AMBIANO®

Herzförmiges Waffeleisen
Gaufrier en forme de cœur
Hartvormig wafelijzer

GT-SF-WEZ-07

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 2007030032511 IOSW: 43/2026 NOSW: 43/2026

ORIGINAL BEDIENUNGSANLEITUNG 1
MODE D'EMPLOI ORIGINAL 25
ORIGINELE BEDIENINGSHANDLEIDING..... 49

TÜVRheinland ZERTIFIZIERT
www.tuv.com ID 1111308277

GS geprüfte Sicherheit

CE

GTIN: 4070757237338/4070757237369
IOSW: 43/2026 NOSW: 43/2026
AN BE 2007030032511
AN DE 29056415
PO51033821

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 herzförmigen Waffeleisens 7
Symbolerklärung und weitere Informationen 10

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

Bedienung **13**
Benutzung des Waffeleisens 13

Rezepte **17**
Vollkornwaffeln 17
Quarkwaffeln (weich) 17

Wartung, Reinigung und Pflege **18**

Aufbewahrung **18**

Störung und Behebung **19**

Technische Daten **20**

Entsorgung **20**

Garantiekarte **23**

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
GS geprüfte Sicherheit
www.tuv.com
ID 1111308277

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Herausgeber der Anleitung:
Globaltronics GmbH & Co. KG
Bei den Mühren 5
20457 Hamburg
Deutschland
info@globaltronics.com

Produktbestandteile / Lieferumfang

A) Griff
B) Temperaturregler
C) Netzkontrollleuchte
D) Betriebskontrollleuchte
E) Haltevorrichtung für Netzkabel (Geräteunterseite)
F) Netzkabel (ohne Abb.)
G) Backformen antihaftbeschichtet
H) Bedienungsanleitung und Garantiekarte (ohne Abb.)

Technische und optische Änderungen vorbehalten.

Sicherheit

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

Allgemeine Sicherheitshinweise

Gefahren für Kinder und Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber 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 Netzkabel 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 herzförmigen Waffeleisens
- Bei Betrieb von Elektrowärmegeräten entstehen sehr hohe Temperaturen, die zu Verbrennungen führen können (z. B. Backplatten bzw. Backformen und Gehäuse). Berühren Sie keinesfalls mit bloßen Händen die heißen Oberflächen! Benutzen Sie daher vorhandene Griffe und tragen Sie hierfür stets wärmeisolierende Kochhandschuhe. Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin!
  Verletzungsgefahr!
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und/oder verstauen. Bedenken Sie, dass das Gerät auch nach dem Abschalten noch sehr heiß sein kann.
  Verbrennungsgefahr!

- Achten Sie darauf, dass Sie das Waffeleisen 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 Waffeleisen 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 Backvorgang kann heißer Dampf austreten. Vorsicht auch beim Anfassen des Griffes. **Verletzungsgefahr!**
- Benutzten Sie das Gerät ausschließlich mit geschlossenem Gerätedeckel, d.h. öffnen Sie den Gerätedeckel ausschließlich zum Einfüllen des Teiges und zur Entnahme der Waffeln und schließen Sie ihn danach umgehend wieder. Das Gerät darf nicht mit geöffnetem Gerätedeckel betrieben werden, um Verbrennungen/Verbrühungen durch hohe Temperaturen oder austretenden heißen Dampf zu vermeiden.
- Wickeln Sie stets das Netzkabel komplett von der Haltevorrichtung an der Unterseite des Gerätes ab, bevor Sie das Gerät ans Stromnetz anschließen.
- Vermeiden Sie Ortswechsel, solange das Gerät oder Teile dessen heiß sind oder solange sich heiße Speisen oder Flüssigkeiten darin befinden. Lassen Sie es erst auf Raumtemperatur abkühlen. **Verbrennungsgefahr!**
- Nur Originalzubehör verwenden. Bei Verwendung von Nicht-Originalzubehör ist mit erhöhter Unfallgefahr zu rechnen. Bei Unfällen oder Schäden mit Nicht-Originalzubehör entfällt jede Haftung. Bei der Verwendung fremder

Zubehörteile und daraus resultierenden Geräteschäden erlischt jeglicher Garantieanspruch.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, ziehen Sie immer bei Nichtbenutzung den Netzstecker aus der Schutzkontakt-Steckdose und lassen das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen.
- Das Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- Ziehen Sie vor der Reinigung stets den Netzstecker aus der Schutzkontakt-Steckdose. **Stromschlaggefahr!**
- Lassen Sie das Gerät und alle Zubehörteile vor der Reinigung vollständig abkühlen.
- Verwenden Sie keine scharfen Reinigungs- und Scheuermittel.
- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in das Innere des Gerätes gelangt.
- Beachten Sie die weiteren Hinweise im Kapitel „Wartung, Reinigung und Pflege".

Antihaftbeschichtete Backformen:

Auf die Backplatten bzw. Backformen 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.

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.

WARNUNG! Während des Betriebs des Gerätes kann die Temperatur der berührbaren Oberfläche sehr hoch sein.

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

Ergänzende Symbolerklärung:
Die relevanten Oberflächen dieses Gerätes sind für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet.

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 Waffeleisen 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 Waffeleisen.

- Wickeln Sie das Netzkabel (F) vollständig von der Haltevorrichtung (E) an der Unterseite des Gerätes ab.
- Stellen Sie das Waffeleisen 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 Waffeleisens ist es notwendig 1-2 ca. 5-minütige Heizvorgänge auszuführen. Hierbei evtl. auftretender leichter Geruch sowie leichte Rauchentwicklung sind normal und verschwinden nach 1-2 Heizdurchgängen. Dies ist keine Fehlfunktion des Gerätes. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung, z. B. durch Öffnen des Fensters.

