gatson

KEUKENMACHINE

Handleiding



Nederlands: P. 1-31
English: P. 32-62
Deutsch: P. 63-93

MODEL : GKM-001

INTRODUCTIE

Welkom en bedankt voor het kiezen van de Gatson Multifunctionele Keukenmachine. Voor een veilig en langdurig gebruik vragen we je om de meegeleverde veiligheids- en gebruiksinstructies goed door te nemen voordat je aan de slag gaat.

Met dit veelzijdige apparaat bereid je moeiteloos een breed scala aan recepten, van zwaar brooddeeg tot frisse smoothies en vers gemalen gehakt. Illustratie 1: Volledig geassembleerde standmixer met alle opzetstukken laat zien hoe het apparaat eruitziet wanneer alle functionele uitbreidingen zijn gemonteerd.

Mocht je vragen of opmerkingen hebben over de werking van de machine, aarzel dan niet om contact op te nemen met onze klantenservice.

info@gatson.nl

+31 6 57722714

Gatson B.V.
Bosveen 28
1687WS Wognum
Nederland

INHOUDSOPGAVE

Introductie 1

Belangrijke Veiligheidsinstructies 3-5

Ontvangst & Inhoud Verpakking 5-6

Productkenmerken en Technische Specificaties 6-10

Gebruiksaanwijzing 11-13

Instellingen Menu & Accessoire-cheatsheet 13-21

Recepten 22-25

Opslag 25

Onderhoud & Reiniging 26

Retourneren 27

Veelgestelde Vragen (FAQ) 27-29

Recycling 29

Garantie 30

Disclaimer 30

Contact 31

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 het verpakkingsmateriaal (zoals plastic zakken, folie en polystyreen) te allen tijde buiten het bereik van kinderen. Laat kleine kinderen nooit met de verpakkingsfolie spelen. Dit product bevat bovendien kleine onderdelen die bij inslikken verstikkingsgevaar kunnen opleveren.

Elektriciteit en Hitte

- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een stopcontact met het juiste voltage (220-240V~).
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer je klaar bent met het apparaat, voordat je onderdelen vervangt, of wanneer je de machine reinigt. Trek hierbij altijd aan de stekker zelf, nooit aan het netsnoer.
- Laat de keukenmachine nooit onbeheerd achter wanneer deze is ingeschakeld.
- Plaats het product niet in direct zonlicht, in de buurt van open vuur of andere intense warmtebronnen om oververhitting of schade aan de behuizing te voorkomen.
- Controleer het netsnoer en de behuizing regelmatig op eventuele beschadigingen. Gebruik het apparaat niet als het snoer of de machine zelf zichtbare schade vertoont.

Batterijveiligheid

- De Gatson Multifunctionele Keukenmachine werkt volledig op netstroom (220-240V~) en bevat geen batterijen. De standaardrichtlijnen voor batterijen (zoals het plaatsen van 4x AA-batterijen) zijn daarom niet van toepassing op dit apparaat. Zorg er wel altijd voor dat de stroomtoevoer droog en vrij van vocht blijft.

Algemeen Gebruik en Toezicht

- **Beoogd Gebruik:** Dit product is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk, particulier gebruik en is niet geschikt voor commerciële doeleinden.

- **Toezicht:** Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, of met een gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen.

Onderhoud, Vocht en Schade

- **Water en Vocht:** Dit product heeft een spatwaterdichte classificatie. Dit betekent dat een paar spetters tijdens het mixen geen kwaad kunnen. Dompel de motorbehuizing echter nooit onder in water of andere vloeistoffen en spoel deze niet af onder de kraan om kortsluiting of elektrische schokken te voorkomen.

- **Opslag:** Bewaar de keukenmachine op een droge, schone plaats buiten het bereik van vocht en extreme temperaturen.

- **Defecten:** Probeer het apparaat nooit zelf te repareren. Neem bij een defect of schade direct contact op met de klantenservice van Gatson via *info@gatson.nl*.

Personen en Gebruik

- Dit product is bij standaard mixfuncties geschikt voor gebruik door kinderen vanaf 8 jaar onder toezicht van een volwassene.

LET OP: Vanwege de scherpe messen mogen de blender-, snij-opzetstukken en de vleesmolen NIET door kinderen worden gebruikt. Zelfstandig gebruik van het volledige apparaat is pas toegestaan vanaf 18 jaar.

- De behuizing van de Multifunctionele Keukenmachine kan worden schoongemaakt met een droge of zeer licht bevochtigde microvezeldoek. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schuursponsjes op de behuizing of op de meegeleverde accessoires. Demonteer de motorbehuizing niet zelf om het vervallen van de garantie te voorkomen.

ONTVANGST & INHOUD VERPAKKING

Controleer bij ontvangst van je pakket of alle items aanwezig zijn. Mocht er iets ontbreken of beschadigd zijn, neem dan onmiddellijk contact met ons op.

Inhoud van de verpakking:

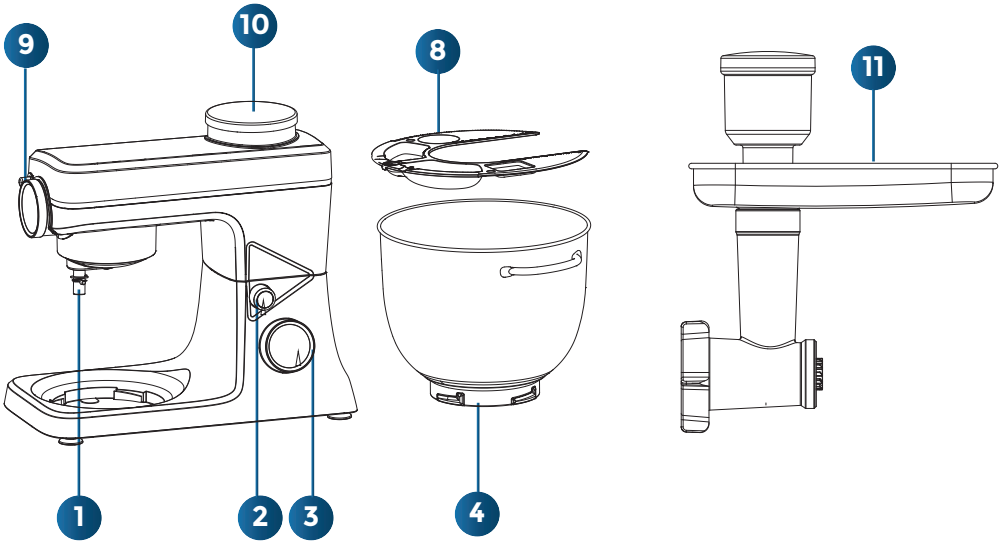
Zie de volgende pagina voor een volledige, gedetailleerde weergave van alle 16 meegeleverde accessoires en opzetstukken.

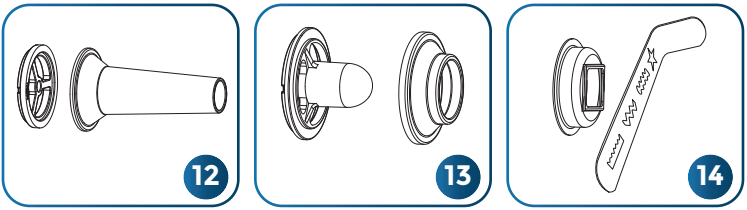
- Keukenmachine basisstation
- RVS kom (5L, met dubbele handgrepen)
- Standaard bakaccessoires (Deeghaak, klopper & garde)
- Transparant spatscherm met vulopening
- Multifunctionele opzetstukken (Blender, vleesmolen, groentesnijder en koekjesmaker)
- Handleiding

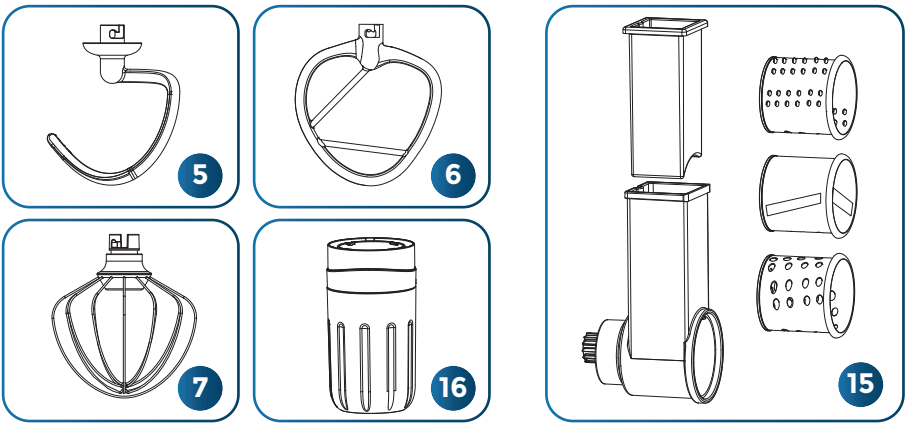
PRODUCTKENMERKEN EN TECHNISCHE SPECIFICATIES

Productoverzicht

Het apparaat is opgebouwd uit verschillende hoogwaardige componenten die eenvoudig te monteren en demonteren zijn.


