AMBIANO®

# Keukenrobot
# Robot pâtissier
# Küchenmaschine

GT-SF-KMR-02

3 Jaar
Ans
Jahre
GARANTIE

KLANTENSERVICE • SERVICE CLIENTS • KUNDENSERVICE
BEL +32 (0) 3 707 14 49
E-mail: gt-support@teknihall.be

ART.-NR.:0595 43/2024

**ORIGINELE BEDIENINGSHANDLEIDING..... 1**
**MODE D'EMPLOI ORIGINAL..... 31**
**ORIGINALBEDIENUNGSANLEITUNG ..... 61**

43/2024
AN BE 27005958
PO51032422

# Inhoudsopgave


**Inhoudsopgave** **2**

**Algemeen** **3**
Inleiding 3
EU-conformiteitsverklaring 3
Gebruik volgens de voorschriften 3

**Productonderdelen / Bij de levering inbegrepen** **4**

**Veiligheid** **5**
Algemene veiligheidsaanwijzingen 5
Gevaren voor kinderen en personen met beperkte vermogens 5
Gevaren bij de omgang met elektrische apparaten 5
Gevaren bij de werking van de keukenrobot 7
Verklaring symbolen en verdere informatie 9

**Opbouw en montage** **10**
Voor het eerste gebruik 10

**Bediening** **11**
Gebruik van het apparaat 11

**Voorbeeldrecepten** **20**
Deeg voor spritskoeken 20
Voorbeeldrecept voor het maken van mayonaise 20
Basisbereidingen voor het gebruik van de verschillende accessoires 21

**Snelheidstabel** **23**

**Storing en oplossing** **24**

**Onderhoud, reiniging en verzorging** **25**
Reinigen van de accessoires 25

**Technische gegevens** **26**

**Afvoeren** **26**

**Garantiekaart** **29**

# Algemeen

## Inleiding

**Hartelijk dank dat u gekozen hebt voor een keukenrobot 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 uitsluitend bestemd voor het klutsen, kneden, mengen, enz. van ingrediënten in de roestvrij stalen kom. 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. Gebruik het apparaat alleen in droge binnenruimten, nooit buiten. 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) Snelheidsregelaar
B) AAN/UIT-toets
C) Display
D) Toets voor turbofunctie
E) Ontgrendelknop
F) Aandrijfarm
G) Mengkom
H) MAX-markering (mengkom)
I) Bevestigingsplaat
J) Spatdeksel
K) Aandrijving

**Accessoires:**

L) Garde
M) Kneedhaak
N) Roerhaak

O) Bedieningshandleiding en garantiekaart (zonder afb.)

Technische en optische wijzigingen voorbehouden.

## Veiligheid

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

**Algemene veiligheidsaanwijzingen**

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

- Dit apparaat kan gebruikt worden door personen met gereduceerde fysieke, sensorische of mentale vermogens of een gebrek aan ervaring en/of kennis, als ze onder toezicht staan of met betrekking tot een veilig gebruik van het apparaat onderwezen werden en de daaruit resulterende gevaren begrepen hebben.
- 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 met een netspanning die in over-

eenstemming is met de opgave op het typeplaatje.
- Als het snoer van dit apparaat beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant of zijn klantenservice of een soortgelijk gekwalificeerde persoon om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Reparaties mogen alleen uitgevoerd worden door erkende werkplaatsen. Niet deskundig gerepareerde apparaten vormen een gevaar voor de gebruiker.
- Zet het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact, als u het apparaat zonder toezicht laat, voordat u accessoires aanbrengt of verwijdert en voordat u het reinigt. Trek altijd de stekker uit het stopcontact, trek nooit aan het snoer! **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 snoer en wikkel het niet om het apparaat, aangezien dit kan leiden tot een breuk in het snoer. **Gevaar voor een elektrische schok!**
- Gebruik het apparaat niet als u op een vochtige ondergrond staat of als uw handen of het apparaat nat zijn. **Gevaar voor een elektrische schok!**
- Open het apparaat nooit zelf en probeer in geen geval om met metalen voorwerpen in het apparaat te komen. **Gevaar voor een elektrische schok!**
- Zorg er voor dat het stopcontact in de buurt zit van het apparaat en goed bereikbaar is, zodat de stekker er in geval van storing snel uitgehaald kan worden.
- Laat het apparaat niet zonder toezicht als het aanstaat om ongevallen te voorkomen.

**Gevaren bij de werking van de keukenrobot**
- Vermijd contact met bewegende onderdelen. Let er tijdens het roerproces op dat handen, haren, kleding en andere voorwerpen niet in de mengkom komen, dit om persoonlijk letsel of materiële schade te voorkomen.
- Voor het verwisselen van accessoires of hulpstukken die tijdens het gebruik bewegen, moet het apparaat uitgeschakeld worden en moet de stekker uit het stopcontact getrokken worden.
- Trek voor het reinigen altijd de stekker uit het stopcontact. **Gevaar voor een elektrische schok!**
- Verplaats het apparaat in geen geval, als er nog gerechten of vloeistoffen inzitten.
- Gebruik uitsluitend originele accessoires. Als er geen originele accessoires worden gebruikt, is de kans op een ongeval groter. Bij ongevallen of schade met niet originele accessoires vervalt elke aanspraak. Bij het gebruik van vreemde accessoires en de daaruit voortvloeiende

schade aan het apparaat vervalt elke aanspraak op garantie.
- Zet het apparaat op een vlakke, niet voor spatten gevoelige ondergrond, want spatten kan niet altijd voorkomen worden. De ondergrond moet gemakkelijk schoongemaakt kunnen worden.
- Vul de mengkom niet tot boven de "MAX"-markering.
- Gebruik het apparaat in geen geval zonder ingrediënten, de motor zou oververhit kunnen raken. Laat het apparaat bij het verwerken van stevige deegsoorten of grote hoeveelheden enz. niet langer dan 4 minuten achtereen werken. Volg ook de aanwijzingen voor basisbereidingen vanaf pagina 21. Laat het apparaat vervolgens afkoelen tot kamertemperatuur voordat u het opnieuw gebruikt.
- Het apparaat is niet bestemd om met een externe tijdschakelaar of een aparte afstandsbediening te werken.
- Bij een evt. oververhitting van de motor wordt het apparaat uitgeschakeld door de oververhittingsbeveiliging. Schakel het apparaat in dat geval uit, trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat helemaal afkoelen, voordat u het weer gebruikt.
- Als de motor blokkeert (bijv. ingrediënten blijven steken, ingrediënten zijn te vast enz.), schakelt u het apparaat onmiddellijk uit en trekt u de stekker uit het stopcontact. Verhelp de oorzaak waardoor de motor of het gebruikte accessoire blokkeert (bijv. verwijder de betreffende ingrediënten, verminder de hoeveelheid ingrediënten enz.). Laat het apparaat afkoelen tot kamertemperatuur voordat u het weer gebruikt.
- Zorg ervoor dat de keukenrobot niet wordt blootgesteld aan sterke elektromagnetische invloeden van buitenaf (bijv. van andere apparaten). Mochten er tijdens het gebruik onregelmatigheden optreden, zoals een daling van het toerental of uitschakeling van het apparaat, raden wij u aan het apparaat uit te zetten en voor een paar minuten de stroomtoevoer naar het apparaat te onderbreken of een

geschiktere locatie voor het apparaat uit te zoeken.
- Gebruik het apparaat niet zonder de correct aangebrachte mengkom met spatdeksel. **Gevaar voor verwondingen!**
- Bij het legen van de kom en bij het reinigen moet voorzichtig te werk worden gegaan.
- Reinig de oppervlakken die met levensmiddelen in contact komen, zoals beschreven in het hoofdstuk "Onderhoud, reiniging en verzorging".

**Verklaring symbolen en verdere informatie**

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

**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.**

**Voorzichtig! Beknellingsgevaar!**

**Dit symbool kenmerkt elektrische apparaten van veiligheidsklasse II.**

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

# Opbouw en montage

## Voor het eerste gebruik

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

Het apparaat en de accessoires zitten ter bescherming tegen transportschade in een verpakking.

- Haal het apparaat voorzichtig uit zijn verpakking.
- Verwijder alle delen van de verpakking.
- Verwijder de stofresten van de verpakking van het apparaat en alle accessoires volgens de opgaven in hoofdstuk "Onderhoud, reiniging en verzorging".
- Zet het apparaat in de buurt van een stopcontact. Let daarbij op een vlak, droog en antislip oppervlak.

# Bediening

## Gebruik van het apparaat

**Laat het apparaat bij het verwerken van stevige deegsoorten of grote hoeveelheden ingrediënten enz. in geen geval langer dan 4 minuten achtereen werken. Laat het vervolgens afkoelen tot kamertemperatuur.**

**Let er altijd op dat de kom niet gevuld is tot boven de "MAX"-markering.**

**Schakel het apparaat na elke bediening uit met de snelheidsregelaar of de AAN/UIT-toets en trek daarna de stekker uit het stopcontact.**

**Zorg er in elk geval voor dat het apparaat uitgeschakeld is voordat u de stekker in het stopcontact steekt.**

De vulhoeveelheid en de snelheid zijn in hoge mate afhankelijk van de consistentie van de ingrediënten (taai, stevig deeg of waterige bouillon). Pas de vulhoeveelheid en de snelheid daarom altijd aan de gebruikte ingrediënten aan. U voorkomt daarmee onnodig spatten en een eventuele overbelasting van de aandrijfunit.

**Sluit het apparaat altijd pas aan op een stopcontact wanneer alle onderdelen volgens de voorschriften zijn aangebracht.**

Het apparaat is uitgerust met een zogenaamde turbofunctie, dit betekent een korte werking bij vol vermogen. Om deze functie te activeren, drukt u op de toets voor de turbofunctie en houd u deze gedurende de gewenste tijd ingedrukt. Gebruik deze functie wanneer u iets slechts kort, maar intensief wilt omroeren (bijv. het opschuimen van een vloeistof). Druk niet langer dan 10-15 seconden op de toets voor de turbofunctie om oververhitting van het apparaat te voorkomen.

**Gebruik de turbofunctie alleen bij ingrediënten met geringe stevigheid en in kleine hoeveelheden.**

**Voor het aanbrengen, verwijderen of verwisselen van accessoires en voor het omhoogzetten of laten zakken van de aandrijfarm moet het apparaat uitgezet worden en**

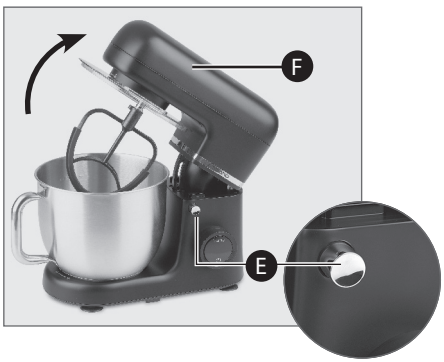
**moet de stekker uit het stopcontact gehaald worden. Let erop dat alle onderdelen helemaal tot stilstand gekomen zijn.**

Gevaar

**Gebruik het apparaat in geen geval zonder correct geplaatste en vergrendelde mengkom en spatdeksel.**

**Aandrijfarm (F) omhoog zetten of laten zakken:**

Druk op de ontgrendelknop (E) om de aandrijfarm (F) omhoog te zetten. De aandrijfarm (F) is ontgrendeld en zwenkt naar boven. Als de aandrijfarm (F) niet vanzelf in de bovenste positie vastklikt, trekt u deze iets naar boven, totdat de aandrijfarm (F) vastklikt en dus in de bovenste positie vastgezet is.




Druk op de ontgrendelknop (E) om de aandrijfarm (F) weer te laten zakken.

Druk nu de aandrijfarm (F) naar beneden, totdat deze vastklikt en dus in de onderste positie is vastgezet.

**Let op:** Als de aandrijfarm (F) niet in de onderste positie staat, kan het apparaat niet werken. Als de aandrijfarm (F) niet correct is vergrendeld en daardoor tijdens de werking omhoogklapt, stopt het apparaat onmiddellijk met werken. In beide gevallen begint op het display de foutmelding "E :01" te knipperen.

Duw in dit geval de aandrijfarm volledig naar de onderste positie en zorg ervoor dat hij in deze positie goed vergrendeld is. Als de foutmelding verschijnt terwijl het apparaat werkt,

blijft de reeds bereikte bewerkingstijd behouden en wordt deze voortgezet wanneer de werking wordt hervat. De snelheidsstand wordt in dat geval echter teruggezet op "0". Stel de snelheidsstand opnieuw in voor verder gebruik. Zie hiervoor ook de aanwijzingen in de paragraaf "Bediening van de keukenrobot".