- Schließen Sie das Gerät an die Schutzkontakt-Steckdose an und führen Sie 1-2 ca. 5-minütige Heizvorgänge (maximale Temperatur und ohne Zutaten) durch.
- Trennen Sie danach das Gerät vom Netz und lassen es auf Raumtemperatur abkühlen.
- Reinigen Sie das Waffeleisen wie im Abschnitt „Wartung, Reinigung und Pflege“ beschrieben.

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

Bedienung

Benutzung des Waffeleisens

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.

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 Waffelteige sind in dieser Bedienungsanleitung aufgeführt.

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

Wir empfehlen Ihnen bei den ersten Backversuchen zunächst nicht die maximale Temperatureinstellung zu wählen, sondern etwas niedriger zu beginnen und bei weiteren Backdurchgängen die Temperatur anzupassen, da die maximale Einstellung für manche Teigsorten zu heiß sein kann.

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.

Die Temperatur lässt sich mit Hilfe des Temperaturreglers (B) einstellen, wobei die Temperatur von links nach rechts, also der Position MIN (niedrigste Temperatur) Richtung MAX (höchste Temperatur) zunimmt.

Zum Backen von Waffeln empfehlen wir eine relativ hohe Temperatureinstellung im Bereich des letzten (rechten) Drittels der möglichen Einstellung, also nahe der MAX-Position zu wählen. Je nach verwendeten Zutaten, Füllmenge und gewünschtem Bräunungsgrad, kann es nötig sein, die Temperatureinstellung innerhalb dieses Bereiches anzupassen. Beachten Sie bitte, dass Sie möglicherweise etwas Erfahrung im Umgang mit dem Gerät benötigen, um die von Ihnen bevorzugte Einstellung

zu finden und so das gewünschte Ergebnis (z. B. leicht oder stark gebräunt) zu erzielen.
Eine niedrigere Einstellung sollten Sie wählen, wenn Sie Ihre Waffeln nach dem Backvorgang aufwärmen möchten.

- Schließen Sie das Gerät an die Schutzkontakt-Steckdose an. Die rote Netzkontrollleuchte (C) zeigt die Verbindung an und die Betriebskontrollleuchte (D) zeigt an, dass der Heizvorgang beginnt.
- Stellen Sie nun den Temperaturregler (B) auf die gewünschte Temperatur. Die Betriebskontrollleuchte (D) schaltet sich aus, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist. Fällt die Temperatur wieder unter den eingestellten Wert, beginnt erneut der Heizvorgang. Dies wird durch das Leuchten der Betriebskontrollleuchte (D) angezeigt. Hierdurch wird die Temperatur in etwa konstant gehalten (die Betriebskontrollleuchte (D) schaltet sich während des Betriebes immer wieder an und aus).
- Bestreichen Sie die Backformen (G) der unteren und oberen Gehäusehälften mit einer geringen Menge weicher Butter, Margarine oder hitzebeständigem Pflanzenöl. Hierzu können Sie einen geeigneten Pinsel verwenden um die Vertiefungen in der jeweiligen Backform besser zu erreichen. Fetten Sie die Backflächen nicht zu häufig ein, Sie vermeiden dadurch, dass das Fett aus den Backformen (G) bzw. über die Ränder des Gerätes tritt. Ein einmaliges Einfetten reicht meist für mehrere Backdurchgänge aus.
- Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, also die Betriebskontrollleuchte (D) erlischt, geben Sie den Teig auf die untere Backform (G). TIPP: Geben Sie den Teig etwa mittig, auf die Backplatte und schließen nun vorsichtig den Gerätedeckel (ohne großen Druck).

Die richtige Füllmenge und die korrekte Backzeit sowie die Wahl der richtigen Temperatureinstellung 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.

- Schließen Sie den Deckel des Gerätes nach dem Einfüllen des Teiges damit die Waffeln unten und oben eine gleichmäßige Bräunung erhalten. Öffnen Sie den Deckel bitte frühestens nach ca. 2-3 Minuten Backzeit, um das Backergebnis zu kontrollieren. Öffnen Sie den Deckel nicht zu oft, da die oberen Backfor-

men (G) sonst schnell abkühlen und Sie dadurch ein ungleichmäßiges Bräunungsresultat erhalten könnten.
- Je nach Rezept, eingestellter Temperatur und gewünschtem Bräunungsgrad beträgt die Backzeit ca. 3-8 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 (G) nicht zerkratzen.

Je nach Zutaten und Konsistenz des verwendeten Waffelteiges kann es aufgrund der eng aneinanderliegenden Vertiefungen der Backformen in seltenen Fällen dazu kommen, dass die gebackene Waffel in der Backform des Gerätedeckels haften bleibt 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. die Waffel aus dem Gerät zu nehmen.

Gefahr

Vorsicht, die Waffeln sind nach der Entnahme noch sehr heiß! Lassen Sie die Waffeln vor dem Verzehr ausreichend abkühlen. Verbrennungsgefahr!

Wenn Sie danach noch weitere Waffeln backen möchten, schließen Sie den Gerätedeckel wieder und warten bis das Gerät bzw. die Backformen die nötige Temperatur erreicht haben.

Achtung

Beachten Sie bitte, dass die nächsten Waffeln möglicherweise in kürzerer Zeit gebacken sind, 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 der Waffeln keinesfalls metallene oder andere scharfkantige Gegenstände. Dadurch wird sichergestellt, dass die Antihaftbeschichtung nicht beschädigt wird, die Waffeln leicht zu entnehmen sind und nicht ankleben.

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. Zum Aufbewahren kann das

Netzkabel (F) auf die Haltevorrichtung (E) an der Unterseite des Gerätes aufgewickelt werden.

