

## Gebruiksaanwijzing

Bedankt voor het kiezen van ons product. Wij hopen dat u het apparaat met veel plezier gebruikt.

### Symbolen in deze gebruiksaanwijzing

Belangrijke aanwijzingen voor uw veiligheid zijn speciaal gekenmerkt. Belangrijke aanwijzingen voor uw veiligheid zijn speciaal gekenmerkt. Neem deze aanwijzingen strikt in acht om ongevallen en schade aan het apparaat te vermijden:



#### **WAARSCHUWING:**

Waarschuwt voor gevaren voor uw gezondheid en toont mogelijk letselrisico's.



#### **LET OP:**

Wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.



**OPMERKING:** Kenmerkt tips en informatie voor u.

## Inhoud

Overzicht van de bedieningselementen .....	3
Algemene opmerkingen.....	11
Speciale veiligheidsinstructies voor dit apparaat.....	11
Het apparaat uitpakken.....	12
Overzicht van de bedieningselementen /	
Omvang van de levering .....	12
Elektrische aansluiting .....	13
Montage en bediening van de kneedmachine .....	13
Recepten.....	14
Reiniging .....	15
Bewaren .....	15

Oplossen van problemen.....	15
Technische gegevens .....	15
Verwijdering.....	16

## Algemene opmerkingen

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u dit apparaat in gebruik neemt, en bewaar hem samen met het Garantiecertificaat, het aankoopbewijs en, indien mogelijk, de originele verpakking inclusief het materiaal in de doos. Als u dit apparaat aan derden doorgeeft, geef ook de gebruiksaanwijzing door.

- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik.
- Gebruik het apparaat niet buiten. Bescherm het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (in geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe randen. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken.
- Het apparaat en de netkabel moeten regelmatig op zichtbare schade worden gecontroleerd. Wanneer u schade vaststelt, mag het apparaat niet meer worden gebruikt.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Laat om veiligheidsredenen geen verpakkingsdelen (plasticzak, doos, piepschuim, enz.) binnen het bereik van uw kinderen liggen.



#### **WAARSCHUWING:**

Laat kleine kinderen niet met de folie spelen. **Er bestaat gevaar voor verstikking!**

## Speciale veiligheidsinstructies voor dit apparaat



### **WAARSCHUWING: Er bestaat risico op letsel!**

- **Vóór de vervanging van accessoires of extra onderdelen die tijdens het gebruik bewegen, moet het apparaat worden uitgeschakeld en van het lichtnet worden afgesloten!**
- Bewegende onderdelen niet aanraken.
- **Vóór het inschakelen, zorg ervoor dat de accessoires correct zijn geïnstalleerd en goed vastzitten**
- **Altijd de stekker uit het stopcontact verwijderen wanneer het apparaat niet wordt gebruikt en wordt gemonteerd, gedemonteerd of gereinigd.**

**⚠ WAARSCHUWING: Er bestaat risico op letsel!**

- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen.
- Het apparaat en het netsnoer altijd buiten bereik van kinderen houden.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke en geestelijke vermogens, of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits onder toezicht of na aanwijzingen met betrekking tot het veilige gebruik, en mits zij de gevaren die gepaard gaan met het gebruik van een dergelijk apparaat begrijpen.
- Repareer het apparaat niet zelf. Neem altijd contact op met een erkende monteur. Als de stroomkabel is beschadigd, moet deze door de fabrikant, zijn dealer of vergelijkbare, erkende personen vervangen worden om gevaar te vermijden.

**⚠ LET OP:**

Het apparaat nooit in water onderdompelen om te reinigen. Volg de instructies die zijn voorzien in het hoofdstuk “Reiniging”.

- Nooit iets aan de veiligheidsschakelaars veranderen.
- Verwerk alleen voedingsmiddelen met dit apparaat. Verkeerd gebruik van het apparaat voor andere doeleinden kan letsel veroorzaken.

**Het apparaat uitpakken**

1. Verwijder de verpakking van het apparaat.
2. Verwijder alle verpakkingsmaterialen zoals de plastic film, het vulmateriaal, de kabelbinders en de doosverpakking.
3. Controleer of de doos alle onderdelen bevat.
4. Als de verpakkingsinhoud onvolledig is of er schade wordt geconstateerd, het apparaat niet gebruiken. Breng het onmiddellijk terug naar de leverancier.

