



Da bin ich mir sicher.



Da bin ich mir sicher.

Bedienungs- anleitung

AMBIANO

PROFI-KÜCHENMASCHINE



AT

Vertrieben durch:

GLOBALTRONICS GMBH & CO. KG
DOMSTR. 19
20095 HAMBURG
GERMANY

KUNDENDIENST

85111 / 85110



AT

00800 456 22 000 (kostenfrei)



gt-support-at@telemarcom.de

MODELL:
GT-PKM-03

10/2018

3
JAHRE
GARANTIE

Mit QR-Codes schnell und einfach ans Ziel

Egal, ob Sie **Produktinformationen**, **Ersatzteile** oder **Zubehör** benötigen, Angaben über **Herstellergarantien** oder **Servicestellen** suchen, oder sich bequem eine **Video-Anleitung** anschauen möchten, mit unseren QR-Codes gelangen Sie kinderleicht ans Ziel.

Was sind QR-Codes?

QR-Codes (QR = Quick Response) sind grafische Codes, die mithilfe einer Smartphone-Kamera gelesen werden und beispielsweise einen Link zu einer Internetseite oder Kontaktdaten enthalten.

Ihr Vorteil: Kein lästiges Eintippen von Internet-Adressen oder Kontaktdaten!

Und so geht's

Zum Scannen des QR-Codes benötigen Sie lediglich ein Smartphone, einen installierten QR-Code Reader sowie eine Internet-Verbindung. Einen QR-Code Reader finden Sie in der Regel kostenlos im App Store Ihres Smartphones.

Jetzt ausprobieren

Scannen Sie einfach mit Ihrem Smartphone den folgenden QR-Code und erfahren Sie mehr über Ihr neu erworbenes Hofer-Produkt.

Ihr Hofer-Serviceportal

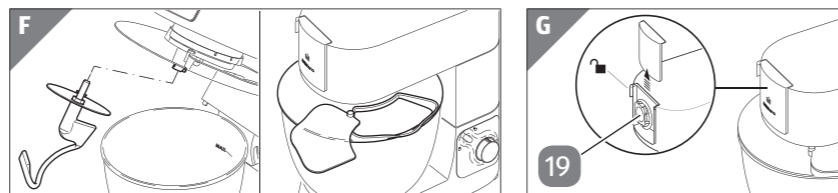
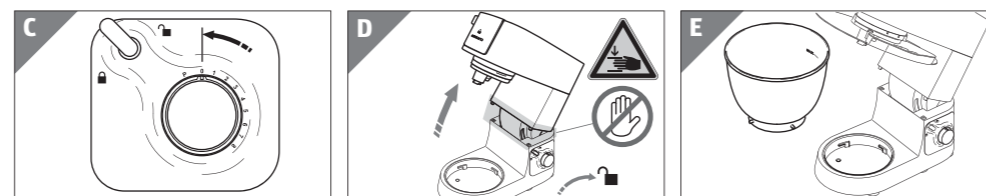
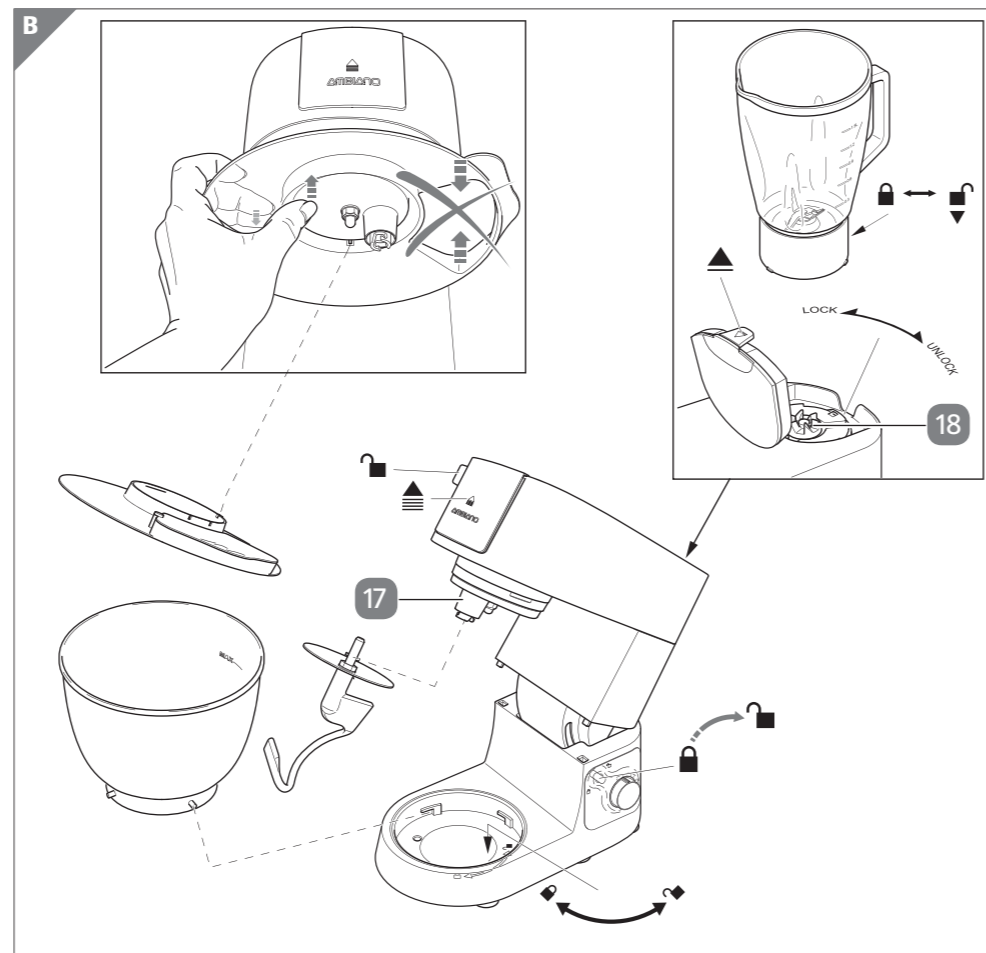
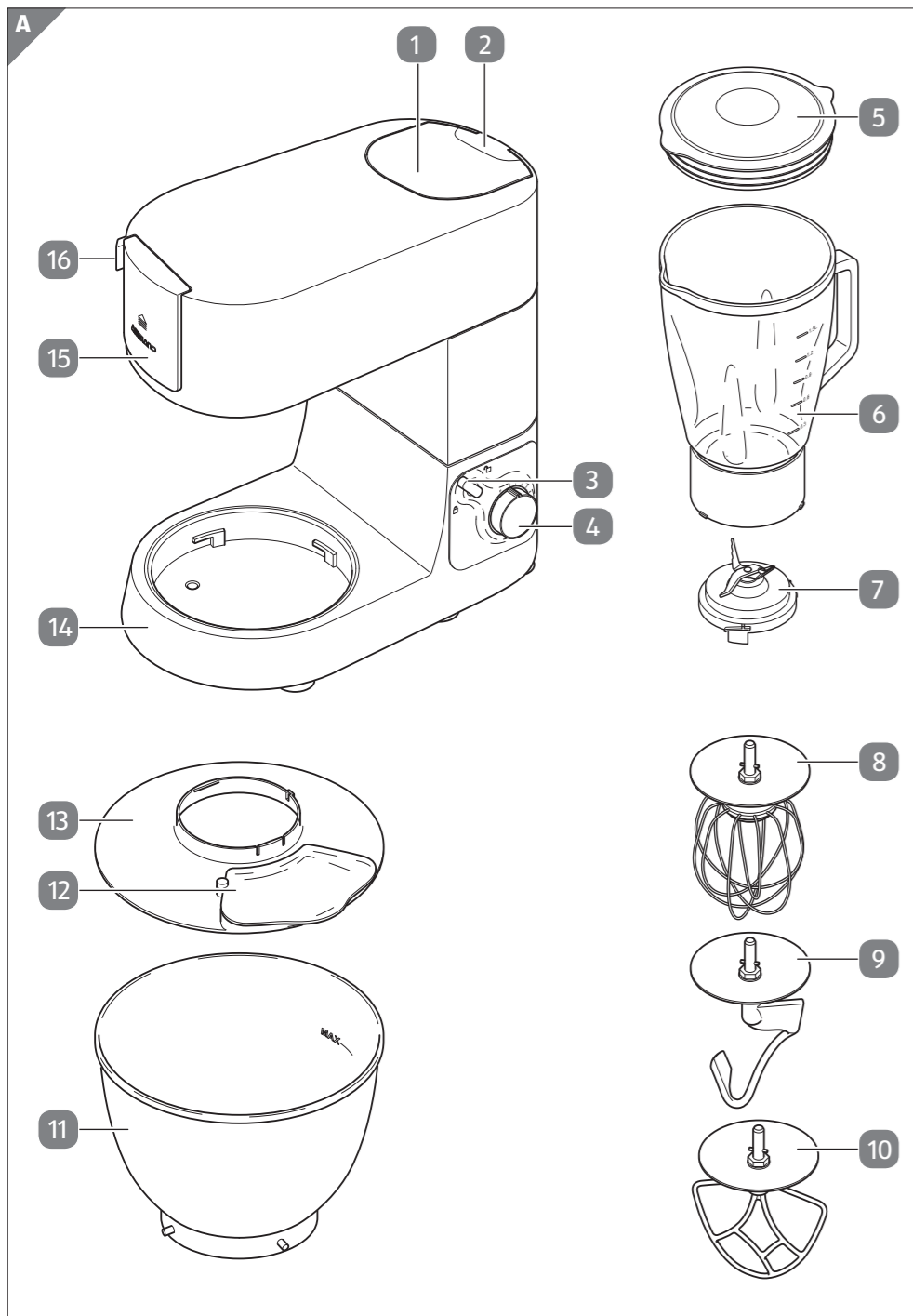
Alle oben genannten Informationen erhalten Sie auch im Internet über das Hofer-Serviceportal unter www.hofer-service.at.



