gatson

KEUKENMACHINE

Handleiding



MODEL : GKM-002

INTRODUCTIE

Welkom en bedankt voor het kiezen van een van onze Gatson producten. Voor een veilig en optimaal gebruik vragen wij u de meegeleverde veiligheidsinstructies in acht te nemen. Mocht u vragen hebben over het product of de werking ervan, aarzel dan niet om contact met ons op te nemen.

info@gatson.nl

+31 6 57722714

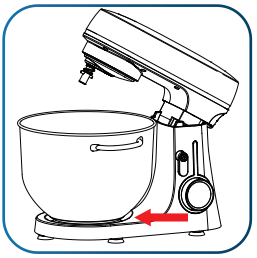
Gatson B.V.
Bosveen 28
1687WS Wognum
Nederland

SNELSTARTGIDS: IN 3 STAPPEN AAN DE SLAG

Voor wie direct aan de slag wil, volgt hier een beknopte handleiding om snel en veilig te starten.

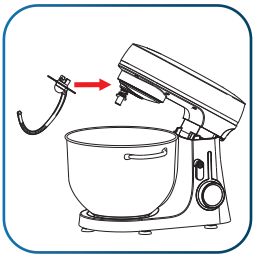
1 De mengkom plaatsen

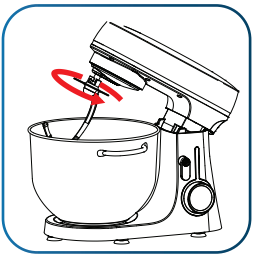
Plaats de roestvrijstalen mengkom op de basis van de machine. Draai de kom met de klok mee (naar rechts) tot deze stevig vastklikt in de vergrendeling.



2 Het juiste accessoire kiezen & monteren

Kies het gewenste opzetstuk (deeghaak, mengvleugel of garde). Duw het accessoire omhoog op de aandrijfas en draai het een kwartslag tegen de klok in (naar links) om het te vergrendelen.





3 Snelheid kiezen & starten

Doe de ingrediënten in de kom, sluit de mixkop naar beneden en zorg dat de stekker in het stopcontact zit. Draai de snelheidsregelaar rustig naar de gewenste stand om de machine te activeren.



INHOUDSOPGAVE

Introductie 1

Inhoudsopgave 3

Belangrijke Veiligheidsinstructies 4-7

Ontvangst & Inhoud Verpakking 7-8

Productkenmerken en Technische Specificaties 9-12

Gebruiksaanwijzing 12-17

Opslag 17

Onderhoud & Reiniging 18

Mini-Receptenboek 19-21

Retourneren 22

Veelgestelde Vragen (FAQ) 22-23

Recycling 23

Garantie 24

Disclaimer 25

Contact 25

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Lees voor gebruik de onderstaande instructies zorgvuldig door en bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik. Onjuist gebruik kan leiden tot persoonlijk letsel en schade aan het apparaat.

Risico's voor Kinderen

- **Verstikkingsgevaar:** Houd al het verpakkingsmateriaal (zoals plastic zakken, folie en piepschuim) te allen tijde buiten het bereik van kinderen. Laat kleine kinderen niet met de verpakkingsfolie spelen.
- **Inslikkingsgevaar:** Dit product bevat kleine onderdelen die een gevaar kunnen vormen bij inslikken.
- **Gebruik en toezicht:** Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het netsnoer strikt buiten het bereik van kinderen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Elektriciteit en Hitte

- **Aansluiting:** Sluit het apparaat aan op een stopcontact met het juiste voltage (220-240V~).
- **Veilig loskoppelen:** Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt, voordat u accessoires monteert of demonteert, en tijdens de reiniging. Trek hierbij altijd aan de stekker zelf, nooit aan het netsnoer.
- **Onbeheerd gebruik:** Laat het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer het in werking is. Schakel de machine altijd uit en trek de stekker uit het stopcontact als u de werkplek verlaat.