**Aanbrengen van het spatdeksel (J):**

Het spatdeksel (J) moet op de aandrijving (K) van de aandrijfarm (F) aangebracht worden, niet op de mengkom (G) zelf.

Zet het spatdeksel er als volgt op:

Klap de aandrijfarm (F) zoals eerder beschreven naar boven.

Neem het spatdeksel (J), met de verhogingen naar boven, in de hand en zet het aan de onderkant op de aandrijving (K). Let er daarbij op dat het driehoekje aan de bovenkant van het spatdeksel (J) op één lijn ligt met de driehoek naast het symbool “Grendel geopend” aan de onderkant van de aandrijfarm (F). Let erop dat het spatdeksel (J) geheel aan de onderkant van de aandrijfarm (F) of de aandrijving (K) ligt en zet het vast door tegen de wijzers van de klok in te draaien tot aan de aanslag. De driehoek op het spatdeksel (J) ligt nu op één lijn met het symbool “Grendel gesloten”.

Het spatdeksel heeft een vulopening waardoor u ook tijdens de werking ingrediënten kunt toevoegen, zonder dat u eerst het spatdeksel moet verwijderen of openen.

Voor het verwijderen van het spatdeksel maakt u de vergrendeling los door met de wijzers van de klok mee te draaien tot de driehoek op het spatdeksel (J) op één lijn staat met het symbool "Grendel geopend" aan de onderkant van de aandrijfarm (F).

Verwijder het spatdeksel naar beneden toe.

**Aanbrengen van de mengkom (G):**

Klap de aandrijfarm (F) zoals eerder beschreven naar boven.

Zet nu de mengkom (G) op de bevestigingsplaat (I). In de onderrand van de mengkom (G) bevinden zich drie "neuzen". Breng deze neuzen in de uitsparingen aan de binnenkant van de bevestigingsopening aan en draai de mengkom (G) dan met de wijzers van de klok mee tot aan de aanslag. Controleer of de mengkom (G) goed vast zit.

**Aanwijzing:** let bij het bevestigen ook op de positie van de handgreep aan de mengkom (G).

**Afhalen van de mengkom (G):**

Klap de aandrijfarm (F) zoals eerder beschreven naar boven.

Draai de mengkom (G) tegen de wijzers van de klok in, totdat u hem er naar boven toe af kunt halen.

**Aanbrengen van de opzetstukken (garde (L), kneedhaak (M), roerhaak (N)):**

Hierna vindt u enkele voorbeelden van gebruik voor de verschillende opzetstukken.

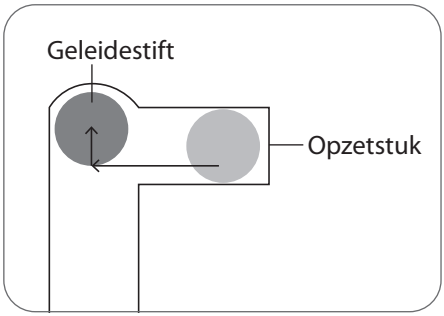
Garde: kloppen van eiwit tot sneeuw of slagroom tot room of voor het bereiden van mayonaise.

Roerhaak: roeren van vloeibaar koekjesdeeg.

Kneedhaak: kneden van steviger deeg zoals brooddeeg.

Klap de aandrijfarm (F) zoals eerder beschreven naar boven.

Neem het gewenste opzetstuk ((L), (M), (N)) in de hand en steek het aan de onderkant op de aandrijfpen aan de aandrijving (K) op de onderkant van de aandrijfarm (F). Zorg er daarbij voor dat de dwars op de aandrijfpen aangebrachte geleidestift in de daarvoor bestemde opening van het betreffende opzetstuk ((L), (M), (N)) wordt aangebracht. Druk nu het desbetreffende opzetstuk licht naar boven en draai deze tegen de wijzers van de klok in tot aan de aanslag. Na het loslaten zit het opzetstuk vast (controleer of het goed vastzit). Zorg er daarbij voor dat de geleidestift in de daarvoor bestemde opening van het betreffende opzetstuk ((L), (M), (N)) wordt aangebracht.




Om de opzetstukken te gebruiken, zet u de aandrijfarm (F) zoals eerder beschreven naar beneden.

**Verwijderen van de opzetstukken (garde (L), kneedhaak (M), roerhaak (N)):**

Klap de aandrijfarm (C) zoals eerder beschreven naar boven.

Druk het desbetreffende opzetstuk ((L), (M), (N)) naar boven en draai het met de wijzers van de klok mee, totdat u het naar beneden toe van het apparaat kunt halen.

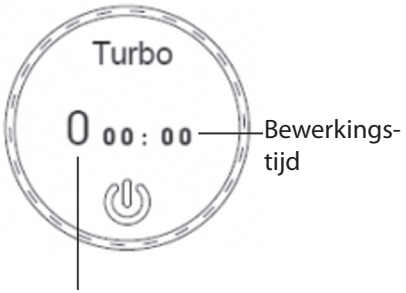
**Bediening van de keukenrobot:**

Het apparaat functioneert alleen wanneer de aandrijfarm in de onderste positie is vastgezet.

U hoeft de AAN/UIT-toets of de toets voor de turbofunctie niet met veel kracht in te drukken.Licht indrukken of aanraken is vaak reeds voldoende om deze knoppen te activeren.

Nadat u de accessoires correct hebt aangebracht en de aandrijfarm (F) hebt laten zakken (en vastgezet), sluit u het apparaat aan op een geschikt stopcontact.

- Gebruik de AAN/UIT-toets (B) om het apparaat aan te zetten. Het display (C) licht op en geeft de snelheidsstand "0" en de bewerkingstijd "00:00" weer.




- Om de werking te starten en de gewenste snelheidsstand in te stellen, draait u de snelheidsregelaar (A) een klein stukje met de wijzers van de klok mee. U kunt de snelheidsstanden 1 tot 8 instellen door de draaibeweging met de wijzers van de klok

mee te herhalen tot de gewenste snelheidsstand is bereikt. Tijdens de werking wordt de voortschrijdende bewerkingstijd weergegeven.

- Als u de snelheid wilt verlagen, draait u de snelheidsregelaar (A) een klein stukje tegen de wijzers van de klok in. Door de draaibeweging tegen de wijzers van de klok in te herhalen tot de gewenste snelheidsstand bereikt is, kunt u een instelling kiezen tot de laagste snelheidsstand "1". Door de snelheidsstand "0" te kiezen kunt u op deze manier het apparaat ook uitschakelen.

**Let op:** ook als het apparaat in werking is, kunt u het altijd volledig uitschakelen door op de AAN/UIT-toets (B) te drukken. In dat geval gaat de displayweergave uit.

## Turbofunctie

De turbofunctie kan alleen worden gebruikt als de snelheidsstand is ingesteld op "0". Bij de snelheidsstanden 1 tot 8 werkt de knop voor de turbofunctie niet.

**Let op:** gebruik deze functie wanneer u iets slechts kort, maar intensief wilt omroeren (bijv. het opschuimen van een vloeistof). Druk niet langer dan 10-15 seconden op de toets voor de turbofunctie om oververhitting van het apparaat te voorkomen.

- Als u de turbofunctie wilt gebruiken (alleen bij geschikte ingrediënten), zet u de snelheidsstand eerst op "0" met de snelheidsregelaar (A).

**Let op:** om de werking met de turbofunctie te activeren, moet u de toets voor de turbofunctie (D) ongeveer 2-3 seconden ingedrukt houden.

- Druk nu op de toets voor de turbofunctie (D). Na ca. 2-3 seconden begint het apparaat te werken. Houd de toets voor de turbofunctie (D) ingedrukt voor de gewenste duur. Tijdens het proces verandert de aanduiding van de snelheidsstand op het display (C) in "P" en wordt de voortschrijdende bewerkingstijd weergegeven.

- Als u de toets voor de turbofunctie (D) loslaat, stopt de turbofunctie. Op het display knipperen nu een paar keer "P" en de bewerkingstijd. Deze aanduidingen veranderen in "0" voor de snelheidsstand en "00:00" voor de bewerkingstijd.

**Let op:** als u nogmaals op de knop voor de turbofunctie (D) drukt terwijl het display knippert, start de turbofunctie opnieuw en wordt de reeds bereikte bewerkingstijd voortgezet op basis van de laatste waarde.

## Timerfunctie

Uw apparaat beschikt over een timerfunctie waarmee u kunt instellen hoelang uw ingrediënten worden bewerkt. De maximale duur is 4 minuten. U kunt alleen overschakelen naar de timerfunctie of timermodus als de snelheidsstand op "0" staat.
Om naar de timermodus te gaan, drukt u tweemaal kort achter elkaar op de toets voor de turbofunctie (D). (De snelheidsstand moet op "0" staan.) Op het display (C) knippert de vooraf ingestelde tijd van 2 minuten (02:00). Draai nu de snelheidsregelaar (A) kort naar rechts of links om de tijd in stappen van 20 seconden te verhogen of te verlagen.

**Om de tijdsinstelling te verhogen:** draai de snelheidsregelaar (A) een klein stukje met de klok mee om de tijdsinstelling met 20 seconden te verhogen. Herhaal deze draaibeweging met de klok mee tot de gewenste duur wordt weergegeven op het display (C). De maximaal instelbare duur voor het bewerken van uw ingrediënten in de timermodus is 04:00 minuten.

**Om de tijdsinstelling te verlagen:** draai de snelheidsregelaar (A) een klein stukje tegen de klok in om de tijdsinstelling met 20 seconden te verlagen. Herhaal deze draaibeweging tegen de klok in tot de gewenste duur wordt weergegeven op het display (C).

**Tip:** Als u de snelheidsregelaar (A) in de betreffende positie houdt, schakelt de tijdsinstelling over naar de volgende volle minuut, ofwel naar de hoogste of laagste waarde (max.: 04:00, min.: 00:20).

Nadat de gewenste tijd is ingesteld, bevestigt u deze instelling door op de AAN/UIT-toets (B) te drukken.

Om nu werking te starten en de gewenste snelheidsstand in te stel-

len, draait u de snelheidsregelaar (A) een klein stukje met de klok mee. Het apparaat begint te werken en de ingestelde tijd wordt afgeteld. U kunt de snelheidsinstelling op elk gewenst moment aanpassen door aan de snelheidsregelaar (A) te draaien, net zoals u dat zou doen bij een gewone keukenmachine.

Na afloop van de ingestelde tijd stopt het toestel met werken en schakelt het over op de normale bedrijfsmodus. Het display (C) geeft de snelheidsstand "0" en de bewerkingstijd "00:00" weer.

**Verdere informatie over de timerfunctie:**

- Als u de tijdens het gebruik van de timerfunctie de snelheidsstand op "0" zet, stopt het apparaat met werken en wordt de tijd niet langer afgeteld. Als u het apparaat opnieuw start, wordt het aftellen van de tijd hervat.
- U kunt ook op elk moment het apparaat stoppen en het aftellen van de tijd onderbreken door op de AAN/UIT-toets (B) te drukken. Door de snelheidsregelaar (A) kort met de klok mee of tegen de klok in te draaien, gaat het apparaat door met werken op de eerder ingestelde snelheidsstand en wordt het aftellen van de tijd voortgezet.
- Als de werking van het apparaat en het aftellen van de tijd zijn onderbroken, kunt u de timermodus verlaten door tweemaal kort op de toets voor de turbofunctie (D) te drukken.

**Gebruik van de mengkom (G):**

**Gebruik het apparaat uitsluitend met een correct aangebracht om onbedoeld contact met het opzetstuk te voorkomen.**

Bevestig de mengkom (G), het spatdeksel (J) en het gewenste opzetstuk ((L), (M), (N)) zoals eerder beschreven. Wij raden u aan om het omroeren altijd te beginnen op een lage snelheidsstand. Verhoog daarna indien nodig de snelheid door de snelheidsregelaar (A) met de wijzers van de klok mee te draaien en de gewenste stand in te stellen. Pas de snelheid altijd aan de gebruikte ingrediënten aan. Neem de snelheidstabel in acht.

Zet na elk gebruik de snelheidsstand op "0" met de snelheidsregelaar (A), schakel het apparaat uit met de AAN/UIT-toets (B) en trek de stekker uit het stopcontact.

