

GUTFELS

Küchenmaschine KM 8101 si



24593

GEBRAUCHSANWEISUNG

Mit QR-Codes schnell und bequem zu allen Informationen

Was sind QR-Codes?

QR-Codes (QR-Quick Response resp. schnelle Antwort) sind grafische Codes, die mithilfe einer Smartphone-Kamera eingelesen werden und schnell und bequem zu weiteren Informationen führen (Bsp. Internetseite, Produktevideo oder Kontaktdaten).

Und so funktioniert es

Zum Scannen der QR-Codes benötigen Sie lediglich ein Smartphone, ein QR-Code Reader App (kostenlos im App-Store erhältlich) sowie eine Internetverbindung. *



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

Sehr geehrte Kunden,

wir danken Ihnen für den Kauf unseres Gerätes.

Sie haben gut gewählt. Ihr Gutfels – Gerät wurde für den Einsatz im privaten Haushalt gebaut und ist ein Qualitätserzeugnis, das höchste technische Ansprüche mit praxisgerechtem Bedienkomfort verbindet – wie andere Gutfels – Geräte auch, die zur vollen Zufriedenheit ihrer Besitzer in ganz Europa arbeiten.

Lesen Sie diese Gebrauchsanleitung bitte sorgfältig vor der ersten Inbetriebnahme durch. Es beinhaltet wichtige Sicherheitsanweisungen und Informationen bezüglich der Installation, des Betriebs und der Wartung des Geräts. Eine richtige Handhabung trägt zu einer effizienten Nutzung bei und minimiert den Energieverbrauch während des Betriebs.

Die falsche Nutzung könnte zu gefährlichen Situationen führen, besonders für Kinder. Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung für den späteren Gebrauch auf. Geben Sie sie an jeden zukünftigen Besitzer dieses Produkts weiter. Bei Zweifeln bezüglich Fragen oder Themen, die nicht ausführlich in dieser Anleitung beschrieben sind, kontaktieren Sie bitte Ihren Händler, einen autorisierten Techniker oder gehen Sie auf unsere Webseite www.ggv-service.de

Der Hersteller arbeitet stets an der Entwicklung aller Typen und Modelle. Bei allen Typen und Modellen sind Änderungen an Design, Eigenschaften und Ausrüstung ohne vorherige Mitteilung vorbehalten.

Verwendungszweck

Das Gerät ist geeignet zum Verrühren, Schlagen und Mixen von weichen Nahrungsmitteln und Flüssigkeiten sowie zum Kneten von weichem Teig. Das Gerät darf nicht zur Verarbeitung von anderen Substanzen bzw. Gegenständen benutzt werden.

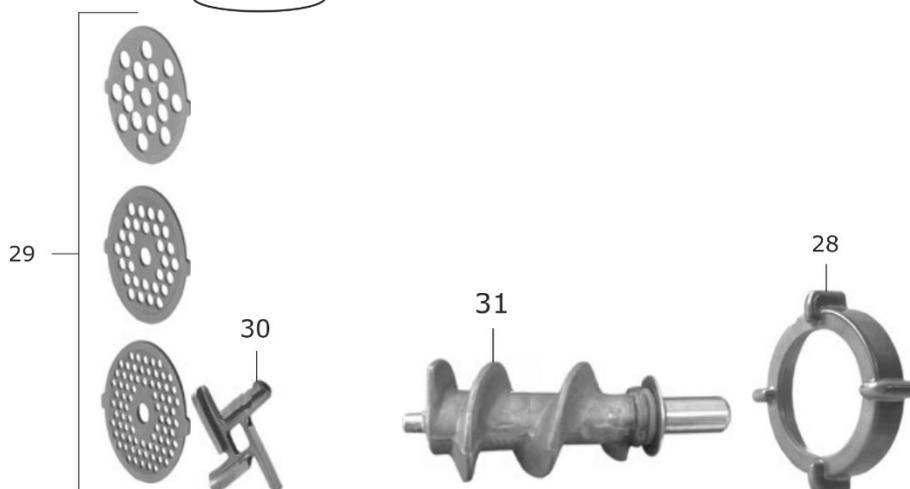
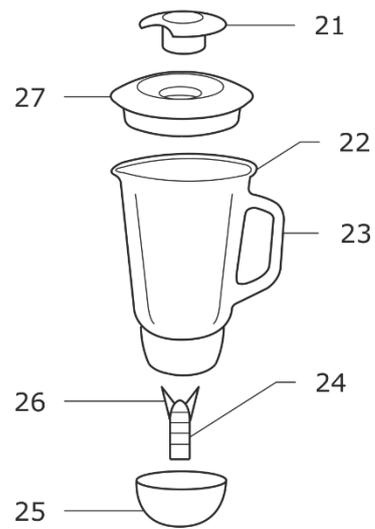
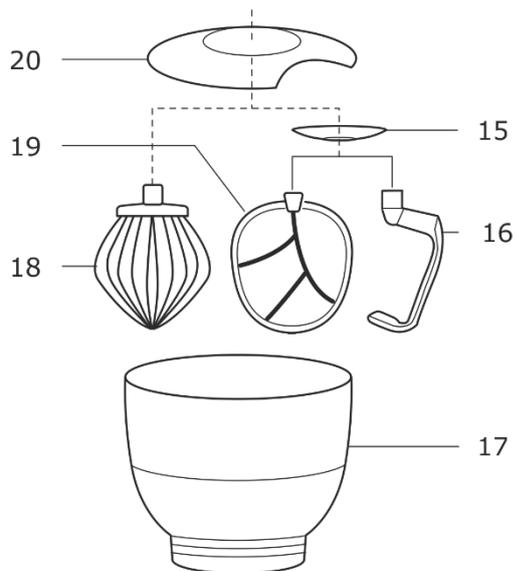
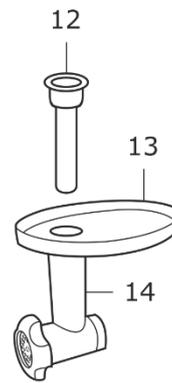
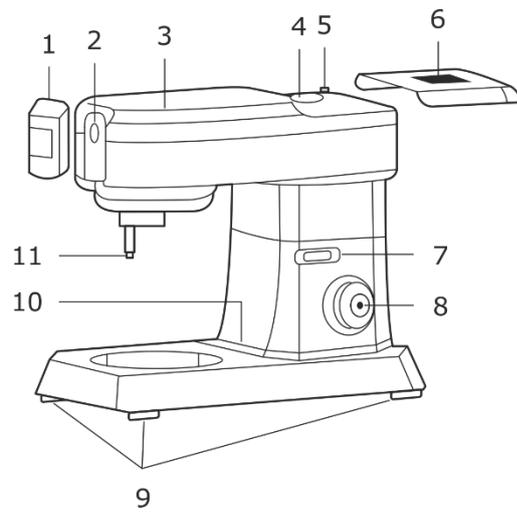
Jede andere Verwendung oder Veränderung gilt als nicht bestimmungsgemäß und birgt erhebliche Unfallgefahren. Für aus bestimmungswidriger Verwendung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung. Nicht für gewerblichen Einsatz.