9
10
8
11
1
2
3
4


12
13
14


5
6
7
16
15

Hoofdonderdelen en accessoires:

1. Aandrijfas
2. Ontgrendelknop (voor de mixerkop)
3. Snelheidsknop (draaiknop met stand 0-10 en pulse stand P)
4. Mengkom
5. Deeghaak
6. Menger / klopper
7. Ballon-garde
8. Komdeksel / spatscherm
9. Voorklep (aansluiting voor vleesmolen en groentesnijder)
10. Achterklep (aansluiting voor blenderbeker)
11. Vleesmolen
12. Worsttrechter
13. Holle worstmaker
14. Koekjesmaker
15. Groentesnijder
16. Blenderbeker

Kenmerken

- **Hoge prestaties:** Uitgerust met een krachtige 1500W motor die moeiteloos door zwaar deeg en harde ingrediënten snijdt.
- **Nauwkeurige snelheidsregeling:** Voorzien van 10 snelheidsstanden én een handige pulse-functie (P) voor handmatige, korte pulsen op maximale snelheid. Dit geeft je optimale controle bij het kneden, kloppen, mengen, hakken en blenden.
- **Spatwaterdichte behuizing:** Biedt extra veiligheid en eenvoudige reiniging bij dagelijks gebruik.
- **Multifunctioneel platform:** Eenvoudig uit te breiden met opzetstukken zoals een vleesmolen, groentesnijder, koekjesmaker en een blenderbeker.

Technische Specificaties

Eigenschap	Specificatie
Modelnummer	GKM-001
Nominale spanning	220–240V~
Nominale frequentie	50–60Hz

Eigenschap	Specificatie
Stroomverbruik	1500W
Beschermingsklasse	II (dubbel geïsoleerd)
Stand-by verbruik (uit-modus)	0,31 W
Waterdichtheid	Spatwaterdicht

Capaciteitsreferentie ("Wat kan er in de kom?")

Hoewel de RVS mengkom een brute inhoud heeft van 5 liter met dubbele handgrepen, raden we voor de beste prestaties de volgende maximale werkinhouden aan:

- **Brooddeeg:** Maximaal ca. 900g zwaar deeg (goed voor 1 groot brood of 8 kleine broodjes).
- **Cakebeslag:** Tot 1,5 kg beslag (genoeg voor een grote taart of 24 cupcakes).
- **Eiwitten:** Geschikt voor het opkloppen van 3 tot 8 eiwitten.
- **Slagroom:** Tot maximaal 1 liter vloeibare slagroom per keer.
- **Vlees malen:** Tot maximaal 3 kg vlees achter elkaar (verwerkt in porties, maximaal 5 minuten continu gebruik per sessie).

GEBRUIKSAANWIJZING

Snelstartgids: In 3 stappen aan de slag

Heb je weinig tijd en wil je direct beginnen met het kloppen van bijvoorbeeld slagroom? Volg dan deze drie eenvoudige stappen:

1 Plaats de kom

Zet de RVS mengkom in de basis en draai deze met de klok mee vast tot hij vergrendelt.

2 Kies en monteer je hulpstuk

Druk op de ontgrendelknop om de mixerkop omhoog te klappen. Duw het gewenste hulpstuk (zoals de garde of de klopper) op de aandrijfas en draai deze een kwartslag tegen de klok in om hem vast te zetten.

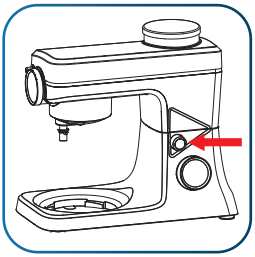
3 Snelheid kiezen

Doe de ingrediënten in de kom, druk de mixerkop weer naar beneden tot deze vastklikt, steek de stekker in het stopcontact en draai de snelheidsknop naar de gewenste stand.

Het Toestel Voorbereiden

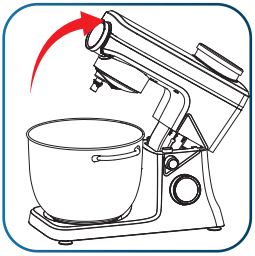
Zorg ervoor dat de keukenmachine op een vlakke, schone, stabiele en droge ondergrond staat. Controleer of de snelheidsknop op stand '0' staat voordat je de stekker in het stopcontact steekt. Zorg dat het netsnoer zo ligt dat er niemand over kan struikelen.

Basisbediening (Knoppen en Modi)



1 De mixerkop openen

Druk met één hand op de ontgrendelknop (2) en help de kop omhoog te bewegen tot deze vastklikt in de geopende stand.

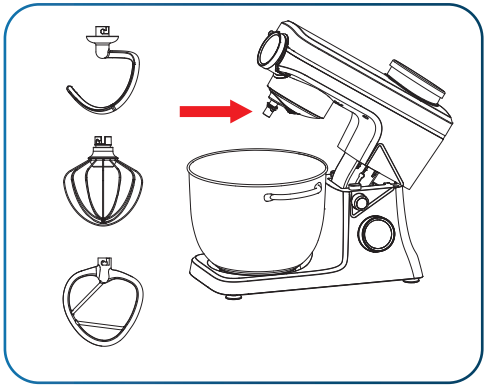


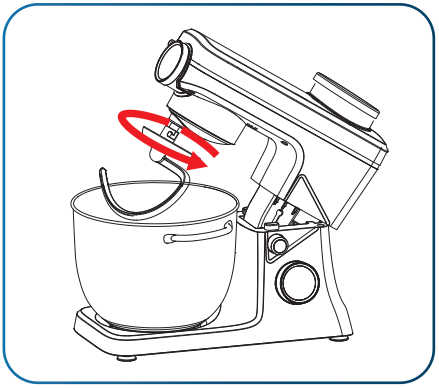
2 Kom monteren

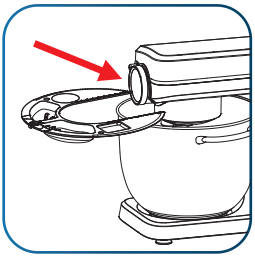
Zet de mengkom op de basis en draai deze met de klok mee tot de kom stevig vastklikt.

3 Hulpstukken monteren

Kies de deeghaak (5), klopper (6) of garde (7) op basis van je recept. Draai het hulpstuk vervolgens een kwartslag tegen de klok in om het te vergrendelen.

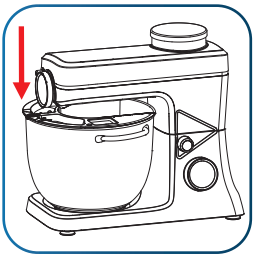






4 Spatkap aanbrengen

Schuif de spatkap over de roerarm om spatten tijdens het mixen te voorkomen.



5 De mixerkop sluiten

Duw de mixerkop handmatig omlaag tot de ontgrendelknop automatisch terugveert en de kop stevig vergrendelt.

6 De pulse-stand (P) gebruiken

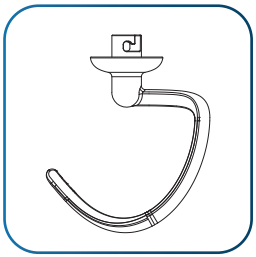
Voor een korte, krachtige boost op maximale snelheid draai je de snelheidsknop (3) vanuit stand '0' tegen de klok in naar de 'P'. Houd de knop handmatig vast; zodra je de knop loslaat, veert deze direct terug naar stand '0' en stopt de machine met draaien.

Instellingen Menu & Accessoire-cheatsheet

Gebruik de onderstaande richtlijnen om de juiste snelheid en accessoires te selecteren voor een optimaal resultaat:

Deeghaak (Kneden)

Toepassing: Brood, pizzadeeg, zwaar gistdeeg.

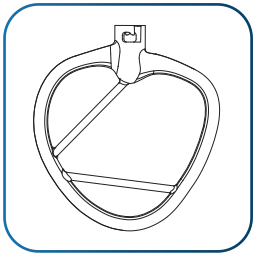


- Snelheidsbereik: **Stand 1-6.**
- Maximale hoeveelheid: **585g bloem + 315g water (max. 900g deeg).**
- Gebruiksduur: **3 tot 5 minuten.**

Tip: Laat de machine eerst 10 seconden op stand 1 draaien, daarna 20 seconden op stand 2, vervolgens 30 seconden op stand 3, en kneed het deeg daarna 2 tot 5 minuten op stand 5-6 tot een gladde deegbal.

Klopper / Menghaak (Mengen)

Toepassing: Cakebeslag, koekjesdeeg, salades, aardappelpuree.