- **Voedingskabel:** Controleer de machine en de kabel regelmatig op beschadigingen. Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de behuizing schade vertoont. Als het netsnoer beschadigd is, moet dit worden vervangen door de fabrikant of een gekwalificeerde technicus om gevaren te voorkomen.

- **Warmtebronnen:** Plaats de keukenmachine niet in de buurt van sterke warmtebronnen, direct zonlicht of scherpe randen. Dompel de behuizing van de machine nooit onder in water of andere vloeistoffen.

- **Beveiliging tegen oververhitting:** Om risico's door het onbedoeld resetten van de thermische beveiliging te voorkomen, mag dit apparaat niet worden gevoed via een extern schakelapparaat, zoals een tijdschakelaar, of worden aangesloten op een circuit dat regelmatig door de energieleverancier in- en uitgeschakeld wordt.

Batterijveiligheid

- Dit apparaat (Model GKM-002) werkt uitsluitend op netstroom en maakt geen gebruik van batterijen. De instructies omtrent batterijveiligheid en het gebruik van AA-batterijen uit deze algemene structuur zijn derhalve niet van toepassing op dit product.

Algemeen Gebruik en Toezicht

- **Beoogd Gebruik:** Dit product is uitsluitend ontworpen voor particulier, huishoudelijk gebruik en soortgelijke toepassingen (zoals personeelskeukens in winkels, kantoren en boerderijen, of door gasten in hotels en B&B's). Het is niet geschikt voor commerciële doeleinden.

- **Stabiele ondergrond:** Plaats de machine altijd op een gladde, vlakke en stabiele ondergrond.

- **Veiligheidsschakelaars:** Probeer de ingebouwde veiligheidsschakelaars nooit te omzeilen of te blokkeren.

- **Draaiende delen:** Steek geen spatels, lepels of andere voorwerpen in de kom wanneer de machine in werking is en de opzetstukken draaien. Houd handen en haar uit de buurt van draaiende delen.

Onderhoud, Vocht en Schade

- **Water en Vocht:** Dit product heeft een Spatwaterdicht classificatie. Dit betekent dat de behuizing bestand is tegen lichte spatten tijdens het reinigen of werken. Dompel de motorbehuizing echter nooit volledig onder in water en spoel deze niet af onder de kraan.

- **Opslag:** Bewaar het product op een droge, schone plaats buiten het bereik van extreme temperaturen.

- **Defecten:** Gebruik de keukenmachine niet als deze is gevallen, beschadigd is of niet naar behoren functioneert. Neem in dergelijke gevallen direct contact op met de klantenservice van Gatson. Probeer het apparaat nooit zelf te repareren.

Personen en Gebruik

- Dit product kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, of een gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de mogelijke gevaren begrijpen.

- Personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, of met een gebrek aan ervaring en kennis, mogen dit apparaat alleen gebruiken onder toezicht of nadat zij instructies hebben gekregen over het veilige gebruik en de mogelijke gevaren begrijpen.

- De Gatson 2000W Keukenmachine kan aan de buitenzijde worden schoongemaakt met een droge of zeer licht bevochtigde microvezeldoek. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of oplosmiddelen. Bewaar het apparaat op een droge en schone plaats. Stel het niet bloot aan extreme temperaturen, sterke trillingen of overmatig stof. Demonteer de behuizing niet zelf.

ONTVANGST & INHOUD VERPAKKING

Controleer bij ontvangst van uw pakket of alle onderstaande items aanwezig en onbeschadigd zijn. Mocht er iets ontbreken of beschadigd zijn, neem dan onmiddellijk contact op met onze klantenservice.