TIPPS:

- Der richtige Waffelteig 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.
- Sollten Ihre Waffeln beim Backen zu wenig aufgehen, können Sie etwas Backpulver hinzu geben.
- Vorsicht bei der Verwendung von stark flüssigkeitshaltigen Zutaten, die Flüssigkeit kann beim Backvorgang an den Seiten des Gerätes austreten.

Rezepte

Leckere Waffeln selbstgemacht – Hier einige Rezeptvorschläge
Die aufgeführten Mengenangaben in den Rezeptvorschlägen sind als Richtwerte anzusehen, Sie können die Mengen je nach Bedarf, verhältnismäßig anpassen.

Vollkornwaffeln

Zutaten:	Menge:
Eier	4
Zucker	200 g
Mehl	400 g (davon 200 g feingemahlenes Dinkel-Vollkornmehl)
Butter	150 g
Mineralwasser	500 ml

Zubereitung:
Eier kräftig aufschlagen, mit der zerlassenen Butter und dem Zucker verrühren, danach abwechselnd Mineralwasser und Mehl einrühren. Den Teig vor der weiteren Verwendung ca. 30 Minuten quellen lassen.

Quarkwaffeln (weich)

Zutaten:	Menge:
Eier	6
Zucker	250 g
Mehl	400 g
Magerquark	500 g
Vanillezucker	1 Päckchen
Backpulver	1 Päckchen
Milch	350 ml

Zubereitung:
Die Eier kräftig aufschlagen, Quark unterrühren, Vanillezucker unterrühren. Das Backpulver mit dem Mehl vermischen und dann Milch und Mehl abwechselnd unter den Teig geben. Den Teig vor der weiteren Verwendung ca. 30 Minuten quellen lassen. Vor der Verwendung dieses Teiges die Backformen einfetten, der Teig neigt sonst zum Anhaften.

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!

Um die Backformen (G) zu reinigen, entfernen Sie zunächst die Krümel mit einer weichen Bürste oder einem Backpinsel. Dann nehmen Sie Küchenpapier oder ein trockenes Tuch, um Fettrückstände aufzusaugen.
Entfernen Sie dann alle Speisereste mit einem feuchten, gut ausgewrungenen Tuch.
Mit einer weichen, leicht angefeuchteten Spülbürste, lassen sich die Backformen auch sehr gut reinigen. Alle Teile gut trocken reiben.

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

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

Aufbewahrung

1. Reinigen Sie das Gerät wie unter Wartung, Reinigung und Pflege beschrieben.
2. Lagern Sie das Gerät immer an einem trockenen, sauberen und für Kinder unzugänglichen Platz, vorzugsweise in der Originalverpackung. Bewahren Sie das Netzkabel in der Haltevorrichtung an der Unterseite des Gerätes auf.
3. Stellen Sie sicher, dass das Gerät während der Lagerung bzw. eines Transports nicht herunterfällt oder kippt.

Störung und Behebung

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

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.

Technische Daten

Nennspannung:	230 V~
Nennfrequenz:	50 Hz
Nennleistung:	1000 W
Schutzklasse:	I

Entsorgung

Verpackung entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier.

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: Herzförmiges Waffeleisen GT-SF-WEZ-07 (AN BE 2007030032511) (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
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.

AMBIANO®

Gaufrier en forme de cœur

GT-SF-WEZ-07

Sommaire

Sommaire **26**

Généralités **27**
Lire le mode d'emploi et le conserver 27
Déclaration de conformité UE 27
Utilisation conforme 27

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

Sécurité **29**
Consignes générales de sécurité 29
Risques pour les enfants et les personnes dont les facultés sont limitées 29
Risques liés à l'utilisation d'appareils électriques 30
Risques liés à l'utilisation du gaufrier en forme de cœur 31
Explication des symboles et autres informations 34

Installation et montage **35**
Avant la première utilisation 35

Utilisation **37**
Utilisation du gaufrier 37

Recettes **41**
Gaufres à la farine complète 41
Gaufres au fromage blanc (molles) 41

Maintenance, nettoyage et entretien **42**

Rangement **42**

Pannes et solutions **43**

Données techniques **44**

Recyclage **44**

Carte de garantie **47**

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 1111308277
GS geprüfte Sicherheit

Utilisation conforme

Le gaufrier est exclusivement conçu pour la cuisson de gaufres. 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) Thermostat
C) Voyant d'alimentation secteur
D) Voyant de fonctionnement
E) Support pour cordon électrique (sous l'appareil)
F) Cordon électrique (sans ill.)
G) Moules de cuisson antiadhésifs
H) 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 cordon.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les enfants ne sont pas conscients du danger inhérent à l'utilisation d'appareils électriques. Par conséquent, utilisez et conservez l'appareil hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Ne laissez pas pendre le cordon électrique afin d'éviter que quelqu'un ne tire dessus.
- Conservez l'emballage hors de portée des enfants – **Risque d'asphyxie !**