**i OPMERKING:**

Er is mogelijk wat stof of productieresidu op het apparaat te vinden. Wij raden u aan het apparaat schoon te maken zoals beschreven onder “Reiniging”.

**Overzicht van de bedieningselementen / Omvang van de levering**

- 1 Zwenkarm
- 2 Motorbehuizing
- 3 Hendel om de arm omhoog/omlaag te bewegen
- 4 Bedieningsknop
- 5 Mengkom
- 6 Spatbeveiliging
- 7 Klopper
- 8 Menghaak
- 9 Kneedhaak
- 10 Beschermschijf

## Elektrische aansluiting

Controleer of de netspanning die gebruikt moet worden overeenkomt met de spanning van het apparaat. Raadpleeg het typeplaatje voor gedetailleerde specificaties.

## Montage en bediening van de kneedmachine

### **i** OPMERKING:

Zet het apparaat alleen aan met de mengkom op zijn plaats.

- De zwenkarm openen:** Draai de hendel in de richting van  en houd het in die positie. Zet de zwenkarm handmatig in de bovenste stand en laat de hendel los.
- Als u de **spatbeveiliging** nodig heeft, bevestig deze nu van onder af aan de wartelarm. Houd de spatbeveiliging (6) zodanig dat de vulopening zich recht tegenover u bevindt. Onderaan de zwenkarm, bevinden zich twee uitsparingen aan de voorkant en aan de achterkant. Voer de spatbeveiliging met zijn geleidelipjes in deze uitsparingen. Draai de spatbeveiliging richting  om deze te vergrendelen.
- Wanneer u de kneedhaak (9) of de menghaak (8) wilt gebruiken, eerst de **bescherschijf** aanbrengen. Deze voorkomt dat het deeg in contact komt met de aandrijfjas. Houd de schijf als een kom. Steek de kneedhaak (9) of


de menghaak (8) van onderen door het gat in de schijf, en draai hem vast door hem een kwartslag naar links te draaien.

### 4. Gebruik van een hulpstuk:

Boven op het hulpstuk ziet u een uitsparing voor de aandrijfjas en een voor de spie. Druk het hulpstuk op de aandrijfjas. Duw het accessoire naar beneden en draai het tegelijkertijd linksom, zodat de pen van de aandrijfjas in het accessoire wordt vergrendeld.



### 5. Mengkom:

Zet de mengkom op de houder. Draai de mengkom geheel in de richting van  op de behuizing.






### 6. Doe uw ingrediënten in de mengkom.

### **i** OPMERKING:

Als u zwaar deeg kneedt, doe dan niet alle ingrediënten tegelijk in de mengkom. Start het kneedproces met bloem, suiker en eieren. Voeg de vloeistoffen langzaam toe tijdens het kneden.

- Let erop dat de bedieningsknop op **MIN** staat.
- Open de zwenkarm veilig. Draai de hendel in de richting van  en houd het in die positie. Laat de arm tegelijkertijd langzaam handmatig zakken. Laat de hendel los.
- Steek de stekker correct in het stopcontact.
- Selecteer de snelheid met behulp van de onderstaande tabel.

Tabel deegsoorten en hulpstukken

Deegtype	Hulpstuk	Positie op de bedieningsknop	Aantal	Max. bedrijfsduur
Zwaar deeg (bijv. brood of korstdeeg)	Kneedhaak		max. 1,5 kg	3-5 minuten
Middelzwaar deeg (bijv. beslag)	Menghaak		min. 0,5 kg max. 3,5 kg	2-4 minuten
Licht deeg (bijv. wafel- of pannenkoekenbeslag, pudding)	Klopper		min. 500 ml max. 3,5 liter	2-4 minuten
Slagroom	Klopper		min. 200 ml max. 2,5 liter	3-5 minuten
Eiwit	Klopper		4-10 eiwitten	3-5 minuten

### **i** OPMERKING:

**Kort gebruik:** Gebruik het apparaat niet langer dan 5 minuten voor zwaar deeg, en laat het daarna 10 minuten afkoelen.