Inhalt

1	Zu Ihrer Sicherheit.....	7
1.1	Erklärung der Sicherheitshinweise	7
1.2	Sicherheit und Warnung.....	7
1.3	Sicherheit und Verantwortung.....	8
2	Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät	8
2.1	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	9
2.2	Gerät auspacken	9
2.3	Elektrischer Anschluss	9
2.4	Knetmaschine	10
2.5	Fleischwolf	13
2.6	Mixer	15
3	Reinigung	17
3.1	Störungsbehebung	18
4	Technische Daten	19
5	Altgeräteentsorgung.....	19
6	Garantiebedingungen	20

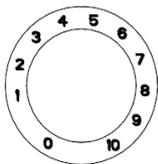
Lieferumfang

Gerätebeschreibung



- | | | | |
|----|--|----|-----------------------------|
| 1 | Abdeckung für Fleischwolfantrieb | 15 | Schutzscheibe |
| 2 | Steckvorrichtung für den Fleischwolfaufbau | 16 | Knethaken |
| 3 | Schwenkarm | 17 | Rührschüssel |
| 4 | Steckvorrichtung | 18 | Schneebeesen |
| 5 | Sicherheitsschalter | 19 | Flachschlängel |
| 6 | Schutzabdeckung | 20 | Deckel (Spritzschutz) |
| 7 | Entriegelung | 21 | Verschluss des Mixerdeckels |
| 8 | Geschwindigkeitsregler | 22 | Mixer |
| 9 | Fußteile | 23 | Griff |
| 10 | Maschinengehäuse | 24 | Klingengriff |
| 11 | Motorspindel | 25 | Unterkupplung |
| 12 | Stopfer | 26 | Schneidemesser |
| 13 | Fülltablett | 27 | Mixerdeckel |
| 14 | Fleischwolfaufbau | 28 | Verschlussring |
| | | 29 | Sieb |
| | | 30 | Messer |
| | | 31 | Wendel |

Geschwindigkeitsregler



- 0 Stopp
 1 Minimale Geschwindigkeitsstufe – langsam
 10 Maximale Geschwindigkeitsstufe - schnell

Geschwindigkeitsstufen

Zubehör	Bild	Geschwindigkeitsstufen	Zeit	Fassungsvermögen
Knethaken		1, 4-5	30 Sek. (1) 5 min. (3,4)	1000 g Mehl und 500 ml Wasser
Flachschlängel		2-8	10 min.	
Schneebeesen		9 – 10	10 min.	8 Eiweiß oder 6 dl Sahne
Fleischwolf		9 – 10	10 min.	
Mixer		9 – 10, (P=Pulsbetrieb)	2 min.	

1 Zu Ihrer Sicherheit

1.1 Erklärung der Sicherheitshinweise

Alle Sicherheitsanweisungen in dieser Anleitung sind mit einem Warnsymbol gekennzeichnet. Sie geben mögliche Gefahren frühzeitig an. Es ist unerlässlich diese Informationen zu lesen und zu befolgen.

Erläuterung der Sicherheitsanweisungen

Die folgenden Symbole und Warnungen werden in dieser Gebrauchsanweisung angegeben.



Bezieht sich auf eine gefährliche Situation, die zum Tod oder einer schweren Verletzung führen kann!

ACHTUNG

Bezieht sich auf eine gefährliche Situation, die zu einer leichten oder mittelschweren Verletzung führen kann.

WICHTIG

Beschreibt eine Situation, die einen erheblichen Schaden am Eigentum oder an der Umgebung verursachen kann.