Risques liés à l'utilisation d'appareils électriques

- Branchez l'appareil uniquement sur une prise secteur avec terre, installée de manière conforme et dont la tension de secteur respecte la plaque signalétique.
- Si le cordon électrique est endommagé, seul un atelier spécialisé désigné par le constructeur est autorisé à le remplacer afin d'éviter tout risque de blessure, d'accident ou de dégâts à l'appareil.
- Veillez à ce que la prise secteur se trouve à proximité de l'appareil et soit facilement accessible de façon à ce que l'appareil puisse être rapidement débranché en cas d'accident.
- Seuls des ateliers spécialisés et habilités sont autorisés à effectuer les réparations. Les appareils réparés par un personnel non spécialisé représentent un danger pour l'utilisateur.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne afin d'éviter tout accident.
- Afin d'éviter tout accident, n'utilisez jamais la même prise secteur avec terre pour brancher simultanément plusieurs appareils ménagers (par exemple sur une triplite).
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau et ne l'utilisez pas en plein air, car ce dernier ne doit en aucun cas être exposé à la pluie ou à l'humidité – **Risque d'électrocution !**
- Si l'appareil venait à tomber dans l'eau, débranchez d'abord la prise avant de le sortir de l'eau ! Ne remettez pas l'appareil en service avant de l'avoir fait contrôler par un SAV agréé. Ceci vaut également lorsque le câble d'alimentation ou l'appareil est endommagé ou si l'appareil est tombé. **Risque d'électrocution !**

- Débranchez toujours la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé, avant le nettoyage et lors de dysfonctionnements. Ne tirez jamais sur le cordon électrique !
  Risque d'électrocution !
- Assurez-vous de ne jamais placer le cordon électrique ou l'appareil sur des surfaces chaudes ou à proximité de sources de chaleur. Placez le cordon électrique de telle manière qu'il n'entre pas en contact avec des objets chauds ou tranchants. **Risque d'électrocution !**
- Ne pliez jamais le cordon électrique et ne l'enroulez pas autour de l'appareil sous peine de rupture du cordon. **Risque d'électrocution !**
- N'utilisez jamais l'appareil lorsque vous vous trouvez sur un sol humide ou que vos mains ou l'appareil sont mouillés. **Risque d'électrocution !**
- N'ouvrez jamais l'appareil et n'essayez en aucun cas d'introduire à l'intérieur des objets métalliques.
  Risque d'électrocution !

Risques liés à l'utilisation du gaufrier en forme de cœur

- Lorsqu'ils fonctionnent, les appareils électro-chauffants produisent de fortes températures qui peuvent entraîner des brûlures (par ex. au niveau des plaques de cuisson, moules de cuisson et du corps de l'appareil). Ne touchez jamais les surfaces chaudes à mains nues ! Utilisez les poignées existantes et portez toujours des gants de cuisine calorifuges. Informez également les autres utilisateurs des dangers. **Risque de blessures !**
- Laissez totalement refroidir l'appareil avant de le nettoyer et/ou de le ranger. Rappelez-vous que l'appareil reste très chaud même après son arrêt.
  Risque de brûlure !
- Veillez à placer le gaufrier sur une surface antidérapante et résistante à la chaleur. Ne

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

- Placez le gaufrier sur une surface plane et résistante aux projections, ces dernières ne pouvant pas toujours être évitées. La surface doit être facile à nettoyer.
- Afin d'éviter tout accident, n'utilisez jamais la même prise secteur avec terre pour brancher simultanément plusieurs appareils ménagers.
- Lors de l'ouverture et de la fermeture du couvercle de l'appareil et lors du processus de cuisson, de la vapeur chaude peut se dégager. Veuillez faire attention lorsque vous saisissez la poignée.
  Risque de blessures !
- Fermez toujours le couvercle de l'appareil avant de l'utiliser et ne l'ouvrez que pour verser la pâte ou retirer les gaufres. Refermez-le tout de suite après. 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.
- Déroulez toujours intégralement le cordon électrique du support situé sous l'appareil avant de le brancher.
- Évitez de déplacer l'appareil tant que celui-ci ou certains de ses composants sont encore chauds ou que des aliments ou liquides chauds s'y trouvent. Laissez l'appareil refroidir à température ambiante. **Risque de brûlure !**
- Utilisez uniquement les accessoires d'origine. L'utilisation d'autres accessoires peut augmenter les risques d'accident. En cas d'accidents ou de dommages subséquents à l'utilisation d'accessoires tiers, la garantie ne s'applique pas. Si vous utilisez des accessoires tiers et que l'appareil est

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

Moules de cuisson antiadhésifs :

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

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

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.

AVERTISSEMENT ! Lorsque l'appareil fonctionne, la température de la surface peut être très élevée.

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

Explication complémentaire des symboles :
Les surfaces principales de cet appareil peuvent entrer en contact avec des aliments.

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.

- Déroulez intégralement le cordon électrique (F) du support situé sous l'appareil (E) .
- Placez le gaufrier à proximité d'une prise secteur avec terre.

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

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

Avant la première utilisation de votre gaufrier, faites-le chauffer pendant 5 minutes environ et répétez l'opération si nécessaire. 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.

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

Nous vous conseillons également de faire fonctionner l'appareil 1 ou 2 fois avec de la pâte, afin de supprimer complètement d'éventuels résidus liés à la production. Les gaufres obtenues à l'issue de ces cycles ne sont pas comestibles.

Utilisation

Utilisation du gaufrier

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

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

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 gaufre.

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

Nous vous conseillons tout d'abord de ne pas choisir la température maximale lors de vos premières tentatives de cuisson, mais de commencer un peu plus bas, et d'adapter la température lors des cuissons suivantes, car le niveau de température maximal risque d'être trop chaud pour certains types de 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.

Réglez la température en tournant le thermostat (B) de gauche à droite (de la position MIN : température la plus basse à la position MAX : température la plus élevée) pour augmenter la température.

Pour la cuisson des gaufres, nous recommandons de sélectionner une température relativement haute. Par conséquent, nous vous conseillons de positionner le thermostat dans le

dernier tiers (à droite) de la plage de sélection, pas trop loin de la position MAX. Selon les ingrédients utilisés, la capacité de remplissage et le degré de coloration souhaité, il peut s'avérer nécessaire de modifier le réglage de la température au sein de cette zone. Nous attirons votre attention sur le fait qu'il vous faudra peut-être un peu d'expérience dans la manipulation de l'appareil avant de trouver le réglage que vous préférez et d'obtenir le résultat souhaité (par ex. des gaufres légèrement ou bien dorées). Sélectionnez un réglage plus faible si vous souhaitez réchauffer vos gaufres après le processus de cuisson.