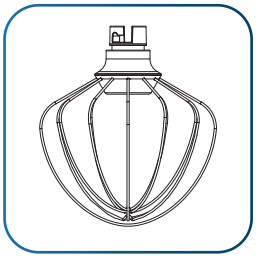


- Snelheidsbereik: **Stand 1-7.**
- Maximale hoeveelheid: **660g bloem + 840g water.**
- Gebruiksduur: 3 tot 10 minuten.

Tip: Start gedurende 30 seconden op stand 1-2 en verhoog de snelheid daarna naar stand 3-7 voor de rest van de bereidingstijd.

Ballon-garde (Kloppen)

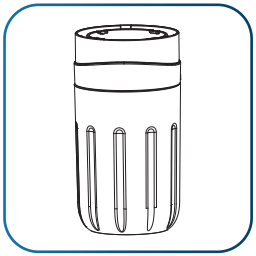
Toepassing: Eiwit, meringue, luchtig beslag.



- Snelheidsbereik: **Stand 8-10.**
- Minimale hoeveelheid: **Eiwit van minimaal 3 eieren.**
- Gebruiksduur: **3 tot 10 minuten.**

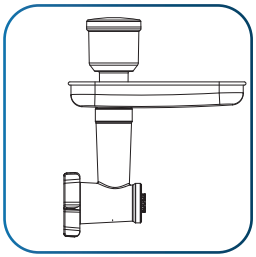
Tip: Laat de machine minimaal 3 minuten op stand 8-10 draaien voor een perfect luchtig resultaat.

Blenderbeker



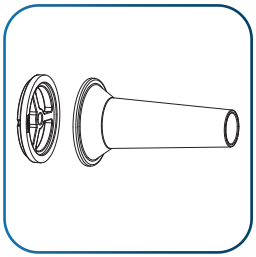
- Toepassing: **Smoothies, milkshakes, fijnmalen van fruit of zachte ingrediënten.**
- Snelheidsbereik: **Stand 10.**

Vleesmolen



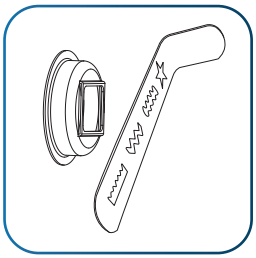
- Toepassing: **Vers gehakt of tartaar malen.**
- Snelheidsbereik: **Stand 8-10.**

Worstvuller



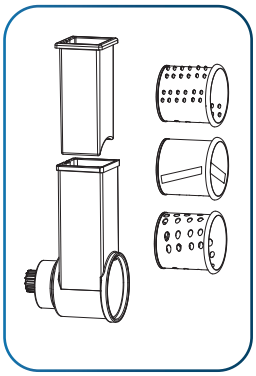
- Toepassing: **Zelf worsten maken van gekruid gehakt.**
- Snelheidsbereik: **Stand 6-10.**

Koekjesmaker



- Toepassing: **Gelijkmatige vormen koekjesdeeg persen.**
- Snelheidsbereik: **Stand 6-10.**

Groentesnijder

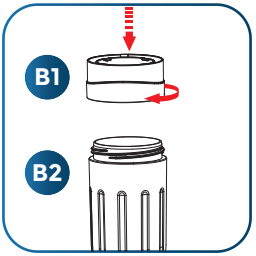


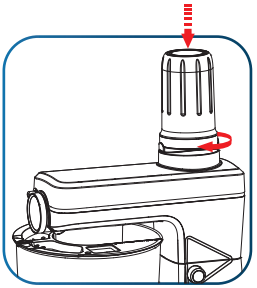
- Toepassing: Raspen en snijden van groenten zoals wortels, komkommers en aardappels.
- Snelheidsbereik: Stand 8-10.

Montage en Gebruik van de Extra Opzetstukken

De Blenderbeker Assembleren







1. Draai de ringvergrendeling los en schroef de blenderbeker (B2) stevig op de messenbasis (B1).
2. Verwijder de achterklep (10) van de keukenmachine om de aandrijving van de blender vrij te maken.
3. Plaats de gemonteerde blenderbeker ondersteboven op de aandrijving. Druk de beker licht omlaag en draai deze met de hand stevig vast tot hij goed vergrendeld is.

4. Draai de snelheidsknop naar stand 10 om het blenden te starten.

Let op: Zorg dat de machine volledig stilstaat en is uitgeschakeld voordat je de blenderbeker van de basis verwijdert. Haal na gebruik de stekker uit het stopcontact.

- **Na gebruik**: Plaats de achterklep terug door deze eerst omlaag te drukken en daarna met de klok mee vast te draaien.

De Vleesmolen Gebruiken

1. Plaats de spiraal (M4) in de behuizing (M3). Schuif het snijmes (M6) op het uiteinde van de spiraal. Leg de gewenste maalschijf (M7 - grof, medium of fijn) erop en zorg dat de inkepingen goed uitlijnen. Schroef de borgmoer (M5) handmatig stevig vast.

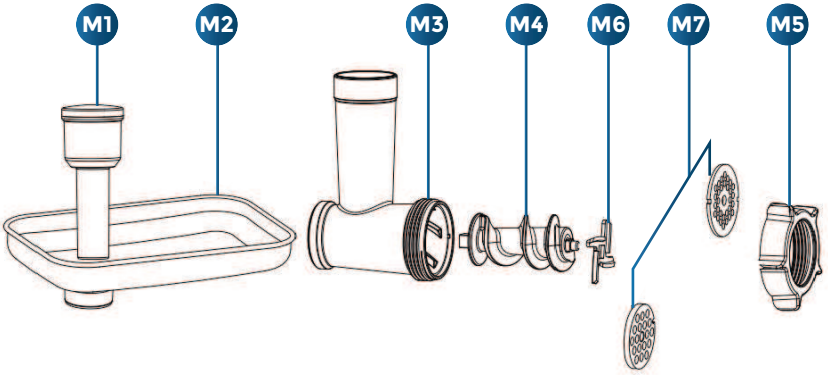
2. Verwijder de voorklep (9) van de machine.

3. Druk op de ontgrendelknop aan de voorzijde, plaats de vleesmolenmontage in de aansluiting en draai deze tegen de klok in tot deze stevig vergrendelt.

4. Plaats de vultray (M2) op de vulschacht en plaats een kom of opvangbak onder de uitgang van de vleesmolen om het gemalen vlees op te vangen.

5. Snijd vlees (zonder bot) in stukjes van ca. 2,5 cm. Zet de machine op stand 8-10 en voer het vlees in. Druk het vlees uitsluitend aan met de meegeleverde stamper (M1).

Belangrijk: Gebruik nooit je vingers om ingrediënten in de vleesmolen te duwen!



Belangrijk: Verwerk maximaal 3 kg vlees per keer. Gebruik de machine niet langer dan 5 minuten onafgebroken. Laat de machine daarna 15 minuten afkoelen voordat u deze opnieuw gebruikt.

De Worstvuller / Holle Worstmaker Gebruiken

1. Schuif de spiraal (M4) in de behuizing (M3). Plaats de gewenste worsthouder (S1 of S3) op de spiraal, gevolgd door de bijpassende trechter (S2 of S4). Schroef de borgmoer (M5) stevig vast.

2. Bevestig de worstvulset aan de machine zoals beschreven bij de vleesmolen.

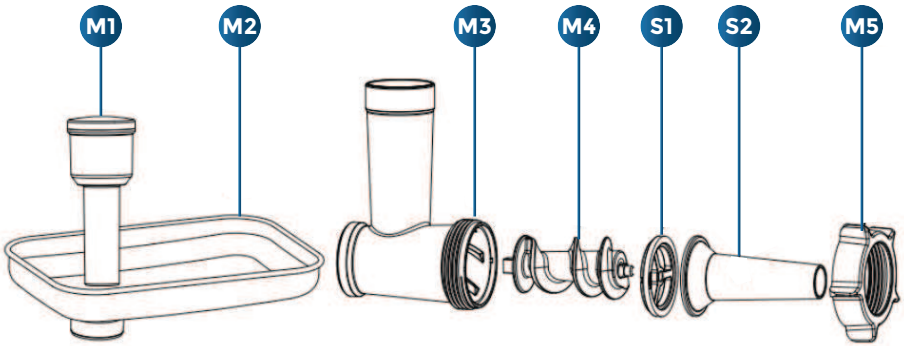
3. Bereid het gehaktmengsel voor en voeg naar wens kruiden toe. Week de worstomhulsel in water en schuif deze over de trechter. Leg een knoop in het uiteinde.

4. Zet de machine op stand 6-10 en voer het gehaktmengsel geleidelijk door de vulschacht. Begeleid de worstomhulsel tijdens het vullen met de hand.

5. Bind of draai de worst af zodra de gewenste lengte is bereikt. Herhaal dit tot het mengsel op is.

6. Hang de worsten na het vullen kort op om te drogen.

Let op: Gebruik de machine niet langer dan 5 minuten achter elkaar. Laat de machine daarna minimaal 15 minuten rusten voordat je verdergaat.



