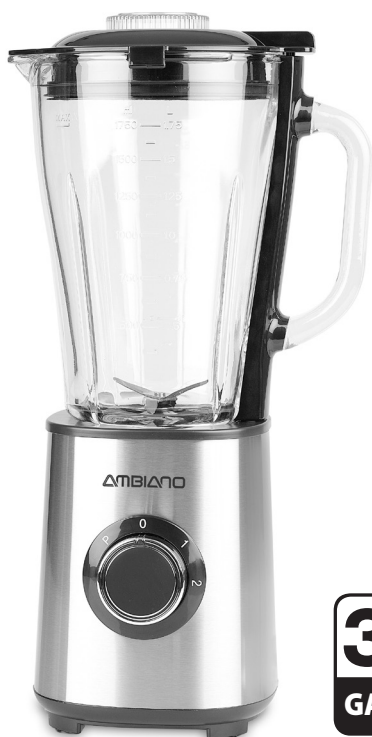




Blender

GT-SF-HPB-01



**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 2007030097381 21/2025

ORIGINALBEDIENUNGSANLEITUNG 1
MODE D'EMPLOI ORIGINAL 25
ORIGINELE BEDIENINGSHANDLEIDING 49



21/2025
AN BE 2007030097381
AN DE 2009010354309
PO51033047

Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis	2	Aufbau und Montage	11
		Vor dem ersten Gebrauch	11
Allgemeines	3	Bedienung	12
Einführung	3	Benutzung des Gerätes	12
EU-Konformitätserklärung	3	Zubereitung von „Crushed ice“	14
Bestimmungsgemäße		Leckere Mixgetränke selbst	
Verwendung	3	gemacht	15
Produktbestandteile /		Störung und Behebung	18
Lieferumfang	4	Wartung, Reinigung und Pflege	19
Sicherheit	5	Technische Daten	21
Allgemeine Sicherheitshinweise	5	Entsorgung	21
Gefahren für Kinder und Personen		Garantiekarte	23
mit eingeschränkten Fähigkeiten	5		
Gefahren beim Umgang mit			
Elektrogeräten	5		
Gefahren beim Betrieb des			
Blenders	7		
Symbolerklärung und			
weitere Informationen	10		

Allgemeines

Einführung

Vielen Dank, dass Sie sich für den Blender 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. Das Gerät entspricht den Anforderungen des deutschen Produktsicherheitsgesetzes. Dies wird nachgewiesen durch das GS-Zeichen des unabhängigen Prüfinstitutes:



Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

Produktbestandteile / Lieferumfang



- A) Antriebseinheit
- B) Geschwindigkeitsregler
- C) Stellung „P“ für Impulsbetrieb
- D) Sicherheitsdeckel
- E) Deckel der Einfüllöffnung mit integriertem Messbecher
„40 ml“/„60 ml“/„80 ml“

- F) Mixbehälter mit 1,75l Fassungsvermögen
- G) 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 Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Halten Sie das Gerät und seine Anschlussleitung außerhalb der Reichweite von Kindern.
- 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 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 Steckdose mit einer Netzspannung gemäß Typenschild an.

- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Reparaturen dürfen nur von zugelassenen Fachwerkstätten ausgeführt werden. Nicht fachgerecht reparierte Geräte stellen eine Gefahr für den Benutzer dar.
- Schalten Sie das Gerät immer aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, wenn Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen, bevor Sie Zubehöerteile anbringen oder entfernen und bevor Sie es reinigen. Ziehen Sie immer den Netzstecker ab, niemals am Netzkabel ziehen! **Stromschlaggefahr!**
- Um Unfälle zu vermeiden, sollten niemals mehrere Haushaltsgeräte gleichzeitig (z. B. über einen 3er-

Steckdosenverteiler) an dieselbe 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!**
- 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 Blenders

- Betreiben Sie dieses Gerät nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben und beachten Sie alle Sicherheitshinweise. Missbrauch kann Verletzungen verursachen.
- Vermeiden Sie Berührungen mit beweglichen Teilen. Um Personen- oder Sachschäden zu verhindern, darauf achten, dass Hände, Haare, Kleidung und andere Gegenstände während des Mixvorgangs oder solange sich der Mixbehälter auf der Antriebseinheit befindet, nicht in den Mixbehälter gelangen.
- Sollte es nötig sein Nahrungsmittel im Behälter nach unten zu schieben, verwenden Sie ein geeignetes Hilfsmittel (z. B. Spatel).
- Ziehen Sie vor der Reinigung stets den Netzstecker aus der Steckdose.

Stromschlaggefahr!

- Führen Sie keinesfalls Ortswechsel mit dem Gerät durch, solange sich Speisen oder Flüssigkeiten darin befinden.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zur Zerkleinerung

von Obst, Gemüse, Kräutern etc. sowie für die Zubereitung von Dressings oder Mixgetränken und zum Zerkleinern von Eiswürfeln, keinesfalls für andere Zwecke. Um Gefährdungen zu vermeiden, geben Sie keine übergroßen Stücke hinein.

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, spritzunempfindliche Fläche, da Spritzer nicht immer vermeidbar sind. Die Fläche sollte leicht zu reinigen sein.
- Vorsicht beim Umgang mit den Klingen, diese sind sehr scharf, berühren sie die Messer nicht mit bloßen Händen! Lassen Sie Kinder nicht in die Nähe der Klingen. Benutzen Sie keinesfalls beschädigte Klingen. Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin.
- Nehmen Sie den Sicherheitsdeckel erst ab, wenn die Klingen vollständig still stehen.
Verletzungsgefahr!
- Der Gebrauch von Fremdzubehör kann das Gerät beschädigen und Verletzungen zur Folge haben.

- Füllen Sie den Mixbehälter mindestens bis zur untersten Markierung, aber nicht über die „Max“-Markierung.
- Achten Sie unbedingt darauf, dass sich der Geschwindigkeitsregler auf Position „0“ befindet, bevor Sie das Gerät an eine Steckdose anschließen. **Verletzungsgefahr!**
- Füllen Sie kein heißes oder kochendes Mixgut (wie z. B. Suppen) in den Mixbehälter.
- Mixen Sie keine harten Nüsse oder Kerne und entfernen Sie evtl. vorhandene Stängel oder Stiele vor dem Mixen aus dem Mixgut.
- Geben Sie kein Fleisch in den Mixer.
- Betreiben Sie das Gerät keinesfalls ohne Mixgut, der Motor könnte überhitzen. Das Gerät höchstens 50-60 Sekunden am Stück betreiben, danach auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
- Achten Sie bei der Verarbeitung von gefrorenen Früchten besonders darauf, dass die Früchte stets in kleinen Stücken verwendet werden.
- Reinigen Sie den Mixbehälter nach jedem Gebrauch wie im

Kapitel „Wartung, Reinigung und Pflege“ beschrieben.

- Nur Originalzubehöerteile verwenden! Bei Verwendung von Nicht-Originalzubehöerteilen 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.

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.



Das Gerät entspricht der Schutzklasse II.



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 Zweifelsfalle nicht, sondern wenden Sie sich in diesem Falle an unseren Kundendienst. Die Serviceadresse finden Sie in unseren Garantiebedingungen auf der Garantiekarte.

Ihr Standmixer 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“.

Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer Steckdose auf. Achten Sie dabei auf eine ebene, trockene und rutschfeste Standfläche.

Bedienung

Benutzung des Gerätes



Wenn Sie im Mixbehälter zugleich feste und flüssige Zutaten verarbeiten wollen, so geben Sie zuerst die Flüssigkeit in den Mixbehälter. Geben sie dann die festen Zutaten hinzu. Schneiden Sie die festen Zutaten vor der Zugabe in den Mixbehälter stets in kleine Stücke, so verhindern Sie ein Verklemmen der Messer.



Das Gerät verfügt über zwei Sicherheitseinrichtungen, es kann nur mit korrekt aufgesetztem Mixbehälter und korrekt aufgesetztem Sicherheitsdeckel in Betrieb genommen werden.

Um Ihnen den Umgang mit dem Gerät zu erleichtern, sind am Mixbehälter Füllstand-Markierungen angebracht. Die auf der Vorderseite des Mixbehälters angegebenen Zahlen geben den jeweiligen Füllstand in Millilitern (ml) an. Beachten Sie bitte dass die unterste Markierung nicht mit einer Angabe des Füllstandes versehen ist. Diese unterste Markierung stellt jedoch die „Min“-Markierung (für die Mindestfüllmenge) des Mixbehälters dar.

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

auf eine ebene und trockene sowie rutschfeste Standfläche.

- Setzen Sie den Mixbehälter (F) auf die Antriebseinheit (A) auf. Beachten Sie hierbei, dass das am unteren Ende des Mixbehälters (F) angebrachte Dreieck  und das Symbol „geöffnetes Schloss“  (auf der Antriebseinheit (A)) fluchten.
- Drehen Sie dann den Mixbehälter (G) im Uhrzeigersinn, bis das Dreieck  mit dem Symbol „geschlossenes Schloss“  fluchtet. Der Mixbehälter muss hör- und spürbar einrasten.



Achtung

Nehmen Sie den Deckel erst ab, wenn die Klingen vollständig still stehen.

- Nehmen Sie den Sicherheitsdeckel (D) ab, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis sie ihn nach oben abnehmen können.
- Füllen Sie die Zutaten in den Mixbehälter (F) und setzen Sie danach den Sicherheitsdeckel (D) auf. Beachten Sie dabei, dass der Sicherheitsdeckel (D) an seinem Rand 3 Vorsprünge („Nasen“) aufweist. Setzen Sie ihn so auf den Mixbehälter (F), dass der längste Vorsprung rechts neben dem Griff des Mixbehälters (F) platziert ist und drehen Sie dann den Sicherheitsdeckel (D) im Uhrzeigersinn, bis er hör- und spürbar einrastet.
- Schließen Sie nun das Gerät an die Steckdose an, achten Sie darauf, dass

sich der Geschwindigkeitsregler (B) auf Position „0“ befindet.