Inhoud van de verpakking:

- Keukenmachine
- RVS kom (6L, met dubbele handgrepen)
- Deeghaak (diecast, met Teflon-coating)
- Klopper / menghaak (diecast, met Teflon-coating)
- Ballon-garde (RVS)
- Transparant spatscherm met vulopening
- Handleiding

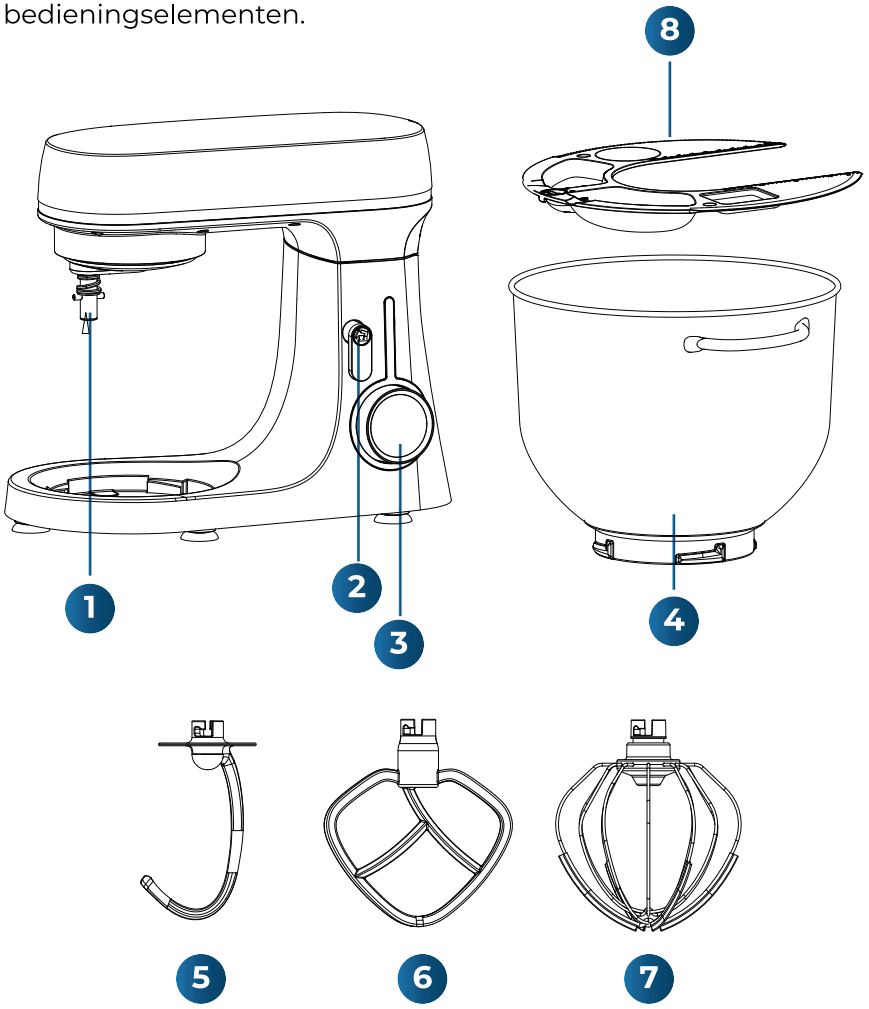
"Wat kan er in 6L?" — Referentierichtlijn
De royale mengkom van 6 liter biedt voldoende capaciteit voor grotere bereidingen. Ter indicatie kunt u uitgaan van de volgende maximale hoeveelheden per sessie:

- **Tot circa 1,5 kg zwaar brooddeeg (goed voor ongeveer 15 broodjes of 1 groot vloerbrood).**
- **Tot 12 eiwitten tegelijkertijd voor het maken van meringues of schuimgebak.**
- **Voldoende beslag voor een grote verjaardagstaart voor 12 personen.**

PRODUCTKENMERKEN EN TECHNISCHE SPECIFICATIES

Productoverzicht

De keukenmachine bestaat uit een stevige motorbehuizing met een kantelbare kop en diverse functionele bedieningselementen.



Productoverzicht

Uw Gatson GKM-002 keukenmachine bestaat uit verschillende onderdelen. Maak uzelf vertrouwd met de onderdelen voordat u het apparaat in gebruik neemt.