De Koekjesmaker Gebruiken

1. Monteer de worsthouder (S1) op de spiraal (M4). Plaats de koekjesvormer-basis (C1) op het uiteinde en draai de borgmoer (M5) handmatig stevig vast. Schuif vervolgens de metalen vormstrip (C2) in de opening van de koekjesvormer-basis.

2. Verschuif de metalen vormstrip (C2) om de gewenste koekjesvorm te selecteren.

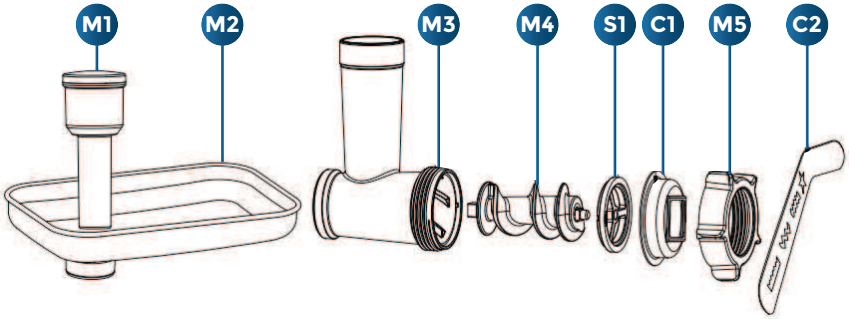
3. Snijd het koekjesdeeg in stroken, zodat het gemakkelijk in de vulschacht past.

4. Steek de stekker in het stopcontact. Zet de machine op stand 6-10 en voer het koekjesdeeg via de vultray in de vulschacht.

5. Gebruik de stamper (M1) om het deeg rustig aan te drukken als het aan de binnenzijde blijft plakken. Het gevormde deeg komt aan de voorzijde uit.

Let op: Gebruik de machine niet langer dan 10 minuten achter elkaar. Laat de machine daarna minimaal 30 minuten rusten voordat je verdergaat.

Receptsuggestie: Meng bijvoorbeeld 1 kg bloem met 500 g water tot deeg. Snijd het deeg daarna in stroken voordat je het in de machine voert.



De Groentesnijder Gebruiken

1. Verwijder de voorklep (9) van de machine.

2. Schuif de gewenste trommel in de groentebehuizing: fijne rasp (V3), grove rasp (V4) of snijmes (V5).

3. Bevestig de groentebehuizing aan de voorzijde van de machine. Druk indien nodig op de ontgrendelknop en draai de behuizing tegen de klok in tot deze vastklikt.

4. Plaats een kom of opvangbak onder de uitgang van de groentebehuizing.

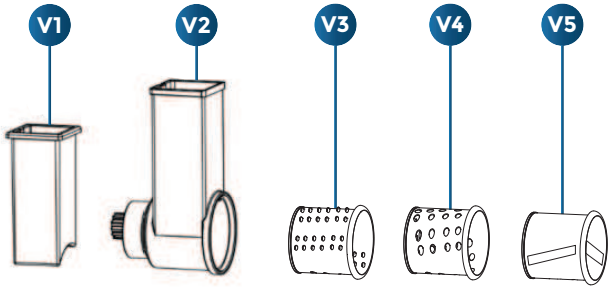
5. Snijd groenten, zoals wortel of aardappel, in langwerpige stukken die gemakkelijk in de vulschacht passen.

6. Steek de stekker in het stopcontact. Zet de machine op stand 8-10 en duw de groenten rustig naar binnen met de stamper (V1).

Belangrijk: Gebruik nooit je vingers om groenten in de vulschacht te duwen.

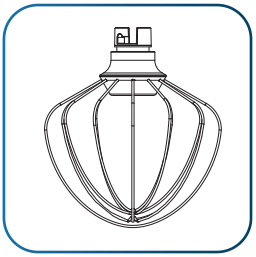
7. Zet de machine na gebruik op stand 0 en haal de stekker uit het stopcontact.

Let op: Gebruik de groentesnijder niet langer dan 5 minuten achter elkaar. Laat de machine daarna minimaal 15 minuten rusten voordat je verdergaat



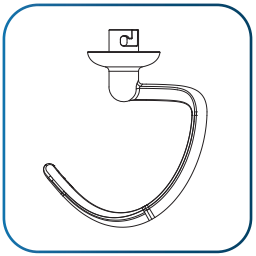
RECEPTEN VOOR DE GATSON KEUKENMACHINE

Klassieke Slagroom



- **Hulpstuk:** Ballon-garde
- **Ingrediënten:** 500 ml koude slagroom (minimaal 35% vet), 2 eetlepels fijne kristalsuiker, 1 zakje klop-fix.
- **Snelheid:** Stand 9-10
- **Tijd:** ca. 60 seconden
- **Bereiding:** Giet de koude slagroom, suiker en klop-fix in de RVS kom. Schakel de machine in op stand 9-10. Klop de slagroom in ongeveer 60 seconden stijf. Blijf erbij staan: voor je het weet heb je per ongeluk boter gemaakt!

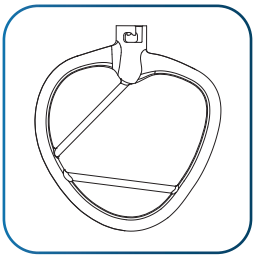
Pizzadeeg voor 2 Pizza's



- **Hulpstuk:** Deeghaak
- **Ingrediënten:** 170g patentbloem (of bloem type '00'), 100g lauw water, 1,5g zout, 15g suiker, 2g droge gist, 15g olijfolie.
- **Snelheid:** Stand 1-6
- **Tijd:** ca. 6-7 minuten

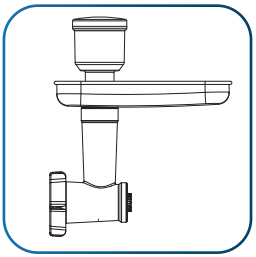
- **Bereiding:** Doe bloem, water, zout, suiker en gist in de mengkom. Kneed gedurende 3 minuten op stand 1-3. Voeg de olijfolie toe en kneed nog 3 tot 4 minuten door op stand 5-6 tot het deeg soepel en elastisch aanvoelt. Laat het deeg afgedekt met vershoudfolie 1 uur rijzen op een warme plek tot het in volume is verdubbeld.

Chocolate Chip Cookies



- **Hulpstuk:** Klopper / menghaak (en optioneel de Koekjesmaker)
- **Ingrediënten:** 250g bloem, 150g zachte roomboter, 100g bruine basterdsuiker, 50g kristalsuiker, 1 ei (kamertemperatuur), 100g pure chocolade-chips, een snufje zout.
- **Snelheid:** Stand 1-7 (voor mengen) | Stand 6-10 (indien de koekjesmaker wordt gebruikt)
- **Tijd:** ca. 5 minuten mengen
- **Bereiding:** Meng de boter en suikers op stand 3-5 tot een romig geheel. Voeg het ei en het zout toe en meng kort door. Voeg de bloem in delen toe op stand 1-2. Spatel tot slot de chocolade-chips handmatig door het deeg. Vorm met de hand koekjes, of voer het deeg door de koekjesmaker op stand 6-10 voor een speciaal resultaat. Bak de koekjes 12-15 minuten in een voorverwarmde oven op 180°C.

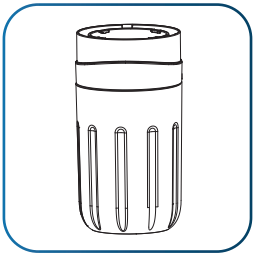
Vers Gehakt / Hamburgers



- **Hulpstuk:** Vleesmolen (medium maalschijf)
- **Ingrediënten:** 1 kg runderlappen (zonder bot, in blokjes van 2,5 cm gesneden en goed koud gehouden), 10g zout, 2g zwarte peper, optioneel gehaktkruiden naar smaak.
- **Snelheid:** Stand 8-10
- **Tijd:** ca. 3-4 minuten
- **Bereiding:** Meng de koude vleesblokjes met de kruiden en het zout. Start de machine met de vleesmolen op stand 8-10. Voer het vlees rustig door de vulschacht en druk het zachtjes aan met de stamper. Vorm daarna met de hand mooie burgers van het verse gehakt.

Tip: Laat de vleesmolen nooit langer dan 5 minuten onafgebroken draaien om oververhitting van de motor te voorkomen.

Verse Aardbeien-Banaan Smoothie



- **Hulpstuk:** Blenderbeker
- **Ingrediënten:** 1 rijpe banaan, 150g aardbeien (vers of diepvries), 250 ml verse sinaasappelsap, 150g Griekse yoghurt.
- **Snelheid:** Stand 10
- **Tijd:** ca. 45-60 seconden

- **Bereiding:** Snijd de banaan in stukken en doe alle ingrediënten in de blenderbeker. Schroef de messenbasis vast en monteer de beker op de achterste aandrijfkoppeling. Blend op stand 10 gedurende 45 tot 60 seconden tot de smoothie helemaal glad en romig is.
- **Vultip:** Niet overvullen – houd min. 25% ruimte vrij om te roeren.