- Branchez l'appareil à la prise secteur avec terre. Le voyant d'alimentation secteur rouge (C) indique que l'appareil est branché et le voyant de fonctionnement (D) indique que la phase de chauffe commence.
- Réglez ensuite le thermostat (B) sur la température souhaitée. Le voyant de fonctionnement (D) s'éteint dès que la température réglée est atteinte. Si la température baisse en dessous de la valeur programmée, l'appareil se remet à chauffer. Ceci vous est indiqué lorsque le voyant de fonctionnement (D) s'allume. Ainsi, la température est maintenue à valeur constante (le voyant de fonctionnement (D) s'éteint et se rallume régulièrement pendant le fonctionnement de l'appareil).
- Nappez les moules de cuisson (G) de la moitié inférieure et supérieure du boîtier avec une petite quantité de beurre mou, de margarine ou d'huile végétale résistante à la chaleur. Pour ce faire, vous pouvez utiliser un pinceau adapté, afin de mieux atteindre les cavités des moules de cuisson. Ne graissez pas trop fréquemment les surfaces de cuisson. Vous éviterez ainsi que la matière grasse déborde des moules de cuisson (G) ou atteigne les bords de l'appareil. Généralement, un seul graissage suffit pour plusieurs cuissons.
- Une fois la température souhaitée atteinte, c'est-à-dire quand le voyant de fonctionnement (D) s'éteint, versez la pâte dans le moule de cuisson inférieur (G).
  CONSEIL : placez la pâte vers le milieu de la plaque chauffante et refermez doucement le couvercle de l'appareil (sans trop appuyer)

La bonne quantité de remplissage, le temps de cuisson correct et le choix du bon niveau de température 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).

- Après avoir versé la pâte, fermez le couvercle de l'appareil afin de garantir une cuisson homogène sur les deux côtés des gaufres. Après deux à trois 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 (G) refroidiraient rapidement et vous obtiendriez une coloration irrégulière.
- Le temps de cuisson varie de 6 à 10 minutes selon la recette, le niveau de température réglé 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 (G).

Selon les ingrédients ou la consistance de la pâte à gaufre utilisée, et à cause des cavités sur les moules de cuisson, il peut arriver dans des cas exceptionnels que la gaufre cuite reste collée 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 gaufre de l'appareil.

Attention, les gaufres sont encore brûlantes une fois sorties ! Laissez suffisamment refroidir les gaufres avant de les déguster. Risque de brûlure !

Si vous souhaitez faire cuire d'autres gaufres, refermez le couvercle de l'appareil jusqu'à ce que l'appareil et les moules de cuisson aient atteint la température nécessaire.

Les gaufres suivantes cuiront 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 le gaufrier soient nécessaires.

Pour retirer les gaufres, n'utilisez en aucun cas des objets métalliques ou pointus. Cela vous évitera de détériorer le revêtement antiadhésif, et vous permettra de retirer facilement les gaufres sans qu'elles n'attachent.

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.
Pour le rangement, le cordon électrique (F) peut être enroulé sous l'appareil autour du support (E).

CONSEILS :
- Une bonne pâte à gaufre 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 vos gaufres n'ont 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.

Recettes

De délicieuses gaufres « faites maison » : voici quelques suggestions de recettes.
Les quantités indiquées dans les suggestions de recettes sont des valeurs indicatives, vous pouvez les adapter de manière proportionnelle, en fonction des besoins.

Gaufres à la farine complète

Ingrédients :	Quantité :
Œufs	4
Sucre	200 g
Farine	400 g (dont 200 g de farine complète d'épeautre)
Beurre	150 g
D'eau minérale	500 ml

Préparation :
Battre fermement les œufs, mélanger avec le beurre fondu et le sucre, puis ajouter en alternance l'eau minérale et la farine. Avant d'utiliser la pâte, la laisser reposer env. 30 minutes.

Gaufres au fromage blanc (molles)

Ingrédients :	Quantité :
Œufs	6
Sucre	250 g
Farine	400 g
Fromage blanc maigre	500 g
Sucre vanillé	1 paquet
Sachet de levure chimique	1 paquet
Lait	350 ml

Préparation :
Battre fermement les œufs, puis incorporer le fromage blanc et le sucre vanillé. Mélanger la levure chimique avec la farine, puis ajouter en alternance le lait et la farine à la pâte. Avant d'utiliser la pâte, la laisser reposer env. 30 minutes. Avant d'utiliser la pâte, graisser les moules de cuisson. Sinon, la pâte a tendance à accrocher.

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 !

Pour nettoyer les moules de cuisson (G), commencez par retirer les miettes avec une brosse souple ou un pinceau de cuisine. Utilisez ensuite du papier absorbant ou un chiffon sec pour éponger les résidus de graisse.
Retirez dans un premier temps tous les restes de nourriture avec un torchon humide et bien essoré ou avec un pinceau.
Les moules de cuisson (G) se nettoient également très facilement avec une brosse douce et légèrement humidifiée. Séchez correctement toutes les pièces en les essuyant.

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

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

Rangement

1. Nettoyez l'appareil comme indiqué au chapitre « Maintenance, nettoyage et entretien ».
2. Rangez toujours l'appareil dans un lieu sec et propre, hors de portée des enfants, de préférence en le gardant dans son emballage d'origine. Pour le rangement, enroulez le cordon électrique autour du support qui se trouve sous l'appareil.
3. Assurez-vous que l'appareil ne risque pas de tomber ou de basculer lorsque vous le rangez ou au cours d'un transport.