1.2 Sicherheit und Warnung

- Vermeiden Sie Verletzungen und Schäden, indem Sie das Gerät nur verpackt transportieren.
- Montieren und verbinden Sie das Gerät nur gemäß den Anweisungen in dieser Gebrauchsanleitung. Der Stecker muss nach der Installation zugänglich sein. Im Notfall ziehen Sie sofort den Stecker des Geräts.
- Betreiben Sie das Gerät nur auf einer ebenen Arbeitsfläche.



STROMSCHLAGGEFAHR!

Beim Verbinden oder Entfernen den Stecker und das Stromversorgungskabel nicht mit nassen oder feuchten Händen berühren.



ERSTICKUNGSGEFAHR!

Verpackungsmaterialien (Kunststoffbeutel, Styropor, Metallklammern etc.) dürfen nicht in Reichweite von Kindern hinterlassen werden, da sie mögliche Gefahrenquellen darstellen und gemäß den geltenden Vorschriften entsorgt werden müssen.

1.3 Sicherheit und Verantwortung



WARNUNG

Das Gerät muss außerhalb der Reichweite von Tieren, Kindern oder Personen, die es nicht verwenden können, aufbewahrt werden. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es mit einer Stromquelle verbunden ist.

Notwendige Vorsichtsmaßnahmen ergreifen, um Kinder am Spielen mit dem Gerät zu hindern.

- Das Gerät kann von Kindern über acht Jahren und von Menschen, deren physische, mentale oder emotionale Leistungsfähigkeit beschränkt oder beeinträchtigt ist oder denen die Erfahrung oder das Wissen fehlt nur verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden, nachdem sie Anweisungen über die sichere Verwendung des Geräts erhalten haben und sie die Gefahren verstehen.
- Die Reinigung und die Wartung, die vom Benutzer durchgeführt werden muss, darf nicht von Kindern durchgeführt werden, sofern sie nicht beaufsichtigt werden.
- Berühren Sie keine sich bewegenden Teile.
- Die Messer im Mixgefäß und des Fleischwolfes sind scharf!
- Stellen Sie vor dem Einschalten sicher, dass der Zubehöraufsatz korrekt angebracht ist und fest sitzt.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Geräte können von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und / oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

2 Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät



WARNUNG

VERLETZUNGSGEFAHR!

- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.

ACHTUNG

Dieses Gerät ist nicht dazu bestimmt, bei der Reinigung in Wasser eingetaucht zu werden. Beachten Sie die Anweisungen, die wir Ihnen im Kapitel „Reinigung“ dazu geben.

- Manipulieren Sie keine Sicherheitsschalter.
- Verarbeiten Sie mit der Maschine nur Lebensmittel.
- Der Missbrauch zu anderen Zwecken kann Verletzungen zur Folge haben.

2.1 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient als

- Knet- / Rührmaschine zum Zubereiten von Teig, Cremes,
- Sahne, Eischnee;
- Mixer zum Pürieren, Schlagen, Mixen;
- Fleischwolf zum Zerkleinern (Wolfen) von Lebensmitteln. Sie können Paste oder Teig mit verschiedenen Aufsätzen formen.

Es ist ausschließlich für diesen Zweck bestimmt und darf nur dafür verwendet werden.

Es darf nur in der Art und Weise benutzt werden, wie es in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben ist.

Benutzen Sie das Gerät entweder als Knet- / Rührmaschine oder als Mixer oder als Fleischwolf. Benutzen Sie niemals mehrere Funktionen gleichzeitig. Sie dürfen das Gerät nicht für gewerbliche Zwecke einsetzen. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschaden oder sogar zu Personenschaden führen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstehen.

2.2 Gerät auspacken

Verpackung vorsichtig und ohne scharfes Messer oder andere spitze Gegenstände öffnen, um das Gerät nicht zu beschädigen.

- ✓ Gerät aus der Verpackung nehmen.
- ✓ Lieferung auf Vollständigkeit prüfen.
- ✓ Sollte die Lieferung unvollständig oder beschädigt sein, kontaktieren Sie den Kundendienst siehe Serviceadresse ¹
- ✓ Entfernen Sie sämtliche Schutzfolien.

WICHTIG

Am Gerät können sich noch Staub oder Produktionsreste befinden. Wir empfehlen Ihnen, das Gerät wie unter „Reinigung“ beschrieben zu säubern.

2.3 Elektrischer Anschluss



STROMSCHLAG DURCH FEHLANSCHLUSS!

Das Gerät muss beim Anschließen an das Stromnetz ausgeschaltet sein. Der Schalter muss auf ‚0‘ stehen. Prüfen Sie, ob die Netzspannung, die Sie benutzen wollen, mit der des Gerätes übereinstimmt. Die Angaben hierzu finden Sie auf dem Typenschild.

¹ www.ggv-service.de

2.4 Knetmaschine

ACHTUNG

Betätigen Sie nie die Entriegelungstaste (7), wenn Sie die Rührschüssel (17) aufgesetzt haben! Die Rührschüssel könne kippen.

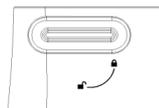
WICHTIG

Ein Sicherheitsschalter verhindert den Betrieb ohne Abdeckung für den Mixantrieb.

Sofern Sie zuvor den Mixer benutzt haben, decken Sie die Antriebswelle des Mixantriebs mit Deckel (6) ab.

Schwenkarm (3) öffnen:

1. Drehen Sie die Entriegelungstaste (7).



2. Der Schwenkarm springt automatisch in die oberste Position.



3. Wenn Sie den Spritzschutz(20) benötigen, bringen Sie ihn jetzt von unten am Schwenkarm an.



4. Halten Sie den Spritzschutz (20) so, dass sich die Einfüllöffnung vor Ihnen befindet.
5. Drücken Sie den Spritzschutz am Schwenkarm an.