# Voorbeeldrecepten

## Deeg voor spritskoeken

Ingrediënten:
150 g (zeer) zachte boter, 100 g fijne suiker,
1 pakje vanillesuiker, 1 eiwit,
200 g bloem (type 405), 1 snufje zout

Bereiding:
- Bij constant gebruik van het roerapparaat met de garde (L) op stand 6 de boter schuimig kloppen.
- Suiker, zout, vanillesuiker en het eiwit toevoegen en ca. 4 minuten laten roeren.
- Keukenrobot uitzetten, de stekker uit het stopcontact trekken en de garde (L) vervangen door de roerhaak (M).
- Stekker in het stopcontact steken, keukenrobot op stand 2 tot 3 zetten.
  Eventueel tussendoor de keukenrobot stoppen, de stekker uit het stopcontact trekken en het deeg van de rand van de kom afstrijken.
- De bloem toevoegen en de snelheidsstand langzaam verhogen totdat het deeg de juiste consistentie heeft.

## Voorbeeldrecept voor het maken van mayonaise

Voor goede mayonaise moeten alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn en moeten olie, citroen en zout geleidelijk in kleine hoeveelheden worden toegevoegd. Het resultaat is een gelijkmatig geëmulgeerde mayonaise van uitstekende consistentie. Het voordeel van de keukenrobot bij het maken van mayonaise is dat de ingrediënten constant door de opening in het spatdeksel toegevoegd kunnen worden, zonder het apparaat te hoeven uitzetten.

Ingrediënten:
6 eierdooiers, 340 milliliter olie, 2 eetlepels zout, 4 eetlepels sap van een citroen

Bereiding:
- Klop de 6 eierdooiers op de hoogste stand met de garde (I) tot schuim en laat dit dan 2 minuten staan.
- Laat het geheel daarna 4 minuten op middelmatige tot hoge snelheid draaien terwijl u de olie, het zout en lepel per lepel het citroensap toevoegt. De keukenrobot eventueel kort stoppen en dan nogmaals 4 minuten roeren.

Andere voorbeeldrecepten vindt u op internet of in een kookboek.

## Basisbereidingen voor het gebruik van de verschillende accessoires

Onderstaand vindt u enkele voorbeelden voor basisbereidingen in combinatie met de verschillende accessoires. Hierbij mogen de aangegeven hoeveelheden, de bewerkingsduur en de betreffende als hoogste aangegeven snelheidsstand in combinatie met de betreffende accessoires niet worden overschreden. We raden u aan om de bewerking met een lage snelheidsstand te beginnen en deze vervolgens langzaam te verhogen.

**Gistdeeg**

➔ Accessoire: kneedhaak

| Ingrediënten | Hoeveelheid | Bewerkings-duur | Mogelijke snelheidsstanden |
|---|---|---|---|
| Tarwebloem (zonder rijsmiddel) | 700 g | 4 minuten | 1-3 |
| Zout | 10 g | | |
| Suiker | 20 g | | |
| Bakmargarine (80% vet) | 20 g | | |
| Water | 400 g | | |
| Instant gist | Volgens instructie van de fabrikant | | |

**Koekjesdeeg**
➔ Accessoire: roerhaak

| Ingrediënten | Hoeveelheid | Bewerkings-duur | Mogelijke snelheidsstanden |
|---|---|---|---|
| Tarwebloem (zonder rijsmiddel) | 150 g | 3 minuten | 1-5 |
| Eieren | 3 stuks | | |
| Suiker | 150 g | | |
| Bakmargarine (80% vet) | 150 g | | |
| Bakpoeder | 3 g | | |
| Instant gist | Volgens instructie van de fabrikant | | |

**Geklopt eiwit**
➔ Accessoire: garde

| Ingrediënten | Hoeveelheid | Bewerkings-duur | Mogelijke snelheidsstanden |
|---|---|---|---|
| Eieren (eiwit) | 8 stuks | 3-4 minuten | 1-8/turbofunctie |

**Geklopte room**
➔ Accessoire: garde

| Ingrediënten | Hoeveelheid | Bewerkings-duur | Mogelijke snel-heidsstanden |
|---|---|---|---|
| Slagroom | 700 ml | 2-5 minuten | 1-8/turbofunctie |

## Snelheidstabel

| Snelheidsstand | Activiteit | Beschrijving |
|---|---|---|
| 1 | Roeren | Langzaam roeren, mengen, pureren en als start-positie tijdens het mixen.<br>Bij het toevoegen van ingrediënten en bij het mengen/mixen van dikke of vaste ingrediënten. |
| 2 | langzaam klutsen | Langzaam klutsen, snel roeren.<br>Bij het klutsen van dik beslag.<br>Voor het mengen van boter en bloem, het klutsen van dun deeg en het mengen en kneden van gistdeeg. |
| 3 - 5 | Mengen/ klutsen | Voor het mengen van bijv. koekjesdeeg.<br>Voor het romig roeren van zachte boter en suiker.<br>Voor koekjesdeeg enz. |
| 6-7 | Snel klutsen | Voor het klutsen van room, eiwit en gekookt glazuur. |
| 8 | Snel kloppen | Voor het snel klutsen van mayonaise, kleine hoeveelheden room en eiwit, schuimig kloppen van boter. |
| Turbofunctie (momentbedrijf) | Mixen | De pulsfunctie is bedoeld voor de korte bewerking met hoog toerental van vloeistoffen of ingrediënten met geringe stevigheid in kleine hoeveelheden. |

Zet na gebruik de snelheidsstand altijd op "0" met de snelheidsregelaar (A), schakel het apparaat uit met de AAN/UIT-toets (B) en trek de stekker uit het stopcontact.

## Storing en oplossing

| Storing: | Oorzaak: | Oplossing: |
|---|---|---|
| Het apparaat doet helemaal niets. | De stekker zit niet in het stopcontact. | Doe de stekker in het stopcontact. |
| | De aandrijfarm is niet in de werkpositie vastgeklikt. | Aandrijfarm naar onder klappen en laten vastklikken. |
| De keuken-robot maakt een kloppend geluid. | De mengkom is niet correct geplaatst. | Zet de mengkom op de juiste manier in de bevestigingsplaat. |
| | Het gebruikte opzetstuk is niet correct bevestigd. | Bevestig de opzetstukken zoals beschreven in de bedieningshand-leiding. |
| Het apparaat stopt plotse-ling. | Het apparaat is overbelast. | Zet het apparaat uit, trek de stek-ker uit het stopcontact en laat het afkoelen. Bereidingshoeveelheid verminderen. |

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

# Onderhoud, reiniging en verzorging

**Trek altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat helemaal afkoelen, voordat u het reinigt en/of opbergt! Gevaar voor een elektrische schok!**

**Zorg er voor, dat er geen vloeistof binnen in de aandrijfunit terechtkomt. Dompel het apparaat nooit in water. – Gevaar voor een elektrische schok!**

**Gebruik voor het reinigen geen scherpe reinigings- en schuurmiddelen.**

Reinig de keukenrobot na elk gebruik.

- Voor het reinigen van het apparaat gebruikt u een droge, eventueel iets vochtige, goed uitgewrongen doek.
- Daarna goed droog wrijven.

## Reinigen van de accessoires

De verschillende opzetstukken ((L), (M), (N)), het spatdeksel (J) en de mengkom (G) kunt u reinigen in warm water met een beetje afwasmiddel. Vervolgens rijkelijk afspoelen met helder water en goed afdrogen.

U kunt deze accessoires ook in de afwasmachine reinigen.

## Technische gegevens

| | |
|---|---|
| Nominale spanning: | 220-240 V~ |
| Nominale frequentie: | 50-60 Hz |
| Nominaal vermogen: | 800 W |
| Veiligheidsklasse: | II ⧈ |

## 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 verwijde-

ringspunt 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: Keukenrobot GT-SF-KMR-02 (ART.-NR.: 0595)

Vanaf aankoopdatum
(kassabon bewaren)

| Handelaar |
|---|
| Firmanaam: |
| Straat/nr: |
| Postcode/plaats: |

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

**Geachte klant,**

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

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

**Hotline: 0900 / 44 666 44, Fax: +32 (0) 360 55 043**
**Mail: gt-support@teknihall.be**

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

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

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

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

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

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

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

# Robot pâtissier

GT-SF-KMR-02

# Sommaire


**Sommaire** **32**

**Généralités** **33**
Introduction 33
Déclaration de conformité UE 33
Utilisation conforme 33

**Composants / Contenu de l'emballage** **34**

**Sécurité** **35**
Consignes générales de sécurité 35
Risques pour les enfants et les personnes dont les facultés sont limitées 35
Risques liés à l'utilisation d'appareils électriques 35
Risques liés à l'utilisation du robot pâtissier 37
Explication des symboles et autres informations 39

**Installation et montage** **40**
Avant la première utilisation 40

**Utilisation** **41**
Utilisation de l'appareil 41

**Exemples de recettes** **50**
Pâte pour petits gâteaux secs 50
Exemple de recette pour préparer une mayonnaise 50
Préparations de base pour l'utilisation des différents accessoires 51

**Tableau des vitesses** **53**

**Pannes et solutions** **54**

**Maintenance, nettoyage et entretien** **55**
Nettoyage des accessoires 55

**Données techniques** **56**

**Recyclage** **56**

**Carte de garantie** **59**

# Généralités

## Introduction

**Nous vous remercions d'avoir choisi un robot pâtissier 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 exclusivement conçu pour fouetter, pétrir et mélanger des aliments dans le bol en inox. 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. Utilisez l'appareil uniquement en intérieur, dans une pièce sèche et en aucun cas à l'extérieur. 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) Régulateur de vitesse
B) Bouton marche/arrêt
C) Écran
D) Bouton pour la fonction TURBO
E) Bouton de déverrouillage
F) Bras d'entraînement
G) Bol mélangeur
H) Repère MAX (bol mélangeur)
I) Plaque de fixation
J) Couvercle anti-éclaboussures
K) Entraînement

**Accessoires :**

L) Fouet
M) Crochet pétrisseur
N) Mélangeur

O) Notice d'utilisation et carte de garantie (non illustrées)

Sous réserve de modifications techniques et visuelles.

## Sécurité

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

**Consignes générales de sécurité**

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

- Les personnes dont les facultés physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou les personnes manquant d'expérience et/ou de connaissances sont autorisées à utiliser cet appareil, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient été instruites quant à leur usage sûr et qu'elles aient compris les dangers en résultant.
- 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 l'appareil hors de portée de ces derniers. 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 cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son SAV ou toute personne suffisamment qualifiée, 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 !**
- Veillez à ce que la prise secteur se trouve à proximité de l'appareil et soit facilement accessible de façon à ce que l'appareil puisse être rapidement débranché en cas d'accident.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne afin d'éviter tout accident.

**Risques liés à l'utilisation du robot pâtissier**

- 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 mélangeur pendant le mélange.
- Avant tout changement d'accessoires ou de pièce mobiles, l'appareil doit être éteint et débranché.
- Avant le nettoyage, retirez toujours la fiche de la prise secteur.
**Danger d'électrocution!**
- Ne déplacez en aucun cas l'appareil lorsqu'il contient des aliments ou des liquides.
- Utilisez exclusivement 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.

- 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.
- Ne dépassez pas le repère « MAX » en remplissant le bol mélangeur.
- Ne faites jamais tourner l'appareil à vide ; le moteur pourrait surchauffer. Lors de la préparation de pâtes fermes ou encore de grandes quantités, n'utilisez pas l'appareil plus de 4 minutes d'affilée ; respectez les instructions fournies à partir de la page 51 pour les préparations de base. Laissez refroidir l'appareil à température ambiante avant de continuer à l'utiliser.
- L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de commande à distance indépendant.
- En cas de surchauffe du moteur, l'appareil est mis hors tension par la protection anti-surchauffe. Dans ce cas, éteignez l'appareil, débranchez la prise et laissez l'appareil refroidir entièrement avant de l'utiliser à nouveau.
- En cas de blocage du moteur (par ex. ingrédients coincés, trop solides, etc.), éteignez immédiatement l'appareil et débranchez-le. Réglez le problème de blocage du moteur ou de l'accessoire utilisé (par ex. retrait des ingrédients coincés, réduction de la quantité d'ingrédients, etc.) Laissez refroidir l'appareil jusqu'à ce qu'il atteigne la température ambiante avant de le remettre en marche.
- Assurez-vous que le robot de cuisine n'est exposé à aucune onde électromagnétique puissante (provenant d'autres appareils, par exemple). Si des anomalies surviennent pendant le fonctionnement, comme une perte de vitesse de rotation ou l'arrêt de l'appareil, nous vous recommandons d'éteindre l'appareil et de le débrancher pendant quelques minutes, ou de sélectionner un emplacement plus adapté.
- N'utilisez pas l'appareil sans y avoir placé un bol mélangeur doté d'un cou-

vercle anti-éclaboussures et conforme aux directives. **Risque de blessure !**
- Videz et nettoyez le bol avec beaucoup de précaution.
- Nettoyez les surfaces qui entrent en contact avec des aliments comme indiqué au chapitre « Maintenance, nettoyage et entretien ».