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 deux côtés des gaufres présentent des nuances brunes différentes.	Vous avez versé trop peu de pâte.	Dosez et répartissez correctement la quantité de pâte.
La pâte a débordé.	Vous avez versé trop de pâte.	Dosez et répartissez correctement la quantité de pâte.
Les gaufres ne sont pas cuites.	Le temps de cuisson a été trop court.	Adaptez le temps de cuisson à la quantité de pâte et au degré de cuisson souhaité.
	Réglage de la température trop bas.	Régler le thermostat à une température plus élevée.
Les gaufres sont brûlées.	Le temps de cuisson a été trop long.	Adaptez le temps de cuisson à la quantité de pâte et au degré de cuisson souhaité.
	Réglage de la température trop élevé.	Régler le thermostat à une température plus basse.

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.

Données techniques

Tension nominale :	230 V~
Fréquence nominale :	50 Hz
Puissance nominale :	1000 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 ser-

vice 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 : Gaufrier en forme de cœur GT-SF-WEZ-07(AN BE 2007030032511)

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 rigoureuse. 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 !

Hartvormig wafelijzer

GT-SF-WEZ-07

Inhoudsopgave

Inhoudsopgave **50**

Algemeen **51**
Gebruiksaanwijzing lezen en bewaren 51
EU-conformiteitsverklaring 51
Gebruik volgens de voorschriften 51

Productonderdelen / Bij de levering inbegrepen **52**

Veiligheid **53**
Algemene veiligheidsaanwijzingen 53
Gevaren voor kinderen en personen met beperkte vermogens 53
Gevaren bij de omgang met elektrische apparaten 54
Gevaren bij de werking van het hartvormig wafelijzer 55
Verklaring symbolen en verdere informatie 58

Opbouw en montage **59**
Voor het eerste gebruik 59

Bediening **61**
Gebruik van het apparaat 61

Recepten **65**
Volkorenwafels 65
Kwarkwafels (zacht) 65

Onderhoud, reiniging en verzorging **66**

Opbergen **66**

Storing en oplossing **67**

Technische gegevens **68**

Afvoeren **68**

Garantiekaart **71**

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 1111308277

GS geprüfte Sicherheit

Gebruik volgens de voorschriften

Het wafelijzer is uitsluitend geschikt voor het bakken van wafels. 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

Productonderdelen / Bij de levering inbegrepen

A) Handgreep
B) Temperatuurregelaar
C) Netcontrolelampje
D) Bedrijfscontrolelampje
E) Houder voor netsnoer (onderkant van het apparaat)
F) Netsnoer (zonder afb.)
G) Bakvormen met antiaanbaklaag
H) 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 zijn aansluitsnoer moeten bij kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt gehouden worden.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen herkennen het gevaar niet dat 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 er voor 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 ap-

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

kastje o.i.d. te zetten. Dek het apparaat niet af tijdens het gebruik. Zorg voor voldoende vrije ruimte en een veilige afstand tot alle licht brandbare voorwerpen, bijv. vitrages en gordijnen. **Brandgevaar!**

- Zet het wafelijzer op een vlakke ondergrond die ongevoelig is voor spatten, want spatten kan niet altijd voorkomen worden. De ondergrond moet gemakkelijk schoon te maken zijn.
- Gebruik nooit hetzelfde geaarde stopcontact voor meerdere huishoudelijke apparaten tegelijk, om ongevallen te voorkomen.
- Bij het openen en sluiten van het apparaatdeksel en bij het bakken kan hete stoom ontsnappen. Wees ook voorzichtig bij het vastpakken van de handgreep. **Gevaar voor verwondingen!**
- Gebruik het apparaat uitsluitend met gesloten apparaatdeksel, d.w.z. open het apparaatdeksel uitsluitend voor het inleggen van het deeg en het uitnemen van de wafels en sluit daarna het apparaatdeksel meteen weer. Het apparaat mag niet gebruikt worden met geopend apparaatdeksel om verbrandingen/ brandwonden door hoge temperaturen of ontsnappende hete stoom te voorkomen.
- Wikkel het netsnoer altijd volledig van de houder aan de onderkant van het apparaat af, voordat u het apparaat aansluit op het stroomnet.
- Voorkom het verplaatsen zolang het apparaat of delen ervan heet zijn of zolang er zich hete gerechten of vloeistoffen in bevinden. Laat het eerst afkoelen tot kamertemperatuur. **Verbrandingsgevaar!**
- Gebruik alleen originele accessoires. Bij het gebruik van niet originele accessoires moet rekening gehouden worden met een verhoogd gevaar voor ongevallen. Bij ongevallen of schade met niet originele accessoires vervalt elke aansprakelijkheid. Bij het gebruik van vreemde accessoires en de daaruit voortvloeiende schade aan het apparaat vervalt elke aanspraak op garantie.

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

Bakvormen met antiaanbaklaag:

Op de bakplaten of bakvormen mogen geen voorwerpen gelegd worden, 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.

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.

Bedieningshandleiding 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.

WAARSCHUWING! Tijdens het gebruik van het apparaat kan de buitenkant zeer warm aanvoelen.

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

Aanvullende symboolverklaring:
De relevante oppervlakken van dit apparaat zijn geschikt voor contact met levensmiddelen.

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 wafelijzer is verpakt om het tegen transportschade te beschermen.

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

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

- Wikkel het snoer (F) volledig van de houder (E) aan de onderkant van het apparaat af.
- Zet het wafelijzer 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".

Voor het eerste gebruik van uw wafelijzer is het noodzakelijk om het apparaat gedurende 5 minuten te verwarmen. 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.