1. **Aandrijfas (Output shaft):** De centrale as waarop de opzetstukken worden gemonteerd.
2. **Ontgrendelingsknop (Rise button):** Knop om de mixkop te ontgrendelen, zodat deze omhoog kan worden gekanteld.
3. **Snelheidsregelaar (Speed button):** Draaiknop om de gewenste snelheid in te stellen (stand 0 tot 10). De knop is tevens voorzien van een handmatige Pulse-functie (P-stand) voor een korte, krachtige vermogensboost op maximale snelheid.
4. **Mengkom (Bowl):** De meegeleverde 6-liter roestvrijstalen kom met handgrepen.
5. **Deeghaak (Dough hook):** Speciaal voor zwaar deeg.
6. **Mengvleugel / klopper (Beater):** Voor cakes, koekjesdeeg en medium beslag.
7. **Ballon-garde (Whisk):** Voor het luchtig opkloppen van slagroom, eiwit en dunne sauzen.
8. **Spatdeksel (Bowl cover):** Transparante kap die voorkomt dat ingrediënten uit de kom spatten.

Kenmerken

- **Krachtige prestaties:** Uitgerust met een robuuste 2000W motor voor moeiteloos kneden en mixen van zwaardere deegsoorten.
- **Teflon-coating:** De diecast aluminium deeghaak en mengvleugel zijn voorzien van een hoogwaardige Teflon-coating, waardoor ingrediënten minder snel aankoeken en het reinigen eenvoudiger wordt.
- **Gebruiksgemak:** Ruime mengkom met handgrepen voor een stabiele grip tijdens het verplaatsen.
- **Spatvrij werken:** Inclusief een transparant spatscherm met een handige vulopening, zodat je tijdens het mixen schoon ingrediënten kunt toevoegen.
- **Pulse-functie:** Voorzien van een handige Pulse-stand (P) om snel extra vermogen te leveren voor maximale controle tijdens het mixen of blenden.

Technische Specificaties

Eigenschap	Specificatie
Modelnummer	GKM-002
Nominale spanning	220–240V~
Nominale frequentie	50–60Hz

Eigenschap	Specificatie
Opgenomen vermogen	2000W
Snelheden	10 snelheden + Pulse-functie
Beschermingsklasse	II (dubbel geïsoleerd)
Waterdichtheid	Spatwaterdicht
Stand-by stroomverbruik (uitgeschakeld)	0,4W

GEBRUIKSAANWIJZING

Het Toestel Voorbereiden (Stroom en Opslag)

1 Schoonmaken voor eerste gebruik

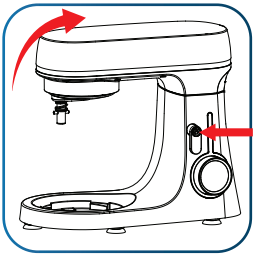
Was alle opzetstukken en de mengkom grondig af met schoon, lauwwarm water en een mild afwasmiddel. Droog alle onderdelen goed af.

2 Plaatsing

Zet de keukenmachine op een droge, schone, vlakke en stabiele ondergrond.

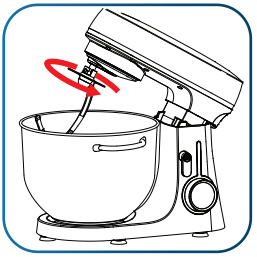
③ Mixkop omhoogzetten

Druk de ontgrendelingsknop (2) in om de kop van de machine omhoog te kantelen.



④ Kom monteren

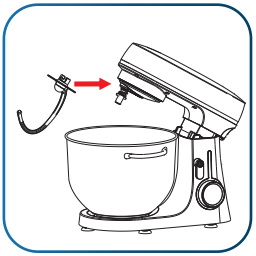
Plaats de mengkom (4) op de basis en draai deze met de klok mee (rechtsom) tot deze stevig vastklikt. Vul de kom met de gewenste ingrediënten, maar overschrijd nooit de maximale capaciteit (zie de cheatsheet in sectie 7.3).

