

bedrijfscontrolelampje (D) branden. Na enkele minuten is het opwarmen klaar, het groene bedrijfscontrolelampje (D) gaat uit. Daarmee wordt aangegeven dat de temperatuur voor het roosteren van de tosti's 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 tostiplaten kort voor het inleggen van de tosti rijkelijk met boter. Bedek het beleg met de beide andere tostisneetjes en bestrijk de bovenkant van het brood rijkelijk met smeerbare boter, d.w.z. de kant van het brood die in contact komt met de bovenste tostiplaten. Zo krijgen uw tosti's een krokant, goed gebruind oppervlak. De vorm van de tostiplaten is aangepast aan de gebruikelijke grootte van het tostibrood, let er daarom bij het inleggen van de tosti's 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 ingredienten en van de grootte en toestand van het gebruikte tostibrood (vochtig/droog). Er is misschien wat oefening nodig om het individueel door u geprefereerde resultaat te bereiken.

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



Let op: de vulling mag slechts zo dik zijn dat het apparaat nog gemakkelijk kan worden gesloten zonder te veel druk, nadat u het tweede tostisneetje hebt toegevoegd.

- Leg nu de tosti's 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 behuizingshelften met de handgreep (A) even helemaal op elkaar. Doe dit voorzichtig.

Het tostibrood wordt op die manier in de vorm van de bakplaten voor tosti's gedrukt.

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



Gebruik in geen geval metalen of andere scherpe voorwerpen om de tosti's eruit te halen, maar een hittebestendige spatel van kunststof of hout. Daardoor voorkomt u dat de antiaanbaklaag beschadigd wordt. Beschadigde coatings maken het moeilijk om levensmiddelen te verwijderen, omdat ze aan de bakplaat kunnen blijven plakken.

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

Als u nog meer tosti's wilt maken, sluit u het deksel van de behuizing en wacht u tot het bedrijfscontrolelampje (D) uitgaat. Dit geeft aan dat de ideale temperatuur is bereikt.

Let op: houd er rekening mee dat de volgende tosti's mogelijk in kortere tijd klaar zijn, omdat de bakplaten een deel van de warmte opslaan.

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

Laat het apparaat met het deksel open afkoelen tot kamertemperatuur.

- Reinig het multifunctioneel 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 geaarde stopcontact te halen. Laat het apparaat afkoelen tot kamertemperatuur, voordat u het reinigt en/of opbergt.

Grillen

Naast de reeds beschreven toepassingen is uw nieuwe apparaat ook geschikt voor het grillen van geschikte ingrediënten.

Voordat u met het apparaat kunt grillen, moet u de grillplaten (H) in het apparaat plaatsen zoals beschreven in het hoofdstuk "Montage van het apparaat".

Zodra u het apparaat met een geaard stopcontact verbindt, gaan het rode netcontrolelampje (C) en het groene bedrijfscontrolelampje (D) branden. Na enkele minuten is het opwarmen klaar en het groene bedrijfscontrolelampje (D) gaat uit. Daarmee wordt aangegeven dat de temperatuur om te grillen 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 temperatuur ongeveer constant wordt gehouden.

- Bestrijk de grillplaten (H) voor gebruik lichtjes met wat hittebestendige plantaardige olie.

Zodra het groene bedrijfscontrolelampje (D) uitgaat, is de gewenste temperatuur bereikt.

- Leg nu het te grillen voedsel op de onderste grillplaat (H).
- Sluit het deksel van de behuizing. Afhankelijk van de dikte van het voedsel raden we echter aan om de vergrendelclip (B) van het apparaat niet te sluiten. Zo oefent u niet te veel druk uit op het grillproduct of op het apparaat.
- Wanneer het grillproduct klaar is, neemt u het met een hittebestendige houten of kunststof spatel van de grillplaat. Zo voorkomt u beschadiging van de antiaanbaklaag.

Als u nog meer producten wilt grillen, sluit u het deksel van de behuizing en wacht u tot het bedrijfscontrolelampje (D) uitgaat. Dit geeft aan dat de ideale temperatuur is bereikt.

Let op: houd er rekening mee dat de rest van het voedsel minder lang hoeft te grillen, omdat de grillplaten (H) een deel van de warmte opslaan.

Trek na gebruik altijd de stekker uit het geaarde stopcontact en laat het apparaat afkoelen tot kamertemperatuur, voordat u het reinigt en opbergt.