Beim Ausführen des QR-Code Readers können abhängig von Ihrem Tarif Kosten für die Internet-Verbindung entstehen.

Inhaltsverzeichnis

Übersicht	4
Verwendung	5
Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren.....	7
Zeichenerklärung	7
Sicherheit	9
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	9
Sicherheitshinweise.....	10
Erstinbetriebnahme	15
Küchenmaschine und Lieferumfang prüfen.....	15
Grundreinigung.....	15
Küchenmaschine aufstellen	15
Geräteteile und Funktionen	16
Übersicht der Geräteteile und Funktionen.....	16
Aufbau	18
Spritzschutz aufsetzen und abnehmen	18
Rührschüssel einsetzen und abnehmen.....	19
Rühr-/Knetwerkzeug aufsetzen und abnehmen.....	19
Standmixer aufsetzen und abnehmen	20
Optionales Zubehör anschließen.....	20
Bedienung	21
Rührschüssel und Rühr-/Knetwerkzeug benutzen	24
Standmixer verwenden.....	25
Optionales Zubehör	26
Reinigung, Pflege und Aufbewahrung	27
Hinweise zur Zubereitung.....	30
Mengen, Zeiten und Geschwindigkeitsstufe.....	30
Rezeptvorschläge	31
Fehlersuche.....	33
Technische Daten	34
Konformitätserklärung	34
Entsorgung	35



Lieferumfang/Geräteteile

- 1 Abdeckklappe
- 2 Drucktaste
- 3 Entriegelungshebel
- 4 Ein-/Aus-Drehschalter mit Signalling
- 5 Verschlussdeckel
- 6 Standmixer
- 7 Mixmesser
- 8 Schneebecken
- 9 Knethaken
- 10 Rührquirl
- 11 Rührschüssel
- 12 Spritzschutzdeckel
- 13 Spritzschutz mit Positionierführungen
- 14 Sockel
- 15 Abdeckscheibe
- 16 Entriegelungstaste
- 17 Hauptantrieb
- 18 Zubehörantrieb (Standmixer)
- 19 Zubehörantrieb (Raspel-, Walzen- oder Fleischwolf-Vorsatz)
- Original-Bedienungsanleitung/Garantiekarte

ALLGEMEINES

Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren



Diese Bedienungsanleitung gehört zu dieser Profi-Küchenmaschine. Sie enthält wichtige Informationen zur Inbetriebnahme und Bedienung.