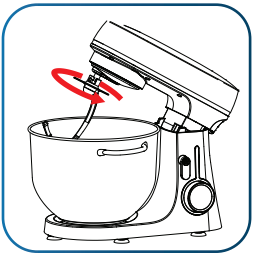


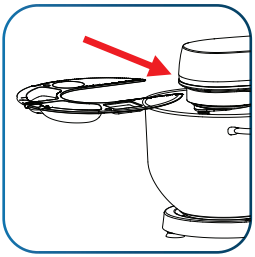
Basisbediening (Knoppen en Modi)

① Schoonmaken voor eerste gebruik

Was alle opzetstukken en de mengkom grondig af met schoon, lauwwarm water en een mild afwasmiddel. Droog alle onderdelen goed af.







2 Spatdeksel plaatsen

Schuif het spatdeksel (8) over de mixkop.



3 Mixkop sluiten

Duw de kop van de machine naar beneden tot deze hoorbaar vergrendelt in de horizontale positie.

4 Inschakelen

Steek de stekker in het stopcontact en draai de snelheidsregelaar (3) naar de gewenste stand om het mixproces te starten.

5 Uitschakelen

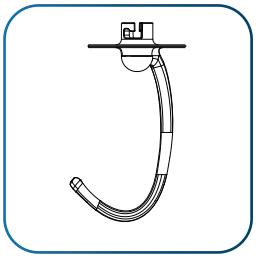
Draai de snelheidsregelaar na gebruik altijd terug naar stand "0" alvorens de mixkop weer omhoog te kantelen.

Instellingen Menu & Accessoire-cheatsheet

De machine heeft 6 snelheidsstanden. Gebruik onderstaande richtlijnen om de juiste snelheid en het juiste accessoire te kiezen voor uw bereiding:

Deeghaak (Dough hook)

Toepassing: Zwaar deeg (zoals brood, pizzadeeg of gistdeeg).

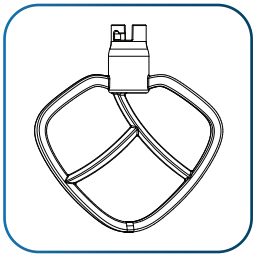


- **Snelheidsstand:** Stand 1 tot 3.
- **Maximale hoeveelheid:** Maximaal 1000g bloem + 538g water (totaal deeggewicht max. 1,5 kg).
- **Gebruiksduur:** 3 tot 5 minuten.

Instructie: Start gedurende 30 seconden op stand 1, verhoog naar stand 2 voor nog eens 30 seconden, en kneed vervolgens 2 tot 5 minuten op stand 3 tot er een samenhangende deegbal ontstaat.

Mengvleugel / Klopper (Beater)

Toepassing: Medium tot zwaar beslag (zoals cakebeslag, koekjesdeeg of vullingen).

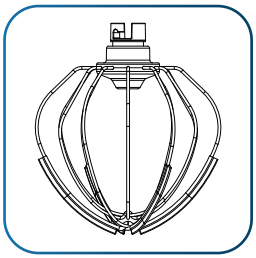


- **Snelheidsstand:** Stand 2 tot 6.
- **Maximale hoeveelheid:** Maximaal 660g bloem + 840g water.
- **Gebruiksduur:** 3 tot 10 minuten.

Instructie: Start gedurende 20 seconden op stand 2 en mix vervolgens op stand 6 gedurende minimaal 2 minuten en 40 seconden voor een gelijkmatige menging.

Ballon-garde (Whisk)

Toepassing: Lichte mengsels (zoals eiwit, slagroom, meringue of mayonaise).



- Snelheidsstand: Stand 5 tot 6.
- Minimale hoeveelheid: 3 eiwitten.
- Gebruiksduur: 3 tot 10 minuten.

Instructie: Klop gedurende minimaal 3 minuten op stand 5 of 6 tot het gewenste volume is bereikt.