Ihr Standmixer erledigt die Mixarbeiten in kurzer Zeit (einige Sekunden). Um die Struktur Ihrer Nahrung zu erhalten und ein Überhitzen des Antriebsmotors zu verhindern, sollten Sie eine zu lange Bearbeitung vermeiden.

Ihr Gerät verfügt über zwei Geschwindigkeitsstufen, die Sie mit Hilfe des Geschwindigkeitsreglers einstellen können. Position 1 stellt dabei die niedrige und Position 2 die hohe Geschwindigkeitsstufe dar.

- Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die gewünschte Position bzw. Geschwindigkeitsstufe, um mit dem Betrieb zu beginnen.

Wir empfehlen zunächst die niedrige Geschwindigkeitsstufe „1“ zu wählen und später auf die höhere Stufe zu stellen.

Das Gerät ist mit einer sog. Impulsfunktion ausgestattet, das bedeutet Kurzbetrieb bei voller Leistung. Durch das Verwenden der Impulsfunktion steht sofort die maximale Geschwindigkeit zur Verfügung. Um diese Funktion zu aktivieren, drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die Impulsstufe „P“ und halten ihn so lange in dieser Position, solange mit

höchster Geschwindigkeit gemixt werden soll. Beenden Sie den Mixvorgang, indem Sie den Geschwindigkeitsregler loslassen. Benutzen Sie diese Funktion, wenn Sie etwas nur kurz aber intensiv mixen wollen (z. B. Aufschäumen einer Flüssigkeit).

Sie können während des Betriebes auch weitere Zutaten einfüllen, indem Sie den Deckel der Einfüllöffnung vom Sicherheitsdeckel abnehmen. Drehen Sie diesen hierfür bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn und ziehen ihn nach oben ab. Beachten Sie aber bitte, dass bei geöffnetem Deckel der Einfüllöffnung Spritzer nicht immer vermeidbar sind.

Den Deckel der Einfüllöffnung können Sie auch als Messbecher benutzen. Hierfür sind entsprechend die Markierungen für 40 ml, 60 ml und 80 ml am Deckel der Einfüllöffnung angebracht.

Verschließen Sie die Einfüllöffnung umgehend nach dem Einfüllen Ihrer Zutaten wieder, indem Sie den Deckel der Einfüllöffnung wieder passgenau in die Öffnung einsetzen und durch eine Drehung im Uhrzeigersinn verriegeln, bis er hör- und spürbar einrastet.

Zubereitung von „Crushed Ice“:

Für die Zerkleinerung von Eiswürfeln nutzen Sie am besten die Impulsfunktion.

- Geben Sie die Eiswürfel in den Mixbehälter und setzen den Sicherheitsdeckel (D) korrekt auf. Achten Sie darauf, dass Sie nicht zu viele Eiswürfel in den Mixbehälter (F) geben (max. 6-7 Stck.), zudem sollten die Eiswürfel nicht zu groß (ca. 2,5 cm Länge) sein.
- Schließen Sie nun das Gerät an die Steckdose an, achten Sie darauf, dass

sich der Geschwindigkeitsregler (B) auf Position „0“ befindet.

- Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler einige Male kurzzeitig auf die Pulsstufe „P“ (C) und lassen Sie ihn wieder los. Mit einer geringen Menge an Eiswürfeln erzielen Sie die besten Ergebnisse.

Wenn der Mixvorgang beendet ist, also der gewünschte Zustand des Mixgutes erreicht ist, drehen Sie ggf. den Geschwindigkeitsregler (B) auf die Position „0“ und trennen die Antriebseinheit vom Netz.

Empfohlenen Geschwindigkeitseinstellungen für unterschiedliche Nahrungsmittel:

Beispiel Füllmenge:	MIN	½	MAX
Bananenshake	Stufe 1	Stufe 1-2	Stufe 2
Brei	Stufe 1	Stufe 1	Stufe 1-2
Crepeteig	Stufe 1	Stufe 1-2	Stufe 2
Flüssigkeiten (wässrig)	Stufe 1-2	Stufe 2	Stufe 2

Leckere Mixgetränke selbst gemacht:

Nachfolgend finden Sie einige Rezeptideen für leckere Mixgetränke. Beachten Sie bitte, dass die nachfolgend aufgeführten Angaben lediglich unsere Empfehlungen darstellen und als Richtwerte anzusehen sind. Die Zubereitungsergebnisse und damit die Auswahl der Geschwindigkeit und Bearbeitungsdauer hängen von unterschiedlichen Faktoren, wie beispielsweise Größe, Konsistenz und Vorbereitung der verwendeten Zutaten und nicht zuletzt von Ihren Vorlieben ab. Zudem kann es nötig sein, die Mengen und Bearbeitungszeiten verhältnismäßig anzupassen. Achten Sie jedoch immer darauf, dass Sie die maximale Füllmenge und die maximal zulässige Kurzbetriebszeit niemals überschreiten.

Silver Pineapple (für 4 Gläser)

2 Scheiben Ananas
½ Weinglas Ananassaft
1 Weinglas Apfelsaft
Saft von 2 Zitronen
1 Eiweiß
Angostura Bitter
Zimt, Eiswürfel

Ananas, Ananassaft, Apfelsaft, Zitronensaft und das Eiweiß im Mixer 15 Sekunden auf höchster Stufe mixen. In 4 Gläser je 1 Eiswürfel und 1 Spritzer Angostura Bitter geben und mit dem Ananasschaum auffüllen. Das Ganze mit etwas Zimt bestäuben.

Grapefruit-Mix (für 4 Gläser)

½ Liter Grapefruitsaft
3 Esslöffel Kirschwasser
3-4 Esslöffel Traubenzucker
4 Esslöffel Cherry Brandy
Eiswürfel für Crushed Ice

Grapefruitsaft, Kirschwasser, Traubenzucker und Cherry Brandy im Mixer gut vermischen. in Gläser gießen. Eiswürfel im Mixer crushen und Drink mit Crushed Ice servieren.

Avocado Spezial (für 4 Gläser)

1 reife, geschälte Avocado
Saft von 1 Zitrone
2 Becher Joghurt natur
schwarzer, gemahlener Pfeffer
½ Bund Petersilie
1 Prise Salz
¼ liter Milch
Eiswürfel, Cayennepfeffer
evtl. Aromat/Fondor

Avocado, Zitronensaft, Joghurt, Pfeffer, Salz und Petersilie 15 Sekunden auf höchster Stufe mixen. Zuletzt ¼ Liter Milch untermixen. In 4 Gläser je 1 Eiswürfel geben und den Avocadodrink einfüllen. Mit etwas Cayennepfeffer und etwas Aromat oder Fondor bestreut ist dies ein idealer Drink für die Schlankheitsdiät.

Aprikosen-Mix (für 1 Longdrink-Glas)

2 saftige, geschälte, entsteinte

Aprikosen

1 Esslöffel Quark

2 Teelöffel Zucker

1 Glas Milch

½ Likörglas Weinbrand

Aprikosen, Quark, Zucker und Milch im Mixer verquirlen, dann in ein hohes Glas geben und mit ½ Likörglas Weinbrand verühren.

Erdbeerküsschen (für 1 Longdrinkglas)

¼ Liter Milch

4 Esslöffel frische Erdbeeren

4 Esslöffel Zucker

1 Esslöffel Käsecreme

Milch, Großteil der Erdbeeren, Zucker und Käsecreme im Mixer gut vermischen. In ein Glas füllen, die restlichen Erdbeeren halbieren und Glas damit garnieren.

Ice-Cream-Frappé (für 4 Gläser)

3/8 Liter Milch

2 Esslöffel Honig

2 Likörgläser Rum

2 Kugeln Vanille-Eiscreme

1/8 Liter süße Sahne

1 Päckchen Vanillinzucker

4 gehäufte Teelöffel Schokoladenpulver

4 Teelöffel Wasser

Schokoladensirup

Milch, Honig, Rum und Vanille-Eiscreme im Mixer gut vermischen und in 2 Gläser gießen. 1/8 Liter süße Sahne mit

1 Päckchen Vanillinzucker steif schlagen und die Gläser damit garnieren.

4 gehäufte Teelöffel Schokoladenpulver und 4 Teelöffel Wasser unter Rühren einmal aufkochen und dann erkalten lassen. Ice-Cream-Frappé mit diesem Schokoladensirup beträufeln.

Erdbeersshake (für 4 Gläser)

200 g Erdbeeren

¼ Liter Joghurt, ¼ Liter Buttermilch

4 gestrichene Esslöffel Traubenzucker

1 Esslöffel Zitronensaft

Eiswürfel für Crushed Ice

Erdbeeren pürieren. Joghurt, Buttermilch und Traubenzucker dazugeben und alles gut miteinander im Mixer verquirlen. In Gläser geben, Eiswürfel im Mixer crushen und Drink mit Crushed Ice servieren.

Cuba-Milch (für 4 Longdrink-Gläser)

3 Bananen

3 Esslöffel Zitronensaft

60 g Zucker

3/4 Liter Milch

Die Bananen mit dem Zitronensaft und dem Zucker im Mixer pürieren. Die Milch dazugeben und in Gläser füllen. Eisgekühlt servieren. Übrigens: Auf Zucker können Sie beim Mixen verzichten und zum Süßen Traubenzucker oder Honig nehmen. Auch Marmelade oder Himbeersirup eignen sich dafür.

Caipirinha (für 2 Caipi-Gläser)

1 Limette
12 EL Crushed Ice
4 cl Limettensaft
(auch aus der Flasche möglich)
8 TL brauner Zucker, bei ausgepresster
Limette (anstelle von Limettensaft
aus der Flasche) etwas mehr.
ca. 6 cl Pitú

Limette rollen; dadurch wird sie saftiger. Danach in acht Teile schneiden und jeweils 4 Teile in ein Glas geben. Die Limettenstückchen mit einem Holzstößel zerdrücken. Je Glas 2 cl Pitú hinzufügen. Eiswürfel im Mixer crushen und erst je 6 EL Crushed Ice, danach 4 TL Zucker und anschließend 2 cl Limettensaft in die Gläser füllen. Zum Schluss nochmal einen Schuss Pitú hinzufügen und mit einem Strohalm servieren.