Um die Verständlichkeit zu erhöhen, wird die Profi-Küchenmaschine im Folgenden nur Küchenmaschine genannt.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sorgfältig durch, bevor Sie die Küchenmaschine benutzen. Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu schweren Verletzungen oder Schäden an der Küchenmaschine führen.

Die Bedienungsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für die weitere Nutzung auf. Wenn Sie die Küchenmaschine an Dritte weitergeben, geben Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung mit.

Sie können diese Bedienungsanleitung auch als PDF-Datei auf der Homepage **www.gt-support.de** herunterladen.

Zeichenerklärung

Die folgenden Symbole und Signalworte werden in dieser Bedienungsanleitung, auf der Küchenmaschine oder auf der Verpackung verwendet.



Dieses Signalsymbol/-wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.

⚠ VORSICHT!

Dieses Signalsymbol/-wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.

HINWEIS!

Dieses Signalsymbol/-wort warnt vor möglichen Sachschäden.



Dieses Symbol bezeichnet eine Gefährdung, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine Quetschung zur Folge haben kann.



Dieses Symbol gibt Ihnen nützliche Zusatzinformationen zum Aufbau oder zur Bedienung.



Konformitätserklärung (siehe Kapitel „Konformitätserklärung“): Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte erfüllen alle anzuwendenden Gemeinschaftsvorschriften des Europäischen Wirtschaftsraums.



Das Siegel „Geprüfte Sicherheit“ (GS-Zeichen) bestätigt, dass die Küchenmaschine den Anforderungen des deutschen Produktsicherheitsgesetzes entspricht.

SICHERHEIT

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die Küchenmaschine ist ausschließlich zur Verarbeitung von Zutaten in der Rührschüssel mit dem in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zubehör konzipiert. Die Küchenmaschine darf nur in Innenräumen verwendet werden.

Sie ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt und nicht für den gewerblichen Bereich geeignet. Die Küchenmaschine ist auch nicht bestimmt für den Einsatz

- in Küchen für Mitarbeiter oder Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen,
- in landwirtschaftlichen Anwesen,
- von Kunden in Hotels, Motels oder anderen Wohneinrichtungen,
- in Frühstückspensionen.

Verwenden Sie die Küchenmaschine nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.

Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Die Küchenmaschine ist kein Kinderspielzeug.

Der Hersteller oder Händler übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen oder falschen Gebrauch entstanden sind.

Sicherheitshinweise

WARNUNG! Stromschlaggefahr!

Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung können zu elektrischen Schlägen führen.

- Schließen Sie die Küchenmaschine nur an, wenn die Netzspannung der Steckdose mit der Angabe auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Schließen Sie die Küchenmaschine niemals gleichzeitig mit anderen Geräten an eine Steckdosenleiste oder eine Mehrfachsteckdose an.
- Schließen Sie die Küchenmaschine nur an eine gut zugängliche Steckdose an, damit Sie sie bei einem Störfall schnell vom Stromnetz trennen können.
- Benutzen Sie die Küchenmaschine nicht, wenn sie, das Netzkabel oder der Netzstecker sichtbare Schäden aufweist oder das Zubehör stark verschmutzt ist.
- Wenn das Netzkabel der Küchenmaschine beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdung zu vermeiden.
- Öffnen Sie das Gehäuse nicht, sondern überlassen Sie die Reparatur Fachkräften. Wenden Sie sich dazu über die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse an den Hersteller.
- Stecken Sie keine metallischen Gegenstände in die Küchenmaschine (z. B. bei hochgeklappter Sockel-Antriebsseinheit).
- In dieser Küchenmaschine befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.
- Die Küchenmaschine darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben werden.
- Halten Sie die Küchenmaschine, das Netzkabel und den Netzstecker von Wasser und anderen Flüssigkeiten sowie von offenem Feuer, Wärmequellen und heißen Flächen fern.

- Fassen Sie den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.
- Ziehen Sie den Netzstecker nie am Netzkabel aus der Steckdose, sondern fassen Sie immer den Netzstecker an.
- Verwenden Sie das Netzkabel nie als Tragegriff.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht zur Stolperfalle wird.
- Knicken Sie das Netzkabel nicht und legen Sie es nicht über scharfe Kanten.
- Küchenmaschine nie so aufstellen, dass sie in eine Wanne, ein Waschbecken oder Spülbecken fallen kann.
- Greifen Sie niemals nach der Küchenmaschine, wenn sie ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie in einem solchen Fall sofort den Netzstecker.
- Schalten Sie die Küchenmaschine immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn:
 - Sie sie nicht beaufsichtigen oder eine Speise zubereitet haben,
 - Sie Zubehör oder Geräteteile abnehmen, auswechseln oder aufsetzen, die im Betrieb bewegt werden,
 - Sie die Küchenmaschine nicht benutzen, sie reinigen oder
 - ein Gewitter oder eine Störung auftritt.

**WARNUNG!****Brandgefahr!**

Wenn Sie Zwischenstecker oder Verlängerungskabel verwenden, die die maximale Stromstärke überschreiten, kann es zum Brand kommen.

- Verwenden Sie nur Zwischenstecker und Verlängerungskabel, die den gültigen Sicherheitsbestimmungen entsprechen und die die maximale Stromstärke nicht überschreiten.



Quetschgefahr!

Beim Zuklappen der Antriebs-Schwenkeinheit können Sie sich die Finger klemmen.

- Fassen Sie niemals zwischen die beiden Schwenkkörper.



Gefahren für Kinder und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen!

Kinder und Personen mit körperlichen oder geistigen Einschränkungen erkennen nicht die Gefahr, die beim Umgang mit elektrischen Geräten oder mit scharfen Geräteteilen entstehen kann.

Unfälle mit schweren Verletzungen können die Folge sein.