6. Wenn Sie den Kneithaken (16) oder den Flachschrägler (19) verwenden wollen, stecken Sie zuvor die Schutzscheibe (15) auf. Sie verhindert, dass die Antriebswelle mit Teig in Berührung kommt.



7. Stecken Sie den Kneithaken (16) oder den Rührhaken (Flachschrägl) (19) von unten durch die Aussparung der Schutzscheibe (15) und drehen Sie ihn um eine Viertel Umdrehung fest.



Rührschüssel:

1. Setzen Sie die Rührschüssel in ihre Halterung.



2. Drehen Sie die Rührschüssel in Richtung LOCK bis zum Anschlag.
3. Füllen Sie Ihre Zutaten in die Rührschüssel.
4. Kontrollieren Sie, ob der Drehregler auf „0“ steht.
5. Drehen Sie die Entriegelungstaste (7), um den Schwenkarm zu senken. Von oben auf den Schwenkarm drücken, bis er in der untersten Position einrastet.



6. Stecken Sie den Netzstecker in eine geprüfte Schutzkontakt-Steckdose.
7. Wählen Sie eine Geschwindigkeit anhand der nachfolgenden Tabelle 1 „Leistungsstufen“ aus.

WICHTIG

- Wenn Sie schwere Teige kneten, geben Sie nicht alle Zutaten auf einmal in die Rührschüssel.
- Beginnen Sie den Knetvorgang nur mit Mehl, Zucker und Eiern.
- Geben Sie Flüssigkeiten während des Knetvorgangs langsam hinzu.

Teigarten	Werkzeug	Stufen	Menge	Max. Betriebszeit
Schwere Teige (z.B. Brot- oder Mürbeteig)	Knethaken	1-5	max. 1,75 kg	4 Minuten
Mittelschwere Teige (z. B. Rührteig)	Rührhaken	5- 6	min. 0,5 kg max. 3,0 kg	2 - 4 Minuten
Leichte Teige (z. B. Waffel- oder Crêpes-Teig, Pudding)	Schneebeesen	9-10	min. 0,5 kg max. 3,0 kg	2 - 4 Minuten
Sahne		9-10	min. 200 ml max. 1 Liter	4 Minuten
Eischnee		9-10	4 -10 Eiweiß	3-4 Minuten

Tabelle 1 Leistungsstufen

Werkzeuges ab!

WICHTIG

Kurzzeitbetrieb: Betreiben Sie das Gerät mit schweren Teigen nicht länger als 4 Minuten und lassen das Gerät dann 10 Minuten abkühlen.

Stufe P für Pulsbetrieb: Schalten Sie den Motor kurzzeitig auf höchste Geschwindigkeit, indem Sie den Drehregler in dieser Position festhalten.

Betrieb unterbrechen

1. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (8) immer auf „0“, wenn Sie die Arbeit unterbrechen wollen.
2. Ziehen Sie das Netzkabel, wenn Sie das Werkzeug wechseln.
3. Warten Sie den Stillstand des



VERLETZUNGSGEFAHR DURCH DREHENDE TEILE (SCHNEEBESEN, FLACHSCHLÄGEL, KNETHACKEN)!

- Sollten Sie während des Betriebs die Entriegelungstaste (7) betätigen, um den Arm hoch zu schwenken, schaltet ein Sicherheitsschalter den Motor ab. Sie können den Betrieb fortsetzen, wenn Sie den Schwenkarm runter ziehen.

Betrieb beenden und die Rührschüssel entnehmen

1. Stellen Sie nach der Arbeit den Drehregler auf „0“ und ziehen Sie das Netzkabel.
2. Drücken Sie die Entriegelungstaste (7), der Arm hebt sich.
3. Entnehmen Sie das Zubehör.
4. Drehen Sie die Rührschüssel eine kurze Drehung im Uhrzeigersinn, um sie zu entnehmen.
5. Den fertigen Teig können Sie mit Hilfe eines Spatels lösen und aus der Rührschüssel herausnehmen.
6. Reinigen Sie die verwendeten Teile wie unter „Reinigung“ beschrieben.

Rezeptvorschläge

Rührteig (Grundrezept)

Zutaten:

250 g weiche Butter oder Margarine, 250 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker oder 1 Btl. Citro-Back, 1 Pr. Salz, 4 Eier, 500 g Weizenmehl, 1 Pck. Backpulver, ca. 1/8 l Milch.

Zubereitung:

Weizenmehl mit den restlichen Zutaten in die Rührschüssel geben, mit dem Rührhaken 30 Sekunden auf Stufe 2, dann ca. 3 Minuten auf Stufe 3 rühren. Form fetten oder mit Backpapier auslegen, Teig einfüllen und Backen. Bevor das Gebäck aus dem Ofen genommen wird, eine Garprobe machen: mit einem spitzen Holzstäbchen in die Mitte des Gebäcks stechen. Wenn kein Teig daran hängen bleibt, ist der Kuchen gar. Kuchen auf einen Kuchenrost stürzen und auskühlen lassen.

Herkömmlicher Herd:

Einschubhöhe: 2

Beheizung: E-Herd Ober- und Unterhitze 175 - 200 °C,

G-Herd: Stufe 2 - 3

Backzeit: 50 - 60 Minuten

Dieses Rezept können Sie je nach Geschmack, z. B. mit 100 g Rosinen oder 100 g Nüsse oder 100 g geriebene Schokolade verändern. Weiterhin sind Ihrer Phantasie keine Grenzen gesetzt.