Grundrezept für Crêpeteig

(Menge für 7-8 Crêpes)
250 g Weizenmehl
50 g Butter (zerlassen)
200 ml Milch
250 ml Wasser
2 Eier
1 Prise Salz

Zubereitung:
Mehl, Salz, Eier und Milch verrühren.
Nach und nach Wasser und zerlassene Butter zufügen.

Wir wünschen ihnen gutes Gelingen!

Störung und Behebung

Störung:	Ursache:	Behebung:
Das Gerät zeigt keine Funktion.	Der Netzstecker ist nicht mit der Steckdose verbunden.	Den Netzstecker in die Steckdose einstecken.
	Der Geschwindigkeitsregler wurde nicht weit genug gedreht.	Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler im Uhrzeigersinn, bis das Gerät startet.
	Der Mixbehälter ist nicht richtig auf die Antriebseinheit aufgesetzt.	Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf Pos. „0“ und ziehen Sie den Netzstecker ab. Setzen Sie den Mixbehälter korrekt, wie im Kapitel „Benutzung des Gerätes“ beschrieben auf die Antriebseinheit.
	Der Sicherheitsdeckel ist nicht korrekt auf den Mixbehälter aufgesetzt.	Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf Pos. „0“ und ziehen Sie den Netzstecker ab. Setzen Sie den Sicherheitsdeckel korrekt, wie im Kapitel „Benutzung des Gerätes“ beschrieben auf den Mixbecher.
Das Schneidmesser dreht sich nicht.	Ein nicht dafür geeignetes Lebensmittel ist im Mixbehälter.	Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf Pos. „0“ und ziehen Sie den Netzstecker ab. Entleeren Sie den Behälter.

Bei hier nicht aufgeführten Störungen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst. Unsere Kundenberater helfen Ihnen gerne weiter. Die Serviceadresse finden Sie in unseren Garantiebedingungen auf der Garantiekarte.

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

Wartung, Reinigung und Pflege



Gefahr

Ziehen Sie vor dem Reinigen immer den Netzstecker und lassen Sie das Gerät und alle Zubehörteile vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und/oder verstauen! Stromschlaggefahr!



Gefahr

Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in das Innere der Antriebseinheit gelangt. Tauchen Sie die Antriebseinheit niemals in Wasser. Stromschlaggefahr!



Achtung

Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Reinigungs- und Scheuermittel.

- Zur Reinigung der Antriebseinheit benutzen Sie ein trockenes, allenfalls mäßig feuchtes, gut ausgewrungenes Tuch.
- Anschließend gut trocken reiben.

Reinigung des Mixbehälter:



Gefahr

Die Messer sind sehr scharf. Berühren Sie diese nicht mit bloßen Händen. Verletzungsgefahr!

- Setzen Sie den Mixbehälter (F) auf die Antriebseinheit (A) und gießen etwas lauwarmes Wasser hinein.
- Setzen Sie den Sicherheitsdeckel (D) und den Deckel der Einfüllöffnung

(E) korrekt auf den Mixbehälter (siehe: Genutzung des Gerätes).

- Schließen Sie nun den Netzstecker an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose an (achten Sie dabei darauf, dass der Geschwindigkeitsregler (B) auf Position „0“ steht).
- Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler einige Male für kurze Zeit auf die Pulsstufe „P“ (C) und lassen Sie ihn wieder los.
- Nehmen Sie nun den Mixbehälter (F) von der Antriebseinheit (A) ab und spülen Sie ihn unter klarem Wasser aus.

Die beiden Deckel können Sie in spülmittelhaltigem, warmen Wasser reinigen. Anschließend gründlich mit klarem Wasser abspülen.

Hinweis: Der Dichtungsring des Sicherheitsdeckels (D) ist für eine gründliche Reinigung abnehmbar. Wenn Sie es wünschen, ziehen Sie den Dichtungsring ab und reinigen Sie ihn in warmem, spülmittelhaltigem Wasser und spülen ihn anschließend gründlich mit klarem Wasser ab und lassen ihn gut trocknen. Achten Sie beim Wiederaufsetzen des Dichtungsringes unbedingt auf den korrekten Sitz.

Lassen Sie alle Teile nach dem Reinigen vollständig trocknen.



Die Bestandteile des Mixbehälters sind nicht für die Reinigung in der Geschirrspülmaschine geeignet.

Technische Daten

Nennspannung:	220-240 V~
Nennfrequenz:	50-60 Hz
Nennleistung:	1000 W
Schutzklasse:	II 
Kurzbetriebszeit:	1 Minute

Entsorgung

Verpackung entsorgen

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

Artikel entsorgen

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



Altgeräte gehören nicht in den Hausmüll!

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

umwelt- und ressourcenschonende Verwertung sichergestellt.

Batterien und Akkus, die nicht fest vom Elektro- oder Elektronikgerät umschlossen sind und zerstörungsfrei entnommen werden können, sind vor der Abgabe des Geräts an einer Erfassungsstelle von diesem zu trennen und einer vorgesehenen Entsorgung zuzuführen. Das Gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Gerät entnommen werden können.

Elektro- und Elektronikgerätebesitzer aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlichen Entsorgungsträger oder bei den von den Herstellern bzw. Vertreibern eingerichteten Sammelstellen abgeben. Die Abgabe von Altgeräten ist unentgeltlich.

Generell haben Vertreter 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

Artikel: Blender GT-SF-HPB-01 (AN BE 2007030097381)

(ab Kaufdatum

(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:

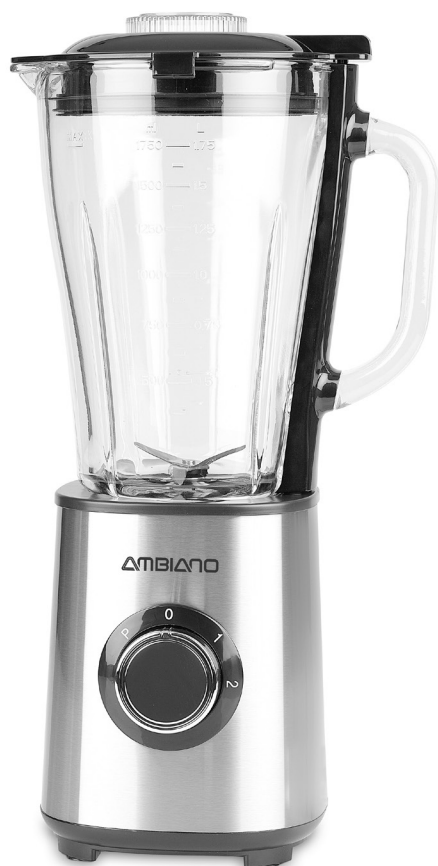
1. Garantieansprüche können Sie nur innerhalb eines Zeitraumes von max. 3 Jahren, gerechnet ab Kaufdatum, erheben. Unsere Garantieleistung ist auf die Behebung von Material- und Fabrikationsfehlern bzw. den Austausch des Gerätes beschränkt. Unsere Garantieleistung ist für Sie kostenlos.
2. Garantieansprüche 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®

Blender

GT-SF-HPB-01



Sommaire

Sommaire	26	Installation et montage	35
		Avant la première utilisation	35
Généralités	27	Utilisation	36
Introduction	27	Utilisation de l'appareil	36
Déclaration de conformité UE	27	Préparation de « glace pilée »	38
Utilisation conforme	27	Délicieux cocktails faits maison	39
Composants /		Pannes et solutions	42
Contenu de l'emballage	28	Maintenance,	
		nettoyage et entretien	43
Sécurité	29	Données techniques	45
Consignes générales de sécurité	29	Recyclage	45
Risques pour les enfants et les personnes dont les facultés sont limitées	29	Carte de garantie	47
Risques liés à l'utilisation d'appareils électriques	30		
Risques liés à l'utilisation du blender	31		
Explication des symboles et autres informations	34		

Généralités

Introduction

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

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 :



Utilisation conforme

L'appareil est conçu exclusivement pour mixer des fruits, des légumes, des herbes, etc. et pour la préparation de sauces ou de cocktails ou pour piler de la glace. 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) Unité motrice
- B) Régulateur de vitesse
- C) Position « P » pour un fonctionnement par impulsion
- D) Couvercle de sécurité
- E) Couvercle de l'orifice de remplissage avec verre doseur de « 40 ml » / « 60 ml » / « 80 ml » intégré
- F) Bol mixeur d'une capacité de 1,75 l
- G) Notice d'utilisation et carte de garantie (non illustrées)

Sous réserve de modifications techniques et visuelles.

Sécurité



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

Consignes générales de sécurité

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

- Les personnes dont les facultés physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou les personnes manquant d'expérience et de connaissances sont autorisées à utiliser cet appareil, à condition d'être surveillées ou d'avoir été instruites quant à son usage sûr et d'avoir com-

pris les dangers résultant d'une utilisation incorrecte.

- Cet appareil ne peut pas être utilisé par les enfants. Conservez cet appareil et son câble électrique hors de portée des enfants.
- 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. 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 installée de manière conforme et dont la tension de secteur respecte la plaque signalétique.
- Si le câble d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son service après-vente ou par une personne de qualification similaire afin d'éviter toute mise en danger.
- 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.
- Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le lorsque vous le laissez sans surveillance, lorsque vous montez ou retirez les accessoires, ou avant de le nettoyer. Pour débrancher, tirez toujours au niveau de la fiche et

non au niveau du cordon ! Risque d'électrocution !

- Afin d'éviter tout accident, n'utilisez jamais la même prise secteur 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 !

