

# AMBIANO®

## Multifunktionsgerät

### 3-in-1

GT-SF-SWG-02



**3 Jahre**  
**HERSTELLER-  
GARANTIE**

**KUNDENSERVICE**  
☎ 0800 / 5000 136  
(kostenfrei)  
✉ E-Mail:  
gt-support@teknihall.de  
ART.-NR.: 1023902 45/2024

ORIGINALBEDIENUNGSANLEITUNG



45/2024  
ART.-NR.: 1023902  
PO51032722

# Inhaltsverzeichnis

<b>Inhaltsverzeichnis</b>	<b>2</b>	<b>Störung und Behebung</b>	<b>23</b>
<b>Allgemeines</b>	<b>3</b>	<b>Wartung, Reinigung und Pflege</b>	<b>24</b>
Einführung	3	<b>Technische Daten</b>	<b>25</b>
EU-Konformitätserklärung	3	<b>Entsorgung</b>	<b>25</b>
Bestimmungsgemäße		<b>Garantie-Urkunde</b>	<b>27</b>
Verwendung	3		
<b>Produktbestandteile/ Lieferumfang</b>	<b>4</b>		
<b>Sicherheit</b>	<b>5</b>		
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		
<b>Aufbau und Montage</b>	<b>11</b>		
Vor dem ersten Gebrauch	11		
<b>Bedienung</b>	<b>13</b>		
Zusammenbau des Gerätes	13		
Benutzung des Gerätes	14		
Zubereitung von „Belgischen Waffeln“	14		
Toasten von Sandwiches	17		
Grillen	20		
<b>Rezepte</b>	<b>21</b>		
Grundteig 1	21		
Grundteig 2	21		
Grundteig 3	21		
Rezept für „Dicke Waffeln“	22		

# Allgemeines

## Einführung

Vielen Dank, dass Sie sich für das Multifunktionsgerät 3-in-1 von Ambiano entschieden haben. Sie haben damit ein qualitativ hochwertiges Produkt erworben, das höchste Leistungs- und Sicherheitsstandards erfüllt. Für den richtigen Umgang und eine lange Lebensdauer empfehlen wir Ihnen die nachfolgenden Hinweise zu beachten.

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

## EU-Konformitätserklärung

**CE** Die Konformität des Produktes mit den gesetzlich vorgeschriebenen Standards wird gewährleistet. Die vollständige Konformitätserklärung finden Sie im Internet unter [www.gt-support.de](http://www.gt-support.de).

Das Gerät entspricht den Anforderungen des deutschen Produktsicherheitsgesetzes. Dies wird nachgewiesen durch das GS-Zeichen des unabhängigen Prüfinstitutes:

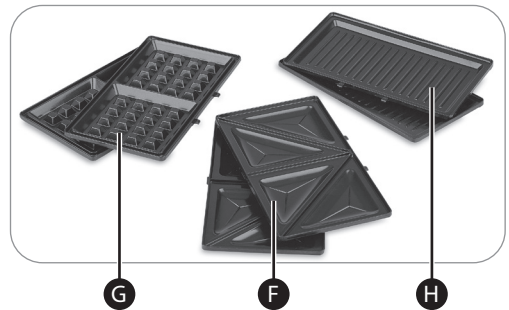
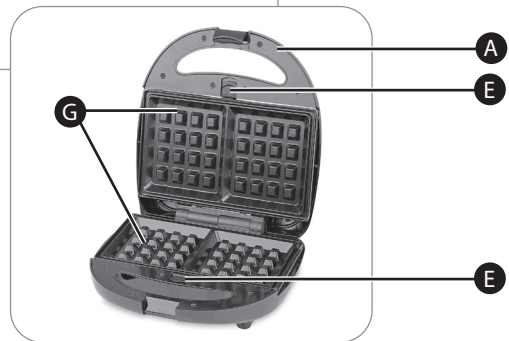


## Bestimmungsgemäße Verwendung

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 Mühlen 5  
20457 Hamburg  
[info@globaltronics.com](mailto:info@globaltronics.com)

## Produktbestandteile / Lieferumfang



- A) Griff
- B) Verschlussclip
- C) Netzkontrollleuchte
- D) Betriebskontrollleuchte
- E) Entriegelungsschieber (2x)
- 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 Auf-

sicht 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 Elektrowärmegegeräten 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 Grillvorgang kann heißer Dampf austreten. Vorsicht auch beim Anfassen des Griffes. **Verletzungsgefahr!**
- Benutzen Sie das Gerät bei der Zubereitung von Sandwi-

ches 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



Zubehöerteile 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 Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- Ziehen Sie vor der Reinigung stets den Netzstecker aus der Schutzkontakt-Steckdose.  
**Stromschlaggefahr!**
- Lassen Sie das Gerät und alle Zubehöerteile 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



Gefahr

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

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

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

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

angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste, hitzebeständige Unterlage unter das 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.

### Antihftbeschichtete Platten:



**Achtung**

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



**Achtung**

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

# Bedienung

## Zusammenbau des Gerätes



Gefahr

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



Gefahr

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.



Gefahr

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 Platten-

paar 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 ein Entriegelungsschieber, der betätigt werden muss, 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 den 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



Gefahr

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



Gefahr

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

## Zubereitung von „Belgischen Waffeln“



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



Rezeptvorschläge und Anregungen für Waffelteig sind in dieser Bedienungsanleitung aufgeführt.