OPSLAG

Zorg ervoor dat de keukenmachine volledig is uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact is gehaald wanneer je het apparaat niet gebruikt. Bewaar het apparaat en alle bijbehorende accessoires op een droge, schone plaats waar ze beschermd zijn tegen stof en direct zonlicht.

Aangezien de Gatson Keukenmachine direct op het stroomnet werkt, hoef je je geen zorgen te maken over lekkende batterijen tijdens langdurige opslag. Berg het netsnoer netjes op zonder er scherpe knikken in te leggen.

ONDERHOUD & REINIGING

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

Onderhoudsschema

- **Vaatwasserbestendig:** De RVS mengkom, de ballon-garde, deeghaak, klopper, het transparante spatscherm, de rasp- en snijschijven en de bijbehorende metalen hulpstukken kunnen in de vaatwasser worden gereinigd.

- **Handwas verplicht:** Was de metalen onderdelen van de vleesmolen, worstvuller en groentesnijder (gemaakt van gietaluminium) altijd direct met de hand af in warm water met een mild sopje. Droog ze meteen goed af.

- **Behuizing:** Veeg de motorbehuizing af met een droge of licht vochtige microvezeldoek. Dompel het apparaat nooit onder in water!

Wekelijks:

- Controleer en reinig de ventilatieroosters aan de onder- en achterzijde van de machine om stofvrije koeling te garanderen.

- Maak de roterende aandrijfas (1) schoon en droog. Door wrijving bij hoge snelheden kunnen er soms lichte donkere sporen op de as ontstaan; veeg deze direct weg met een droge doek.

Per kwartaal:

- Controleer het netsnoer op slijtage of beschadigingen.

- Controleer of de vergrendeling van de mixerkop nog soepel werkt.

- Smeer de metalen maalschijven en messen van de vleesmolen in met een drupje spijsolie (bijvoorbeeld olijfolie) om oxidatie en roestvorming te voorkomen tijdens opslag.

Tip: Een klein drupje olijfolie op de snijmessen van de groentesnijder houdt ze langer scherp en voorkomt dat ze dof worden.

RETOURNEREN

Mocht je onverhoopt problemen ervaren met de keukenmachine, neem dan altijd eerst contact op met onze klantenservice via e-mail alvorens het apparaat terug te sturen. Vaak kunnen we je direct op weg helpen met een eenvoudige tip of oplossing.

Indien je het apparaat wilt retourneren om andere redenen dan een defect, zorg er dan voor dat het product compleet, in de originele onbeschadigde verpakking en zonder zichtbare gebruikssporen of voedselresten wordt aangeboden.

VEELGESTELDE VRAGEN (FAQ)

Veelgemaakte Fouten (En hoe ze te vermijden)

1. **De mengkom te vol laden bij zwaar deeg.**

   Overschrijd nooit de maximale deeglimiet van ca. 900g (bloem + water). Te veel deeg zorgt ervoor dat de motor overbelast raakt en kan de machine beschadigen.

2. **De stekker in het stopcontact steken vóór montage.**

   Zorg er altijd voor dat de mengkom en het hulpstuk volledig zijn gemonteerd voordat je de stroom inschakelt. Dit voorkomt ongewenst opstarten en beschermt je handen.

3 **Aluminium onderdelen in de vaatwasser stoppen.**

De opzetstukken van de vleesmolen en groentesnijder zijn gemaakt van gietaluminium. In de vaatwasser reageren deze stoffen met het agressieve vaatwasmiddel, waardoor ze grijs uitslaan en permanent oxideren. Was ze altijd met de hand af.

4 **Te lang onafgebroken mixen of malen.**

Laat zware accessoires zoals de vleesmolen of groentesnijder nooit langer dan 5 minuten achter elkaar draaien. Geef de motor daarna minimaal 15 minuten de tijd om af te koelen.

5 **Koude eieren gebruiken voor meringue.**

Voor het allerbeste resultaat en maximaal volume gebruik je eieren die op kamertemperatuur zijn.

Overige Veelgestelde Vragen

1 **De machine stopt ineens met werken tijdens het mixen. Wat is er aan de hand?**

Het apparaat is uitgerust met een oververhittingsbeveiliging. Als de machine te lang achter elkaar heeft gedraaid of als de ingrediënten te zwaar zijn, schakelt de motor zichzelf automatisch uit. Zet de snelheidsknop terug op stand '0', trek de stekker uit het stopcontact en laat de machine 15 tot 30 minuten afkoelen voordat je deze weer inschakelt.

2. **De draaiknop staat op een snelheid, maar de machine doet helemaal niets.**

   Controleer eerst of de stekker goed in het stopcontact zit en of er stroom op het stopcontact staat. Controleer daarnaast of de mixerkop volledig naar beneden is gedrukt en goed is vergrendeld. Als de kop niet volledig gesloten is, blokkeert de ingebouwde veiligheidsschakelaar de motor.

3. **De machine trilt en schudt behoorlijk op het aanrecht tijdens het kneden.**

   Het kneden van zwaar deeg vraagt veel kracht, waardoor er lichte beweging kan ontstaan. Zorg ervoor dat het apparaat op een volledig vlakke, schone en vetvrije ondergrond staat, zodat de antislip-zuignappen aan de onderzijde zich goed kunnen vastzuigen. Controleer ook of de zuignappen schoon en stofvrij zijn.

RECYCLING

Gooi dit apparaat aan het einde van zijn levensduur niet weg met het gewone huisvuil. Lever het in bij een door de overheid aangewezen inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur (AEEA).

Het symbool op het product of op de verpakking geeft aan dat dit product valt onder de Europese richtlijn WEEE 2012/19/EU. Door dit product op de juiste wijze te laten recyclen, help je mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid te voorkomen.



GARANTIE

De Gatson GKM-001 wordt geleverd met een garantie van 1 jaar vanaf de aankoopdatum. Voor het indienen van een garantieclaim is een geldig aankoopbewijs vereist.

De garantie dekt materiaal- en fabricagefouten bij normaal huishoudelijk gebruik. De garantie dekt geen:

- Schade als gevolg van onjuist of oneigenlijk gebruik (zoals het overschrijden van de maximale capaciteiten).
- Slijtagegevoelige onderdelen die door regulier gebruik aan slijtage onderhevig zijn.
- Defecten of verkleuringen van gietaluminium onderdelen die zijn veroorzaakt door reiniging in de vaatwasser.
- Defecten die de klant al kende op het moment van aankoop.
- Schade veroorzaakt door reparaties of aanpassingen door derden zonder voorafgaande toestemming van Gatson B.V.

DISCLAIMER

Ons doel is om volledige, accurate en actuele informatie te verstrekken in deze handleiding. 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 Europese 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

INTRODUCTION

Welcome and thank you for choosing the Gatson Multifunctional Kitchen Machine. For safe and longlasting use, we ask you to carefully read the supplied safety and operating instructions before getting started.

With this versatile appliance, you can effortlessly prepare a wide range of recipes, from heavy bread dough to fresh smoothies and freshly minced meat. Illustration 1: Fully assembled stand mixer with all attachments shows what the appliance looks like when all functional extensions are mounted.

If you have any questions or comments about the operation of the machine, please do not hesitate to contact our customer service.

info@gatson.nl

+31 6 57722714

Gatson B.V.
Bosveen 28
1687WS Wognum
Netherlands

TABLE OF CONTENTS

Introduction 32

Important Safety Instructions 34-36

Receipt & Package Contents 36-37

Product Features and Technical Specifications 37-41

User Manual 42-44

Settings Menu & Accessory Cheat Sheet 44-52

Recipes 53-56

Storage 56

Maintenance & Cleaning 57

Returns 58

Frequently Asked Questions (FAQ) 58-60

Recycling 60

Warranty 61

Disclaimer 61

Contact 62

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read the instructions below carefully before use and keep this manual for future reference. Incorrect use may lead to personal injury and damage to the appliance.

Risks for Children

- Choking hazard: Always keep the packaging material, such as plastic bags, film and polystyrene, out of the reach of children. Never allow small children to play with the packaging film. This product also contains small parts that may pose a choking hazard if swallowed.

Electricity and Heat

- Only connect the appliance to a socket with the correct voltage (220-240V~).
- Always unplug the appliance when you are finished using it, before replacing parts, or when cleaning the machine. Always pull the plug itself, never the power cord.
- Never leave the kitchen machine unattended when it is switched on.
- Do not place the product in direct sunlight, near open flames or other intense heat sources to prevent overheating or damage to the housing.
- Check the power cord and housing regularly for any damage. Do not use the appliance if the cord or the machine itself shows visible damage.