- Diese Küchenmaschine darf nicht von Kindern benutzt werden. Dies betrifft auch die Reinigung und Benutzerwartung.
- Kinder dürfen nicht mit der Küchenmaschine spielen.
- Bewahren Sie die Küchenmaschine außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Halten Sie Kinder von der Küchenmaschine und des Netzkabels fern.
- Lassen Sie die Küchenmaschine während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker, bei nicht vorhandener Aufsicht, bevor Sie die Küchenmaschine zusammenbauen, auseinandernehmen oder reinigen.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker.
- Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Sie können sich beim Spielen darin verfangen oder diese über den Kopf stülpen und ersticken.

- Diese Küchenmaschine 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 der Küchenmaschine unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

⚠️ WARNUNG! Verletzungsgefahr!

Die Küchenmaschine ist mit scharfen, kantigen und sich bewegenden Geräteteilen ausgestattet. Unsachgemäßer Umgang mit der Küchenmaschine oder den Geräteteilen kann zu schweren Verletzungen führen.

- Berühren Sie niemals sich bewegende Geräteteile und versuchen Sie niemals, sich bewegende Geräteteile mit der Hand zu stoppen.
- Gehen Sie beim Entnehmen, Reinigen und Wiedereinlegen des Rührwerks vorsichtig vor.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss die Küchenmaschine ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Benutzen Sie die Küchenmaschine nicht, wenn eines der Geräteteile beschädigt ist.
- Gehen Sie beim Umgang mit scharfen Gerätemessern, beim Entleeren der Schüssel und während der Reinigung vorsichtig vor.
- Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin.

HINWEIS! Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit der Küchenmaschine kann zur Überhitzung des Motors und zur Beschädigung der Küchenmaschine führen.

- Betreiben Sie die Küchenmaschine nie leer.
- Betreiben Sie die Küchenmaschine maximal 10 Minuten im Dauerbetrieb. Lassen Sie sie danach auf Raumtemperatur (ca. 30 Minuten) abkühlen.
- Ziehen Sie sofort den Netzstecker, wenn der Motor überhitzt ist und lassen Sie die Küchenmaschine vollständig abkühlen. Die Küchenmaschine wird bei Überhitzung durch eine Temperatursicherung automatisch abgeschaltet.
- Stellen Sie die Küchenmaschine auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen, hitzebeständigen und ausreichend stabilen Arbeitsfläche auf. Stellen Sie die Küchenmaschine nicht an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche.
- Verwenden Sie die Küchenmaschine nicht mehr, wenn die Geräteteile der Küchenmaschine Risse, Sprünge, Verformungen oder andere Beschädigungen aufweisen.
- Stellen Sie die Küchenmaschine während des Betriebs nicht um.
- Platzieren Sie die Küchenmaschine nicht unter einem Hängeschränk oder in eine Ecke. Achten Sie darauf, dass die Küchenmaschine nach oben hin frei steht.
- Legen Sie keine Gegenstände auf die Küchenmaschine.
- Stellen Sie weder die Küchenmaschine noch die Geräteteile in die Mikrowelle.
- Legen Sie gegebenenfalls eine rutschfeste Unterlage unter die Füße der Küchenmaschine, da Oberflächen mit den unterschiedlichsten Reinigungsmitteln behandelt werden und manche der Inhaltsstoffe die Gummifüße angreifen und aufweichen können.

ERSTINBETRIEBNAHME

Küchenmaschine und Lieferumfang prüfen

HINWEIS! Beschädigungsgefahr!

Wenn Sie die Verpackung unvorsichtig mit einem scharfen Messer oder anderen spitzen Gegenständen öffnen, kann die Küchenmaschine beschädigt werden.

- Gehen Sie beim Öffnen vorsichtig vor.
- 1. Nehmen Sie die Küchenmaschine aus der Verpackung.
- 2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist (siehe **Abb. A**).
- 3. Kontrollieren Sie, ob die Küchenmaschine oder die Einzelteile Schäden aufweisen. Ist dies der Fall, benutzen Sie die Küchenmaschine nicht. Wenden Sie sich über die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse an den Hersteller.

Grundreinigung

1. Entfernen Sie die Schutzpappe von der Sockel-Antriebseinheit.
2. Reinigen Sie die Küchenmaschine vor der erstmaligen Benutzung wie im Kapitel Reinigung beschrieben.

Küchenmaschine aufstellen

Stellen Sie die Küchenmaschine auf eine ebene, stabile und glatte Oberfläche. Die Saugnäpfe an der Unterseite der Küchenmaschine sorgen hier für einen sicheren Halt.

GERÄTETEILE UND FUNKTIONEN



Der Ein-/Aus-Drehschalter **4** muss vor dem Einstecken des Netzsteckers und vor Inbetriebnahme der Küchenmaschine immer erst auf **0** stehen. Ist dies nicht der Fall, fängt der Kunststoffring des Ein-/Aus-Drehschalters an zu blinken und der Antrieb läuft nicht an.

Machen Sie sich vor der Inbetriebnahme der Küchenmaschine mit den in der folgenden Tabelle beschriebenen Geräteteile und Funktionen vertraut:

Übersicht der Geräteteile und Funktionen

Geräteteil		Funktion
Ein-/Aus-Drehschalter mit Signalring 4		
Position P (Puls-Funktion)		Bei Betätigen und Halten höchste Drehzahl
Position 0		Ausschalten der Küchenmaschine
Position 1–8		Regeln der Drehzahl in den Stufen 1 (min.) bis 8 (max.)
Entriegelungshebel 3		Zum Entriegeln des Schwenkmechanismus der Sockel-Antriebseinheit
Entriegelungstaste 16		Drücken zum sicheren Entfernen des optionalen Zubehörs
Drucktaste 2		Zum Öffnen der Abdeckklappe (Antrieb für den optionalen Standmixer)

Schneebesen	8	Zum Schlagen von Eiweiß, Sahne, leichten Rührteigen etc.
Knethaken	9	Zum Kneten von festerem Teig
Rührquirl	10	Zum Einrühren von Zutaten in Suppen, Soßen etc.
Hauptantrieb	17	Anschluss für den Knethaken/Schneebesen/Rührquirl
Spritzschutz mit Positionierführungen und Spritzschutzdeckel	13 12	Überlaufschutz und Nachfüllhilfe beim Verarbeiten von Zutaten
Rührschüssel	11	Behältnis während der Zubereitung der Zutaten
Abdeckscheibe	15	Hochschieben zum Öffnen und Freigeben des Zubehörantriebs

AUFBAU

HINWEIS! Beschädigungsgefahr!