Veelgemaakte fouten (Preventieve tips)

- **Niet te vol laden:** Vul de mengkom nooit boven de maximale capaciteit of de interne 'Max'-lijn. Een te zware belasting kan de motor oververhitten of beschadigen.
- **Volgorde van handelen:** Plaats altijd eerst de mengkom en het gewenste accessoire voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- **Kloppen op kamertemperatuur:** Zorg dat eieren en boter op kamertemperatuur zijn voor een maximaal volume bij het opkloppen.
- **Maximale kneedtijd:** Kneed zwaar deeg nooit langer dan 5 minuten onafgebroken op stand 3 om overbelasting en oververhitting van de motor te voorkomen. Laat de machine hierna kort afkoelen.

WiFi & App Verbinding

Dit model (GK-001) is ontworpen als een traditionele, krachtige keukenmachine en beschikt niet over WiFi of een mobiele app-verbinding.

USB Connectie

Dit product beschikt niet over een USB-aansluiting. De stroomvoorziening verloopt direct via het netsnoer.

OPSLAG

Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld (stand "0") en dat de stekker uit het stopcontact is getrokken wanneer het niet in gebruik is. Bewaar het product op een droge en schone plaats en vermijd blootstelling aan extreem hoge of lage temperaturen.

Aangezien de Gatson Keukenmachine rechtstreeks op netstroom werkt en geen batterijen bevat, hoeft u bij langdurige opslag geen batterijen te verwijderen. U kunt de machine eventueel afdekken met een stofhoes of plastic zak om deze schoon te houden.

ONDERHOUD & REINIGING

Regelmatige reiniging en correct onderhoud verlengen de levensduur van uw keukenmachine aanzienlijk.

Onderhoudsschema

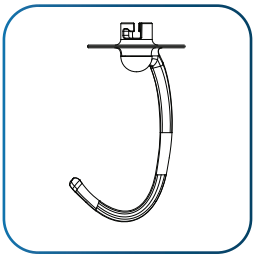
- **Na elk gebruik (Dagelijks):** Spoel de gebruikte accessoires en de roestvrijstalen mengkom af en reinig ze grondig. Neem de behuizing af met een vochtige doek en droog direct na.
- **Wekelijks:** Controleer de aandrijfas. Door wrijving bij hoge snelheden kunnen er fijne, zwarte spoortjes op de as ontstaan. Veeg deze direct schoon met een droge doek om ophoping te voorkomen.
- **Per kwartaal:** Controleer de zuigvoetjes aan de onderzijde van de machine. Maak ze stof- en vetvrij zodat de machine stabiel op het werkblad blijft staan.

Reinigingsvoorschriften

- **Motorbehuizing:** Dompel de machine nooit onder in water en spoel deze niet rechtstreeks af onder de kraan. Gebruik geen natte handdoek. Vermijd bijtende, zure of sterk alkalische reinigingsmiddelen (zoals azijn of zuren), aangezien deze de laklaag kunnen beschadigen.
- **Accessoires met Teflon-coating (Deeghaak en Mengvleugel):** Dankzij de teflon-coating zijn deze onderdelen vaatwasserbestendig. Wil je ze toch met de hand afwassen? Gebruik dan een milde zeep en een zachte spons; vermijd schuursponsjes of metalen borstels om de coating te beschermen. Droog de accessoires na het wassen goed af.
- **RVS Mengkom en Garde:** Deze kunnen met de hand of in de vaatwasser worden gereinigd. Droog ze na het reinigen goed af om kalkvlekken en oxidatie te voorkomen.

MINI-RECEPTENBOEK

Klassiek Witbrood (Toastdeeg)

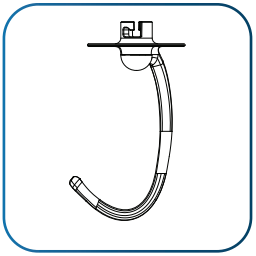


- **Hulpstuk:** Deeghaak (5)
- **Snelheid:** Stand 1-3
- **Ingrediënten:** 270g patentbloem, 30g fijne bloem, 1 ei, 3g zout, 55g suiker, 4g droge gist, 80g ongeklopte slagroom, 10g melkpoeder, 90g water.