Battery Safety

- The Gatson Multifunctional Kitchen Machine operates entirely on mains power (220-240V~) and contains no batteries. The standard guidelines for batteries, such as inserting 4x AA batteries, therefore do not apply to this appliance. Always make sure, however, that the power supply remains dry and free from moisture.

General Use and Supervision

- **Intended Use:** This product is intended exclusively for household, private use and is not suitable for commercial purposes.

- **Supervision:** This appliance may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or with a lack of experience and knowledge, provided they are supervised or have received instructions on the safe use of the appliance and understand the hazards involved.

Maintenance, Moisture and Damage

- **Water and Moisture:** This product has a splash-proof rating. This means a few splashes during mixing will not cause harm. However, never immerse the motor housing in water or other liquids and do not rinse it under the tap to prevent short circuits or electric shocks.

- **Storage:** Store the kitchen machine in a dry, clean place, away from moisture and extreme temperatures.

- **Defects:** Never attempt to repair the appliance yourself. In the event of a defect or damage, contact Gatson customer service directly via *info@gatson.nl*.

Persons and Use

- For standard mixing functions, this product is suitable for use by children from 8 years old under adult supervision.

NOTE: Due to the sharp blades, the blender, cutting attachments and the meat grinder must NOT be used by children. Independent use of the complete appliance is only permitted from the age of 18.

- The housing of the Multifunctional Kitchen Machine can be cleaned with a dry or very slightly damp microfiber cloth. Do not use aggressive cleaning agents or scouring pads on the housing or on the supplied accessories. Do not disassemble the motor housing yourself to prevent voiding the warranty.

RECEIPT & PACKAGE CONTENTS

When receiving your package, check whether all items are present. If anything is missing or damaged, contact us immediately.

Package contents:

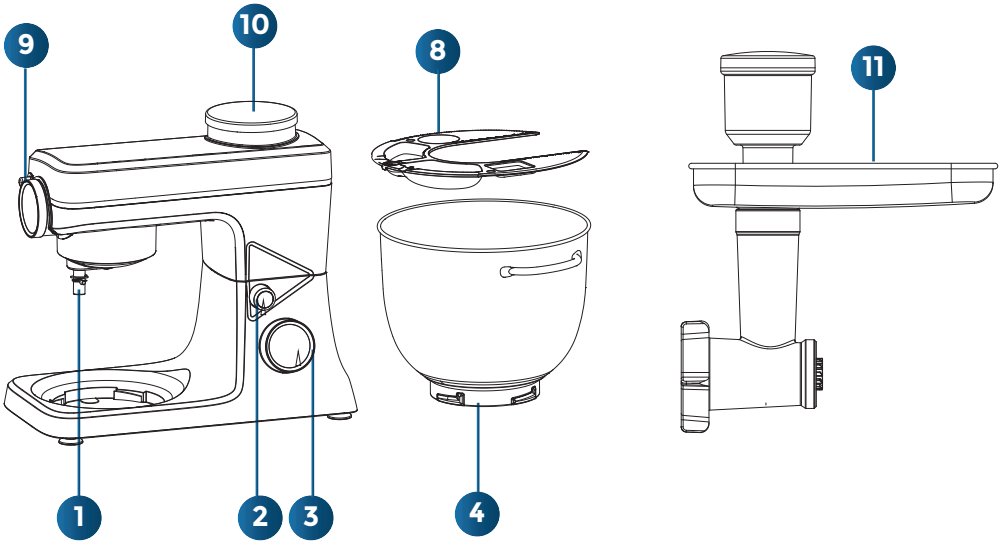
See the next page for a complete, detailed overview of all 16 supplied accessories and attachments.

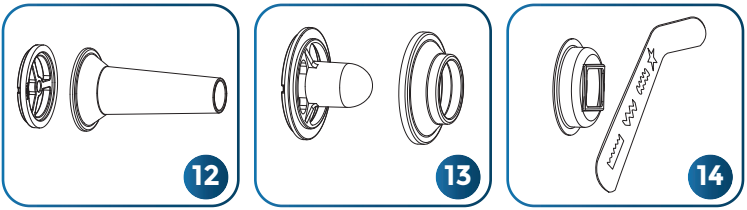
- Kitchen machine base station
- Stainless-steel bowl (5 L, with double handles)
- Standard baking accessories (dough hook, beater & whisk)
- Transparent splash guard with filling opening
- Multifunctional attachments (blender, meat grinder, vegetable slicer and cookie maker)
- Manual

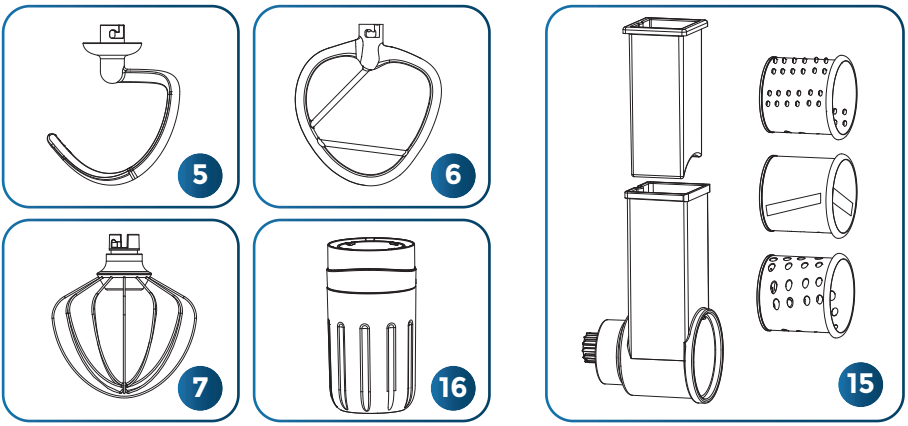
PRODUCT FEATURES AND TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product Overview

The appliance is built from various high-quality components that are easy to assemble and disassemble.


9
10
8
11
1
2
3
4


12
13
14


5
6
7
16
15

Main Parts and Accessories:

1. Drive shaft
2. Release button (for the mixer head)
3. Speed knob (rotary knob with setting 0-10 and pulse setting P)
4. Mixing bowl
5. Dough hook
6. Mixer / beater
7. Balloon whisk
8. Bowl lid / splash guard
9. Front cover (connection for meat grinder and vegetable slicer)
10. Rear cover (connection for blender cup)
11. Meat grinder
12. Sausage funnel
13. Hollow sausage maker
14. Cookie maker
15. Vegetable slicer
16. Blender cup

Features

- **High performance:** Equipped with a powerful 1500W motor that effortlessly cuts through heavy dough and hard ingredients.
- **Precise speed control:** Equipped with 10 speed settings and a convenient pulse function (P) for manual, short pulses at maximum speed. This gives you optimal control when kneading, whisking, mixing, chopping and blending.
- **Splash-proof housing:** Provides extra safety and easy cleaning during daily use.
- **Multifunctional platform:** Easy to expand with attachments such as a meat grinder, vegetable slicer, cookie maker and a blender cup.

Technical Specifications

Property	Specification
Model number	GKM-001
Rated voltage	220–240V~
Rated frequency	50–60Hz

Property	Specification
Power consumption	1500W
Protection class	II (double insulated)
Stand-by consumption (off mode)	0.31 W
Water resistance	Splash-proof

Capacity Reference (“What fits in the bowl?”)

Although the stainless-steel mixing bowl has a gross capacity of 5 liters with double handles, we recommend the following maximum working capacities for the best performance:

- **Bread dough:** Maximum approx. 900g heavy dough (suitable for 1 large loaf or 8 small rolls).
- **Cake batter:** Up to 1.5 kg batter (enough for a large cake or 24 cupcakes).
- **Egg whites:** Suitable for whipping 3 to 8 egg whites.
- **Whipping cream:** Up to a maximum of 1 liter liquid whipping cream at a time.
- **Mincing meat:** Up to a maximum of 3 kg meat in succession (processed in portions, maximum 5 minutes of continuous use per session).

INSTRUCTIONS FOR USE

Quick-Start Guide: Get Started in 3 Step

Short on time and want to start whipping, for example, cream right away? Follow these three simple steps:

1 Place the bowl

Place the stainless-steel mixing bowl in the base and turn it clockwise until it locks.

2 Choose and mount your attachment

Press the release button to tilt the mixer head upward. Push the desired attachment, such as the whisk or beater, onto the drive shaft and turn it a quarter turn counterclockwise to secure it.

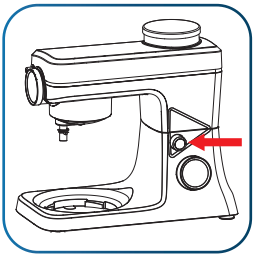
3 Choose the speed

Place the ingredients in the bowl, press the mixer head back down until it clicks into place, insert the plug into the socket and turn the speed knob to the desired setting.

