

AMBIANO®

Keukenmachine

GT-SF-KMR-02



3 Jaar
GARANTIE

KLANTENSERVICE
☎ 0900 / 44 666 44
Fax: +32 (0) 360 55 043
💻 Mail: gt-support@teknihall.be
ART.-NR.: 3204 43/2024

GEBRUIKSAANWIJZING



43/2024
Art.-Nr.: 3204
PO51032417

Inhoudsopgave

Inhoudsopgave	2	Opbouw en montage	10
		Voor het eerste gebruik	10
Algemeen	3	Bediening	11
Inleiding	3	Gebruik van het apparaat	11
EU-conformiteitsverklaring	3		
Gebruik volgens de voorschriften	3	Voorbeeldrecepten	20
Productonderdelen /		Deeg voor spritskoeken	20
Bij de levering inbegrepen	4	Voorbeeldrecept voor het maken van mayonaise	20
Veiligheid	5	Basisbereidingen voor het gebruik van de verschillende accessoires	21
Algemene veiligheidsaanwijzingen	5	Snelheidstabel	23
Gevaren voor kinderen en personen met beperkte vermogens	5	Storing en oplossing	24
Gevaren bij de omgang met elektrische apparaten	5	Onderhoud, reiniging en verzorging	25
Gevaren bij de werking van de keukenmachine	7	Reinigen van de accessoires	25
Verklaring symbolen en verdere informatie	9	Technische gegevens	26
		Afvoeren	26
		Garantiekartaat	29

Algemeen

Inleiding

Hartelijk dank dat u gekozen hebt voor een keukenmachine 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) Gebruiksaanwijzing en
garantiekarta (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 verwijderd 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 keukenmachine

- 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 keukenmachine 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 toeren-tal 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.



Gebruiksaanwijzing lezen en in acht nemen!



Belangrijke waarschuwingen zijn gekenmerkt met dit symbool.

Gevaar – met betrekking tot persoonlijk letsel

Let op – met betrekking tot materiële schade



Belangrijke informatie wordt gekenmerkt met dit symbool.



Voorzichtig! Bekenningengevaar!



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



Gevaar

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

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



Let op

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.



Gevaar

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



Gevaar

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



Gevaar

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 aandrijfuniteit.



Gevaar

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 houdt 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.



Gevaar

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



Gevaar

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 stop-contact gehaald worden. Let erop dat alle onderdelen helemaal tot stilstand gekomen zijn.

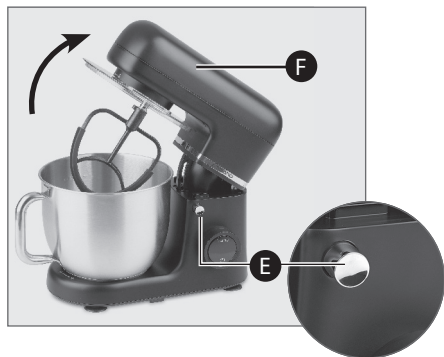


Gevaar

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 keukenmachine".

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" .



i 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.

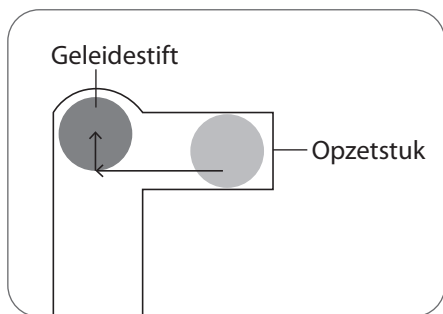
Garde: kloppen van eiwit tot sneeuw of slagroom tot room of voor het bereiden van mayonaise.