Recepten

Heerlijke zelfgemaakte wafels: hier vindt u enkele receptvoorstellen voor basisdeeg, die u met de meegeleverde bakplaten voor wafels kunt gebruiken en naar wens kunt verfijnen.

De vermelde hoeveelheden in de receptvoorstellen moeten als richtwaarden worden beschouwd. 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 dikvloeibaar 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 tot een dikvloeibaar deeg. 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 door elkaar roeren. Vervolgens de melk toevoegen en tot een dikvloeibaar deeg mengen. 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 mineraalwater maakt het deeg luchtig.
- De eieren splitsen, het eiwit stijfkloppen en tot slot voorzichtig door de bereide deegmassa spatelen. Hierdoor wordt het baksel 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 geaarde stopcontact.	Steek de stekker in het geaarde stopcontact.
Het rode bedrijfslampje brandt niet.	De stroomvoorziening is onderbroken.	Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact.
De wafels worden niet even bruin.	Er is te weinig deeg in het apparaat gedaan.	Doseer en verdeel de deeghoeveelheid correct.
Het deeg is over-gelopen.	U hebt te veel deeg in het apparaat gedaan.	Doseer en verdeel de deeghoeveelheid correct.
Het baksel is te licht van kleur.	De bereidingstijd was te kort.	Stem de bereidingstijd af op de hoeveelheid en consistentie van de ingrediënten en de gewenste bruiningsgraad.
Het baksel is te donker van kleur.	De bereidingstijd was te lang.	Stem de bereidingstijd af op de hoeveelheid en consistentie van de ingrediënten en de gewenste bruiningsgraad.

Neem bij hier niet vermelde storingen contact op met onze klantenservice. Onze adviseurs helpen u graag verder. Het serviceadres vindt u in onze Garantiebepalingen en op de 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.
De bedieningshandleiding van dit toestel kunt u ook als pdf-bestand downloaden op onze startpagina www.gt-support.de.

Onderhoud, reiniging en verzorging



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



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



Gebruik voor het reinigen van het apparaat of de bak-, grill- en tostiplaten nooit scherpe of schurende reinigingsmiddelen of voorwerpen met scherpe randen.

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 bak-, grill- en tostiplaten te reinigen, haalt u ze eerst uit het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk “Montage van het apparaat”. Reinig de platen vervolgens in warm water met afwasmiddel. Spoel ze daarna grondig af met schoon water en droog ze goed af.

U kunt de grillplaten ook reinigen in de afwasmachine.

Houd er echter rekening mee dat er bij reiniging in de vaatwasmachine verkleuringen kunnen ontstaan op de ongecoate achterkant van de platen. Deze verkleuringen zijn onschadelijk en hebben geen invloed op de bruikbaarheid van het apparaat.

Opbergen

Bewaar het apparaat na het schoonmaken op een schone en droge plaats buiten het bereik van kinderen.

Technische gegevens

Nominale spanning:	220-240 V~
Nominale frequentie:	50-60 Hz
Nominaal vermogen:	750 W
Veiligheidsklasse:	I

Afvoeren

Verpakking afvoeren

Gooi de verpakking soort bij soort weg. Leg karton en kartonnen dozen bij het oud papier en breng folie naar de inzameling van herbruikbare materialen.

Artikel afvoeren



Oude apparaten mogen niet bij het huisvuil!
Het symbool met de doorstreepte vuilnisbak betekent dat elektrische en elektronische apparaten niet samen met het huisvuil mogen worden weggegooid. Consumenten zijn wettelijk verplicht elektrische en elektronische apparaten aan het einde van hun levensduur gescheiden van ongesorteerd huishoudelijk afval in te leveren. Dit garandeert dat de recycling op een milieuvriendelijke en grondstofbesparende manier wordt uitgevoerd.

Batterijen en accu's die niet vast in het elektrische of elektronische apparaat zijn ingesloten en die kunnen worden verwijderd zonder te worden vernietigd dienen van de apparaten te worden gescheiden voordat u het apparaat inlevert bij een inzamelpunt en naar een aangewezen verwijderingspunt brengt. Hetzelfde geldt voor lampen die uit het apparaat kunnen worden verwijderd zonder te worden vernietigd.
Eigenaars van elektrische en elektronische apparaten van particuliere huishoudens kunnen deze inleveren bij de inzamelpunten van de overheidsinstanties voor afvalbeheer of bij de door de fabrikanten of distributeurs opgezette inzamelpunten. Het inleveren van oude apparaten is gratis.
In het algemeen zijn de distributeurs verplicht ervoor te zorgen dat oude apparaten kosteloos worden terugge-

nomen door geschikte terugnamefaciliteiten binnen een redelijke afstand ter beschikking te stellen.
Consumenten hebben de mogelijkheid een oud apparaat gratis terug te brengen naar een distributeur die verplicht is het terug te nemen indien u een gelijkwaardig nieuw apparaat met in wezen dezelfde functie koopt. Deze mogelijkheid bestaat ook voor leveringen aan een particulier huishouden.