- 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 blender

- Utilisez cet appareil uniquement comme indiqué dans la présente notice d'utilisation et tenez compte des consignes de sécurité. Toute mauvaise utilisation peut causer des blessures.
- Évitez tout contact avec les parties mobiles. Afin d'éviter tout dommage corporel ou matériel, tenez les mains, les cheveux, les vêtements et autres objets éloignés du bol mixeur pendant le mixage ou tant que le bol mixeur se trouve sur l'unité motrice.
- S'il est nécessaire de pousser des aliments vers le bas dans le récipient, utilisez un outil approprié (par exemple une spatule).
- Avant de nettoyer l'appareil, retirez toujours la fiche de la prise secteur. **Risque d'électrocution !**
- Ne déplacez en aucun cas l'appareil lorsqu'il contient des aliments ou des liquides.
- Utilisez exclusivement l'appareil pour hacher des fruits, des légumes, des herbes aromatiques, etc., pour

préparer des sauces ou des cocktails, ou pour piler de la glace, mais en aucun cas à d'autres fins. Afin d'éviter toute mise en danger, ne placez pas de morceaux surdimensionnés dans l'appareil.

- Placez l'appareil sur une surface plane et résistante aux projections, ces dernières ne pouvant pas toujours être évitées. La surface doit être facile à nettoyer.
- Attention lors de la manipulation des lames, car celles-ci sont très affûtées. Ne touchez pas les lames à mains nues ! Conservez les lames hors de portée des enfants. N'utilisez jamais de lames endommagées. Informez également les autres utilisateurs des dangers.
- Retirez le couvercle de sécurité uniquement lorsque les lames sont complètement à l'arrêt. **Risque de blessure !**
- L'utilisation d'accessoires tiers peut endommager l'appareil et occasionner des blessures.
- Remplissez le bol mixeur au moins jusqu'au repère inférieur, sans toutefois dépasser le repère « MAX ».

- Veillez impérativement à ce que le régulateur de vitesse soit sur la position « 0 » avant de brancher l'appareil sur une prise secteur. **Risque de blessure !**
- Ne remplissez pas le récipient mixeur d'aliments à mixer chauds ou bouillants (comme de la soupe).
- Ne concassez pas de noix ou de noyaux durs et retirez avant mixage les éventuels tiges ou pieds des aliments à mixer.
- Ne mettez jamais de viande dans le blender.
- Ne faites jamais tourner l'appareil sans aliments à mixer ; le moteur pourrait surchauffer. Faites tourner l'appareil pendant 50-60 secondes à chaque fois, puis laissez le refroidir à température ambiante.
- Lors de la préparation de fruits congelés, veillez particulièrement à ce que les fruits soient toujours utilisés en petits morceaux.
- Nettoyez le bol mixeur après chaque utilisation, comme décrit dans la section « main-

tenance, nettoyage et entretien ».

- 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.

Explication des symboles et autres informations

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



Veuillez lire et respecter la notice d'utilisation !



Les consignes de sécurité importantes sont désignées par ce symbole.

Danger – Concerne les dommages corporels

Attention – Concerne les dommages matériels



Les informations importantes sont désignées par ce symbole.



Ce symbole indique des appareils électriques qui correspondent à la classe de protection II.



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

Installation et montage

Avant la première utilisation



Danger

Après avoir sorti l'appareil de son emballage, veuillez contrôler qu'il est bien complet et qu'il n'a pas subi de 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 blender 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 ».

Placez l'appareil à proximité d'une prise secteur. Veillez à ce que la surface du support soit plane, sèche et antidérapante.

Utilisation

Utilisation de l'appareil



Si vous souhaitez transformer à la fois des ingrédients solides et liquides dans le bol mixeur, placez d'abord le liquide dans ce dernier. Ajoutez ensuite les ingrédients solides. Découpez toujours les ingrédients en petits morceaux avant de les placer dans le bol mixeur afin d'empêcher le blocage des lames.



L'appareil dispose de deux mécanismes de sécurité ; il ne peut fonctionner que si le bol mixeur et le couvercle de sécurité sont correctement mis en place.

Pour faciliter l'utilisation de l'appareil, le bol mixeur est pourvu de repères de remplissage. Les chiffres indiqués à l'avant du bol mixeur donnent la quantité de remplissage en millilitres (ml). Attention : aucune indication de volume n'est fournie pour le repère inférieur. Le repère inférieur « Min » marque la quantité de remplissage minimale du bol mixeur.

- Placez l'appareil à proximité d'une prise secteur. Veillez à ce que la surface du support soit plate, sèche et antidérapante.
- Posez le bol mixeur (F) sur l'unité motrice (A). Ce faisant, veillez à

ce que le triangle ▼ figurant en bas du bol mixeur (F) s'aligne avec le symbole « cadenas ouvert » ☞ apposé sur l'unité motrice (A).

- Tournez alors le bol mixeur (F) dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que le triangle ▼ s'aligne avec le symbole « cadenas fermé » 🔒. Vous devez entendre et sentir le bol mixeur s'enclencher.



Attention

Retirez le couvercle uniquement lorsque les lames sont complètement à l'arrêt.

- Retirez le couvercle de sécurité (D) en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que vous puissiez le soulever.
- Remplissez le bol mixeur (F) avec les ingrédients et remettez ensuite en place le couvercle de sécurité (D). Notez que le couvercle de sécurité (D) présente 3 picots (« nez ») sur son bord. Mettez-le en place sur le bol mixeur (F), de manière à ce que le picot le plus long soit placé juste à droite de la poignée du bol mixeur (F), puis tournez le couvercle de sécurité (D) dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que vous entendiez et sentiez qu'il s'enclenche.
- Branchez alors l'appareil sur la prise courant, en veillant à ce que le régulateur de vitesse (B) soit positionné sur « 0 ».



Votre blender accomplit les tâches de mixage en un laps de temps très court (quelques secondes). Évitez une trop longue utilisation afin de préserver la structure des aliments et empêcher une surchauffe du moteur d'entraînement.

Votre appareil dispose de deux niveaux de vitesse, que vous pouvez régler à l'aide du régulateur de vitesse. La position 1 correspond à la vitesse basse et la position 2 à la vitesse élevée.

- Tournez le régulateur de vitesse sur la position ou le niveau de vitesse souhaité pour commencer à utiliser l'appareil.

Nous recommandons de choisir dans un premier temps la vitesse basse « 1 » et de passer ensuite à la vitesse supérieure.

L'appareil est équipé d'une fonction impulsion, c'est-à-dire une utilisation brève à pleine puissance. En utilisant la fonction pulsée, la vitesse maximale est immédiatement disponible. Pour activer cette fonction, tournez le régulateur de vitesse sur le niveau Impulsion « P » et maintenez-le dans cette position aussi longtemps que vous souhaitez mixer à la vitesse maximale. Mettez un terme au processus de mixage en relâchant le régulateur de vitesse. Utilisez cette

fonction lorsque vous souhaitez un mixage rapide, mais de forte intensité (par ex. pour faire mousser un liquide).

Il est possible d'introduire d'autres ingrédients pendant le fonctionnement en retirant le couvercle de l'orifice de remplissage du couvercle de sécurité. Pour ce faire, tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à atteindre la butée et retirez-le. Attention : lorsque l'orifice de remplissage est ouvert, il n'est pas toujours possible d'éviter les projections.

Vous pouvez également utiliser le couvercle de l'orifice de remplissage comme verre doseur. Pour cela, des repères correspondant à 40 ml, 60 ml et 80 ml ont été apposés sur le couvercle de l'orifice de remplissage.

Refermez l'orifice de remplissage immédiatement après avoir versé vos ingrédients en replaçant le couvercle exactement dans l'orifice et en le verrouillant en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que vous entendiez et sentiez qu'il s'enclenche.

Préparation de « glace pilée » :

Pour préparer de la glace pilée, l'idéal est d'utiliser la fonction pulsée.

- Mettez les glaçons dans le bol mixeur et mettez en place correctement le couvercle de sécurité (D). Veillez à ne pas verser trop de glaçons dans le bol mixeur (F) (à savoir 6 ou 7 morceaux max.) et veillez également à ce qu'ils ne soient pas trop gros (env. 2,5 cm de longueur).
- Branchez alors l'appareil sur la prise courant, en veillant à ce que le régulateur de vitesse (B) soit positionné sur « 0 ».

- Tournez le régulateur de vitesse à plusieurs reprises brièvement sur le niveau Impulsion « P » (C), puis relâchez-le. Vous obtiendrez les meilleurs résultats avec une petite quantité de glaçons.

Lorsque le processus de mixage est terminé, c'est-à-dire que les glaçons ont été pilés à votre convenance, remettez, le cas échéant, le régulateur de vitesse (B) sur la position « 0 », puis débranchez l'unité motrice.

Réglages de vitesse recommandés pour différents aliments :

Exemple de quantité de remplissage :	MIN	½	MAX
Milk-shake banane	Niveau 1	Niveau 1-2	Niveau 2
Purée	Niveau 1	Niveau 1	Niveau 1-2
Pâte à crêpes	Niveau 1	Niveau 1-2	Niveau 2
Liquides (aqueux)	Niveau 1-2	Niveau 2	Niveau 2

Délicieux cocktails faits maison

Vous trouverez ci-dessous quelques idées de recettes pour de délicieux cocktails. Veuillez noter que les indications fournies ci-dessous sont uniquement des recommandations et doivent être considérées comme des valeurs indicatives. Les résultats de la préparation, et donc le choix de la vitesse et de la durée de mixage, dépendent de différents facteurs, tels que, la taille, la consistance et la préparation des ingrédients utilisés, mais aussi vos propres préférences. En outre, il peut également être nécessaire d'adapter les quantités et les temps de mixage de manière proportionnelle. Veuillez toutefois constamment à ne jamais dépasser la quantité de remplissage maximale et la durée d'utilisation brève maximale autorisée.