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



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



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

das Gerät nach jeder Verwendung vom Netz zu trennen und für einige Minuten mit geöffnetem Gerätedeckel auf einer geeigneten Unterlage aufzustellen. So kann das Gerät abkühlen und evtl. vorhandenes Kondenswasser ablaufen bzw. verdunsten.

- Setzen Sie das Paar der Backplatten für „Belgische Waffeln“ (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 Bräunungsergebnis erhalten könnten.



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

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



Je nach Zutaten und Konsistenz des verwendeten Teiges kann es aufgrund der Vertiefungen der Backformen in seltenen Fällen dazu kommen, dass die gebackenen Waffeln in der Backform des Gerätedeckels haften bleiben oder der

Gerätedeckel nicht sofort zu öffnen ist. Fassen Sie in solchen Fällen keinesfalls die heißen Oberflächen des Gerätes an. Verwenden Sie geeignete Kochhandschuhe und/oder einen geeigneten Pfannenwender um den Gerätedeckel zu öffnen bzw. das Gebäck aus dem Gerät zu nehmen.



Gefahr

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

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

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



Achtung

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



**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.



Gefahr

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



Bestreichen Sie die unteren, vorgeheizten Sandwichplatten kurz vor dem Einlegen der Sandwiches mit reichlich

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

Wenn die Betriebskontrollleuchte (D) 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 Antihafbeschichtung 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 Antihafbeschichtung 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 hinzugeben und verrühren, nun einen Schuss Mineralwasser hinzugeben und die Milch einrühren, so dass sich ein dickflüssiger Teig ergibt.

### Grundteig 2

#### Zutaten:

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

#### Zubereitung:

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

### Grundteig 3

#### Zutaten:

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

#### Zubereitung:

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

**TIPPS:**

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

**Rezept für „Dicke Waffeln“**

**Zutaten:**

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

**Zubereitung:**

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

## Störung und Behebung

Störung:	Ursache:	Behebung:
Das Gerät zeigt keine Funktion.	Nicht mit der Schutzkontakt-Steckdose verbunden.	Stecken Sie den Netzstecker in die Schutzkontakt-Steckdose.
Die rote Betriebsanzeige leuchtet nicht.	Die Spannungsversorgung ist unterbrochen.	Das Gerät an eine Schutzkontakt-Steckdose anschließen.
Die Waffeln werden unterschiedlich braun.	Zu wenig Teig wurde eingefüllt.	Dosieren und verteilen Sie die Teigmenge richtig.
Der Teig ist übergelaufen.	Sie haben zuviel Teig eingefüllt.	Dosieren und verteilen Sie die Teigmenge richtig.
Die 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 separat beigelegten Garantiekarte. Da unsere Produkte ständig weiterentwickelt und verbessert werden, sind Design- und technische Änderungen möglich. Diese Bedienungsanleitung kann auch als pdf-Datei von unserer Homepage [www.gt-support.de](http://www.gt-support.de) heruntergeladen werden.

## Wartung, Reinigung und Pflege



Gefahr

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



Gefahr

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



Achtung

Benutzen Sie zur Reinigung des Gerätes bzw. 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.

### 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:	800 W
Schutzklasse:	I

## Entsorgung



Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoff-Sammlung.

### Altgerät entsorgen

(Anwendbar in der Europäischen Union und anderen europäischen Staaten mit Systemen zur getrennten Sammlung von Wertstoffen)



#### Altgeräte gehören nicht in den Hausmüll!

Das nebenstehende Symbol zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen. Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei.

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.

Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht. Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m<sup>2</sup> sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 m<sup>2</sup>, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet bis zu drei Altgeräte einer Geräteart unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne

dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm.

Generell haben Vertreiber die Pflicht, die unentgeltliche Rücknahme von Altgeräten durch geeignete Rücknahmemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zu gewährleisten.

Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.

# Garantie-Urkunde

(ab Kaufdatum

Artikel: Multifunktionsgerät 3-in-1 GT-SF-SWG-02 (Art. 1023902)

(Kaufbeleg aufbewahren))

<b>Händler</b>	
Firmenname:	
Straße/Nr:	
PLZ/Ort:	
<b>Käufer</b>	
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 Elektronik GmbH**  
Alfred-Nobel-Str.1, 63128 Dietzenbach, Germany

Hotline: 0800 / 5000 136 (kostenfrei, Mo.-Fr.: 8.00 - 20.00 Uhr), Fax: 01805 / 258 619\*

Mail: [gt-support@teknihall.de](mailto:gt-support@teknihall.de), Web: [www.gt-support.de](http://www.gt-support.de)

\* (0,14 € pro Minute aus dem deutschen Festnetz)

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 Kassensbons 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 Garantiumfang 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.





© Copyright

Nachdruck oder Vervielfältigung

(auch auszugsweise) nur mit Genehmigung der:

Globaltronics GmbH & Co. KG,

Bei den Mühren 5, 20457 Hamburg

info@globaltronics.com

2024

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.

Importeur:

Globaltronics GmbH & Co. KG,

Bei den Mühren 5, 20457 Hamburg