## Onderbreken van de werking

### **WAARSCHUWING: Risico op letsel!**

- Stel de bedieningsknop altijd in op **MIN** als u de procedure wilt onderbreken.
- Trek de stekker uit het stopcontact voordat u de hulpstukken verwisselt.
- Wacht tot het hulpstuk volledig tot stilstand is gekomen!
- Als u tijdens de werking de hendel beweegt om de arm omhoog te halen, zal de motor door de veiligheidschakelaar uitschakelen.
- De motor gaat weer aan zodra u de zwenkarm weer naar beneden duwt!

## Bediening stoppen en verwijder de kom

1. Stel de bedieningsknop in op **MIN** na gebruik. Trek de stekker uit het stopcontact.
2. Draai de hendel in de richting van  en houd het in die positie. Zet de zwenkarm handmatig in de bovenste stand en laat de hendel los.
3. Verwijder het hulpstuk.
4. Als u de spatbeveiliging gebruikt hebt, draai dit dan linksom om het te verwijderen.
5. Draai de mengkom kort linksom om deze te verwijderen.
6. Maak het deeg los met een spatel en haal het uit de mengkom.
7. Reinig alle gebruikte onderdelen zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging".

## Recepten

### Gerezen deeg (basisrecept)

**Positie 2-3**

#### Ingrediënten:

250 gram zachte boter of margarine, 250 gram suiker, 1 zakje vanillesuiker of 1 zakje Citroenbakpoeder, 1 snuffje zout, 4 eieren, 500 gram tarwebloem, 1 zakje bakpoeder, ongeveer 1/3 liter melk.

#### Bereiding:

Doe de tarwebloem met de andere ingrediënten in de mengkom, gebruik de menghaak gedurende 30 seconden op positie 2, en vervolgens ongeveer 3 minuten op positie 3. Beboter de bakvorm, of doe er bakpapier in, doe er het deeg in, en bak. Voordat de cake uit de oven wordt gehaald controleert u eerst of hij al gaar is: Steek een satéprikker in het midden van de cake. Het deeg is gaar als het er niet meer aan blijft plakken. Plaats op een rooster om te laten afkoelen.

#### Conventionele oven:

Bakplaat: 2  
 Verwarmen: Elektrische oven boven- en onderhitte 175-200 °C, gasoven: Snelheid 2-3  
 Baktijd: 50-60 minuten

U kunt dit recept aanpassen aan uw smaak, bijv. door het toevoegen van 100 gram Rozijnen of 100 gram noten of 100 gram chocoladehagelslag. Uw verbeelding kent geen grenzen.

### Lijnzaadbroodjes

**Positie 1-2**

#### Ingrediënten:

500-550 gram tarwebloem, 50 gram lijnzaad, 3/4 liter water, 1 zakje gist (40 gram), 100 gram kwark (goed uitgelekt), 1 theelepel zout. Voor het afstrijken: 2 eetlepels water.

#### Bereiding:

Week het lijnzaad in 1/4 liter lauw water. Doe het resterende lauwe water (1/4 liter) in de mengkom, kruimel hier de gist in, voeg de kwark toe en kneed grondig met de kneedhaak op positie 1. De gist dient volledig opgelost te zijn. Doe de bloem met het geweekte lijnzaad en het zout in de mengkom. Kneed op positie 1, schakel vervolgens naar positie 2 en kneed nog 3 tot 5 minuten. Dek het deeg af en laat het op een warme plaats 45-60 minuten rijzen. Kneed opnieuw, neem de mengkom uit en vorm 16 broodrolletjes van het deeg. Bedek de bakplaat met nat bakpapier. Plaats hier de rolletjes op en laat ze 15 minuten rijzen. Strijk ze af met lauw water en bak ze.

#### Conventionele oven:

Bakplaat: 2  
 Verwarmen: Elektrische oven: Boven- en onderhitte 200-220 °C (5 minuten voorverwarmen), gasoven: Snelheid 2-3  
 Baktijd: 30-40 minuten

### Chocoladecrème

**Positie 4**

#### Ingrediënten:

200 ml slagroom, 150 gram pure chocolade, 3 eieren, 50-60 gram suiker, 1 snuffje zout, 1 zakje vanillesuiker, 1 eetlepel cognac of rum, plakjes chocolade.