Leinsamenbrötchen

Zutaten:

500 - 550 g Weizenmehl, 50 g Leinsamen, 3/8 l Wasser, 1 Würfel Hefe (40 g), 100 g Magerquark, gut abgetropft, 1 TL Salz.

Zum Bestreichen: 2 EL Wasser

Zubereitung:

Leinsamen in 1/8 l lauwarmem Wasser einweichen. Das restliche lauwarme Wasser (1/4 l) in die Rührschüssel geben, Hefe hinein bröckeln, Quark zugeben und mit dem Knethaken auf Stufe 1 gut verrühren. Die Hefe muss vollständig aufgelöst sein. Mehl mit den eingeweichten Leinsamen und Salz in die Rührschüssel geben. Auf Stufe 1 durchkneten, dann auf Stufe 2 schalten und 3 - 5 Minuten weiter kneten.

Teig abdecken, 45 - 60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Noch einmal durchkneten, aus der Schüssel nehmen und daraus 16 Brötchen formen. Backblech mit nassem Backpapier auslegen. Brötchen auf das Backblech legen und 15 Minuten gehen lassen, mit lauwarmem Wasser bestreichen und backen.

Herkömmlicher Herd:

Einschubhöhe: 2

Beheizung: E-Herd: Ober- und Unterhitze 200 - 220 °C

(5 Minuten vorheizen), G-Herd Stufe 2 - 3

Backzeit: 30 - 40 Minuten

Schokoladencreme

Zutaten:

200 ml süße Sahne, 150 g Halbbitter-Kuvertüre, 3 Eier, 50 - 60 g Zucker, 1 Pr. Salz, 1 Pck. Vanillezucker, 1 EL Cognac oder Rum, Schoko-Blätter.

Zubereitung:

Sahne in der Rührschüssel mit dem Schneebesen steif schlagen, aus der Schüssel nehmen und kühl stellen. Kuvertüre nach Packungsanleitung schmelzen oder in der Mikrowelle bei 600 W 3 Minuten. In der Zwischenzeit Eier, Zucker, Vanillezucker, Cognac oder Rum und Salz in der Rührschüssel mit dem Schneebesen auf Stufe 4 schaumig schlagen. Aufgelöste Kuvertüre zugeben und auf Stufe 4 - 5 gleichmäßig einrühren. Von der geschlagenen Sahne etwas zum Garnieren zurücklassen. Restliche Sahne auf die cremige Masse geben und mit der Puls-Funktion kurz einrühren. Schokoladencreme garnieren und gut gekühlt servieren.

2.5 Fleischwolf



VERLETZUNGSGEFAHR! **DAS MESSER DES FLEISCHWOLFS (14)** **IST SCHARF!**

Handhaben Sie das Messer des Fleischwolfs bei der Montage und der Reinigung mit der nötigen Sorgfalt!

- Zerkleinern Sie keine harten Gegenstände wie Knochen oder Schalen.
- Schneiden Sie das Fleisch in ca. 2,5 cm große Stücke. Achten Sie darauf, dass sich keine Knochen oder Sehnen im Fleisch befinden.
- Um das Fleisch grob zu zerkleinern, benutzen Sie die Scheibe mit den größten Löchern.

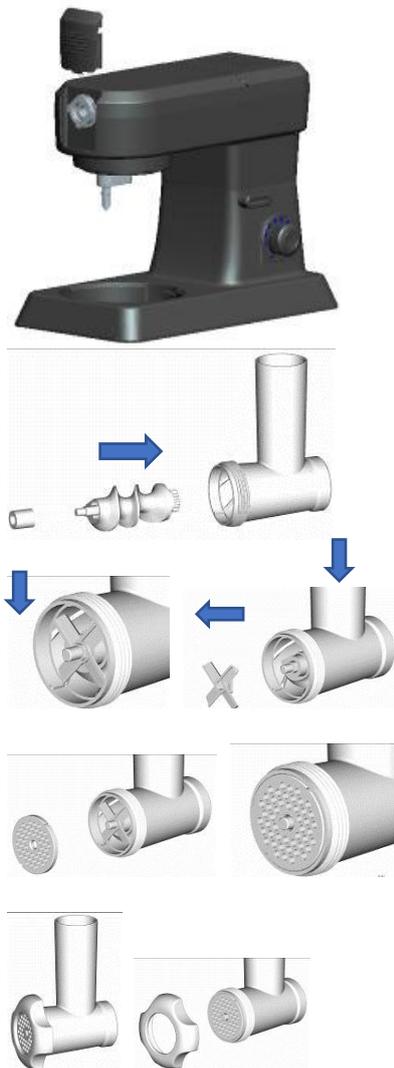
- In einem zweiten Arbeitsgang wählen Sie die Lochscheibe mit den feineren oder mittleren Löchern. Je nachdem wie fein Sie zermahlen wollen.
- Bestreichen Sie die Siebe vorher leicht mit Pflanzenfett.
- Wenn Sie Fleisch zermahlen, stellen Sie ein Gefäß unter den Auslass.

Wurst herstellen

Um Wurst herzustellen, können Sie sowohl echten als auch Kunstdarm verwenden. Haben Sie sich für einen Naturdarm entschieden, weichen Sie diesen vorher einige Zeit in Wasser ein.