Preparing the Appliance

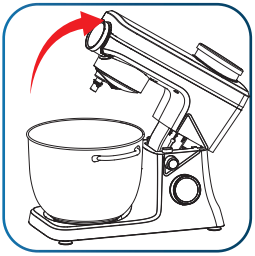
Make sure the kitchen machine is placed on a flat, clean, stable and dry surface. Check that the speed knob is set to setting '0' before inserting the plug into the socket. Make sure the power cord is positioned so that no one can trip over it.

Basic Operation (Buttons and Modes)



1 Opening the mixer head

Press the release button (2) with one hand and help the head move upward until it clicks into the open position.

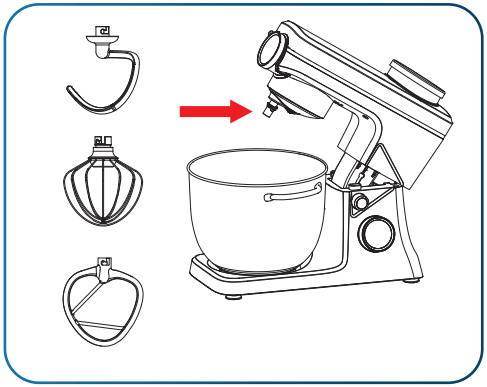


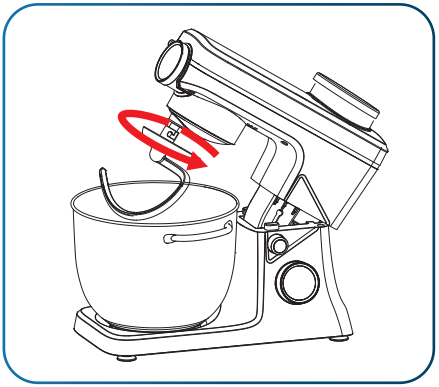
2 Mounting the bowl

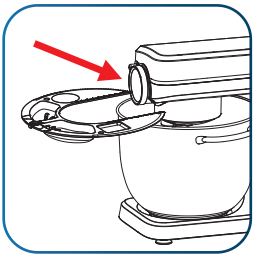
Place the mixing bowl on the base and turn it clockwise until the bowl locks firmly into place.

3 Mounting attachments

Choose the dough hook (5), beater (6) or whisk (7) based on your recipe. Then turn the attachment a quarter turn counterclockwise to lock it

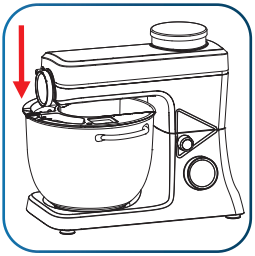






4 Attaching the splash cover

Slide the splash cover over the mixing arm to prevent splashing during mixing.



5 Closing the mixer head

Push the mixer head down manually until the release button springs back automatically and the head locks firmly.

6 Using the pulse setting (P)

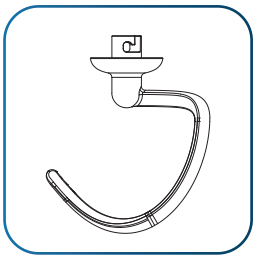
For a short, powerful boost at maximum speed, turn the speed knob (3) from setting '0' counterclockwise to 'P'. Hold the knob manually; as soon as you release the knob, it immediately springs back to setting '0' and the machine stops rotating.

SETTINGS MENU & ACCESSORY CHEAT SHEET

Use the guidelines below to select the correct speed and accessories for an optimal result:

Dough Hook (Kneading)

Application: Bread, pizza dough, heavy yeast dough.

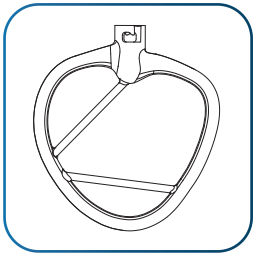


- Speed range: Setting 1-6.
- Maximum quantity: 585g flour + 315g water (max. 900g dough).
- Operating time: 3 to 5 minutes.

Tip: Let the machine run first for 10 seconds on setting 1, then 20 seconds on setting 2, then 30 seconds on setting 3, and then knead the dough for 2 to 5 minutes on setting 5-6 until a smooth dough ball forms.

Beater / Mixing Hook (Mixing)

Application: Cake batter, cookie dough, salads, mashed potatoes.

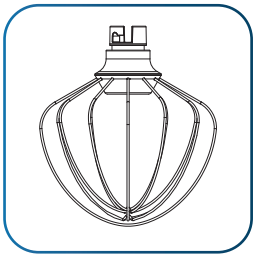


- Speed range: Setting 1-7.
- Maximum quantity: 660g flour + 840g water.
- Operating time: 3 to 10 minutes.

Tip: Start for 30 seconds on setting 1-2 and then increase the speed to setting 3-7 for the rest of the preparation time.

Balloon Whisk (Whisking)

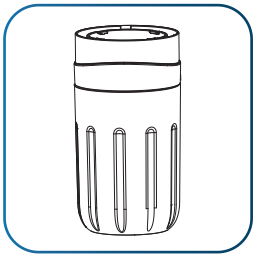
Application: Egg white, meringue, airy batter.



- Speed range: Setting 8-10.
- Minimum quantity: Egg white from at least 3 eggs.
- Operating time: 3 to 10 minutes.

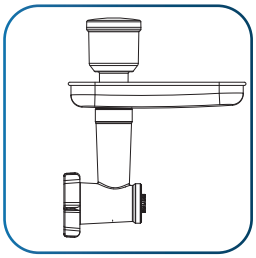
Tip: Let the machine run for at least 5 minutes on setting 8-10 for a perfectly airy result.

Blender Cup



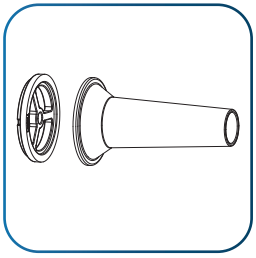
- Application: Smoothies, milkshakes, finely grinding fruit or soft ingredients.
- Speed range: Setting 10.

Meat Grinder



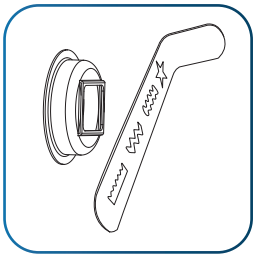
- Application: Grinding fresh minced meat or steak tartare.
- Speed range: Setting 8-10

Sausage Stuffer



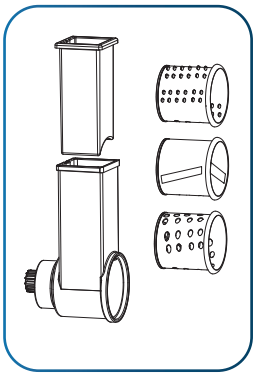
- Application: Making your own sausages from seasoned minced meat.
- Speed range: Setting 6-10.

Cookie Maker



- Application: Pressing cookie dough into even shapes.
- Speed range: Setting 6-10.

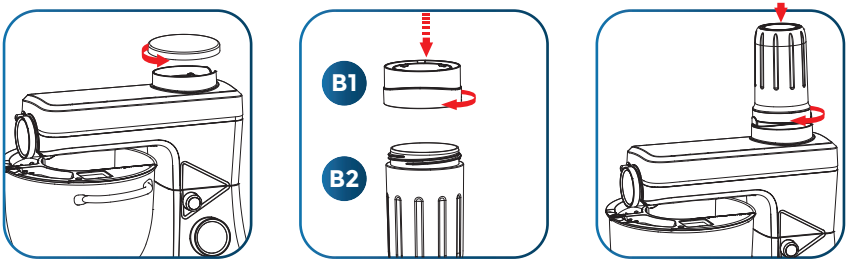
Vegetable Slicer



- Application: Grating and slicing vegetables such as carrots, cucumbers and potatoes.
- Speed range: Setting 8-10

Assembly and Use of the Extra Attachments

Assembling the Blender Cup



1. oosen the ring lock and screw the blender cup (B2) firmly onto the blade base (B1).
2. Remove the rear cover (10) of the kitchen machine to expose the blender drive.
3. Place the assembled blender cup upside down on the drive. Press the cup down lightly and tighten it firmly by hand until it is properly locked.

4. Turn the speed knob to setting 10 to start blending.

Note: Make sure the machine has completely stopped and is switched off before removing the blender cup from the base. After use, unplug the appliance from the socket.

- **After use:** Replace the rear cover by first pressing it downward and then turning it clockwise to tighten it.

Using the Meat Grinder

1. Place the spiral (M4) into the housing (M3). Slide the cutting blade (M6) onto the end of the spiral. Place the desired grinding disc (M7 - coarse, medium or fine) on top and make sure the notches align properly. Screw the locking nut (M5) firmly by hand.