**Explication des symboles et autres informations**

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

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

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

**Danger – Concerne les dommages corporels**
**Attention – Concerne les dommages matériels**

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

**Attention ! Risque de pincement !**

**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

**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.**

L'appareil et ses accessoires sont placés dans un emballage en vue d'éviter tout dégât lors du transport.

- Retirez avec précaution l'appareil de l'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

**Lors de la préparation de pâtes fermes ou encore de grandes quantités, n'utilisez pas l'appareil plus de 4 minutes d'affilée et laissez-le ensuite refroidir jusqu'à température ambiante.**

**Veillez à ne jamais remplir le bol au-delà du repère « MAX ».**

**Après utilisation, arrêtez l'appareil au niveau du régulateur de vitesse ou avec le bouton marche/arrêt, puis débranchez-le.**

**Veillez à ce que l'appareil soit éteint avant de brancher l'appareil sur une prise secteur.**

La quantité de remplissage et la vitesse dépendent en grande partie de la consistance des aliments utilisés (pâte épaisse ou solide, ou bouillon dilué). Par conséquent, il convient de toujours adapter la quantité de remplissage et la vitesse aux aliments utilisés. Ainsi, toute projection inutile et toute éventuelle surcharge de l'unité motrice sont évitées.

**Ne raccordez l'appareil à la prise secteur que lorsque tous les composants sont correctement installés.**

L'appareil est équipé de ce que l'on appelle une fonction TURBO, ce qui signifie que l'appareil fonctionne à pleine puissance sur une courte durée. Pour activer cette fonction, appuyez sur le bouton pour la fonction TURBO et maintenez-le enfoncé pour la durée souhaitée. Utilisez cette fonction lorsque vous souhaitez mélanger rapidement, mais à forte intensité (par ex. pour faire mousser un liquide). Maintenez le bouton pour la fonction TURBO enfoncé pendant moins de 10-15 secondes pour éviter que l'appareil ne surchauffe.

**Utilisez la fonction TURBO uniquement pour les aliments à fermeté réduite et dans de petites quantités.**

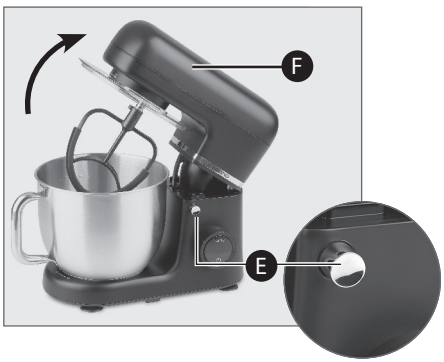
**Avant de mettre, retirer ou remplacer des accessoires, et de déplier ou d'abaisser le bras d'entraînement, éteignez l'appareil et débranchez-le. Attendez que toutes les pièces soient complètement à l'arrêt.**

Danger

**Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans bol mélangeur et couvercle anti-éclaboussures correctement installés et verrouillés.**

**Déblocage ou abaissement du bras d'entraînement (F) :**

Pour déplier le bras d'entraînement (F), appuyez sur le bouton de déverrouillage (E). Le bras d'entraînement (F) est déverrouillé et s'incline vers le haut. Si le bras d'entraînement (F) ne s'enclenche pas de lui-même en position haute, tirez-le légèrement vers le haut jusqu'à ce que le bras d'entraînement (F) s'enclenche de manière audible et soit ainsi bloqué en position supérieure.




Pour abaisser à nouveau le bras d'entraînement (F), appuyez sur le bouton de déverrouillage (E). Appuyez ensuite sur le bras d'entraînement (F) jusqu'à ce qu'il s'enclenche et soit ainsi bloqué en position inférieure.

**Remarque :** si le bras d'entraînement (F) n'est pas abaissé, l'appareil ne peut pas être mis en service. Si le bras d'entraînement (F) n'est pas correctement verrouillé et qu'il se relève lors du fonctionnement de l'appareil, ce dernier s'arrête immédiatement. Dans les deux cas, le message d'erreur « E :01 » clignote sur l'affichage.

Dans ce cas, abaissez complètement le bras d'entraînement et veillez à ce qu'il soit correctement verrouillé dans cette position. Si un message d'erreur apparaît lors du fonctionnement de l'appareil, le temps de préparation déjà écoulé est conservé et se poursuit lors de la remise en marche de l'appareil.

Dans ce cas, le niveau de vitesse est toutefois réinitialisé à « 0 » et doit être à nouveau réglé lors de la prochaine mise en marche de l'appareil. Voir également à ce sujet les remarques dans le paragraphe « Utilisation du robot de cuisine ».

**Mise en place du couvercle anti-éclaboussures (J) :**

Le couvercle anti-éclaboussures (J) doit être mis en place au niveau de l'entraînement (K) du bras d'entraînement (F), pas sur le bol mélangeur (G) lui-même.

Installez le couvercle anti-éclaboussures comme suit :

Dépliez le bras d'entraînement (F) vers le haut comme décrit précédemment.

Prenez le couvercle anti-éclaboussures (J) en orientant les saillies vers le haut, et placez-le par le bas sur l'entraînement (K). Veillez à ce que le petit triangle de la partie supérieure du couvercle anti-éclaboussures (J) s'aligne avec le symbole « cadenas ouvert » de la partie inférieure du bras d'entraînement (F). Veillez à ce que le couvercle anti-éclaboussures (J) repose complètement sur la partie inférieure du bras d'entraînement (F) ou de l'entraînement (K) et fixez-le en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée. Le triangle figurant sur le couvercle anti-éclaboussures (J) s'aligne à présent avec le symbole de « cadenas fermé ».

Le couvercle anti-éclaboussures comporte un orifice de remplissage permettant d'ajouter des aliments pendant le fonctionnement sans devoir retirer ou ouvrir le couvercle anti-éclaboussures au préalable.

Pour retirer le couvercle anti-éclaboussures, déverrouillez-le en le tour-

nant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le triangle du couvercle anti-éclaboussures (J) s'aligne avec le triangle à côté du symbole « cadenas ouvert » de la partie inférieure du bras d'entraînement (F), puis retirez-le par le bas.

**Mise en place du bol mélangeur (G) :**

Dépliez le bras d'entraînement (F) vers le haut comme décrit précédemment.

Placez ensuite le bol mélangeur (G) sur la plaque de fixation (I). Le pourtour inférieur du bol mélangeur (G) comporte trois « nez » (ergots). Guidez ces ergots dans les logements situés sur le pourtour interne de l'orifice de fixation et tournez le bol mélangeur (G) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée. Vérifiez que le bol mélangeur (G) est bien en place.

**Remarque :** lors de la mise en place, tenez également compte de la position de la poignée du bol mélangeur (G).

**Retrait du bol mélangeur (G) :**

Dépliez le bras d'entraînement (F) vers le haut comme décrit précédemment.

Tournez légèrement le bol mélangeur (G) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous puissiez le retirer par le haut.

**Insertion des accessoires (fouet (L), crochet pétrisseur (M), mélangeur (N)) :**

Vous trouverez ci-dessous quelques exemples d'application pour les différents accessoires :

Fouet : pour battre les blancs d'œufs en neige ou la crème fleurette en crème fouettée ou pour préparer de la mayonnaise.

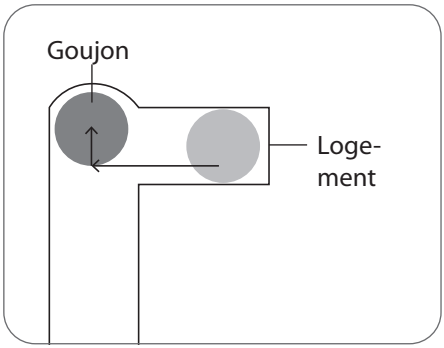
Mélangeur : pour mélanger des pâtes à gâteaux liquides.

Crochet pétrisseur : pour pétrir des pâtes plus épaisses, comme la pâte à pain.

Dépliez le bras d'entraînement (F) vers le haut comme décrit précédemment.

Prenez l'accessoire souhaité ((L), (M), N)) et placez-le par le bas sur la tige de l'entraînement au niveau de l'entraînement (K) sur la partie inférieure du bras d'entraînement (F). Veillez, ce faisant, à introduire le goujon placé transversalement sur la tige de l'entraînement dans le logement prévu à cet effet au niveau de l'accessoire correspondant ((L), (M), N)). Poussez légèrement l'accessoire correspondant vers le haut et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée. Lorsque vous le relâchez, l'accessoire est bloqué (vérifiez qu'il est bien en place). Veillez, ce faisant, à introduire le goujon dans

le logement prévu à cet effet de l'accessoire correspondant ((L), (M), (N)).




Pour utiliser les accessoires, abaissez le bras d'entraînement (F) comme décrit précédemment.

**Retrait des accessoires (fouet (L), crochet pétrisseur (M), mélangeur (N)) :**

Dépliez le bras d'entraînement (F) vers le haut comme décrit précédemment.

Poussez l'accessoire correspondant ((L), (M), N)) vers le haut et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous puissiez le retirer de l'appareil par le bas.

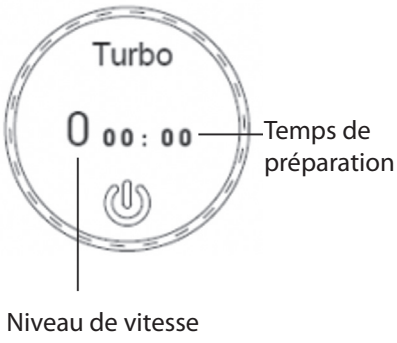
**Utilisation du robot de cuisine :**

L'appareil fonctionne uniquement si le bras d'entraînement est bloqué en position inférieure.

Il n'est pas nécessaire d'appuyer avec force sur le bouton marche/arrêt ou sur le bouton de la fonction Turbo. l suffit souvent d'une légère pression ou d'un simple contact pour actionner le bouton concerné.

Une fois l'accessoire correctement mis en place et le bras d'entraînement (F) abaissé (et fixé), branchez l'appareil sur une prise secteur adaptée.

- Pour mettre l'appareil en marche, appuyez sur le bouton marche/arrêt (B). L'écran (C) clignote et affiche le niveau de vitesse « 0 » ainsi que le temps de préparation « 00:00 ».




- Afin de mettre l'appareil en marche et de régler le niveau de vitesse souhaité, tournez légèrement le régulateur de vitesse (A) dans le sens des aiguilles d'une montre. Vous pouvez régler un niveau de

vitesse allant de 1 à 8 en répétant le mouvement de rotation dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le niveau de vitesse souhaité soit atteint. Le temps de préparation progressif est affiché pendant le fonctionnement.

- Si vous souhaitez réduire la vitesse, tournez légèrement le régulateur de vitesse (A) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Ce faisant, vous pouvez régler la vitesse jusqu'au niveau le plus faible, à savoir « 1 » en répétant le mouvement de rotation dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le niveau de vitesse souhaité soit atteint. Vous pouvez également arrêter l'appareil en réglant la vitesse sur « 0 ».

**Remarque :** vous pouvez à tout moment éteindre l'appareil, même pendant son fonctionnement, en appuyant sur le bouton marche/arrêt (B). Dans ce cas, l'écran s'illumine.

## Fonction TURBO

La fonction TURBO peut être utilisée uniquement lors du réglage du niveau de vitesse « 0 ». Le bouton pour la fonction TURBO ne fonctionne pas pour les niveaux de vitesse 1 à 8.

**Remarque :** utilisez cette fonction lorsque vous souhaitez mélanger rapidement, mais à forte intensité (par ex. pour faire mousser un liquide). Maintenez le bouton pour la fonction TURBO enfoncé pendant moins de 10-15 secondes pour éviter que l'appareil ne surchauffe.