- Ein Ende des Darms verknoten.
- Schieben Sie den Darm über den Wurstaufsatz. Die Wurstmasse wird durch den Wurstaufsatz gedrückt und der Wurstdarm wird gefüllt.
- Achten Sie darauf, dass der Wurstdarm „locker“ gefüllt ist, da Wurst sich beim Kochen bzw. Braten ausdehnt und der Darm aufreißen kann.
- Hat die erste Wurst die gewünschte Länge erreicht, pressen Sie die Wurst am Ende des Wurstaufsatzes mit den Fingern zusammen.
- Drehen Sie die Wurst ein bis zweimal um die eigene Achse.
- Bis Sie Routine entwickelt haben, können Sie nach jeder Wurstlänge das Gerät ausschalten.

Montage des Fleischwolfes



1. Setzen Sie das Messer (30) mit den geschärften Seiten nach außen auf die Achse der Wendel (31).
2. Wählen Sie ein Sieb (29) aus. Achten Sie auf die Aussparungen am Wendelgehäuse, während Sie das Sieb einsetzen.
3. Schrauben Sie den Verschlussring (28) im Uhrzeigersinn auf das Wendelgehäuse.
4. Lesen Sie weiter unter „Bedienung des Fleischwolfs“.

Bedienung des Fleischwolfes



WARNUNG

VERLETZUNGSGEFAHR!

- Sobald Sie das Gerät einschalten, dreht sich die Antriebswelle der Knetmaschine. Greifen Sie während des Betriebs nicht in die rotierende Antriebswelle!
- Montieren Sie zu Ihrer Sicherheit immer die Rührschüssel.
- Halten Sie niemals die Finger oder Werkzeuge in den Einfüllstutzen!

ACHTUNG

Benutzen Sie den Fleischwolf nie mit aufgesetztem Mixgefäß!

Decken Sie die Antriebswelle des Mixantriebs mit der Sicherheitsabdeckung (6) ab.

- Geben Sie die Fleischstücke (Fleischpaste / Wurstmasse bzw. den Teig) auf das Fülltablett und in den Einfüllstutzen.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose.
- Wählen Sie eine Geschwindigkeitsstufe zwischen 3 und 5.
- Schieben Sie, wenn nötig, das Fleisch bzw. den Teig mit dem Stopfer (12) nach.

WICHTIG

Kurzzeitbetrieb: Betreiben Sie das Gerät mit dem Fleischwolf nicht länger als 15 Minuten und lassen das Gerät dann 10 Minuten abkühlen.

Betrieb beenden

1. Stellen Sie nach der Arbeit den Drehregler auf „0“.
2. Ziehen Sie den Netzstecker.
3. Demontieren Sie alle Teile des Fleischwolfs.
4. Reinigen Sie die verwendeten Teile wie unter „Reinigung“ beschrieben.
5. Decken Sie die Aufnahme für das Wendelgehäuse (2) mit der Abdeckung für Fleischwolf (1) ab.



2.6 Mixer

Anwendungshinweise für den Mixer



WARNUNG

VERLETZUNGSGEFAHR!

- Das Messer im Mixer ist scharf! Handhaben Sie das Messer des Mixers mit der nötigen Sorgfalt, insbesondere beim Entleeren und beim Reinigen des Mixgefäßes!
- Sobald Sie das Gerät einschalten, dreht sich die Antriebswelle der Knetmaschine. Greifen Sie während des Betriebs nicht in die rotierende Antriebswelle.
- Montieren Sie zu Ihrer Sicherheit immer die Rührschüssel.

ACHTUNG

- Betätigen Sie **nie** die Entriegelungstaste (7), wenn Sie das Mixgefäß aufgesetzt haben! Das Mixgefäß könnte kippen.

- Betreiben Sie den Mixer nicht ohne Mixgut!
- Füllen Sie keine Flüssigkeiten über 60 °C ein.
- Überfüllen Sie das Mixgefäß nicht! Füllen Sie maximal 1500 ml (Obst und Flüssigkeit) ein.
- Schaum braucht viel Volumen. Reduzieren Sie die Füllmenge bei Flüssigkeiten, die stark schäumen.
- Schneiden Sie das Mixgut vorher in kleine Stücke.
- Füllen Sie keine harten Zutaten wie Nüsse oder Kaffeebohnen in das Mixgefäß.

WICHTIG

Die Messer im Mixgefäß sind auch geeignet, kleine Mengen pures Eis zu zerkleinern. Bedenken Sie aber, dass die Messer dabei stumpf werden können.

Stellen Sie das Mixgefäß auf eine stabile ebene Arbeitsfläche, wenn Sie ihn füllen. So können Sie im Anschluss den Deckel besser aufsetzen.

Montage des Mixgefäßes Siehe Gerätebeschreibung auf Seite 5 (21-27)





Bedienung des Mixers

1. Geben Sie die zerkleinerten Mixzutaten in das Mixgefäß.
2. Drücken Sie den Deckel fest auf das Mixgefäß.
3. Verschließen Sie die Nachfüllöffnung mit dem Verschluss.
4. Setzen Sie den Verschluss in die Nachfüllöffnung und drehen Sie diese im Uhrzeigersinn fest.



5. Stellen Sie den Drehregler auf „0“.
6. Stellen Sie sicher, dass der Arm sich absenkt und einrastet.
7. Entfernen Sie die Sicherheitsabdeckung (6) von der
8. Antriebswelle des Mixantriebs.