Wenn Sie Druck auf den äußeren Rand des Spritzschutzes **13** oder im Bereich des Spritzschutzdeckels **12** ausüben, kann dieser abbrechen.

- Drücken Sie auf den Innenbereich des Spritzschutzes, um diesen auf den Antrieb zu setzen.
- Gehen Sie bei der Abnahme des Spritzschutzes vorsichtig vor.





Wenn der Sockel **14** mit den Saugnäpfen nicht fest auf dem Boden sitzt, halten Sie ihn beim Arretieren des Spritzschutzes fest.



Der Schneebesen **8** lässt sich justieren, ist aber bereits vom Werk aus richtig eingestellt. Wenn Sie dennoch aufgrund von z. B. Schlag- oder Kratzgeräuschen etwas am Schneebesen verändern wollen, kontaktieren Sie den Kundendienst des Herstellers.

Spritzschutz aufsetzen und abnehmen

1. Drehen Sie den Entriegelungshebel **3** auf das Symbol  (siehe **Abb. A-C**).
2. Klappen Sie die Sockel-Antriebseinheit nach oben (siehe **Abb. D**).
3. Lassen Sie den Entriegelungshebel los.

Der Entriegelungshebel springt in die Ursprungsposition  zurück und die Antriebseinheit ist arretiert.

4. Drücken Sie den Spritzschutz **13** über die Positionierführungen auf die Aufnahme. Achten Sie darauf, zuerst die Seite mit dem Spritzschutzdeckel **12** aufzusetzen, ohne Druck auf diesen auszuüben (siehe **Abb. B**).

5. Wiederholen Sie Schritt 1 und drücken Sie die Sockel-Antriebseinheit nach unten, bis diese hörbar einrastet.
6. Um den Spritzschutz abzunehmen, wiederholen Sie die Schritte 1 und 2.
7. Drücken Sie nun von oben vorsichtig auf die Innenkante des Spritzschutzes.
8. Nehmen Sie den Spritzschutz ab.

Rührschüssel einsetzen und abnehmen

1. Platzieren Sie die Rührschüssel **11** über dem Sockelboden (siehe **Abb. A und B**).
2. Drehen Sie die Rührschüssel im Uhrzeigersinn, bis diese fest in der Arretierung sitzt.

Die Rührschüssel ist nun fest im Sockelboden arretiert und darf sich ohne Drehung nicht entnehmen lassen.

3. Um die Rührschüssel zu entnehmen, drehen Sie sie gegen den Uhrzeigersinn und heben Sie sie vom Sockelboden.

Rühr-/Knetwerkzeug aufsetzen und abnehmen

Voraussetzung: Die Sockel-Antriebseinheit ist bereits hochgeklappt.

1. Stecken Sie je nach Zubereitung den Schneebeser **8**, den Knethaken **9** oder den Rührquirl **10** in die Aufnahme des Hauptantriebs **17** (siehe **Abb. A, B und F**).
2. Drehen Sie das jeweilige Rührwerkzeug im Uhrzeigersinn, bis dieses in der Aufnahme des Hauptantriebs verankert ist.


3. Betätigen Sie den Entriegelungshebel **3** und klappen Sie die Sockel-Antriebseinheit nach unten, bis diese hörbar einrastet.

Das jeweilige Rührwerkzeug ist angebracht und Sie können die Küchenmaschine jetzt benutzen.

4. Um das jeweilige Rührwerkzeug zu entnehmen, gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor. Heben Sie für die Entnahme das Rühr-/Knetwerkzeug leicht an.

Standmixer aufsetzen und abnehmen

Voraussetzung: Rührschüssel **11** und Spritzschutz **13** sind bereits montiert.

1. Betätigen Sie die Drucktaste **2**, um die Abdeckklappe **1** zu öffnen.
2. Richten Sie den Standmixer **6** mit dem Symbol  zur Position „UNLOCK“ aus.
3. Setzen Sie den Standmixer auf die vorgesehene Arretierung des Standmixerantriebs (siehe **Abb. B**).
4. Drehen Sie den Standmixer bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn in Richtung „LOCK“ der Markierung im Boden der Aufnahme, um ihn zu arretieren.

Optionales Zubehör anschließen

Sie können an der Vorder- und Oberseite der Küchenmaschine optionales Zubehör anschließen (siehe **Abb. B und G**).

Um das optionale Zubehör anzuschließen, beachten Sie die dem jeweiligen Zubehör beigelegte Bedienungsanleitung.

BEDIENUNG

WARNUNG! Quetschgefahr!

Wenn Sie beim Herunterklappen der Sockel-Antriebseinheit mit den Händen zwischen die Sockelelemente gelangen, können Sie Ihre Finger einquetschen.

- Fassen Sie nicht zwischen die Sockelelemente.

WARNUNG! Stromschlaggefahr!

Wenn Sie den Standmixer ohne Mixmesser auf den Sockel setzen und diesen mit Flüssigkeit befüllen, kann diese gegebenenfalls in den Sockel laufen und es besteht die Gefahr von Stromschlägen.

- Setzen Sie immer das Mixmesser in den Standmixer, bevor Sie diesen einschalten.

VORSICHT! Verletzungsgefahr!

Wenn Sie kurz nach Ausschalten der Küchenmaschine den Entriegelungshebel betätigen oder die Geräteteile bedienen, können Sie Schnittverletzungen davontragen. Der Antrieb des Sockels dreht nach dem Ausschalten der Küchenmaschine noch eine Weile nach.

- Benutzen Sie den Entriegelungshebel und die Geräteteile erst, wenn der Antrieb vollständig zum Stillstand gekommen ist.
- Stoppen Sie niemals die sich drehenden Geräteteile mit der Hand oder durch Verwendung von Gegenständen.
- Fassen Sie niemals in die Rührschüssel, wenn der Antrieb noch läuft.