Bereiding:

1. Doe alle ingrediënten in de mengkom.
2. Kneed het geheel met de deeghaak op stand 1 tot 3 tot er een samenhangend deeg ontstaat.
3. Laat het deeg afgedekt op een warme plek rijzen tot het in volume is verdubbeld.
4. Kneed het deeg kort door met de hand, verdeel het in 3 gelijke stukken en laat deze afgedekt 15 minuten rusten.
5. Rol elk stuk uit, vouw de zijkanten naar het midden en rol ze van onder naar boven op. Plaats de rollen in een ingevette bakvorm en laat ze rijzen tot ze circa 80% van de vormvulling bereiken.
6. Bak het brood in een voorverwarmde oven op 170°C gedurende circa 40 minuten. Laat afkoelen op een rooster.

Zelfgemaakte Pizzabodem

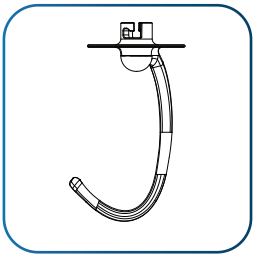


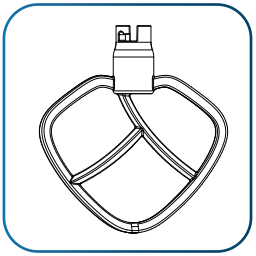
- **Hulpstuk:** Deeghaak (5)
- **Snelheid:** Stand 1-3
- **Ingrediënten:** 170g patentbloem, 100g water, 1,5g zout, 15g suiker, 2g droge gist, 15g zachte boter.

Bereiding:

1. Voeg bloem, water, zout, suiker en gist toe aan de mengkom. Meng op stand 1 tot 3.
2. Voeg zodra er een deegbal ontstaat de boter toe en blijf kneden tot het deeg soepel en elastisch aanvoelt.
3. Laat het deeg op een warme plaats afgedekt rijzen tot het in volume is verdubbeld.
4. Kneed het deeg kort door en rol het uit tot de grootte van uw pizzavorm. Prik met een vork gaatjes in de bodem.
5. Beleg de pizza naar wens met saus en ingrediënten. Bak in een voorverwarmde oven op 200°C gedurende 15 tot 20 minuten tot de korst goudbruin is en de kaas is gesmolten.

Luchtige Cake (Basisrecept)





- **Hulpstuk:** Ballon-garde (7) / Mengvleugel (6)
- **Snelheid:** Stand 6
- **Ingrediënten:** 100g cakebloem, 5 eieren (gesplitst), 50g zonnebloemolie, 80g suiker, een paar druppels citroensap, 55g melk.

Bereiding:

1. Splits de eieren. Voeg 20g suiker toe aan de eidooiers en klop dit met de garde op stand 6 tot de suiker is opgelost. Voeg de melk en zonnebloemolie toe en klop rustig door tot een egale emulsie.
2. Zijg de cakebloem boven het mengsel en spatel dit er voorzichtig doorheen tot een gladde eidooiermassa ontstaat.
3. Doe de eiwitten in een schone mengkom, voeg de citroensap toe en klop met de gereinigde garde op stand 6. Voeg de resterende 60g suiker in drie delen toe en klop tot er stijve, glanzende pieken ontstaan.
4. Spatel 1/3 van het stijfgeklopte eiwit voorzichtig door de eidooiermassa. Giet dit mengsel vervolgens terug bij het resterende eiwit en spatel het rustig tot een luchtig beslag.
5. Giet het beslag in een ingevette cakevorm en bak gedurende circa 50 minuten in een voorverwarmde oven op 150°C.