Cocktail Silver Pineapple (pour 4 verres)

2 tranches d'ananas
½ verre à vin de jus d'ananas
1 verre à vin de jus de pomme
Jus de 2 citrons
1 blanc d'œuf
Angostura Bitter
Cannelle, glaçons

Mixer l'ananas, le jus d'ananas, le jus de pomme, le jus de citron, et le blanc d'œuf pendant 15 secondes sur le niveau de vitesse le plus élevé. Verser dans chaque verre 1 glaçon et 1 larme d'Angostura Bitter, puis les remplir de la

mousse à l'ananas. Saupoudrer le tout d'un peu de cannelle.

Cocktail au pamplemousse (pour 4 verres)

½ litre de jus de pamplemousse
3 cuillères à soupe de kirsch
3-4 cuillères à soupe de sucre de raisin
4 cuillères à soupe de Cherry Brandy
Glaçons pour la glace pilée

Bien mélanger dans le blender le jus de pamplemousse, le kirsch, le sucre de raisin et le Cherry Brandy. Verser dans des verres. Piler de la glace dans le blender et servir le cocktail avec de la glace pilée.

Cocktail spécial à l'avocat (pour 4 verres)

1 avocat mûr, pelé
Jus d'un citron
2 pots de yaourt nature
Poivre noir, moulu
½ bouquet de persil
1 pincée de sel
¼ litre de lait
Glaçons, poivre de Cayenne
Le cas échéant, un peu d'assaisonnement Aromat ou Fondor.

Mixer l'avocat, le jus de citron, le yaourt, le poivre, le sel et le persil 15 secondes sur le niveau le plus élevé. Incorporer pour finir ¼ de litre de lait. Verser dans 4 verres un glaçon et le cocktail à l'avocat. Avec un peu de poivre de Cayenne et un peu d'herbes aromatiques ou un cube Fondor, cette

boisson est une boisson minceur idéale.

Cocktail à l'abricot

(pour 1 verre à long drink)

2 abricots juteux,
pelés et dénoyautés
1 cuillère à soupe de fromage blanc
2 cuillères à café de sucre
1 verre de lait
½ verre à liqueur de cognac

Battre dans le blender les abricots, le fromage blanc, le sucre et le lait, puis verser dans un verre haut en y mélangeant un ½ verre à liqueur de cognac.

Cocktail Baiser à la fraise (pour 1 verre à long drink)

¼ litre de lait
4 cuillères à soupe de fraises fraîches
4 cuillères à soupe de sucre
1 cuillère à soupe de fromage blanc

Bien mélanger le lait, les fraises (en garder une petite partie), le sucre et le fromage blanc dans le mixeur. Verser dans un verre et couper le reste des fraises en deux pour en garnir chaque verre.

Cocktail frappé à la crème glacée

(pour 4 verres)
3/8 litre de lait
2 cuillères à soupe de miel
2 verres à liqueur de rhum
2 boules de crème glacée à la vanille
1/8 litre de crème chantilly
1 sachet de sucre vanillé

4 cuillères à café de poudre de chocolat
4 cuillères à café d'eau
Sirop au chocolat

Bien mixer le lait, le miel, le rhum et la glace à la vanille et verser le mélange dans 2 verres. Fouetter 1/8 litre de crème chantilly avec

1 paquet de sucre vanillé et garnir les verres avec.

Mélanger et faire chauffer les 4 cuillères à café de poudre de cacao et les 4 cuillères à café d'eau, puis laisser refroidir. Napper la crème glacée frappée de ce sirop au chocolat.

Cocktail à la fraise (pour 4 verres)

200 g de fraises
¼ de litre de yaourt, ¼ de litre de babeurre
4 cuillères à soupe rases de sucre de raisin
1 cuillère à soupe de jus de citron
Glaçons pour la glace pilée

Réduire les fraises en purée. Incorporer le yaourt, le babeurre et le sucre de raisin, et bien battre le tout dans le bol mixeur. Piler les glaçons dans le mixeur et servir le cocktail avec de la glace pilée.

Cocktail Cuba au lait (pour 4 verres à long drink)

3 bananes
3 cuillères à soupe de jus de citron
60 g de sucre
3/4 litre de lait

Écraser les bananes avec le jus de citron et le sucre dans le mixeur. Ajouter le lait et verser dans les verres. Servir glacé.
Astuce : lors du mixage, vous pouvez utiliser du sucre de raisin ou du miel pour remplacer le sucre. De la confiture ou du sirop de framboise conviennent parfaitement.

Cocktail Caípirinha

(pour 2 verres à caípirinha)

1 citron vert

12 cuillères à soupe de glace pilée

4 cl de jus de citron vert (possibilité d'utiliser du jus en bouteille)

8 cuillères à café de sucre brun, un peu plus si vous utilisez du citron vert pressé (au lieu de jus de citron vert en bouteille).

6 cl environ de Pitú

Rouler le citron vert ; son arôme s'exhale ainsi davantage. Le couper ensuite en huit parts et mettre 4 parts dans chaque verre. Broyer les morceaux de citron vert avec un pilon. Ajouter 2 cl de Pitú par verre. Piler de la glace dans le blender et verser dans les verres d'abord 6 cuillères à soupe de glace pilée, puis 4 cuillères à café de sucre et enfin 2 cl de jus de citron vert.
Pour finir, verser encore une goutte de Pitú et servir avec un palmier.

Recette de base de pâte à crêpes

(pour 7 à 8 crêpes)

250 g farine de blé

50 g beurre (fondu)

200 ml lait

250 ml eau

2 œufs

1 pincée sel

Préparation :

Mélangez la farine, le sel, les œufs et le lait. Ajoutez petit à petit l'eau et le beurre fondu.

Nous vous souhaitons de belles réussites !

Pannes et solutions

Panne :	Cause :	Solution :
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche n'est pas reliée à la prise secteur.	Insérez la fiche dans la prise secteur.
	Le régulateur de vitesse n'a pas été suffisamment tourné.	Tournez le régulateur de vitesse dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que l'appareil démarre.
	Le bol mixeur n'est pas correctement placé sur l'unité motrice.	Tournez le régulateur de vitesse jusqu'à la position « 0 » et débranchez la fiche. Placez correctement le bol mixeur sur l'entraînement de mixage, selon les indications de la section « Utilisation de l'appareil ».
	Le couvercle de sécurité n'est pas correctement placé sur le bol mixeur.	Tournez le régulateur de vitesse jusqu'à la position « 0 » et débranchez la fiche. Placez correctement le couvercle de sécurité sur le blender, comme indiqué dans la section « Utilisation de l'appareil ».
La lame ne tourne pas.	Le récipient mixeur contient des aliments inappropriés.	Tournez le régulateur de vitesse jusqu'à la position « 0 » et débranchez la fiche. Videz la cuve.

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

Maintenance, nettoyage et entretien



Danger

Débranchez toujours la prise avant le nettoyage et laissez l'appareil et tous les accessoires refroidir complètement avant de les nettoyer et de les ranger ! Risque d'électrocution !



Danger

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



Attention

N'utilisez jamais de produits de nettoyage abrasifs ni d'objets pointus pour nettoyer l'appareil.

- Pour nettoyer l'unité motrice, utilisez un tissu sec, tout au plus légèrement humidifié et bien essoré.
- Terminez en frottant pour bien sécher.

Nettoyage du bol mixeur :



Danger

Les lames sont très affûtées. Ne les touchez pas à mains nues. Risque de blessure !

- Placez le bol mixeur (F) sur l'unité motrice (A) et versez-y un peu d'eau tiède.
- Placez le couvercle de sécurité (D) et le couvercle de l'orifice de remplissage (E) correctement sur le bol

mixeur (voir : « Utilisation de l'appareil »).

- Branchez maintenant l'appareil sur une prise secteur installée de manière conforme, en veillant à ce que le régulateur de vitesse (B) soit positionné sur « 0 ».
- Tournez le régulateur de vitesse à plusieurs reprises brièvement sur le niveau Impulsion « P » (C), puis relâchez-le.
- Retirez maintenant le bol mixeur (F) de l'unité motrice (A) et rincez-le à l'eau claire.

Les deux couvercles peuvent être nettoyés avec de l'eau chaude mélangée à du produit vaisselle. Rincez ensuite abondamment à l'eau claire.

Remarque : la bague d'étanchéité du couvercle de sécurité (D) peut être retirée pour un nettoyage en profondeur. Si vous le souhaitez, retirez la bague d'étanchéité du couvercle et nettoyez-la dans de l'eau chaude mélangée à du produit de vaisselle, puis rincez-la abondamment à l'eau claire et laissez-la sécher. Veillez impérativement à ce que la bague d'étanchéité soit bien mise dans son logement lorsque vous la remettez en place.

Après le nettoyage, laissez bien tous les éléments sécher totalement.



Les composants du bol
mixeur ne sont pas conçus
pour être lavés au lave-vaisselle.

Données techniques

Tension nominale : 220-240 V~

Fréquence nominale : 50-60 Hz

Puissance nominale : 1000 W

Classe de protection : II 

Utilisation brève : 1 minute

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, sépa-

rément 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'emporter dans un point de collecte et éliminés de manière appropriée. Cela s'applique également aux ampoules qui peuvent être extraites de l'appareil sans dommage.

Les propriétaires privés d'appareils électriques et électroniques peuvent les déposer dans des déchetteries municipales ou les déposer dans les points de collecte mis en place par les fabricants ou les revendeurs. Le dépôt d'appareils usagés est gratuit. D'une manière générale, les revendeurs sont tenus de proposer un service gratuit de reprise des appareils

usagés, en mettant à disposition des points de collecte appropriés, à une distance raisonnable.

Les consommateurs ont la possibilité de déposer gratuitement un appareil usagé auprès d'un revendeur soumis à l'obligation de reprendre ces appareils, lorsqu'ils achètent un appareil neuf équivalent, offrant globalement les mêmes fonctions. Cette possibilité est aussi offerte pour les livraisons à un ménage privé.