HINWEIS! Beschädigungsgefahr!

Bei unsachgemäßem Umgang besteht die Gefahr des Überhitzens, einer Funktionsstörung oder der Beschädigung der Küchenmaschine.

- Verwenden Sie den Mixer nicht, wenn dieser leer ist.
- Benutzen Sie die Küchenmaschine nicht länger als 10 Minuten und den Standmixer nicht länger als 1,5 Minuten.
- Verwenden Sie die Küchenmaschine nur, wenn die Rührschüssel fest arretiert ist.
- Befüllen Sie den Mixer mit mindestens 0,3 Liter Flüssigkeit, aber überschreiten Sie nicht die maximale Füllmenge von 1,5 Liter.
- Verwenden Sie den Mixer nicht, um Schokolade, Eiswürfel oder sehr harte Gewürze wie z. B. Muskatnuss zu zerkleinern.
- Halten Sie während des Mixvorganges den Verschlussdeckel geschlossen.
- Stecken Sie keine Gegenstände wie z. B. einen Kochlöffel oder Besteck in den Standmixer.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker.



Die Küchenmaschine ist mit mehreren Sicherheitsschaltungen ausgestattet, die einen unbeabsichtigten Betrieb verhindern. Der Antrieb der Küchenmaschine läuft bei eingestecktem Netzstecker nicht an, wenn:

- der Ein-/Aus-Drehschalter **4** auf der Position **1** oder einer höheren Position steht (Ein-/Aus-Drehschalter blinkt),
- die Sockel-Antriebseinheit hochgeklappt ist,
- die Abdeckklappe **1** geöffnet ist oder
- der Standmixer in der verkehrten Position eingerastet ist.

Bevor Sie die Küchenmaschine an das Stromnetz anschließen:

- stellen Sie den Ein-/Aus-Drehschalter **4** immer auf die Position **0**,
- klappen Sie die Sockel-Antriebseinheit herunter und
- schließen Sie die Abdeckung des Standmixerantriebs und
- positionieren Sie den Standmixer korrekt in der Einrastung.



Bei defekter Sicherheitsschaltung kann der Antrieb unter Umständen anlaufen.

- Nutzen Sie die Puls-Funktion, wenn für die Zubereitung von Speisen die Zubereitungszeit variiert oder ergänzt werden muss.
- Sie können die Einfüllöffnung im Spritzschutz verwenden, um nachträglich Zutaten während der Verarbeitung hinzuzufügen.

- Passen Sie die Geschwindigkeit immer an die Zutaten und Rezepte an. Beachten Sie hierzu die Tabelle mit den Angaben zu Zeiten, Mengen und Geschwindigkeiten auf Seite 30.
- Verwenden Sie Rührschüssel und Standmixer nicht zur Aufbewahrung, sondern füllen Sie die zubereiteten Speisen in einen geeigneten Behälter. Diese können dann im Kühlschrank aufbewahrt werden.
- Bei der Verwendung des Standmixers müssen immer die Rührschüssel und der Spritzschutz richtig angebracht sein, um Gefährdungen durch den sich drehenden Hauptantrieb zu vermeiden.
- Verwenden Sie immer nur einen Antrieb zur Zeit und achten Sie darauf, dass immer nur das Rührwerkzeug oder Geräteteil am entsprechenden Antrieb angebracht ist, das Sie gerade verwenden wollen. Entfernen Sie gegebenenfalls nicht verwendete Antriebselemente.

Rührschüssel und Rühr-/Knetwerkzeug benutzen

Voraussetzung: Rührschüssel und Spritzschutz sind bereits eingesetzt, wie in den Kapiteln „Spritzschutz aufsetzen und abnehmen“ und „Rührschüssel einsetzen und abnehmen“ beschrieben.

1. Achten Sie darauf, dass die Küchenmaschine ausgeschaltet ist.
2. Wählen Sie je nach Zubereitung das jeweilige Rührwerkzeug aus und setzen Sie es auf den Hauptantrieb **17**, wie im Kapitel „Kneten, Schneebesen oder Rührquirl aufsetzen und abnehmen“ beschrieben.
3. Öffnen Sie bei Bedarf zum Hinzufügen von Zutaten den Spritzschutzdeckel **12** durch seitwärtiges Schwenken.

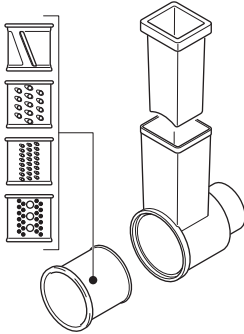
4. Fügen Sie die gewünschten Zutaten hinzu.
5. Schließen Sie den Spritzschutzdeckel.
6. Bringen Sie zum Einschalten der Küchenmaschine den Ein-/Aus-Drehschalter **4** auf eine niedrige Position (1-3).
7. Wiederholen Sie bei Bedarf die Schritte 1-5 und erhöhen Sie nach Bedarf die Drehzahl/Geschwindigkeit, indem Sie den Ein-/Aus-Drehschalter auf eine höhere Position bringen (4-8).

Standmixer verwenden

1. Öffnen Sie den Verschlussdeckel **5** und füllen Sie die gewünschten Zutaten in den Füllraum. Achten Sie darauf, die Zutaten vor dem Einfüllen in kleinere Stücke von 2-3 cm Größe zu schneiden.
2. Drehen Sie den Ein-/Aus-Drehschalter **4** auf **1**, um das Mixmesser **6** einzuschalten.
3. Um Zutaten hinzuzufügen, drehen Sie den Ein-/Aus-Drehschalter auf **0**.
4. Entfernen Sie den Verschlussdeckel **5**, um gegebenenfalls weitere Zutaten hinzuzufügen.
5. Drücken Sie den Verschlussdeckel auf den Standmixer **6**.
6. Drehen Sie den Ein-/Aus-Drehschalter **4** auf **1**, um den Mixvorgang fortzusetzen. Wählen Sie je nach Konsistenz und Menge der Zutaten die geeignete Drehzahl für den weiteren Mixvorgang.