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 aandrijfpinnen aan de aandrijving (K) op de onderkant van de aandrijfarm (F). Zorg er daarbij voor dat de dwars op de aandrijfpinnen 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 keukenmachine:



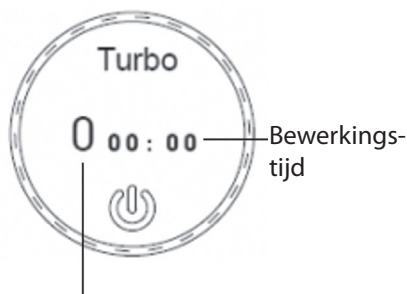
Het apparaat functioneert alleen wanneer de aandrijfarm in de onderste positie is vastgezet.



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.



Snelheidsstand

- 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 draai-beweging 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 display-weergave 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 spatdek-
sel (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 snel-
heid 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 in-
grediënten aan. Neem de snelheidsta-
bel 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 keukenmachine 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 startpositie tijdens het mixen. Bij het toevoegen van ingrediënten en bij het mengen/mixen van dikke of vaste ingrediënten.
2	langzaam klutsen	Langzaam klutsen, snel roeren. Bij het klutsen van dik beslag. 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. Voor het romig roeren van zachte boter en suiker. 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 bedieningshandleiding.
Het apparaat stopt plotse-ling.	Het apparaat is overbelast.	Zet het apparaat uit, trek de stekker 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



Gevaar

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!



Gevaar

Zorg er voor, dat er geen vloeistof binnen in de aandrijfmunit terecht komt. Dompel het apparaat nooit in water.
– Gevaar voor een elektrische schok!



Let op

Gebruik voor het reinigen geen scherpe reinigings- en schuurmiddelen.

Reinig de keukenmachine 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 door-
streepte vuilnisbak betekent dat elektrische en elektronische apparaten niet samen met het huisvuil mogen worden weggegooid. Consumenten zijn wettelijk verplicht elektrische en elektronische apparaten aan het einde van hun levensduur gescheiden van ongesorteerd huishoudelijk afval in te leveren. Dit garandeert dat de recycling op een milieuvriendelijke

en grondstofbesparende manier wordt uitgevoerd.

Batterijen en accu's die niet vast in het elektrische of elektronische apparaat zijn ingesloten en die kunnen worden verwijderd zonder te worden vernietigd dienen van de apparaten te worden gescheiden voordat u het apparaat inlevert bij een inzamelpunt en naar een aangewezen verwijderingspunt brengt. Hetzelfde geldt voor lampen die uit het apparaat kunnen worden verwijderd zonder te worden vernietigd.

Eigenaars van elektrische en elektronische apparaten van particuliere huishoudens kunnen deze inleveren bij de inzamelpunten van de overheidsinstanties voor afvalbeheer of bij de door de fabrikanten of distributeurs opgezette inzamelpunten. Het inleveren van oude apparaten is gratis.

In het algemeen zijn de distributeurs verplicht ervoor te zorgen dat oude apparaten kosteloos worden teruggenomen door geschikte terugnamefaciliteiten binnen een redelijke afstand ter beschikking te stellen.

Consumenten hebben de mogelijkheid een oud apparaat gratis terug te brengen naar een distributeur die verplicht is het terug te nemen indien u een gelijkwaardig nieuw apparaat met in wezen dezelfde functie koopt. Deze mogelijkheid bestaat ook voor leveringen aan een particulier huishouden.

Garantiekaart

Artikel: Keukenmachine GT-SF-KMR-02 (ART.-NR.: 3204)

Vanaf aankoopdatum

(kassabon bewaren)

Verkoper

Bedrijfsnaam:

Straat/nr:

Postcode/plaats:

Koper

Probleem/Defect:

Naam:

Straat/nr:

Postcode/plaats:

Telefoonnummer:

E-mail:

Handtekening:

(Voor statusmeldingen in verband met reparatie)

Geachte klant,

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



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

Hotline: 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.



PO51032417

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

2024

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.

Importeur:

Globaltronics GmbH & Co. KG

Bei den Mühren 5

20457 Hamburg, Duitsland