Carte de garantie

Article : Blender GT-SF-HPB-01 (AN BE 2007030097381)

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.

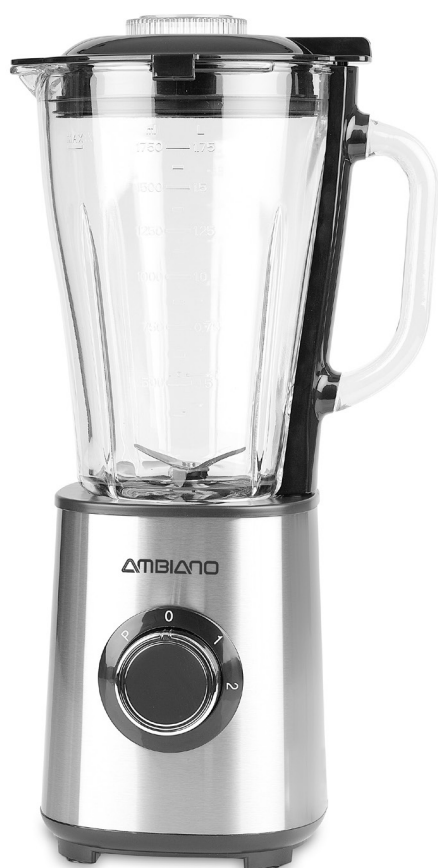
Veuillez noter que notre garantie n'est plus valable en cas de défaut d'utilisation, de non-respect des mesures de sécurité, si le produit a subi des chocs ou a fait l'objet d'une réparation par un SAV non-mentionné sur la carte de garantie.

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 !

AMBIANO®

Blender

GT-SF-HPB-01



Inhoudsopgave

Inhoudsopgave	50	Bediening	60
		Gebruik van het apparaat	60
Algemeen	51	"Crushed ice" maken	62
Inleiding	51	Zelfgemaakte, lekkere	
EU-conformiteitsverklaring	51	mixdrankjes	63
Gebruik volgens de			
voorschriften	51	Storing en oplossing	66
Productonderdelen /		Onderhoud, reiniging	
Bij de levering inbegrepen	52	en verzorging	67
Veiligheid	53	Technische gegevens	68
Algemene		Afvoeren	68
veiligheidsaanwijzingen	53	Garantiekartaat	71
Gevaren voor kinderen en			
personen met beperkte			
vermogens	53		
Gevaren bij de omgang met			
elektrische apparaten	54		
Gevaren bij het werken met de			
blender	55		
Verklaring symbolen en			
verdere informatie	58		
Opbouw en montage	59		
Voor het eerste gebruik	59		

Algemeen

Inleiding

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

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

EU-conformiteitsverklaring

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:



Gebruik volgens de voorschriften

Het apparaat is alleen geschikt voor het hakken van fruit, groenten, kruiden enz., evenals voor het bereiden van dressings en mixdrankjes en het crushen van ijsblokjes. Bovendien is het apparaat niet bestemd voor commercieel gebruik, maar uitsluitend voor gebruik in de privéhuishouding, maar niet in keukens voor medewerkers in winkels, kantoren en andere commerciële bedrijven, niet in agrarische bedrijven en niet door klanten in hotels, motels en andere wooninstellingen of ontbijtpensions. Iedere andere toepassing van of wijziging aan het apparaat is niet volgens de voorschriften en is principieel verboden. Voor schade die ontstaan is door niet reglementair gebruik of een verkeerde bediening, kan geen aansprakelijkheid geaccepteerd worden.

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

Productonderdelen / Bij de levering inbegrepen



- A) Aandrijfunit
- B) Snelheidsregelaar
- C) Stand "P" voor pulswerking
- D) Veiligheidsdeksel
- E) Deksel van de vulopening met geïntegreerde maatbeker "40 ml" / "60 ml" / "80 ml"

- F) Mengbeker met 1,75 l inhoud
- G) Gebruiksaanwijzing en garantietaart (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 personen met een verminderd fysiek, sensorisch of mentaal vermogen of gebrek aan ervaring en kennis, mits ze onder toezicht staan of geïnstrueerd zijn over een veilig gebruik van het apparaat en de daaruit voortkomende gevaren hebben begrepen.

- Dit apparaat mag niet gebruikt worden door kinderen. Houd het apparaat en het aansluitsnoer buiten het bereik van kinderen.
- 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. 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 stopcontact aan met een netspanning die in overeenstemming is met de opgave op het typeplaatje.
- Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd is, dient het door de fabrikant of diens klantenservice of door een soortgelijk gekwalificeerd persoon te worden vervangen om gevaren te voorkomen.
- Reparaties mogen alleen uitgevoerd worden door erkende werkplaatsen. Niet-deskundig gerepareerde apparaten vormen een gevaar voor de gebruiker.
- Schakel het apparaat altijd uit en koppel het los van de stroomvoorziening wanneer u het onbeheerd achterlaat, voordat u accessoires aanbrengt of verwijdt en voordat u het

reinigt. Trek altijd de stekker uit het stopcontact, trek nooit aan het netsnoer!

Gevaar voor een elektrische schok!

- Om ongelukken te voorkomen, mogen er nooit meerdere huishoudelijke apparaten aan hetzelfde 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!**

- Let erop dat het snoer of het apparaat nooit op hete oppervlakken of in de buurt van warmtebronnen geplaatst wordt. Leg het snoer zo neer dat het niet in contact komt met hete of scherpe voorwerpen.

Gevaar voor een elektrische schok!

- Knik in geen geval het net-snoer en wikkel het niet om het apparaat, want dit kan leiden tot een breuk in het snoer. **Gevaar voor een elektrische schok!**
- Gebruik het apparaat niet als u op een vochtige ondergrond staat of als uw handen of het apparaat nat zijn. **Gevaar voor een elektrische schok!**
- Open het apparaat nooit zelf en probeer in geen geval om met metalen voorwerpen in het apparaat te komen. **Gevaar voor een elektrische schok!**

Gevaren bij het gebruik van de blender

- Gebruik dit apparaat alleen zoals beschreven in deze handleiding en neem alle veiligheidsaanwijzingen in acht. Misbruik kan verwondingen veroorzaken.
- Vermijd contact met bewegende onderdelen. Zorg ervoor dat handen, haren, kleding en andere voorwerpen tijdens het mixen of zolang de mengbeker op de aandrijfunit staat, niet in contact komen met de mengbeker om persoonlijk letsel of materiële schade te voorkomen.
- Als u voedingsmiddelen in de mengbeker naar beneden moet duwen, gebruik dan een geschikt hulpmiddel (bijv. een spatel).
- Trek voor het reinigen altijd de stekker uit het stopcontact. **Gevaar voor een elektrische schok!**
- Verplaats het apparaat in geen geval als er nog spijzen of vloeistoffen in zitten.
- Gebruik het apparaat uitsluitend voor het hakken van fruit, groenten, kruiden

enz., evenals voor het bereiden van dressings en mixdrankjes en het crushen van ijsblokjes. Gebruik het in geen geval voor andere doeleinden. Voeg geen te grote stukken toe om gevaarlijke situaties te voorkomen.

- Zet het apparaat op een vlakke ondergrond die ongevoelig is voor spatten, want spatten kan niet altijd worden voorkomen. De ondergrond moet gemakkelijk schoon te maken zijn.
- Wees voorzichtig bij het omgaan met de messen, deze zijn zeer scherp. Raak de messen niet met blote handen aan! Laat kinderen niet in de buurt van de messen komen. Gebruik in geen geval beschadigde messen. Wijs ook andere gebruikers op de gevaren.
- Verwijder het veiligheidsdeksel pas wanneer de messen volledig tot stilstand zijn gekomen. **Gevaar voor verwondingen!**

- Het gebruik van accessoires van andere fabrikanten kan het apparaat beschadigen en verwondingen veroorzaken.
- Vul de mengbeker minimaal tot de onderste markering, maar niet boven de "MAX"-markering.
- Zorg er altijd voor dat de snelheidsregelaar in de positie "0" staat voordat u de stekker van het apparaat in een stopcontact steekt. **Gevaar voor verwondingen!**
- Doe geen hete of kokende te mixen ingrediënten (zoals soepen) in de mengbeker.
- Mix geen harde noten of pitten en verwijder vóór het mixen eventueel aanwezige stengels of stelen uit de ingrediënten.
- Voeg geen vlees toe aan de blender.
- Laat het apparaat nooit draaien zonder te mixen inhoud; de motor kan oververhit raken. Gebruik het apparaat hoogstens 50-60 seconden achter elkaar, laat het daarna afkoelen tot kamertemperatuur.

- Let er bij het verwerken van bevroren fruit vooral op dat u het fruit altijd in kleine stukken gebruikt.
- Reinig de mengbeker na ieder gebruik zoals beschreven in het hoofdstuk "Onderhoud, reiniging en verzorging".
- 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.

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.



Dit symbool kenmerkt elektrische apparaten van veiligheidsklasse II.



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

Opbouw en montage

Voor het eerste gebruik



Gevaar

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 blender is verpakt om hem te beschermen tegen transportschade.

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

Plaats het apparaat in de buurt van een stopcontact. Zorg ervoor dat het apparaat op een vlakke, droge en slipvrije ondergrond staat.

Bediening

Gebruik van het apparaat



Als u in de mengbeker tegelijkertijd vaste en vloeibare ingrediënten wilt verwerken, doe dan eerst de vloeistof in de mengbeker. Voeg daarna de vaste ingrediënten toe. Snijd de vaste ingrediënten altijd in kleine stukken voordat u ze in de mengbeker doet. Op die manier voorkomt u dat de messen vast komen te zitten.



Het apparaat is voorzien van twee beveiligingsmechanismen en kan alleen worden gebruikt als zowel de mengbeker als het veiligheidsdeksel correct zijn geplaatst.