- Si vous souhaitez utiliser la fonction TURBO (uniquement avec les ingrédients adaptés), réglez d'abord le niveau de vitesse à l'aide du régulateur de vitesse (A) sur « 0 ».

**Remarque :** pour enclencher la fonction TURBO, il est nécessaire de maintenir le bouton pour la fonction TURBO (D) enfoncé pendant 2 à 3 secondes.

- Appuyez maintenant sur le bouton pour la fonction TURBO (D) – après 2 à 3 secondes, l'appareil commence à fonctionner. Maintenez le bouton pour la fonction TURBO (D) enfoncé pour la durée souhaitée. Pendant le processus, l'écran (C) passe de l'affichage du niveau de vitesse à l'indica-

tion « P » et le temps de préparation progressif s'affiche.

- La fonction TURBO s'arrête lorsque vous relâchez la touche (D). L'indication « P » et le temps de préparation clignotent ensuite quelque fois à l'écran puis passent à l'indication « 0 » pour le niveau de vitesse et « 00:00 » pour le temps de préparation.

**Remarque :** si vous appuyez à nouveau sur le bouton pour la fonction TURBO (D) lorsque l'écran clignote, la fonction TURBO redémarre et le temps de préparation déjà écoulé se poursuit à partir de la dernière valeur.

## Fonction minuterie

Votre appareil est équipé d'une fonction de minuterie qui vous permet de régler un certain temps (jusqu'à 4 minutes maximum) pour travailler les ingrédients. Le passage à la fonction minuterie ou au mode minuterie n'est possible que si le niveau de vitesse est réglé sur « 0 ».

Pour passer en mode minuterie (condition requise : le niveau de vitesse « 0 » est réglé), appuyez brièvement et deux fois de suite sur le bouton pour la fonction TURBO (D). Le réglage prédéfini de la durée de 2 minutes (02:00) clignote sur l'écran (C). En tournant brièvement le régulateur de vitesse (A) vers la droite ou vers la gauche, vous pouvez maintenant augmenter ou réduire le réglage de la durée par intervalle de 20 secondes.

**Augmentation du réglage de la durée :** tournez brièvement le régulateur de vitesse (A) dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter le réglage de la durée de 20 secondes. Répétez le mouvement de rotation dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la durée souhaitée soit réglée et affichée sur l'écran (C). La durée maximale pouvant être réglée pour travailler vos ingrédients en mode minuterie est de 04:00 minutes.

**Réduction du réglage de la durée :** tournez brièvement le régulateur de vitesse (A) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour réduire le réglage de la durée de 20 secondes. Répétez le mouvement de rotation dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la durée souhaitée soit réglée et affichée sur l'écran (C).

Remarque : si vous maintenez le régulateur de vitesse (A) dans la position correspondante, le réglage du temps passe à la minute entière suivante ou à la valeur la plus élevée ou la plus basse (max. : 04:00 ; min. : 00:20).

Lorsque vous avez réglé la durée souhaitée, confirmez le réglage en appuyant sur le bouton marche/arrêt (B).

Afin de commencer à mettre l'appareil en marche et de régler le niveau de vitesse souhaité, tournez légèrement le régulateur de vitesse (A) dans le sens des aiguilles d'une montre. L'appareil commence à fonctionner et la durée réglée est décomptée. Vous pouvez augmenter ou réduire les réglages de vitesse à tout moment à l'aide du régulateur de vitesse (A), de manière analogue à l'utilisation traditionnelle du robot ménager.

Une fois la durée réglée écoulée, l'appareil s'arrête et passe en mode de fonctionnement traditionnel. Le niveau de vitesse « 0 » et le temps de préparation « 00:00 » sont affichés sur l'écran (C).

**Autres informations relatives à la fonction minuterie :**

- Si vous réglez le niveau de vitesse sur le niveau « 0 » pendant le fonctionnement en mode minuterie, l'appareil arrête de fonctionner et le décompte de la durée s'arrête. Si vous redémarrez l'appareil, le décompte de la durée reprend.
- Vous pouvez également arrêter à tout moment le fonctionnement de l'appareil et le décompte de la durée en appuyant sur le bouton marche/arrêt (B). En tournant brièvement le régulateur de vitesse (A) dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse, l'appareil continue à fonctionner selon le réglage de vitesse utilisé précédemment et à décompter la durée.
- Si le fonctionnement et le décompte de la durée sont arrêtés, vous pouvez quitter le mode minuterie en appuyant deux fois de suite sur le bouton pour la fonction TURBO (D).

**Utilisation du bol mélangeur (G) :**

**N'utilisez l'appareil que si le couvercle anti-éclaboussures est correctement mis en place pour éviter tout contact involontaire avec l'accessoire.**

Fixez le bol mélangeur (G), le couvercle anti-éclaboussures (J) et l'accessoire choisi ((L), (M), (N)) comme décrit précédemment. Nous vous recommandons de toujours commencer le mélange avec un niveau de vitesse faible et d'augmenter la vitesse en cas de besoin en tournant le régulateur de vitesse (A) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au niveau souhaité. Adaptez toujours la vitesse aux aliments utilisés. Respectez le tableau de vitesse.

Après chaque utilisation, réglez le niveau de vitesse du régulateur de vitesse (A) sur « 0 », éteignez l'appareil avec le bouton marche/arrêt et débranchez la prise.

# Exemples de recettes

## Pâte pour petits gâteaux secs

Ingrédients :
150 g de beurre (très) mou, 100 g de sucre en poudre, 1 sachet de sucre vanillé, 1 blanc d'œuf, 200 g de farine (type 405), 1 pincée de sel

Préparation :
- Travaillez le beurre en continu à l'aide du fouet (L) en réglant l'appareil sur la position 6, jusqu'à l'obtention d'une consistance mousseuse.
- Incorporez le sucre, le sel, le sucre vanillé et le blanc d'œuf et remuez pendant 4 minutes environ.
- Mettez le robot de cuisine hors tension, débranchez la prise et remplacez le fouet (L) par le mélangeur (M).
- Branchez la prise, réglez le robot de cuisine sur le niveau 2 à 3.
  Le cas échéant, arrêtez le robot de cuisine, débranchez la prise de courant et enlevez la pâte du bord du plat.
- Incorporez la farine et augmentez progressivement le régime jusqu'à ce que la pâte présente la consistance adéquate.

## Exemple de recette pour préparer une mayonnaise

Pour réussir une mayonnaise, tous les ingrédients doivent être à température ambiante et l'huile, le citron et le sel doivent être incorporés progressivement, en petites quantités. Régulièrement émulsifiée, la mayonnaise obtenue a une consistance exceptionnelle. Avantage du robot de cuisine dans la préparation d'une mayonnaise : il permet d'incorporer les ingrédients de manière continue par l'orifice du couvercle anti-éclaboussures (G) sans éteindre l'appareil.

Ingrédients :
6 jaunes d'œufs, 340 ml d'huile,
2 cuillères à soupe de sel, 4 cuillères à soupe de jus de citron

Préparation :
- Battez les 6 jaunes d'œufs en mousse à la puissance maximale à l'aide du fouet (I), puis laissez reposer pendant 2 minutes.
- Incorporez ensuite l'huile, le sel et le citron par cuillères à soupe dans les 4 minutes à vitesse moyenne à élevée. Le cas échéant, arrêtez brièvement le robot de cuisine puis mélangez pendant encore 4 minutes.

D'autres exemples de recettes sont disponibles sur Internet ou dans un livre de cuisine.

## Préparations de base pour l'utilisation des différents accessoires

Vous trouverez ci-après quelques exemples de préparations de base avec les indications des différents accessoires à utiliser. Veillez à ne pas dépasser les quantités, le temps d'utilisation ni le niveau de vitesse le plus élevé qui sont indiqués pour chaque accessoire. Nous vous conseillons de commencer avec une vitesse peu élevée et d'augmenter celle-ci progressivement.

**Pâte levée**

→ Accessoire : crochet pétrisseur

| Ingrédients | Quantité | Temps d'utilisation | Niveaux de vitesse possibles |
|---|---|---|---|
| Farine de blé (sans levure) | 700 g | 4 minutes | 1-3 |
| Sel | 10 g | | |
| Sucre | 20 g | | |
| Margarine pour cuisson (80 % de MG) | 20 g | | |
| Eau | 400 g | | |
| Levure sèche | selon les instructions du fabricant | | |

**Pâte à gâteau**
➔ Accessoire : mélangeur

| Ingrédients | Quantité | Temps d'utilisation | Niveaux de vitesse possibles |
|---|---|---|---|
| Farine de blé (sans levure) | 150 g | 3 minutes | 1-5 |
| Œufs | x 3 | | |
| Sucre | 150 g | | |
| Margarine pour cuisson (80 % de MG) | 150 g | | |
| Levure chimique | 3 g | | |
| Levure sèche | selon les instructions du fabricant | | |

**Blancs d'œufs en neige**
➔ Accessoire : fouet

| Ingrédients | Quantité | Temps d'utilisation | Niveaux de vitesse possibles |
|---|---|---|---|
| Blancs d'œufs | x 8 | 3-4 minutes | 1-8/fonction TURBO |

**Crème fouettée**
➔ Accessoire : fouet

| Ingrédients | Quantité | Temps d'utilisation | Niveaux de vitesse possibles |
|---|---|---|---|
| Crème fleurette | 700 ml | 2-5 minutes | 1-8/fonction TURBO |

## Tableau des vitesses

| Niveau de vitesse | Tâche | Description |
|---|---|---|
| 1 | Malaxage | Pour agiter lentement, mélanger, réduire en purée et en tant que position initiale de toute opération de mixage.<br>Pour ajouter des aliments et mélanger/mixer des aliments épais ou solides. |
| 2 | Fouetter lentement | Pour fouetter lentement ou mélanger plus rapidement.<br>Pour fouetter des pâtes épaisses.<br>Pour mélanger du beurre et de la farine, fouetter une pâte fine et mélanger/pétrir une pâte levée. |
| 3 - 5 | Mélanger/ Fouetter | Pour mélanger par ex. les pâtes à biscuits.<br>Pour battre le beurre mou et le sucre en crème.<br>Pour les pâtes à gâteaux, etc. |
| 6-7 | Fouetter rapidement | Pour fouetter la crème, les blancs d'œuf et le glaçage cuit. |
| 8 | Battre rapidement | Pour fouetter rapidement la mayonnaise, de petites quantités de crème et les blancs d'œuf, battre le beurre en mousse. |
| Fonction TURBO (Fonctionnement alternatif) | Mixer | La fonction Pulse sert à mixer rapidement et à grande vitesse de rotation des liquides ou aliments à fermeté réduite en petites quantités. |

Après utilisation, réglez toujours le niveau de vitesse du régulateur de vitesse (A) sur « 0 », éteignez l'appareil avec le bouton marche/arrêt (B) et débranchez la prise.

## Pannes et solutions

| Panne : | Cause : | Solution : |
|---|---|---|
| L'appareil ne fonctionne pas. | La fiche n'est pas reliée à la prise secteur. | Insérez la fiche de l'appareil dans la prise secteur. |
| | Le bras d'entraînement n'est pas enclenché en position de travail. | Abaissez le bras d'entraînement et enclenchez-le. |
| Le robot de cuisine émet un bruit battant. | Le bol mélangeur n'est pas correctement positionné. | Placez correctement le bol mélangeur dans la plaque de fixation. |
| | L'accessoire utilisé n'est pas correctement fixé. | Fixez les accessoires comme l'indique la notice d'utilisation. |
| L'appareil s'arrête subitement. | Appareil surchargé. | Éteignez l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir. Réduisez la quantité de préparation. |

Si le problème rencontré n'est pas énuméré dans ce tableau, merci de contacter notre SAV. Nos conseillers client se feront un plaisir de vous aider. Vous trouverez les coordonnées de notre service client dans nos conditions de garantie.
Étant donné que nos produits sont constamment perfectionnés et améliorés, des modifications techniques et de design sont possibles. Cette notice d'utilisation peut également être téléchargée sous forme de fichier pdf depuis notre site Internet www.gt-support.de.

## Maintenance, nettoyage et entretien

**Débranchez toujours la prise avant le nettoyage et laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer et/ou de le ranger !**
**Risque d'électrocution !**

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

**Pour le nettoyage, n'utilisez pas de détergents ni de produits à récurer puissants.**

Nettoyez le robot pâtissier après chaque utilisation.