Garantiekaart

Vanaf aankoopdatum
(kassabon bewaren)

Artikel: Multifunctioneel apparaat 3-in-1 GT-SF-SWG-04 (AN-BE 27074220)

Handelaar

Firmanaam:

Straat/nr:

Postcode/plaats:

Koper

Probleem/Defect:

Naam: Straat/nr:

Postcode/plaats: Telefoonnummer:

E-mail: Handtekening:
(Voor statusmeldingen in verband met reparatie)

Geachte klant,

Onze producten zijn aan een strenge kwaliteitscontrole onderworpen. Wanneer desondanks een van onze producten onverhoopt niet naar behoren functioneert, dan verzoeken wij u contact op te nemen met ons servicebedrijf. U kunt ons telefonisch bereiken via bovenstaande servicehotline. Wij zijn u graag van dienst. Ook kunt u met het product teruggaan naar één van de ALDI-filialen. Op uw verzoek kan ALDI de garantie-afwikkeling voor u verzorgen.

Globaltronics Service Center, c/o teknihall Benelux bvba
Brusselstraat 33, 2321 MEER, BELGIUM

Hotline: +32 (0) 3 707 14 49, Fax: +32 (0) 360 55 043
Mail: gt-support@teknihall.be

Ten aanzien van het door u bij ALDI gekochte product heeft u recht op garantie conform de onderstaande bepalingen, zulks onverminderd eventuele overige u toekomende rechten:

1)U kunt tot drie jaar na aankoopdatum aanspraak maken op garantie. De garantie is beperkt tot materiaal- en fabricagefouten en geeft u recht op herstel van deze gebreken of vervanging van het betreffende product zonder dat hieraan voor u kosten zijn verbonden.

2)Na constatering van het defect dient u binnen redelijke tijd een beroep te doen op de garantie. Het inroepen van enige garantie na afloop van de garantietermijn is niet mogelijk, tenzij het een gebrek betreft ten aanzien waarvan binnen redelijke tijd, doch in elk geval binnen twee maanden na afloop van de garantietermijn wordt gereclameerd.

3)U kunt het defecte product samen met uw garantiekaart en de kassabon portvrij toesturen aan het antwoordnummer van ons servicebedrijf. Wanneer het defect binnen de garantieregeling valt, ontvangt u het betreffende product gerepareerd terug of ontvangt u een nieuw product. Na reparatie of vervanging van een product begint de garantietermijn niet opnieuw te lopen. Dit geldt ook bij de verlening van aan-huis-service.

Wij wijzen u erop dat onze garantie vervalt in geval van oneigenlijk of ondeskundig gebruik van het product, in geval de voor het product geldende veiligheidsvoorschriften niet in acht zijn genomen, bij het gebruik van geweld ten aanzien van het product of in geval er reparaties of ingrepen aan het product zijn uitgevoerd door anderen dan ons servicebedrijf.

Gebreken die niet (of niet langer) onder de garantiebepalingen vallen, worden door ons servicebedrijf alleen verholpen tegen vergoeding van de hieraan verbonden kosten. Indien u hiervan gebruik wenst te maken, verzoeken wij u contact op te nemen met ons servicebedrijf.

Wanneer u bij ALDI een product aanschaft, heeft u het wettelijk recht (boek 7 BW) om een deugdelijk product van ALDI te ontvangen. ALDI geeft zich rekenschap van deze wettelijke verplichting en komt deze na.

KUNDENSERVICE • SERVICE CLIENTS • KLANTENSERVICE

BE **+32 (0) 3 707 14 49** (zum Ortstarif / au tarif local / tegen lokaal tarief)

E-mail: gt-support@teknihall.be

AN BE 27074220 46/2026

© Copyright
Nachdruck oder Vervielfältigung (auch auszugsweise) nur mit Genehmigung der:
Globaltronics GmbH & Co. KG, Bei den Mühren 5, 20457 Hamburg, Deutschland
info@globaltronics.com
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.

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
info@globaltronics.com
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.

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

2026

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