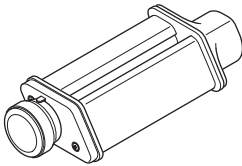
OPTIONALES ZUBEHÖR

Folgendes optionales Zubehör können Sie über das Service Center separat erwerben:



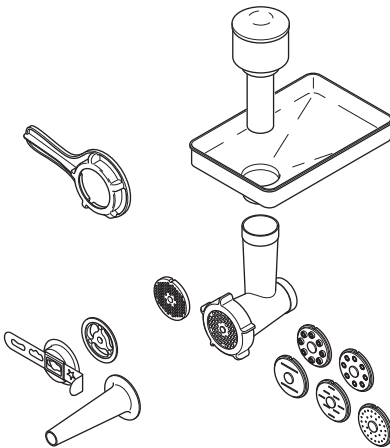
A Raspel-Vorsatz

Zum Reiben und Raspeln von Gemüse, Obst oder Nüssen.



B Walzen-Vorsatz

Zur Herstellung von Pasta für z. B. Lasagne.



C Fleischwolf-Vorsatz

Zur Herstellung von Hackfleisch oder Würstchen. Weitere Vorsätze für Gebäck und Nudeln.

Die Verwendung des optionalen Zubehörs wird in der Bedienungsanleitung des jeweiligen Zubehörs beschrieben.

REINIGUNG, PFLEGE UND AUFBEWAHRUNG

WARNUNG! Verbrennungsgefahr!

Der Motor der Küchenmaschine wird während des Betriebs heiß.

- Lassen Sie die Küchenmaschine vor jeder Reinigung vollständig abkühlen.

WARNUNG! Bakterienbildung!

Nach der Zubereitung können sich durch verbliebene Zutatenrückstände Bakterien bilden, die Ihrer Gesundheit schaden können.

- Reinigen Sie die Küchenmaschine und alle Geräteteile nach jeder Benutzung gründlich.

VORSICHT! Verletzungsgefahr!

Wenn Sie das Mixmesser für die Reinigung mit der Hand entnehmen, können Sie sich daran schneiden.

- Gehen Sie beim Entnehmen, Reinigen und Wiedereinsetzen des Mixmessers besonders vorsichtig vor.
- Fassen Sie das Mixmesser nicht mit bloßen Händen an. Verwenden Sie Handschuhe zur Entnahme der Mixmesser.

HINWEIS! Kurzschlussgefahr!

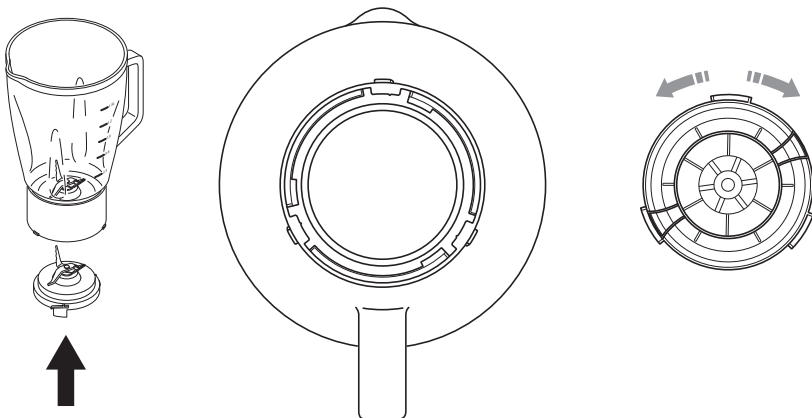
In das Gehäuse eingedrungenes Wasser kann einen Kurzschluss verursachen.

- Tauchen Sie die Küchenmaschine niemals in Wasser.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gehäuse gelangt.

HINWEIS! Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäße Reinigung der Küchenmaschine kann zu Beschädigungen der Oberfläche führen.

- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, scharfe oder metallische Reinigungsgegenstände wie Messer, harte Spachtel und dergleichen.
 - Geben Sie die Küchenmaschine keinesfalls in die Spülmaschine. Sie würden sie dadurch zerstören.
1. Ziehen Sie den Netzstecker vor der Reinigung aus der Steckdose.
 2. Wischen Sie den Sockel mit einem weichen, trockenen Tuch ab.
 3. Wischen Sie den Standmixer von außen mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab.
 4. Spülen Sie die Rührschüssel, den Spritzschutz, den Knethaken, den Schneebesen sowie den Rührquirl und den Standmixerdeckel mit warmem Wasser ab.
 5. Um die Mixmesser zu reinigen, drehen Sie den Standmixer um und drehen Sie das Mixmesser gegen den Uhrzeigersinn, um es entnehmen zu können.



6. Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen.
7. Drücken Sie das Mixmesser nach dem Trocknen in die Aussparung auf der Unterseite des Standmixers und drehen Sie es im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag kräftig unter die Laschen.
8. Reinigen Sie alle benutzten Teile nach jedem Gebrauch.
9. Prüfen Sie in regelmäßigen Abständen die Küchenmaschine, das Zubehör sowie das Netzkabel auf Risse, Brüche oder andere Beschädigungen.
10. Bewahren Sie die Küchenmaschine und das Zubehör an einem trockenen und vor Schmutz geschützten Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

HINWEISE ZUR ZUBEREITUNG

Mengen, Zeiten und Geschwindigkeitsstufe



Richten Sie sich bei der Verarbeitung ähnlicher Teige an die in der Tabelle aufgeführten Teige.

Achten Sie bei Hefeteig darauf, den Knetvorgang spätestens dann zu beenden, wenn sich der Teig vom Rand der Schüssel löst.

Rührschüssel

Teig	Menge	Zeit	Stufe
Hefeteig	250 - 2.500 g	1½ - 4 Min.	1 - 3
Rührteig	250 - 2.500 g	3 - 4 Min.	½ Min. auf Stufe 1 - 4, 3 Min. auf Stufe 4
Eiweiß schlagen	1 - 12 Eier	Max. 10 Min.	5 - 7
Sahne schlagen	200 - 600 g	Max. 10 Min.	1 Min. auf Stufe 8, dann ca. weitere 2-4 Min. auf Stufe 4 - 5, bis die Sahne steif ist.