- Pour nettoyer l'appareil, utilisez un tissu sec, tout au plus légèrement humidifié et bien essoré.
- Essuyez ensuite en frottant.

### Nettoyage des accessoires

Vous pouvez nettoyer les différents accessoires ((L), (M), (N)), le couvercle anti-éclaboussures (J) et le bol mélangeur (G) à l'eau chaude mélangée à du produit vaisselle. Rincez ensuite abondamment à l'eau claire et essuyez en frottant.

Vous pouvez aussi passer les accessoires au lave-vaisselle.

## Données techniques

| | |
|---|---|
| Tension nominale : | 220-240 V~ |
| Fréquence nominale : | 50-60 Hz |
| Puissance nominale : | 800 W |
| Classe de protection : | II ⧈ |

## Recyclage

### Élimination de l'emballage

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

### Élimination de l'appareil

Éliminez le produit conformément aux dispositions applicables dans votre pays.

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

Le symbole de la poubelle barrée signifie que les appareils électriques et électroniques ne doivent jamais être jetés dans la poubelle des ordures ménagères. Les consommateurs sont contraints par la loi de jeter les appareils électriques et électroniques arrivés en fin de vie, séparément des déchets ménagers non triés. Cela permettra de garantir une valorisation des déchets respectueuse de l'environnement et des ressources.

Les batteries et accumulateurs qui ne sont pas fixés dans l'appareil électrique ou électronique et qui peuvent être extraits sans dommage, doivent être retirés de l'appareil avant de l'emmener dans un point de collecte et éliminés de manière appropriée. Cela s'applique également aux ampoules qui peuvent être extraites de l'appareil sans dommage.
Les propriétaires privés d'appareils électriques et électroniques peuvent les déposer dans des déchetteries municipales ou les déposer dans les points de collecte mis en place par les fabricants ou les revendeurs. Le dépôt d'appareils usagés est gratuit.
D'une manière générale, les revendeurs sont tenus de proposer un service gratuit de reprise des appareils usagés, en mettant à disposition des points de collecte appropriés, à une distance raisonnable.
Les consommateurs ont la possibilité de déposer gratuitement un appareil usagé auprès d'un revendeur soumis à l'obligation de reprendre ces appareils, lorsqu'ils achètent un appareil neuf équivalent, offrant globalement les mêmes fonctions. Cette possibilité est aussi offerte pour les livraisons à un ménage privé.

# Carte de garantie

Article : Robot pâtissier GT-SF-KMR-02 (Art. 0595)

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

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

| Acheteur |
|---|
| Nom : |
| N°/Rue : |
| Code postal/Ville: |
| E-mail : Signature :<br>(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®

# Küchenmaschine

GT-SF-KMR-02

# Inhaltsverzeichnis


**Inhaltsverzeichnis** **62**

**Allgemeines** **63**
Einführung 63
EU-Konformitätserklärung 63
Bestimmungsgemäße Verwendung 63

**Produktbestandteile / Lieferumfang** **64**

**Sicherheit** **65**
Allgemeine Sicherheitshinweise 65
Gefahren für Kinder und Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten 65
Gefahren beim Umgang mit Elektrogeräten 65
Gefahren beim Betrieb der Küchenmaschine 67
Symbolerklärung und weitere Informationen 69

**Aufbau und Montage** **70**
Vor dem ersten Gebrauch 70

**Bedienung** **71**
Benutzung des Gerätes 71

**Rezeptbeispiele** **80**
Teig für Spritzgebäck 80
Rezeptbeispiel zum Erstellen von Mayonnaise 80
Grundzubereitungen für die Verwendung der verschiedenen Zubehörteile 81

**Geschwindigkeitstabelle** **83**

**Störung und Behebung** **84**

**Wartung, Reinigung und Pflege** **85**
Reinigung der Zubehörteile 85

**Technische Daten** **86**

**Entsorgen** **86**

**Garantiekarte** **89**

# Allgemeines

## Einführung

**Vielen Dank, dass Sie sich für die Küchenmaschine 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 zum Quirlen, Kneten und Mischen etc. von Zutaten in der Edelstahlschüssel 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. Verwenden Sie das Gerät nur in trockenen Innenräumen, niemals im Freien. Jede andere Verwendung oder Änderung des Gerätes ist nicht bestimmungsgemäß und ist grundsätzlich untersagt. Für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung entstanden sind, kann keine Haftung übernommen werden.

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

## Produktbestandteile / Lieferumfang

A) Geschwindigkeitsregler
B) Ein-/Aus-Taste
C) Display
D) Taste für TURBO-Funktion
E) Entriegelungstaste
F) Antriebsarm
G) Rührschüssel
H) MAX-Markierung (Rührschüssel)
I) Befestigungsplatte
J) Spritzschutzdeckel
K) Antrieb

**Zubehör:**

L) Schneebesen
M) Knethaken
N) Rührbesen

O) 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 werden 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 Zubehörteile 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 scharf-

kantigen 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!**
- 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.
- Das Gerät während des Betriebes nicht ohne Aufsicht lassen, um Unfälle zu vermeiden.

**Gefahren beim Betrieb der Küchenmaschine**
- Vermeiden Sie Berührungen mit beweglichen Teilen. Um Personen- oder Sachschäden zu verhindern, darauf achten, dass Hände, Haare, Kleidung und andere Gegenstände während des Rührvorgangs nicht in die Rührschüssel gelangen.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- 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.
- Verwenden Sie ausschließlich Originalzubehör. Bei Verwendung von nicht Originalzubehörteilen ist mit erhöhter Unfallgefahr zu rechnen. Bei Unfällen oder Schäden mit nicht Originalzubehör entfällt jede Haftung. Bei der Verwendung fremder Zubehörteile

und daraus resultierenden Geräteschäden erlischt jeglicher Garantieanspruch.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, spritzunempfindliche Fläche, da Spritzer nicht immer vermeidbar sind. Die Fläche sollte leicht zu reinigen sein.
- Füllen Sie die Rührschüssel nicht über die „Max"-Markierung.
- Betreiben Sie das Gerät keinesfalls ohne Zutaten, der Motor könnte überhitzen. Bei der Verarbeitung von festen Teigen oder großen Mengen etc. das Gerät höchstens 4 Minuten am Stück betreiben bzw. die Angaben zu den Grundzubereitungen ab Seite 81 befolgen. Lassen Sie das Gerät danach auf Raumtemperatur abkühlen bevor Sie es weiter verwenden.
- Das Gerät ist nicht dafür bestimmt mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- Bei einer evtl. Überhitzung des Motors wird das Gerät durch den Überhitzungsschutz abgeschaltet. Schalten Sie in diesem Fall das Gerät ab, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.
- Bei einem Blockieren des Motors (z. B. Verklemmen von Zutaten, zu feste Zutaten etc.) schalten Sie das Gerät umgehend ab und trennen es vom Stromnetz. Beseitigen Sie die Ursache für das Blockieren des Motors bzw. des verwendeten Zubehörteils (z. B. betreffende Zutaten entfernen, Menge der Zutaten reduzieren etc.). Lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen bevor Sie es erneut in Betrieb nehmen.
- Achten Sie darauf, dass die Küchenmaschine keinen starken elektromagnetischen äußeren Einflüssen (z. B. durch andere Geräte) ausgesetzt ist. Sollte es während des Betriebes zu Unregelmäßigkeiten, wie beispielweise einer Absenkung der Drehzahl oder dem Ausschalten des Gerätes kommen, empfehlen wir Ihnen das Gerät abzuschalten und für einige Minuten vom

Netz zu trennen oder einen geeigneteren Standort für das Gerät zu wählen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht ohne die vorschriftsmäßig angebrachte Rührschüssel mit Spritzschutzdeckel. **Verletzungsgefahr!**
- Beim Leeren der Schüssel und beim Reinigen muss vorsichtig umgegangen werden.
- Reinigen Sie Flächen, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen, wie im Kapitel „Wartung, Reinigung und Pflege“ beschrieben.

**Symbolerklärung und weitere Informationen**

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

**Bedienungsanleitung lesen und beachten!**

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

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

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

**Vorsicht! Quetschgefahr!**

**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

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

Ihr Gerät sowie die Zubehörteile befinden sich zum Schutz vor Transportschäden in einer Verpackung.

- Nehmen Sie das Gerät vorsichtig aus seiner Verkaufsverpackung.
- Entfernen Sie alle Verpackungsteile.
- Reinigen Sie das Gerät und alle Zubehörteile von Verpackungsstaubresten, gemäß den Angaben im Kapitel „Wartung, Reinigung und Pflege“.
- Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer Steckdose auf. Achten Sie dabei auf eine ebene, trockene und rutschfeste Standfläche.

# Bedienung

## Benutzung des Gerätes

**Bei der Verarbeitung von festen Teigen oder großen Mengen an Zutaten etc. betreiben Sie das Gerät keinesfalls länger als 4 Minuten am Stück und lassen Sie es danach auf Raumtemperatur abkühlen.**

**Achten Sie stets darauf, dass die Schüssel nicht über die „MAX"-Markierung befüllt ist.**

**Schalten Sie das Gerät nach jedem Vorgang am Geschwindigkeitsregler bzw. mit der Ein-/Aus-Taste ab und trennen es danach vom Netz.**

**Achten Sie unbedingt darauf, dass das Gerät abgeschaltet ist, bevor Sie es an eine Steckdose anschließen.**

Die Füllmenge sowie die Geschwindigkeit sind in hohem Maße von der Konsistenz der Zutaten abhängig (zäher, fester Teig oder wässrige Brühe). Passen Sie daher die Füllmenge und die Geschwindigkeit jeweils an die verwendeten Zutaten an. Sie vermeiden dadurch unnötiges Spritzen und eine mögliche Überlastung des Gerätes.

**Schließen Sie das Gerät immer erst dann an die Steckdose an, wenn alle Teile vorschriftsmäßig angebracht sind.**

Das Gerät ist mit einer sog. Turbofunktion ausgestattet, das bedeutet Kurzbetrieb bei voller Leistung. Um diese Funktion zu aktivieren, drücken Sie die Taste für Turbofunktion und halten sie für die gewünschte Dauer gedrückt. Benutzen Sie diese Funktion, wenn Sie etwas nur kurz, aber intensiv rühren wollen (z. b. Aufschäumen einer Flüssigkeit). Drücken Sie die Taste für Turbofunktion nicht länger als 10-15 Sekunden, um eine Überhitzung des Gerätes zu vermeiden.

**Verwenden Sie die TURBO-Funktion nur bei Zutaten mit geringer Festigkeit und in geringen Mengen.**

**Vor dem Anbringen oder Abnehmen bzw. Auswechseln von Zubehörteilen sowie vor dem Aufklappen oder Absenken des Antriebsarmes muss das Gerät ausgeschaltet und**

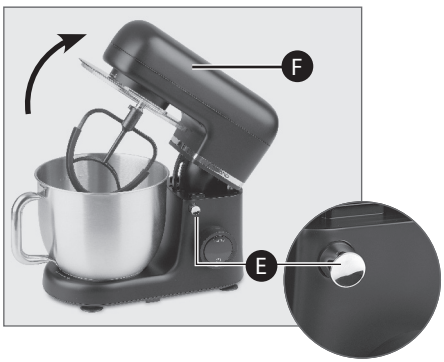
**vom Netz getrennt werden. Achten Sie darauf, dass alle Teile vollständig zum Stillstand gekommen sind.**

Gefahr

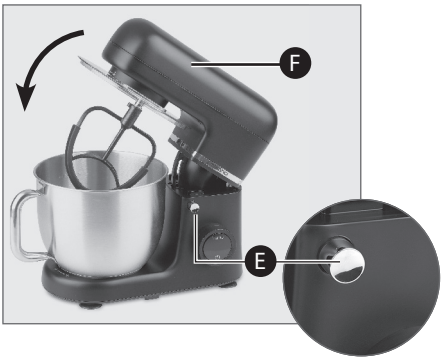
**Betreiben Sie das Gerät keinesfalls ohne korrekt eingesetzte und verriegelte Rührschüssel und Spritzschutzdeckel.**

**Antriebsarm (F) aufklappen oder absenken:**

Zum Aufklappen des Antriebsarmes (F), drücken Sie die Entriegelungstaste (E). Der Antriebsarm (F) ist entriegelt und schwenkt nach oben. Falls der Antriebsarm (F) nicht von selbst in der oberen Position einrastet, ziehen Sie ihn etwas nach oben, bis der Antriebsarm (F) einrastet und somit in der oberen Stellung fixiert ist.