Om de hantering van het apparaat te vergemakkelijken, zijn er vulmarkeringen aangebracht op de mengbeker. De getallen aan de voorkant van de mengbeker geven het vulniveau in milliliter (ml) aan. Let op: de onderste markering heeft geen vulniveau-aanduiding. Deze markering is de "MIN"-markering, die de minimale vulhoeveelheid voor de mengbeker aangeeft.

- Zet het apparaat in de buurt van een stopcontact. Let daarbij op een vlakke, droge en slipvrije ondergrond.

- Plaats de mengbeker (F) op de aandrijfunit (A). Let er hierbij op dat het aan de onderkant van de mengbeker (F) aangebrachte driehoekje ▼ en het symbool "grendel geopend"  (op de aandrijfunit (A)) op één lijn staan.
- Draai vervolgens de mengbeker (F) met de klok mee, totdat het driehoekje ▼ en het symbool "grendel gesloten"  op één lijn staan. De mengbeker moet hoor- en voelbaar vastklikken.



Let op

Verwijder het deksel pas wanneer de messen volledig tot stilstand zijn gekomen.

- Draai het veiligheidsdeksel (D) tegen de klok in tot u het omhoog kunt tillen en wegnemen.
- Vul de mengbeker (F) met de ingrediënten en zet er dan het veiligheidsdeksel (D) op. Let erop dat het veiligheidsdeksel (D) 3 uitstekende delen (nokken) aan de rand heeft. Plaats het deksel zo op de mengbeker (F) dat het langste uitstekende deel rechts van de handgreep van de mengbeker (F) zit. Draai het veiligheidsdeksel (D) vervolgens met de klok mee tot het hoor- en voelbaar vastklikt.
- Sluit nu het apparaat aan op het stopcontact en let erop dat de snelheidsregelaar (B) in de positie "0" staat.



Uw blender mixt de ingrediënten in een mum van tijd (enkele seconden). Vermijd een te lange bewerking om de structuur van uw ingrediënten te behouden en oververhitting van de aandrijfmotor te voorkomen.

Uw apparaat heeft twee snelheidsstanden die u met de snelheidsregelaar kunt instellen. Positie 1 is de lage snelheidsstand en positie 2 de hoge snelheidsstand.

- Draai de snelheidsregelaar naar de gewenste positie of snelheidsstand om de werking te starten.

Wij raden aan om te beginnen met de lage snelheidsstand "1" en daarna over te schakelen naar de hogere stand.

Het apparaat is uitgerust met een zogenaamde pulsfunctie, wat betekent dat het kortstondig op volle kracht werkt. Bij gebruik van de pulsfunctie is de maximale snelheid onmiddellijk beschikbaar. Om deze functie te activeren, draait u de snelheidsregelaar naar de pulsstand "P" en houdt u hem in deze positie zolang u op de hoogste snelheid wilt mixen. Stop het mixen door de snelheidsregelaar los te laten. Gebruik deze functie, wanneer u iets slechts kort maar intensief wilt mixen (bijv. het opschuimen van een vloeistof).

U kunt tijdens het gebruik ook extra ingrediënten toevoegen door het deksel van de vulopening uit het veiligheidsdeksel te halen. Draai het hiervoor tegen de klok in tot aan de aanslag en haal het naar boven weg. Houd er rekening mee dat spatten niet altijd te voorkomen zijn wanneer het deksel van de vulopening geopend is.

U kunt het deksel van de vulopening ook als maatbeker gebruiken. Hiervoor zijn op het deksel van de vulopening markeringen aangebracht voor 40 ml, 60 ml en 80 ml.

Sluit de vulopening direct na het toevoegen van uw ingrediënten weer af: plaats het deksel van de vulopening nauwkeurig terug in de opening en draai het met de klok mee vast, tot u het hoort en voelt vastklikken.

"Crushed ice" maken:

Gebruik voor het crushen van ijsblokjes bij voorkeur de pulsfunctie.

- Doe de ijsblokjes in de mengbeker (F) en breng het veiligheidsdeksel (D) correct aan. Let erop dat u niet te veel ijsblokjes in de mengbeker doet (maximaal 6-7 stuks) en dat de ijsblokjes niet te groot zijn (afmeting ca. 2,5 cm).
- Sluit het apparaat nu aan op het stopcontact en let erop dat de snelheidsregelaar (B) in de positie "0" staat.

- Draai de snelheidsregelaar een paar keer kort naar de pulsstand "P" (C) en laat hem weer los. Met een kleine hoeveelheid ijsblokjes behaalt u de beste resultaten.

Als het mixen voltooid is, d.w.z. wanneer de gewenste toestand van de ingrediënten is bereikt, draait u de snelheidsregelaar (B) indien nodig naar de positie "0" en koppelt u de aandrijfuniteit los van het stroomnet.

Aanbevolen snelheidsinstellingen voor diverse voedingsmiddelen:

Voorbeeld vulhoeveelheid:	MIN	½	MAX
Bananenshake	Stand 1	Stand 1-2	Stand 2
Pap	Stand 1	Stand 1	Stand 1-2
Crêpedeeg	Stand 1	Stand 1-2	Stand 2
Vloeistoffen (waterig)	Stand 1-2	Stand 2	Stand 2

Zelfgemaakte, lekkere mixdrankjes:

Hieronder vindt u een aantal receptideeën voor heerlijke mixdrankjes. Houd er rekening mee dat de volgende gegevens slechts onze aanbevelingen zijn en als richtwaarden dienen. De bereidingsresultaten en dus de keuze van snelheid en bewerkingsduur hangen af van verschillende factoren zoals de grootte, consistentie en voorbereiding van de gebruikte ingrediënten, en uiteraard uw persoonlijke voorkeur. Het kan ook nodig zijn om de hoeveelheden en bewerkings tijden proportioneel aan te passen. Let er echter altijd op dat u de maximale vulhoeveelheid en de maximaal toegestane korte bedrijfstijd niet overschrijdt.

Silver Pineapple (voor 4 glazen)

2 schijven ananas
½ wijnglas ananassap
1 wijnglas appelsap
Sap van 2 citroenen
1 eiwit
Angostura bitter
Kaneel, ijsblokjes

Mix in de blender ananas, ananassap, appelsap, citroensap en het eiwit gedurende 15 seconden op de hoogste stand. Doe 1 ijsblokje en 1 scheutje Angostura bitter in elk van de 4 glazen en vul aan met het ananasschuim. Bestuif het geheel met een beetje kaneel.

Grapefruitmix (voor 4 glazen)

½ liter grapefruitsap
3 eetlepels kirsch
3-4 eetlepels druivensuiker
4 eetlepels kersenlikeur
Ijsblokjes voor crushed ice

Meng grapefruitsap, kirsch, druivensuiker en kersenlikeur goed in de blender en schenk in glazen. Crush de ijsblokjes in de blender en serveer het drankje met de ijsschilfers.

Avocadospecial (voor 4 glazen)

1 rijpe, geschilde avocado
Sap van 1 citroen
2 potjes natuuryoghurt
Zwarte peper van de molen
½ bosje peterselie
1 snufje zout
¼ liter melk
Ijsblokjes, cayennepeper
Evt. Aromat/Fondor

Mix avocado, citroensap, yoghurt, peper, zout en peterselie gedurende 15 seconden op de hoogste stand. Mix er tot slot ¼ liter melk door. Doe 1 ijsblokje in elk van de 4 glazen en giet het avocadodrankje erin. Bestrooid met een beetje cayennepeper en wat Aromat of Fondor, is dit een ideaal drankje voor een afslankdieet.

Abrikozenmix (voor 1 longdrinkglas)

2 sappige, geschilde, ontpitte
abrikozen
1 eetlepel kwark
2 theelepels suiker
1 glas melk
½ likeurglas cognac

Meng abrikozen, kwark, suiker en melk
in de blender. Giet in een hoog glas en
roer er ½ likeurglas cognac door.

Aardbeienkusje (voor 1 longdrinkglas)

¼ liter melk
4 eetlepels verse aardbeien
4 eetlepels suiker
1 eetlepel roomkaas

Meng melk, het grootste deel van de
aardbeien, suiker en roomkaas goed in
de blender. Schenk in een glas, halveer
de resterende aardbeien en gebruik ze
als garnering.

Roomijsfrappé (voor 4 glazen)

3/8 liter melk
2 eetlepels honing
2 likeurglazen rum
2 bolletjes vanille-ijs
1/8 liter zoete slagroom
1 zakje vanillesuiker
4 niet-afgestreken theelepels
chocoladepoeder
4 theelepels water
Chocoladesiroop

Meng melk, honing, rum en vanille-ijs
goed in de blender en giet in 2 glazen.
Klop 1/8 liter zoete slagroom met

1 zakje vanillesuiker stijf en garneer de
glazen ermee.

Breng 4 niet-afgestreken theelepels
chocoladepoeder en 4 theelepels water
al roerend aan de kook en laat
afkoelen. Besprenkel de roomijsfrappé
met deze chocoladesiroop.

Aardbeienshake (voor 4 glazen)

200 g aardbeien
¼ liter yoghurt, ¼ liter karnemelk
4 afgestreken eetlepels druivensuiker
1 eetlepel citroensap
Ijsblokjes voor crushed ice

Pureer de aardbeien. Voeg yoghurt,
karnemelk en druivensuiker toe en
meng alles goed in de blender. Schenk
in de glazen, crush de ijsblokjes in de
blender en serveer het drankje met de
ijsschilfers.

Cuba Milk (voor 4 longdrinkglazen)

3 bananen
3 eetlepels citroensap
60 g suiker
3/4 liter melk

Pureer de bananen met het citroen-
sap en de suiker in de blender. Voeg
de melk toe en giet in glazen. Serveer
ijskoud. Overigens kunt u de suiker
tijdens het mixen weglaten en
vervangen door druivensuiker of
honing als zoetmiddel. Jam of
frambozensiroop zijn ook geschikt.