Standmixer

Teig	Menge	Zeit	Stufe
Pfannkuchenteig	300 - 1.500 g	Max. 1½ Min.	4 - 8
Milchshake	300 - 1.000 g	Max. 1½ Min.	P oder bis Stufe 8

REZEPTVORSCHLÄGE

Bananen-Milchshake (ca. 4 Gläser)

- 3 Bananen
- 0,5 l Milch
- 4 gestr. EL Zucker
- 1 PK Vanillezucker

1. Schneiden Sie die Bananen in ca. 2 cm große Stücke.
2. Geben Sie alle Zutaten in den Standmixer **6**.
3. Verwenden Sie 5x kurz die Puls-Funktion, um das Zerkleinern zu erleichtern.
4. Mixen Sie alles 0,5 min auf Stufe **8**.

Mayonnaise (ca. 3-4 Gläser)

- 1 Eigelb
- 250 ml Öl
- 15 ml Essig

1. Schlagen Sie das Eigelb zusammen mit dem Essig auf Stufe **8** mit dem Schneebesen **8** für ca. 2 Min..
2. Fügen Sie anschließend das Speiseöl innerhalb der nächsten 3 Min. esslöffelweise hinzu, während Sie die Masse auf höchster Stufe weiterschlagen.
3. Lassen Sie die Masse anschließend erneut für 2 Min. weiterschlagen.
4. Lassen Sie die Mischung vor dem Gebrauch ca. 10 Min. ruhen.

Hefeteig (ca. 800 g Teig)

500 g Mehl

7 g Salz

15 g Zucker (1 Esslöffel)

7 g Trockenhefe (1 Päckchen)

275 ml Wasser

10 g Butter o. Margarine (1 Esslöffel)

1. Geben Sie alle Zutaten in die Rührschüssel **8**. Überschreiten Sie dabei nicht die „Max“-Markierung.
2. Verarbeiten Sie alle Zutaten mit dem Knethaken **6** auf Stufe **1** zu einem glatten Teig. Wenn sich der Teig von den Seiten der Rührschüssel löst, ist er fertig (nach ca. 1,5 Min.).
3. Decken Sie den Teig mit einem trockenen Tuch ab und lassen Sie ihn ca. 20 - 30 Min. gehen, bevor Sie ihn weiter verarbeiten.

Babynahrung (ca. 800 g)

400 ml Wasser

je 130 g gekochtes Fleisch, Karotten, Kartoffeln

Zubereitung: Alles in ca. 2cm große Stücke schneiden und zusammen kochen lassen. Tipp: 20-25 min (bissfest); 30 min (weich)

Lassen Sie die gekochte Babynahrung auf ca. 40°C abkühlen, bevor Sie sie im Standmixer auf höchster Drehzahl verarbeiten.



Benutzen Sie die PULSE-Funktion, falls das Messer nicht mehr greift. Warten Sie bis zum vollständigen Stillstand, damit die Luftblase, die sich um das Messer gebildet hat, entweichen kann. Nutzen Sie diese Funktion, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

FEHLERSUCHE

Problem	Mögliche Ursache und Abhilfe
Die Küchenmaschine läuft nicht an.	<p>Die Küchenmaschine ist nicht ans Stromnetz angeschlossen.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Schließen Sie die Küchenmaschine an das Stromnetz an.
	<p>Die Sicherheitsschaltungen der Küchenmaschine befinden sich nicht in der eingerasteten Position.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Prüfen Sie, ob sich die Sicherheitsschaltungen in der eingerasteten Position befinden wie im Kapitel „Bedienung“ beschrieben.
Die Küchenmaschine stoppt plötzlich.	<p>Die Küchenmaschine ist überlastet.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Schalten Sie die Küchenmaschine aus, trennen Sie sie vom Netz und lassen Sie die Küchenmaschine abkühlen, wie im Kapitel „Bedienung“ beschrieben. – Verringern Sie die Zubereitungsmenge.
	<p>Die Sicherheitsschaltung der Aufsätze wurde durch Vibration ausgelöst.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Betreiben Sie die Küchenmaschine nur, wenn alle Aufsätze in der richtigen Position eingerastet sind. – Drehen Sie ggf. den Ein-/Aus-Drehschalter auf die Position 0 und stellen Sie anschließend die Drehzahl erneut ein wie im Kapitel „Bedienung“ beschrieben.
Der Kunststoffring am Ein-/Aus-Drehschalter blinkt, der Antrieb steht.	<p>Die Küchenmaschine wurde während des Betriebs vom Stromnetz getrennt (z. B. durch Stromausfall) oder die Sicherheitsschaltung wurde ausgelöst.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Drehen Sie den Ein-/Aus-Drehschalter auf die Position 0 und stellen Sie anschließend die Drehzahl erneut ein wie im Kapitel „Bedienung“ beschrieben.
Ungewohnte Geruchsentwicklung aus dem Sockel.	<p>Die Küchenmaschine ist überlastet.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Schalten Sie die Küchenmaschine aus, trennen Sie sie vom Netz und lassen Sie die Küchenmaschine 60 Min. abkühlen. – Beachten Sie die maximale Betriebszeit.

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer:	85110 (weiß) / 85111 (silber)
Modell:	GT-PKM-03
Versorgungsspannung:	220-240 V~, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme:	1.200 W
Maximale Füllmenge Rührschüssel:	3,6 l
Länge Netzkabel:	1,3 m
Schutzklasse:	I

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Die Konformität des Produktes mit den gesetzlich vorgeschriebenen Standards wird gewährleistet.

Die vollständige Konformitätserklärung finden Sie im Internet unter **www.gt-support.de**

ENTSORGUNG

Verpackung entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoff-Sammlung.

Altgerät entsorgen

(Anwendbar in der Europäischen Union und anderen europäischen Staaten mit Systemen zur getrennten Sammlung von Wertstoffen)



Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!

Sollte die Küchenmaschine einmal nicht mehr benutzt werden können, so ist jeder Verbraucher **gesetzlich verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll**, z. B. bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde/seines Stadtteils, abzugeben. Damit wird gewährleistet, dass Altgeräte fachgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden. Deswegen sind Elektrogeräte mit obenstehendem Symbol gekennzeichnet.