Um den Antriebsarm (F) wieder abzusenken, drücken Sie die Entriegelungstaste (E). Drücken Sie nun den Antriebsarm (F) nach unten, bis er einrastet und somit in der unteren Stellung fixiert ist.




**Hinweis:** Ist der Antriebsarm (F) nicht in der unteren Position, lässt sich das Gerät nicht in Betrieb nehmen. Sollte der Antriebsarm (F) nicht korrekt verriegelt sein und daher während des Betriebes nach oben klappen, stoppt das Gerät umgehend den Betrieb. In beiden Fällen erscheint die Fehlermeldung „E :01“ blinkend im Display.

Drücken Sie in diesem Fall den Antriebsarm komplett in die untere Position und achten Sie darauf, dass er ordnungsgemäß in dieser Position verriegelt ist. Sollte die Fehlermeldung während des Betriebes erschienen

sein, so bleibt die bereits absolvierte Bearbeitungszeit erhalten und wird bei erneutem Betrieb weiter fortgeführt. Die Geschwindigkeitsstufe wird in diesem Fall jedoch auf „0“ zurückgesetzt und muss für einen weiteren Betrieb erneut eingestellt werden. Sehen Sie hierzu auch die Hinweise im Abschnitt „Bedienung der Küchenmaschine“.

**Anbringen des Spritzschutzdeckels (J):**

Der Spritzschutzdeckel (J) muss am Antrieb (K) des Antriebsarmes (F) angebracht werden, nicht auf der Rührschüssel (G) selbst.

Setzen Sie den Spritzschutzdeckel wie folgt auf:

Klappen Sie den Antriebsarm (F) wie zuvor beschrieben nach oben.

Nehmen Sie den Spritzschutzdeckel (J), mit dessen Erhebungen nach oben, zur Hand und setzen ihn von unten auf den Antrieb (K). Beachten Sie dabei, dass das kleine Dreieck an der Oberseite des Spritzschutzdeckels (J) mit dem Symbol „geöffnetes Schloss“ an der Unterseite des Antriebsarmes (F) fluchtet. Achten Sie darauf, dass der Spritzschutzdeckel (J) komplett an der Unterseite des Antriebsarmes (F) bzw. Antriebs (K) aufliegt und fixieren ihn durch eine Drehung gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. Das Dreieck am Spritzschutzdeckel (J) fluchtet nun mit dem Symbol „geschlossenes Schloss“ .

Am Spritzschutzdeckel befindet sich eine Einfüllöffnung, durch die Sie auch während des Betriebs Zutaten hinzugeben können, ohne erst den Spritzschutzdeckel abnehmen bzw. öffnen zu müssen.

Zum Abnehmen des Spritzschutzdeckels lösen Sie die Verriegelung durch eine Drehung im Uhrzeigersinn bis

das Dreieck auf dem Spritzschutzdeckel (J) mit dem Symbol „geöffnetes Schloss“ an der Unterseite des Antriebsarmes (F) fluchtet und nehmen ihn nach unten ab.

**Anbringen der Rührschüssel (G):**

Klappen Sie den Antriebsarm (F) wie zuvor beschrieben nach oben.

Stellen Sie nun die Rührschüssel (G) auf die Befestigungsplatte (I). Am unteren Umfang der Rührschüssel (G) befinden sich drei „Nasen“. Führen Sie diese Nasen in die Aussparungen am inneren Umfang der Befestigungsöffnung ein und drehen die Rührschüssel (G) dann bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn. Überprüfen Sie den festen Sitz der Rührschüssel (G).

**Hinweis:** Beachten Sie beim Anbringen auch die Position des Griffes an der Rührschüssel (G).

**Abnehmen der Rührschüssel (G):**

Klappen Sie den Antriebsarm (F) wie zuvor beschrieben nach oben.

Drehen Sie die Rührschüssel (G) gegen den Uhrzeigersinn, bis Sie diese nach oben abnehmen können.

**Anbringen der Aufsätze (Schneebesen (L), Knethaken (M), Rührbesen (N)):**

Nachfolgend finden Sie einige Anwendungsbeispiele für die verschiedenen Aufsätze.

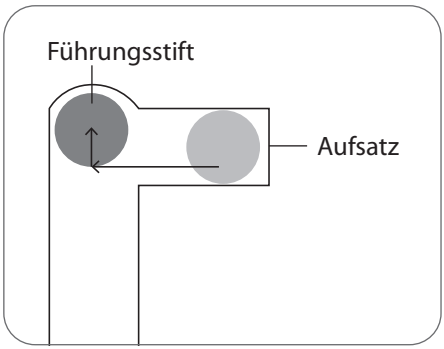
Schneebesen: Schlagen von Eiweiß zu Schnee oder Sahne zu Schlagsahne oder zum Zubereiten von Mayonnaise.

Rührbesen: Rühren von flüssigen Kuchenteigen.

Knethaken: Kneten von festeren Teigen, wie z.B. Brotteig.

Klappen Sie den Antriebsarm (F) wie zuvor beschrieben nach oben.

Nehmen Sie den gewünschten Aufsatz ((L), (M), (N)) zur Hand und stecken ihn von unten auf den Antriebsstift am Antrieb (K) auf der Unterseite des Antriebsarmes (F). Beachten Sie dabei, dass der quer am Antriebsstift angebrachte Führungsstift in die dafür vorgesehene Öffnung des jeweiligen Aufsatzes ((L), (M), (N)) eingeführt wird. Drücken Sie den jeweiligen Aufsatz nun leicht nach oben und drehen ihn bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn. Nach dem Loslassen ist der Aufsatz fixiert (überprüfen Sie den festen Sitz). Beachten Sie dabei, dass der Führungsstift in die dafür vorgesehene Aussparung im jeweiligen Aufsatz ((L), (M), (N)) eingeführt wird.




Zur Verwendung der Aufsätze senken Sie den Antriebsarm (F) wie zuvor beschrieben ab.

**Abnehmen der Aufsätze (Schneebesen (L), Knethaken (M), Rührbesen (N)):**

Klappen Sie den Antriebsarm (F) wie zuvor beschrieben nach oben.

Drücken Sie den jeweiligen Aufsatz ((L), (M), (N)) nach oben und drehen Sie diesen im Uhrzeigersinn, bis Sie ihn nach unten vom Gerät abnehmen können.

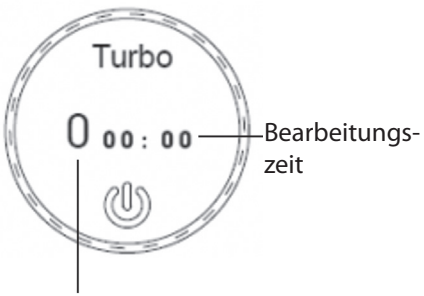
**Bedienung der Küchenmaschine**

Das Gerät funktioniert nur, wenn der Antriebsarm in der unteren Position fixiert ist.

Es ist nicht nötig die Ein-/Aus-Taste oder die Taste für Turbofunktion mit großem Kraftaufwand zu drücken. Für die Betätigung der jeweiligen Taste ist häufig schon ein leichtes Drücken oder eine Berührung ausreichend.

Nach dem korrekten Anbringen des Zubehörs und nach dem Absenken (und Fixieren) des Antriebsarmes (F) schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an.

- Zum Einschalten des Gerätes betätigen Sie die Ein-/Aus-Taste (B). Das Display (C) leuchtet auf und zeigt die Geschwindigkeitsstufe „0“ und die Bearbeitungszeit „00:00“.




- Um mit dem Betrieb zu beginnen und die gewünschte Geschwindigkeitsstufe einzustellen drehen Sie den Geschwindigkeitsregler (A) ein kurzes Stück im Uhrzeigersinn. Sie

können die Geschwindigkeitsstufen 1 bis 8 einstellen, indem Sie die Drehbewegung im Uhrzeigersinn so oft wiederholen, bis die gewünschte Geschwindigkeitsstufe erreicht ist. Während des Betriebes wird Ihnen die fortschreitende Bearbeitungszeit angezeigt.

- Möchten Sie die Geschwindigkeit verringern, so drehen Sie den Geschwindigkeitsregler (A) ein kurzes Stück gegen den Uhrzeigersinn. Hierbei können Sie die Einstellung bis zur niedrigsten Geschwindigkeitsstufe „1" wählen, indem Sie die Drehbewegung gegen den Uhrzeigersinn so oft wiederholen, bis die gewünschte Geschwindigkeitsstufe erreicht ist. So können Sie den Betrieb des Gerätes auch abschalten, indem Sie auf die Geschwindigkeitsstufe „0" stellen.

**Hinweis:** Sie können das Gerät auch während des Betriebes durch Betätigen der Ein-/Aus-Taste (B) jederzeit komplett abschalten. In diesem Fall erlischt die Displayanzeige.

## Turbofunktion

Die Turbofunktion kann nur genutzt werden, wenn die Geschwindigkeitsstufe „0" eingestellt ist. Bei den Geschwindigkeitsstufen 1 bis 8 ist die Taste für Turbofunktion ohne Funktion.

**Hinweis:** Benutzen Sie diese Funktion, wenn Sie etwas nur kurz, aber intensiv rühren wollen (z. B. Aufschäumen einer Flüssigkeit). Drücken Sie die Taste für TURBO-Funktion nicht länger als 10-15 Sekunden, um eine Überhitzung des Gerätes zu vermeiden.

- Wenn Sie die Turbofunktion nutzen möchten (bitte nur bei Verwendung geeigneter Zutaten), setzten Sie die Geschwindigkeitsstufe zunächst mit Hilfe des Geschwindigkeitsreglers (A) auf die Stufe „0".

**Hinweis:** Um den Betrieb mit der Turbofunktion zu aktivieren, ist es erforderlich die Taste für Turbofunktion (D) etwa 2-3 Sekunden gedrückt zu halten.

- Drücken Sie nun die Taste für Turbofunktion (D) – nach etwa 2-3 Sekunden startet das Gerät mit dem Betrieb. Halten Sie die Taste für Turbofunktion (D) für die gewünschte Dauer gedrückt. Während des Vorgangs wechselt die Anzeige der Geschwindigkeitsstufe im Display (C) zur Anzeige „P" und die fortschrei-

tende Bearbeitungszeit wird Ihnen angezeigt.

- Wenn Sie die Taste für Turbofunktion (D) loslassen, wird die Turbofunktion beendet. Im Display blinkt nun die Anzeige „P" und die Bearbeitungszeit einige Male und wechselt dann zur Anzeige „0" für die Geschwindigkeitsstufe und „00:00" für die Bearbeitungszeit.

**Hinweis:** Wenn Sie die Taste für Turbofunktion (D) während der blinkenden Anzeige nochmals betätigen, startet die Turbofunktion erneut und die bereits absolvierte Bearbeitungszeit wird ausgehend vom letzten Wert weiter fortgeführt.

## Timerfunktion

Ihr Gerät ist mit einer sogenannten Timerfunktion ausgestattet, die es Ihnen ermöglicht eine gewisse Zeit (bis maximal 4 Minuten) für die Bearbeitung Ihrer Zutaten einzustellen. Ein Wechsel zur Timerfunktion bzw. in den Timermodus ist nur möglich, wenn die Geschwindigkeitsstufe „0" eingestellt ist.
Um in den Timermodus zu gelangen (Voraussetzung: Geschwindigkeitsstufe „0" ist eingestellt), drücken Sie zweimal kurz aufeinanderfolgend die Taste für Turbofunktion (D). Die voreingestellte Zeiteinstellung von 2 Minuten (02:00) wird blinkend im Display (C) dargestellt. Durch kurze Rechts- bzw. Linksdrehungen des Geschwindigkeitsreglers (A) können Sie die Zeiteinstellung nun in 20 Sekundenschritten erhöhen bzw. reduzieren.

**Erhöhung der Zeiteinstellung:** Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler (A) ein kurzes Stück im Uhrzeigersinn, um die Zeiteinstellung um 20 Sekunden zu erhöhen. Wiederholen Sie die Drehbewegung im Uhrzeigersinn so oft bis die gewünschte Dauer am Display (C) eingestellt ist. Die höchste einstellbare Dauer für die Bearbeitung Ihrer Zutaten im Timermodus beträgt 04:00 Mintuen.