Caipirinha (voor 2 tumblers)

1 limoen

12 eetlepels ijsschilfers

4 cl limoensap

(mag ook uit een fles)

8 theelepels bruine suiker, iets meer als

u een uitgeperste limoen gebruikt (in

plaats van limoensap

uit een fles)

Ca. 6 cl Pitú

Rol de limoen om hem sappiger te maken. Snijd hem vervolgens in 8 stukken en doe in elk glas 4 stukken. Stamp de limoenstukjes fijn met een houten stamper. Giet 2 cl Pitú in elk glas. Crush de ijsblokjes in de blender en giet 6 el ijsschilfers in elk glas, gevolgd door 4 theelepels suiker en 2 cl limoensap. Voeg tot slot nog een scheutje Pitú toe en serveer met een rietje.

Basisrecept voor crêpe-deeg

(hoeveelheid voor 7-8 crêpes)

250 g tarwebloem

50 g boter (gesmolten)

200 ml melk

250 ml water

2 eieren

1 snufje zout

Bereiding:

Bloem, zout, eieren en melk omroeren.

Geleidelijk water en gesmolten boter toevoegen.

Veel succes!

Storing en oplossing

Storing:	Oorzaak:	Oplossing:
Het apparaat doet helemaal niets.	De stekker zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in het stopcontact.
	De snelheidsregelaar is niet ver genoeg gedraaid.	Draai de snelheidsregelaar met de klok mee tot het apparaat start.
	De mengbeker is niet goed op de aandrijfunit geplaatst.	Draai de snelheidsregelaar naar pos. "0" en trek de stekker uit. Plaats de mengbeker correct op de aandrijfunit zoals beschreven in het hoofdstuk "Gebruik van het apparaat".
	Het veiligheidsdeksel is niet correct op de mengbeker geplaatst.	Draai de snelheidsregelaar naar pos. "0" en trek de stekker uit. Plaats het veiligheidsdeksel correct op de mengbeker zoals beschreven in het hoofdstuk "Gebruik van het apparaat".
Het snijmes draait niet.	Er bevindt zich een ongeschikt levensmiddel in de mengbeker.	Draai de snelheidsregelaar naar pos. "0" en trek de stekker uit. Maak de mengbeker leeg.

Neem bij hier niet vermelde storingen contact op met onze klantenservice. Onze adviseurs helpen u graag verder. Het serviceadres vindt u in onze Garantie bepalingen en op de Garantiekaart.

Aangezien we voortdurend sleutelen aan onze producten om ze te verbeteren, kan het zijn dat we het ontwerp aanpassen en eventueel technische wijzigingen aanbrengen. De bedieningshandleiding van dit toestel kunt u ook als pdf-bestand downloaden op onze startpagina www.gt-support.de.

Onderhoud, reiniging en verzorging



Gevaar

Trek voor het reinigen altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat en alle accessoires volledig afkoelen voordat u deze reinigt en opbergt! Gevaar voor een elektrische schok!



Gevaar

Let erop dat er geen vloeistof binnen in de aandrijfmotor komt. Dompel de aandrijfmotor nooit in water. Gevaar voor een elektrische schok!



Let op

Gebruik voor het reinigen nooit scherpe of schurende reinigingsmiddelen.

- Voor het reinigen van de aandrijfmotor gebruikt u een droge, eventueel iets vochtige, goed uitgewrongen doek.
- Vervolgens goed droogwrijven.

Reinigen van de mengbeker:



Gevaar

De messen zijn heel scherp. Raak ze niet met blote handen aan. Gevaar voor verwondingen!

- Plaats de mengbeker (F) op de aandrijfmotor (A) en giet er wat lauwwarm water in.
- Plaats het veiligheidsdeksel (D) en het deksel van de vulopening (E)

correct op de mengbeker (zie: Gebruik van het apparaat).

- Sluit nu de stekker aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact. (Zorg ervoor dat de snelheidsregelaar (B) in de positie "0" staat.)
- Draai de snelheidsregelaar een paar keer kort naar de pulsstand "P" (C) en laat hem weer los.
- Haal de mengbeker (F) van de aandrijfmotor (A) en spoel hem uit onder helder water.

Reinig beide deksels in warm water met afwasmiddel. Spoel daarna grondig af met schoon water.

Aanwijzing: De afdichtring van het veiligheidsdeksel (D) kan worden weggenomen voor een grondige reiniging. Als u dat wilt doen, trekt u de afdichtring eraf en reinigt u hem in warm water met afwasmiddel. Spoel de ring daarna grondig af met schoon water en laat hem goed drogen. Zorg er bij het terugplaatsen van de afdichtring voor dat hij correct zit.

Laat alle onderdelen na het reinigen helemaal drogen.



De onderdelen van het mengbeker zijn niet geschikt voor reiniging in de afwasmachine.

Technische gegevens

Nominale spanning: 220-240 V~

Nominale frequentie: 50-60 Hz

Nominaal vermogen: 1000 W

Veiligheidsklasse: II 

Korte bedrijfstijd: 1 minuut

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!

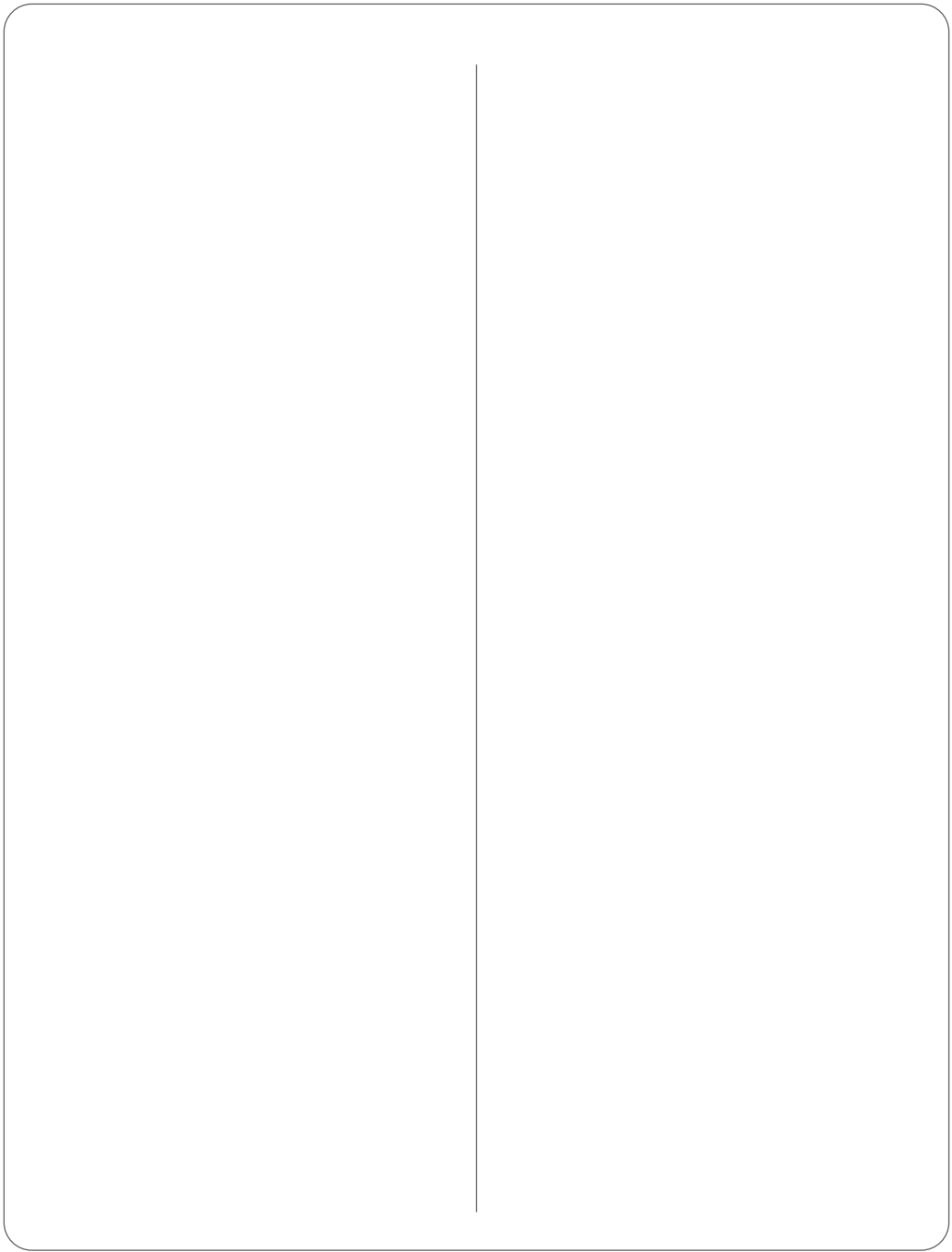
Het symbool met de doorstreepte vuilnisbak betekent dat elektrische en elektronische apparaten niet samen met het huisvuil mogen worden weggegooid. Consumenten zijn wettelijk verplicht elektrische en elektronische apparaten aan het einde van hun levensduur gescheiden van ongesorteerd huishoudelijk afval 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: Blender GT-SF-HPB-01 (AN BE 2007030097381)

Vanaf aankoopdatum

(bewaar de kassabon)

Handelaar

Firmanaam:

Straat/nr:

Postcode/plaats:

Koper

Probleem/Defect:

Naam:

Straat/nr:

Postcode/plaats:

Telefoonnummer:

E-mail:

Handtekening:

(Voor statusmeldingen in verband met reparatie)

Geachte klant,

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



Globaltronics Service Center, c/o tehnikhall 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, zults 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 garantiereclams zijn voor u geen kosten verbonden.
2. Garantiereclams moeten onmiddellijk nadat u het defect hebt vastgesteld worden ingediend. Na afloop van de garantietermijn kunnen geen garantiereclams 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. Licht 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!



© 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.

2025

IMPORTEUR : / IMPORTATEUR : / IMPORTEUR:

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