RETOURNEREN

Indien u problemen ervaart met het product, neem dan altijd eerst contact met ons op via e-mail alvorens het te retourneren. Vaak kunnen we een eenvoudige oplossing bieden.

Wilt u het toestel retourneren om andere redenen dan een defect, zorg er dan voor dat het in de originele, onbeschadigde verpakking zit, compleet is met alle accessoires en geen gebruikssporen vertoont.

VEELGESTELDE VRAGEN (FAQ)

① **De machine stopt plotseling met werken tijdens het gebruik. Wat moet ik doen?**

Dit duidt waarschijnlijk op de activering van de oververhittingsbeveiliging. Dit kan gebeuren als de machine te lang onafgebroken heeft gedraaid of als het deeg te zwaar is. Draai de snelheidsregelaar direct naar "0", trek de stekker uit het stopcontact en laat de machine 15 tot 30 minuten afkoelen tot kamertemperatuur voordat u deze opnieuw opstart.

② **De keukenmachine maakt veel geluid of trilt tijdens het kneden.**

Bij een hogere snelheidsstand of bij het kneden van zwaar deeg is het normaal dat de machine meer geluid maakt en licht beweegt. Zorg ervoor dat de machine op een vlakke, schone ondergrond staat en dat de zuigvoetjes goed grip hebben. Verminder eventueel de hoeveelheid ingrediënten als de motor overbelast lijkt te raken.

3. **De mixkop klikt of veert niet goed terug in de startpositie.**

   Controleer of het spatdeksel en de mengkom correct gemonteerd zijn. Als deze niet volledig op hun plaats zitten, kan de veiligheidsvergrendeling blokkeren. Draai de kom goed aan in de vergrendeling.

4. **Waarom ontstaan er soms fijne, donkere spoortjes op de aandrijfas?**

   Door de hoge rotatiesnelheden en mechanische wrijving kunnen er minieme metaalspoortjes ontstaan op de as. Dit is een normaal verschijnsel. Maak de aandrijfas na elk gebruik goed schoon en zorg ervoor dat zowel de as als de binnenzijde van de opzetstukken droog en stofvrij zijn voordat u ze koppelt.

RECYCLING

Gooi dit apparaat aan het einde van zijn levensduur niet weg met het gewone huisvuil, maar lever het in bij een door de overheid aangewezen inzamelpunt voor recycling.

Dit symbool geeft aan dat het product onder de Europese richtlijn WEEE 2012/19/EU valt en gescheiden moet worden ingezameld om de impact op het milieu te minimaliseren.



GARANTIE

Onze producten worden geleverd met een fabrieksgarantie van 2 jaar vanaf de aankoopdatum. Voor het indienen van een garantieclaim is een geldig aankoopbewijs vereist. Een claim dient binnen 2 jaar na aankoop gemeld te worden.

De garantie dekt geen:

- Schade als gevolg van onjuist, oneigenlijk of commercieel gebruik.
- Slijtage aan onderdelen door normaal dagelijks gebruik (zoals krasjes of natuurlijke slijtage van de coating).
- Defecten die de klant reeds kende op het moment van aankoop.
- Defecten veroorzaakt door eigen schuld, val- of waterschade na aankoop.
- Schade veroorzaakt door reparaties of modificaties door onbevoegde derden.

DISCLAIMER

Ons doel is om volledige, accurate en actuele informatie te verstrekken in dit document. De fabrikant en distributeur aanvaarden echter geen aansprakelijkheid voor schade of letsel veroorzaakt door onjuist gebruik van het product of het niet opvolgen van de veiligheidsinstructies. Specificaties en productontwerpen kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Onze producten voldoen aan strenge kwaliteits- en veiligheidseisen, zoals bevestigd door de CE-markering op het apparaat.

CONTACT

Voor vragen, ondersteuning of garantieclaims kunt u contact opnemen met onze klantenservice:

Gatson B.V.
Bosveen 28
1687WS Wognum
Nederland

info@gatson.nl

+31 6 57722714