#### Bereiding:

Klop de slagroom stijf in de mengkom met de klopper, haal het uit de mengkom en koel het. Smelt de chocolade volgens de instructies op de verpakking of verwarm het 3 minuten in de magnetron op 600 W. Klop ondertussen in de mengkom met de klopper de eieren, suiker, vanille suiker, cognac of rum en zout op positie 4 tot een schuim. Roer de gesmolten chocolade er gelijkmatig door op positie 4. Houd iets van de slagroom apart voor de garnering. Voeg de overgebleven slagroom toe aan het mengsel en meng gelijkmatig met de interval functie. Garneer de chocoladecrème en serveer goed gekoeld.

# Reiniging

## WAARSCHUWING:

- Trek de stekker uit het stopcontact voordat u begint met reinigen.
- Het apparaat nooit in water onderdompelen om het te reinigen. Dit zou tot een elektrische schok of brand kunnen leiden.

## LET OP:

- Gebruik geen draadborstel of andere schurende voorwerpen.
- Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.

### Motorbehuizing

Reinig de behuizing alleen met een vochtige doek en een scheutje afwasmiddel.

### Mengkom, spatbeveiliging, beschermerschijf, kneed- en menghulpstukken

## LET OP:

De hulpstukken zijn **niet** vaatwasserbestendig. Hitte en agressieve reinigingsmiddelen kunnen de hulpstukken krom laten trekken of laten verkleuren.

- Onderdelen die in contact met voedsel zijn gekomen kunnen onder water worden afgespoeld.
- Droog alle onderdelen goed af alvorens ze weer op het apparaat te plaatsen.

### Bewaren

- Reinig het apparaat volgens de aanwijzingen. Laat de accessoires volledig drogen.
- Wij raden aan om het apparaat in de oorspronkelijke verpakking te bewaren wanneer u het voor een langere tijd niet wilt gebruiken.
- Berg het apparaat altijd buiten bereik van kinderen op en op een goed geventileerde, droge plek.

## Oplossen van problemen

Probleem	Mogelijk oorzaak	Maatregel
Het apparaat kan niet ingeschakeld worden, of stopt.	Apparaat zonder voedingsspanning.	Controleer het stopcontact met een ander apparaat.
		Trek de stekker uit het stopcontact.
		Controleer de stop.
	De zwenkarm staat niet vast in de laagste stand. Een veiligheidschakelaar voorkomt gebruik.	Druk op de hendel en tegelijkertijd op de zwenkarm totdat de arm vastklikt.
	Het apparaat is defect.	Neem contact op met ons servicecentrum of een specialist.

## Technische gegevens

Model:.....G300  
Spanningstoevoer:.....220 -240V~, 50Hz  
Stroomverbruik:.....1100 W  
Beveiligingsklasse:..... II  
Nettogewicht: ..... ong. 3,85 kg

Het recht om technische en ontwerp aanpassingen te maken in de loop van voortdurende productontwikkeling blijft voorbehouden.

Dit apparaat is gekeurd conform de op dit moment van toepassing zijn de CE-richtlijnen zoals bijvoorbeeld elektromagnetische compatibiliteit en laagspanningsvoorschriften en is geconstrueerd volgens de nieuwste veiligheidstechnische voorschriften.

## Verwijdering

### Betekenis van het symbool “vuilnisemmer”



Bescherm ons milieu, elektrische apparaten horen niet in het huisafval.

Maak voor het afvoeren van elektrische apparaten gebruik van de voorgeschreven verzamelpunten en geef daar de elektrische apparaten af die u niet meer gebruikt.

Daardoor helpt u de potentiële effecten te voorkomen die een verkeerde afvoer op het milieu en de menselijke gezondheid kunnen hebben.

Op deze wijze levert u uw bijdrage aan het hergebruik, de recycling en andere verwerkingsvormen voor oude elektronische en elektrische apparaten.

Voor informatie over verzamelpunten voor uw apparaten kunt u contact opnemen met uw gemeente of gemeenteadministratie.