9. Drücken Sie auf die geriffelte Fläche.
10. Stellen Sie das Mixgefäß auf die Antriebswelle des Mixantriebs.



11. Stecken Sie den Netzstecker in eine geprüfte Schutzkontakt-Steckdose.
12. Wählen Sie eine Geschwindigkeitsstufe.

WICHTIG

Kurzzeitbetrieb: Betreiben Sie das Gerät beim Mixen nicht länger als 2 Minuten und lassen Sie es vor erneutem Gebrauch 1 Minute abkühlen.

WICHTIG

Um Zutaten nachzufüllen, schalten Sie das Gerät aus. Entfernen Sie den Verschluss oder den Deckel. Setzen Sie den Betrieb nur mit aufgesetztem Deckel und geschlossener Nachfüllöffnung fort.

Betrieb beenden

1. Stellen Sie den Drehregler auf „0“.
2. Ziehen Sie den Netzstecker.
3. Entnehmen Sie das Mixgefäß.



4. Nehmen Sie den Deckel ab, bevor Sie den Inhalt ausgießen.
5. Reinigen Sie die verwendeten Teile wie unter „Reinigung“ beschrieben.
6. Decken Sie die Antriebswelle des Mixantriebs mit der Sicherheitsabdeckung ab.



WICHTIG

Bewahren Sie Zitrus-säfte bzw. säurehaltige Speisen niemals in Metallgefäßen auf.

3 Reinigung



WARNUNG

- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker.
- Das Gerät auf keinen Fall zum Reinigen in Wasser tauchen. Es könnte zu einem elektrischen Schlag oder Brand führen.
- Die Messer im Mixgefäß und des Fleischwolfes sind scharf. Es besteht

Verletzungsgefahr! Gehen Sie vorsichtig vor beim Auseinandernehmen, Reinigen und Zusammensetzen der Einzelteile.

ACHTUNG

- Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

Motorgehäuse

Zur äußeren Reinigung des Gehäuses benutzen Sie nur ein feuchtes Spültuch mit ein wenig Handspülmittel.

Zubehör der Knetmaschine und des Fleischwolfes

ACHTUNG

Die Bauteile sind nicht zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Unter Einwirkung von Hitze und scharfen Reinigern könnten sie sich verziehen oder verfärben.

- Bauteile, die mit Lebensmitteln in Berührung gekommen sind, können Sie in einem Spülbad reinigen.
- Lassen Sie die Teile gut trocknen, bevor Sie das Gerät wieder montieren.

Zubehör des Mixers

WICHTIG: Vorreinigung

Füllen Sie den Mixbehälter zur Hälfte mit Wasser und schalten Sie das Gerät für ca. 10 Sekunden an. Schütten Sie die Flüssigkeit anschließend aus.

- Zur gründlichen Reinigung nehmen Sie das Mixgefäß ab.
- Zerlegen Sie das Mixgefäß nach jedem Gebrauch.
- Drehen Sie den Schraubverschluss von dem Mixgefäß ab.
- Entnehmen Sie den Messerblock und den Dichtungsring aus dem Schraubverschluss. Sie können die Glaskaraffe des Mixgefäßes und den Deckel mit Verschluss in einem warmen Spülbad reinigen. Spülen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie sie ab.

Dichtungsring, Messerblock und Schraubverschluss

- Diese Teile spülen Sie nur kurz mit heißem Wasser ab.
- Nach dem Reinigen und Trocknen aller Teile, montieren Sie Ihr Mixgefäß in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammen.
- Reinigen Sie das Gerät wie beschrieben.
- Lassen Sie das Zubehör vollständig trocknen.
- Wir empfehlen, das Gerät in der Original-Verpackung aufzubewahren, wenn Sie es über einen längeren Zeitraum nicht benutzen möchten.
- Lagern Sie das Gerät immer außerhalb der Reichweite von Kindern an einem gut belüfteten und trockenen Ort.

3.1 Störungsbehebung

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät lässt sich nicht einschalten oder unterbricht den Betrieb.	Das Gerät hat keine Stromversorgung	Überprüfen Sie die Steckdose mit einem anderen Gerät.
		Setzen Sie den Netzstecker richtig ein.
		Kontrollieren Sie die Haussicherung.
	Ihr Gerät ist mit Sicherheitsschaltern versehen. Sie verhindern das unbeabsichtigte Anlaufen des Motors	Kontrollieren Sie den richtigen Sitz - des Schwenkarms (3) - des Mixgefäß (23) oder - der Sicherheitsabdeckung (1 und 6)
	Das Gerät ist defekt	Wenden Sie sich an unseren Service oder an einen Fachmann.

4 Technische Daten

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

Elektrischer Anschluss (V ~ Hz)	220-240 ~ 50/60
Leistung	1200 W
EAN	4016572024593

CE-Kennzeichnung

Zum Zeitpunkt der Markteinführung erfüllt das Produkt die Anforderungen, die in der Richtlinie zur Vereinheitlichung der Gesetze der Mitgliedstaaten bezüglich der elektromagnetischen Verträglichkeit 2014/30/EU von elektrischer Ausrüstung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen (2014/35/EU) festgelegt wurden. Dieses Produkt ist mit dem CE-Kennzeichen identifiziert und wird mit einer Konformitätserklärung zur Untersuchung durch die Marktüberwachungsautorität geliefert.