**Reduzierung der Zeiteinstellung:** Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler (A) ein kurzes Stück gegen den Uhrzeigersinn, um die Zeiteinstellung um 20 Sekunden zu reduzieren. Wiederholen Sie die Drehbewegung gegen den Uhrzeigersinn so oft bis die gewünschte Dauer am Display (C) eingestellt ist.

**Hinweis:** Wenn Sie den Geschwindigkeitsregler (A) in der jeweiligen Position halten, wechselt die Zeiteinstellung zur nächsten vollen Minute bzw. zum höchsten oder niedrigsten Wert (max.: 04:00; min.: 00:20).

Wenn die gewünschte Zeiteinstellung vorgenommen wurde, bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken der Ein-/Aus-Taste (B).

Um nun mit dem Betrieb zu beginnen und die gewünschte Geschwindigkeitsstufe einzustellen drehen Sie den Geschwindigkeitsregler (A) ein kurzes Stück im Uhrzeigersinn. Das Gerät startet mit dem Betrieb und die eingestellte Zeit wird heruntergezählt. Sie können die Geschwindigkeitseinstellungen analog der herkömmlichen Bedienung der Küchenmaschine jederzeit mit Hilfe des Geschwindigkeitsreglers (A) erhöhen oder reduzieren.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit beendet das Gerät den Betrieb und wechselt in den herkömmlichen Betriebsmodus. Die Geschwindigkeitsstufe „0" und die Bearbeitungszeit „00:00" werden im Display (C) angezeigt.

**Weitere Informationen zur Timerfunktion:**

- Stellen Sie die Geschwindigkeitsstufe während des Betriebs in der Timerfunktion auf die Stufe „0", stoppt das Gerät den Betrieb und das Herunterzählen der Zeit wird angehalten. Starten Sie den Betrieb wieder, wird das Herunterzählen der Zeit weiter fortgeführt.
- Sie können den Betrieb des Gerätes und das Herunterzählen der Zeit auch jederzeit durch Drücken der Ein-/Aus-Taste (B) anhalten. Durch eine kurze Drehung des Geschwindigkeitsreglers (A) im oder gegen den Uhrzeigersinn fährt das Gerät mit dem Betrieb in der zuvor genutzten Geschwindigkeitseinstellung und dem Herunterzählen der Zeit fort.
- Ist der Betrieb und das Herunterzählen der Zeit angehalten können Sie durch zweimaliges, kurz aufeinanderfolgendes Drücken der Taste für Turbofunktion (D) den Timermodus verlassen.

**Verwendung der Rührschüssel (G):**

**Benutzen Sie das Gerät ausschließlich mit korrekt angebrachtem Spritzschutzdeckel, um versehentliche Berührungen mit dem jeweiligen Aufsatz zu vermeiden.**

Befestigen Sie die Rührschüssel (G), den Spritzschutzdeckel (J) und den gewünschten Aufsatz ((L), (M), (N)) wie zuvor beschrieben. Wir empfehlen Ihnen, das Rühren immer zuerst auf einer niedrigen Geschwindigkeitsstufe zu beginnen und die Geschwindigkeit bei Bedarf zu erhöhen, indem Sie mit dem Geschwindigkeitsregler (A) im Uhrzeigersinn die gewünschte Stufe einstellen. Passen Sie die Geschwindigkeit stets an die verwendeten Zutaten an. Beachten Sie bitte die Geschwindigkeitstabelle.

Stellen Sie nach jedem Gebrauch die Geschwindigkeitsstufe mit dem Geschwindigkeitsregler (A) auf "0", schalten das Gerät mit der Ein-/Aus-Taste (B) ab und ziehen den Netzstecker aus der Steckdose.

# Rezeptbeispiele

## Teig für Spritzgebäck

Zutaten:
150 g (sehr) weiche Butter, 100 g Feinster Zucker, 1 Pckg. Vanillezucker, 1 Eiweiß,
200 g Mehl (Type 405), 1 Prise Salz

Zubereitung:
- Bei kontinuierlichem Laufenlassen des Rührwerks mit dem Schneebesen (L) auf Stufe 6 die Butter schaumig rühren.
- Zucker, Salz, Vanillezucker und das Eiweiß beifügen und ca. 4 Minuten rühren lassen.
- Küchenmaschine ausschalten, Netzstecker ziehen und Schneebesen (L) durch Rührbesen (M) ersetzen.
- Netzstecker einstecken, Küchenmaschine auf Stufe 2 bis 3 stellen. Gegebenfalls zwischendurch die Küchenmaschine stoppen, vom Netz trennen und den Teig vom Schüsselrand abstreichen.
- Das Mehl beimengen und die Geschwindigkeitsstufe langsam erhöhen, bis der Teig die richtige Konsistenz hat.

## Rezeptbeispiel zum Erstellen von Mayonnaise

Zum Gelingen der Mayonnaise sollten alle Zutaten Zimmertemperatur haben und Öl, Zitrone und Salz nach und nach in kleinen Portionen zugegeben werden. Das Ergebnis ist eine gleichmäßig emulgierte Mayonnaise von hervorragender Konsistenz. Der Vorteil der Küchenmaschine bei der Herstellung von Mayonnaise liegt darin, dass man die Zutaten kontinuierlich, durch die Öffnung im Spritzschutzdeckel, zugeben kann, ohne das Gerät ausschalten zu müssen.

Zutaten:
6 Eigelb, 340 Milliliter Öl, 2 Esslöffel Salz, 4 Esslöffel Saft einer Zitrone

Zubereitung:
- Die 6 Eigelb auf höchster Stufe mit dem Schneebesen (I) schaumig schlagen und dann 2 Minuten stehen lassen.
- Danach bei mittlerer bis hoher Geschwindigkeit Öl, Salz und Zitrone esslöffelweise innerhalb von 4 Minuten hinzufügen. Die Küchenmaschine ggf. kurz stoppen und dann nochmals 4 Minuten rühren.

Weitere Rezeptbeispiele finden Sie im Internet oder in einem Kochbuch.

## Grundzubereitungen für die Verwendung der verschiedenen Zubehörteile

Nachfolgend finden Sie einige Beispiele für Grundzubereitungen in Verbindung mit den verschiedenen Zubehörteilen. Hierbei sollten die angegebenen Mengen, die Bearbeitungsdauer sowie die jeweilige als höchste angegebene Geschwindigkeitsstufe in Kombination mit dem jeweiligen Zubehör nicht überschritten werden. Wir empfehlen die Bearbeitung mit einer niedrigen Geschwindigkeitsstufe zu beginnen und diese dann langsam zu erhöhen.

**Hefeteig**
➔ Zubehör: Knethaken

| Zutaten | Menge | Bearbeitungs-dauer | Mögliche Geschwindig-keitsstufen |
|---|---|---|---|
| Weizenmehl (ohne Treibmittel) | 700 g | 4 Minuten | 1-3 |
| Salz | 10 g | | |
| Zucker | 20 g | | |
| Backmargarine (80% Fett) | 20 g | | |
| Wasser | 400 g | | |
| Trockenhefe | Nach Herstellerangaben | | |

**Kuchenteig**
➔ Zubehör: Rührbesen

| Zutaten | Menge | Bearbeitungs-dauer | Mögliche Geschwindig-keitsstufen |
|---|---|---|---|
| Weizenmehl (ohne Treibmittel) | 150 g | 3 Minuten | 1-5 |
| Eier | 3 Stück | | |
| Zucker | 150 g | | |
| Backmargarine (80% Fett) | 150 g | | |
| Backpulver | 3 g | | |
| Trockenhefe | Nach Herstellerangaben | | |

**Eischnee**
➔ Zubehör: Schneebesen

| Zutaten | Menge | Bearbeitungs-dauer | Mögliche Geschwindig-keitsstufen |
|---|---|---|---|
| Eier (Eiweiß) | 8 Stück | 3-4 Minuten | 1-8/Turbo-funktion |

**Geschlagene Sahne**
➔ Zubehör: Schneebesen

| Zutaten | Menge | Bearbeitungs-dauer | Mögliche Geschwindig-keitsstufen |
|---|---|---|---|
| Sahne | 700 ml | 2-5 Minuten | 1-8/Turbo-funktion |

## Geschwindigkeitstabelle

| Geschwindigkeitsstufe | Tätigkeit | Beschreibung |
|---|---|---|
| 1 | Rühren | Langsames Rühren, Mischen, Pürieren und als Startstellung bei allen Mixvorgängen.<br>Bei der Zugabe von Zutaten und beim Mischen/ Mixen dicker oder festerer Zutaten. |
| 2 | langsames Quirlen | Langsames Quirlen, schnelleres Rühren.<br>Beim Quirlen von dickerem Rührteig.<br>Für das Mischen von Butter und Mehl, das Quirlen von dünnem Teig und das Mischen und Kneten von Hefeteig. |
| 3 - 5 | Mischen/ Quirlen | Zum Mischen von z. B. Plätzchenteig.<br>Zum sahnig Rühren von weicher Butter und Zucker. Für Kuchenteig etc. |
| 5 | Schnelles Quirlen | Zum Quirlen von Schlagsahne, Eiweiß und gekochter Glasur. |
| 6 | Schnelles Schlagen | Zum schnellen Quirlen von Mayonnaise, kleiner Mengen Schlagsahne und Eiweiß, schaumig Schlagen von Butter. |
| P = Impulse (Momentbetrieb) | Mixen | Die Pulsfunktion dient zur kurzfristigen Bearbeitung mit hoher Drehzahl von Flüssigkeiten oder Zutaten mit geringer Festigkeit in geringen Mengen. |

Nach Gebrauch stellen Sie die Geschwindigkeitsstufe mit dem Geschwindigkeitsregler (A) stets auf „0“, schalten das Gerät mit der Ein-/Aus-Taste (B) ab und ziehen den Netzstecker.

## 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 Antriebsarm ist nicht in Arbeitspostion eingerastet. | Antriebsarm herunterklappen und einrasten lassen. |
| Die Küchenmaschine macht ein schlagendes Geräusch. | Die Rührschüssel ist nicht richtig eingesetzt. | Setzen Sie die Rührschüssel korrekt in die Befestigungsplatte. |
| | Der verwendete Aufsatz ist nicht richtig befestigt. | Befestigen Sie die Aufsätze wie in der Bedienungsanleitung beschrieben. |
| Gerät stoppt plötzlich. | Gerät überlastet. | Gerät ausschalten, vom Netz trennen und abkühlen lassen. Zubereitungsmenge verringern. |

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 heruntergeladen werden.

## Wartung, Reinigung und Pflege

**Ziehen Sie immer den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und/ oder verstauen! Stromschlaggefahr!**

**Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in das Innere der Antriebseinheit gelangt. Das Gerät nie in Wasser tauchen! Stromschlaggefahr!**

**Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Reinigungs- und Scheuermittel.**

Reinigen Sie die Küchenmaschine nach jedem Gebrauch.

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

### Reinigung der Zubehörteile

Die verschiedenen Aufsätze ((L), (M), (N)), den Spritzschutzdeckel (J) und die Rührschüssel (G) können Sie in warmem, spülmittelhaltigem Wasser reinigen. Anschließend mit reichlich klarem Wasser abspülen und gut trocken reiben.

Alternativ können Sie die Zubehörteile auch in der Spülmaschine reinigen.

## Technische Daten

| | |
|---|---|
| Nennspannung: | 220-240 V~ |
| Nennfrequenz: | 50-60 Hz |
| Nennleistung: | 800 W |
| Schutzklasse: | II ⧈ |

## Entsorgen

### Verpackung entsorgen

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

### Artikel entsorgen

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

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

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

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

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

Verbraucher haben die Möglichkeit zur unentgeltlichen Abgabe eines Altgeräts bei einem rücknahmepflichtigen Vertreiber, wenn sie ein gleichwertiges Neugerät mit einer im Wesentlichen gleichen Funktion erwerben. Diese Möglichkeit besteht auch bei Lieferungen an einen privaten Haushalt.

# Garantiekarte

(ab Kaufdatum

Artikel: Küchenmaschine GT-SF-KMR-02 (Art. 0595)

(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.

**KLANTENSERVICE • SERVICE CLIENTS • KUNDENSERVICE**
BEL +32 (0) 3 707 14 49
E-mail: gt-support@teknihall.be
ART.-NR.: 595 43/2024

© Copyright
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.

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.

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.

2024

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