- Sluit het apparaat aan op het geaarde stopcontact en voer 1-2 opwarmprocedures uit van ca. 5 minuten (zonder ingrediënten).

- Haal daarna de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het afkoelen tot kamertemperatuur.
- Reinig het wafelijzer zoals beschreven in de paragraaf „Onderhoud, reiniging en verzorging“.

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

Bediening

Gebruik van het apparaat

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

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

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

Wij raden u aan bij de eerste bakproeven in eerste instantie niet de maximale temperatuurinstelling te kiezen, maar iets lager te beginnen en bij latere bakbeurten de temperatuur aan te passen, omdat de maximale instelling voor sommige deegsoorten te heet kan zijn.

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

Voor het bakken van wafels adviseren wij u een relatief hoge temperatuurinstelling (B) te kiezen, voorbij twee-derde van de hoogste (rechter) temperatuur, dus in de buurt van de MAX-stand.

Afhankelijk van de gebruikte ingrediënten, de vulhoeveelheid en de gewenste bruiningsgraad kan het nodig zijn de temperatuurinstelling binnen dit bereik aan te passen. Houd er rekening mee dat u mogelijk wat ervaring in de omgang met het apparaat nodig hebt om de door u geprefereerde instelling te vinden en zo het gewenste resultaat

(bijv. licht of sterk gebruind) te bereiken.
U moet een lagere instelling kiezen als u uw wafels na het bakken wilt opwarmen.

- Sluit het apparaat aan op het geaarde stopcontact. Het rode netcontrolelampje (C) geeft aan dat het toestel ingeschakeld is en het bedrijfscontrolelampje (D) geeft aan dat het toestel begint op te warmen.
- Stel de temperatuurregelaar (B) nu naar de gewenste temperatuur. Het bedrijfscontrolelampje (D) dooft zodra de ingestelde temperatuur bereikt is. Als de temperatuur weer tot onder de ingestelde waarde daalt, begint het verwarmingsproces opnieuw; dit wordt aangegeven doordat het bedrijfscontrolelampje (D) brandt. Hierdoor wordt de temperatuur ongeveer constant gehouden (het bedrijfscontrolelampje (D) gaat tijdens de werking steeds weer aan en uit).
- Smeer de bakvormen (G) van de onderste en bovenste helften van de behuizing in met een geringe hoeveelheid zachte boter, margarine of hittebestendige, plantaardige olie. Hiervoor kunt u een geschikt kwastje gebruiken, om de verdiepingen in de betreffende bakvorm beter te bereiken. Vet de bakplaten niet te vaak in. Daarmee voorkomt u dat het vet uit de bakvormen (G) of over de randen van het apparaat loopt. Eenmalig invetten is meestal voldoende voor meerdere bakbeurten.
- Wanneer de gewenste temperatuur bereikt is en het bedrijfscontrolelampje (D) dus uitgaat, giet u het deeg op de onderste bakvorm (G). TIP: leg het deeg ongeveer in het midden op de bakplaat en sluit dan voorzichtig het apparaatdeksel (zonder grote druk).

De juiste hoeveelheid, de correcte baktijd en de keuze van de juiste temperatuurstand zijn in hoge mate afhankelijk van de consistentie van het deeg (dun of dik), van de gebruikte ingrediënten en van uw voorkeur. Houd er rekening mee dat u mogelijk wat ervaring in de omgang met het apparaat nodig hebt om het door u geprefereerde resultaat (bijv. licht of sterk gebruind) te bereiken.

- Sluit het deksel van het apparaat na het inleggen van het deeg, zodat de wafels beneden en boven gelijkmatig bruin worden. Open het deksel op zijn vroegst na ca. 2-3 minuten baktijd om het bakresultaat te controleren. Open het deksel niet te vaak, aangezien de bovenste bakvormen (G) anders snel afkoelen en u daardoor een ongelijkmatig bruiningsresultaat zou kunnen krijgen.
- Afhankelijk van het recept, de ingestelde temperatuurstand en de

gewenste bruiningsgraad bedraagt de baktijd ca. 3-8 minuten.
- De gebakken wafels kunt u na de baktijd met een geschikte, hittebestendige houten of kunststof bakspatel uitnemen. Zorg er in ieder geval voor dat er geen krassen komen op de bakplaten of de bakvormen (G) .

Afhankelijk van de ingrediënten en de consistentie van het gebruikte wafeldeeg kan het vanwege de dicht tegen elkaar liggende verdiepingen van de bakvormen in zeldzame gevallen voorkomen dat de gebakken wafel in de bakvorm van het apparaatdeksel blijft 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 de wafel uit het apparaat te nemen.

Wees voorzichtig, de wafels zijn na het uitnemen nog zeer heet! Laat de wafels vóór consumptie voldoende afkoelen. Verbrandingsgevaar!

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

Let op: houd er rekening mee dat de volgende wafels mogelijk binnen een kortere tijd gebakken zijn, 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.

Gebruik in geen geval metalen of andere scherpe voorwerpen om de wafels uit te nemen. Daardoor wordt gewaarborgd dat de antiaanbaklaag niet beschadigd raakt, de wafels gemakkelijk uit te nemen zijn en niet vastkleven.

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.
Voor het opbergen kan het snoer (F) op de houder (E) aan de onderkant van het apparaat gewikkeld worden.

TIPS:
- Het juiste wafeldeeg is iets aan de dikke of stroperige kant. Het moet in geen geval te dun zijn.
- Als het deeg te dun is, adviseren wij om wat bloem toe te voegen.