5 Altgeräteentsorgung



Dieses Produkt wird gemäß der europäischen Abfallrahmenrichtlinie 2012/ 19/EU gekennzeichnet. Die Richtlinie regelt die richtige Entsorgung des Produkts. Die umweltgerechte Entsorgung wird mögliche negative Folgen für die Gesundheit verhindern, die durch eine falsche Entsorgung verursacht werden. Das Symbol auf dem Produkt oder der Verpackung gibt an, dass dieses Produkt nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Der Benutzer muss das Produkt an/bei einer Sammelstelle zum Recycling von elektrischer und elektronischer Ausrüstung zurückgeben. Die Entsorgung muss die bestehenden lokalen Vorschriften erfüllen. Für weitere Informationen kontaktieren.

6 Garantiebedingungen

Die nachstehenden Bedingungen, die Voraussetzungen und Umfang unserer Garantieleistung beschreiben, lassen das Gewährleistungsrecht des Endabnehmers unberührt.

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

Als Käufer eines Gutfels – Gerätes haben Sie eine Herstellergarantie (2 Jahre ab Kaufdatum).

Während dieser Garantiezeit haben Sie die Möglichkeit, Ihre Ansprüche direkt in der Serviceplattform des Herstellers unter

www.gqv-service.de

gelten zu machen.

Beim Abschluss einer zusätzlichen Garantie zwischen Ihnen und Ihrem Händler sind jegliche Ansprüche nach Ablauf der 24-monatigen Herstellergarantie ausgeschlossen. Wenden Sie sich in diesem Fall direkt an Ihrem Händler.

Leistungsdauer

Die Garantie läuft 24 Monate ab Kaufdatum (Kaufbeleg ist vorzulegen). Während den ersten 6 Monaten werden Mängel am Gerät unentgeltlich beseitigt, Voraussetzung ist, dass das Gerät ohne besonderen Aufwand für Reparaturen zugänglich ist. In den weiteren 18 Monaten ist der Käufer verpflichtet nachzuweisen, dass der Mangel bereits bei Lieferung bestand.

Bei gewerblicher Nutzung (z.B. in Hotels, Kantinen), oder bei Gemeinschaftsnutzung durch mehrere Haushalte, beträgt die Garantie 12 Monate ab Kaufdatum (Kaufbeleg ist vorzulegen). Während den ersten 6 Monaten werden Mängel am Gerät unentgeltlich beseitigt, Voraussetzung ist, dass das Gerät ohne besonderen Aufwand für Reparaturen zugänglich ist. In den weiteren 6 Monaten ist der Käufer verpflichtet nachzuweisen, dass der Mangel bereits bei Lieferung bestand.

Durch die Inanspruchnahme der Garantie verlängert sich die Garantie weder für das Gerät, noch für die neu eingebauten Teile.

Umfang der Mängelbeseitigung

Innerhalb der genannten Fristen beseitigen wir alle Mängel am Gerät, die nachweisbar auf mangelhafte Ausführung oder Materialfehler zurückzuführen sind. Ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.

Ausgeschlossen sind:

Normale Abnutzung, vorsätzliche oder fahrlässige Beschädigung, Schäden, die durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäße Aufstellung, bzw. Installation oder durch Anschluss an falsche Netzspannung entstehen, Schäden, aufgrund von chemischer, bzw. elektrothermischer Einwirkung oder durch sonstige anormale Umweltbedingungen, Glas-, Lack- oder Emaille Schäden und evtl. Farbunterschiede sowie defekte Glühlampen.

Ebenso sind Mängel am Gerät ausgeschlossen, wenn die aufgrund von Transportschäden zurückzuführen sind. Wir erbringen auch dann keine Leistungen, wenn – ohne unsere besondere, schriftliche Genehmigung – von nicht ermächtigten Personen am Gutfels-Gerät Arbeiten vorgenommen oder Teile fremder Herkunft verwendet wurden. Diese Einschränkung gilt nicht für mangelfreie, durch einen qualifizierten Fachmann mit unseren Originalteilen, durchgeführte Arbeiten zur Anpassung des Gerätes an die technischen Schutzvorschriften eines anderen EU-Landes.

Geltungsbereich

Unsere Garantie gilt für Geräte, die in einem EU-Land erworben wurden und die in der Bundesrepublik Deutschland oder Österreich in Betrieb sind.

Für Geräte, die in einem EU-Land erworben und in ein anderes EU-Land gebracht wurden, werden Leistungen im Rahmen der jeweils landesüblichen Garantiebedingungen erbracht. Eine Verpflichtung zur

Leistung der Garantie besteht nur dann, wenn das Gerät den technischen Vorschriften des Landes, in dem der Garantieanspruch geltend gemacht wird, entspricht.

Für Reparaturaufträge außerhalb der Garantiezeit gilt:

Wird ein Gerät repariert, sind die Reparaturrechnungen sofort fällig und ohne Abzug zu bezahlen.

- Wird ein Gerät überprüft, bzw. eine angefangene Reparatur nicht zu Ende geführt, werden Anfahrt- und Arbeitspauschalen berechnet.
- Die Beratung durch unser Kundenberatungszentrum ist unentgeltlich

Als Käufer eines Gutfels- Gerätes stehen Ihnen die gesetzlichen Gewährleistungen aus dem Kaufvertrag mit Ihrem Händler zu. Zusätzlich räumen wir Ihnen eine Garantie zu den folgenden Bedingungen ein:

DE

GUTFELS

GGV HANDELSGES. MBH & CO. KG
AUGUST-THYSSEN-STR. 8
D-41564 KAARST
GERMANY

km8101si_5810014_de_k02.docx

www.ggv-service.de