- Als het deeg te dik is, adviseren wij om wat mineraalwater of melk toe te voegen.
- Als uw wafels bij het bakken te weinig rijzen, dan kunt u wat bakpoeder toevoegen.
- Wees voorzichtig bij het gebruik van sterk vochthoudende ingrediënten, de vloeistof kan bij het bakken aan de zijkanten van het apparaat uitlopen.

Recepten

Zelf lekkere wafels maken – hier vindt u enkele receptvoorstellen:
De vermelde hoeveelheden in de receptvoorstellen moeten als richtwaarden worden beschouwd. Al naar gelang de behoefte kunt u de hoeveelheden naar verhouding aanpassen.

Volkorenwafels

Ingrediënten:	Hoeveelheid:
Eieren	4
Suiker	200 g
Bloem	400 g (daarvan 200 g fijn gemalen volkoren speltmeel)
Boter	150 g
Mineraalwater	500 ml

Bereiding:
De eieren krachtig kloppen, met de gesmolten boter en de suiker door elkaar roeren, daarna beurtelings mineraalwater en bloem erdoor roeren. Het deeg vóór het verdere gebruik ca. 30 minuten laten rijzen.

Kwarkwafels (zacht)

Ingrediënten:	Hoeveelheid:
Eieren	6
Suiker	250 g
Bloem	400 g
Magere kwark	500 g
Pakje vanillesuiker	1 pakje
Bakpoeder	1 pakje
Melk	350 ml

Bereiding:
De eieren krachtig kloppen, de kwark erdoor roeren, de vanillesuiker erdoor roeren. Het bakpoeder met de bloem vermengen en dan beurtelings de melk en de bloem door het deeg roeren. Het deeg vóór het verdere gebruik ca. 30 minuten laten rijzen. Vóór het gebruik van dit deeg de bakvormen invetten, anders heeft het deeg de neiging om vast te kleven.

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!

Om de bakvormen (G) te reinigen, verwijdert u eerst de kruimels met een zachte borstel of een bakkwast. Dan neemt u keukenpapier of een droge doek, om vetresten op te nemen. Verwijder eerst alle voedselresten met een vochtige, goed uitgewrongen doek.
De bakvormen kunnen ook zeer goed gereinigd worden met een zachte, licht vochtige afwasborstel. Alle onderdelen goed droogwrijven.

Gebruik voor het reinigen van het apparaat of de bakvormen 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.

Opbergen

1. Reinig het apparaat zoals beschreven onder „Onderhoud, reiniging en verzorging“.
2. Bewaar het apparaat op een droge en schone, voor kinderen ontoegankelijke plek, bij voorkeur in de originele verpakking. Bewaar het netsnoer in de houder aan de onderkant van het apparaat.
3. Zorg dat het apparaat niet omvalt tijdens het verplaatsen of het opbergen.

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 netcontrolelampje 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 wafelijzer gedaan.	Doseer en verdeel de deeghoeveelheid correct.
Het deeg is overgelopen.	U hebt te veel deeg in het wafelijzer gedaan.	Doseer en verdeel de deeghoeveelheid correct.
De wafels zijn te licht geworden.	De baktijd was te kort.	Pas de baktijd aan de deeghoeveelheid en de gewenste bruiningsgraad aan.
	Temperatuurinstelling te laag.	Temperatuurregelaar hoger instellen.
De wafels zijn te donker geworden.	De baktijd was te lang.	Pas de baktijd aan de deeghoeveelheid en de gewenste bruiningsgraad aan.
	Temperatuurinstelling te hoog.	Temperatuurregelaar lager instellen.

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.

Technische gegevens

Nominale spanning:	230 V~
Nominale frequentie:	50 Hz
Nominaal vermogen:	1000 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 teruggenomen 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

Artikel: Hartvormig wafelijzer GT-SF-WEZ-07 (AN BE 2007030032511)

Vanaf aankoopdatum
(kassabon bewaren)

Handelaar
Firmanaam:
Straat/nr:
Postcode/plaats:

Koper	
Probleem/Defect:	
Naam:	Straat/nr:
Postcode/plaats:	Telefoonnummer:
E-mail: (Voor statusmeldingen in verband met reparatie)	Handtekening:

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 maximum 3 jaar na de aankoopdatum aanspraak maken op garantie. De garantie heeft enkel betrekking op het herstellen van materiaal- en productiefouten of het omruilen van het apparaat. Aan garantieclaims zijn voor u geen kosten verbonden.

2.Garantieclaims moeten onmiddellijk nadat u het defect hebt vastgesteld worden ingediend. Na afloop van de garantietermijn kunnen geen garantieclaims meer aanvaard worden behalve wanneer de claim binnen 2 weken na afloop van de garantietermijn ingediend wordt.

3.Een defect apparaat kunt u portvrij naar het serviceadres sturen met bijvoeging van het garantiebewijs en de kassabon. Ligt het defect binnen het kader van onze garantievergoeding, dan krijgt u een gerepareerd of nieuw apparaat terug. Er begint geen nieuwe garantieperiode na de reparatie of de vervanging van het apparaat. Maatgevend blijft de garantieperiode van 3 jaar na aankoopdatum. Dit geldt ook voor het inschakelen van een service ter plaatse.

Gelieve te noteren dat onze garantie vervalt bij verkeerd gebruik of ondeskundige behandeling van het apparaat, bij het niet in acht nemen van de veiligheidsvoorschriften, bij beschadiging door geweld en bij ingrepen die niet door het gemachtigde serviceadres zijn uitgevoerd.

Defecten aan het apparaat die niet (of niet meer) door de garantie gedekt zijn of schade waardoor de garantie is vervallen, lossen wij op tegen betaling van de kosten. Neem hiervoor contact op met ons serviceadres. Technische wijzigingen voorbehouden!

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 2007030032511 IOSW: 43/2026 NOSW: 43/2026

© 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