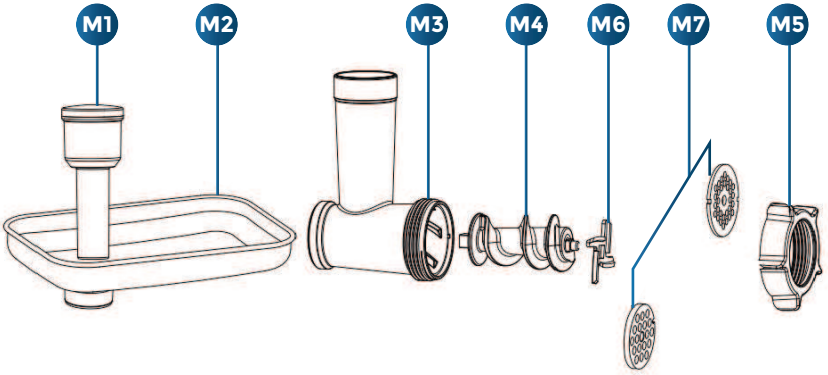
2. Remove the front cover (9) of the machine.

3. Press the release button on the front, place the meat grinder assembly into the connection and turn it counterclockwise until it locks firmly.

4. Place the feed tray (M2) on the feed tube and place a bowl or container under the outlet of the meat grinder to collect the minced meat.

5. Cut meat without bone into pieces of approx. 2.5 cm. Set the machine to setting 8-10 and feed the meat in. Only press the meat down using the supplied pusher (M1).

Important: Never use your fingers to push ingredients into the meat grinder!



Important: Process a maximum of 3 kg meat at a time. Do not use the machine continuously for longer than 5 minutes. Then allow the machine to cool down for 15 minutes before using it again.

Using the Sausage Stuffer / Hollow Sausage Maker

1. Slide the spiral (M4) into the housing (M3). Place the desired sausage holder (S1 or S3) onto the spiral, followed by the matching funnel (S2 or S4). Screw the locking nut (M5) firmly in place.

2. Attach the sausage filling set to the machine as described for the meat grinder.

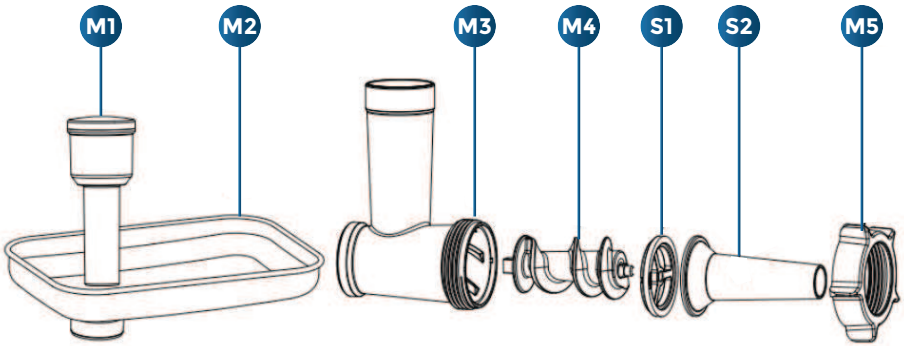
3. Prepare the minced meat mixture and add spices as desired. Soak the sausage casing in water and slide it over the funnel. Tie a knot at the end.

4. Set the machine to setting 6-10 and gradually feed the minced meat mixture through the feed tube. Guide the sausage casing by hand while filling.

5. Tie or twist the sausage once the desired length has been reached. Repeat this until the mixture is used up.

6. Hang the sausages briefly after filling to dry.

Note: Do not use the machine for longer than 5 minutes at a time. Then allow the machine to rest for at least 15 minutes before continuing.



Using the Cookie Maker

1. Mount the sausage holder (S1) onto the spiral (M4). Place the cookie shaper base (C1) on the end and tighten the locking nut (M5) firmly by hand. Then slide the metal shaping strip (C2) into the opening of the cookie shaper base.

2. Move the metal shaping strip (C2) to select the desired cookie shape.

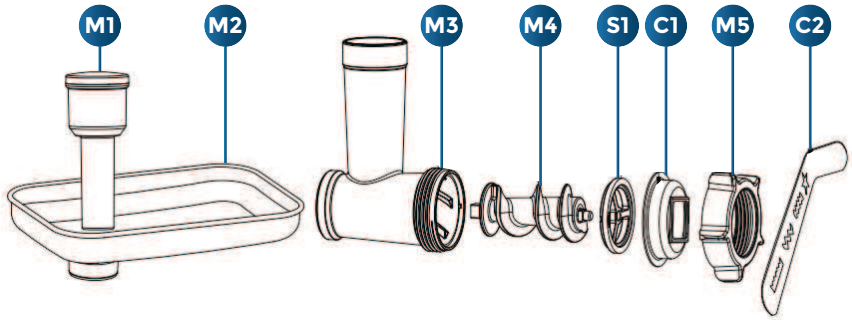
3. Cut the cookie dough into strips so it fits easily into the feed tube.

4. Insert the plug into the socket. Set the machine to setting 6-10 and feed the cookie dough into the feed tube via the feed tray.

5. Use the pusher (M1) to gently press the dough down if it sticks to the inside. The shaped dough comes out at the front.

Note: Do not use the machine for longer than 10 minutes at a time. Then allow the machine to rest for at least 30 minutes before continuing.

Recipe suggestion: For example, mix 1 kg flour with 500 g water into dough. Then cut the dough into strips before feeding it into the machine.



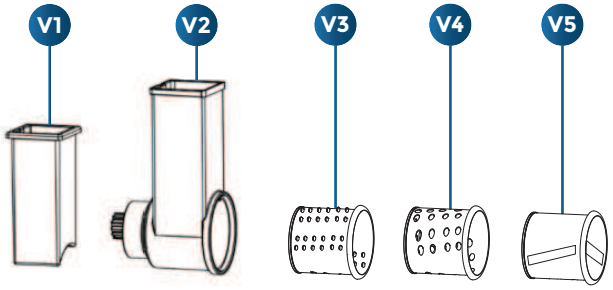
Using the Vegetable Slicer

1. Remove the front cover (9) of the machine.
2. Slide the desired drum into the vegetable housing: fine grater (V3), coarse grater (V4), or slicing blade (V5).
3. Attach the vegetable housing to the front of the machine. If necessary, press the release button and turn the housing counterclockwise until it clicks into place.
4. Place a bowl or container under the outlet of the vegetable housing.
5. Cut vegetables, such as carrot or potato, into long pieces that fit easily into the feed tube.
6. Insert the plug into the socket. Set the machine to setting 8-10 and gently push the vegetables in with the pusher (V1).

Important: Never use your fingers to push vegetables into the feed tube.

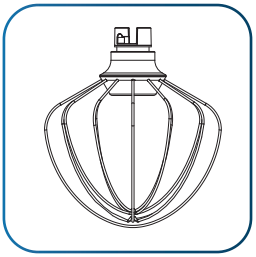
7. After use, set the machine to setting 0 and unplug it from the socket.

Note: Do not use the vegetable slicer for longer than 5 minutes at a time. Then allow the machine to rest for at least 15 minutes before continuing.



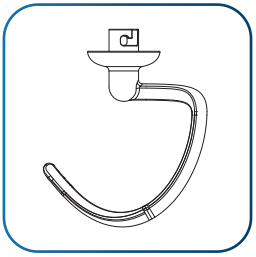
RECIPES FOR THE GATSON KITCHEN MACHINE

Classic Whipped Cream



- **Attachment: Balloon whisk**
- **Ingredients:** 500 ml cold whipping cream (minimum 35% fat), 2 tablespoons fine granulated sugar, 1 sachet whipping cream stabilizer.
- Speed: Setting 9-10
- **Time:** approx. 60 seconds
- **Preparation:** Pour the cold whipping cream, sugar and whipping cream stabilizer into the stainlesssteel bowl. Switch the machine on at setting 9-10. Whip the cream until stiff in about 60 seconds. Stay with it: before you know it, you have accidentally made butter!

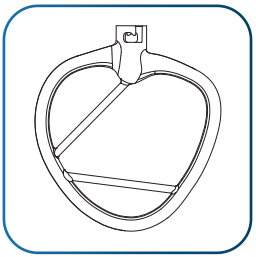
Pizza Dough for 2 Pizzas



- **Attachment:** Dough hook
- **Ingredients:** 170g patent flour (or type '00' flour), 100g lukewarm water, 1.5g salt, 15g sugar, 2g dry yeast, 15g olive oil.
- **Speed:** Setting 1-6
- **Time:** approx. 6-7 minutes

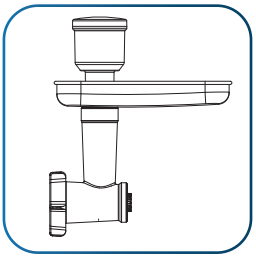
- **Preparation:** Put the flour, water, salt, sugar and yeast into the mixing bowl. Knead for 3 minutes on setting 1-3. Add the olive oil and continue kneading for another 3 to 4 minutes on setting 5-6 until the dough feels smooth and elastic. Leave the dough covered with cling film to rise for 1 hour in a warm place until it has doubled in volume.

Chocolate Chip Cookies



- **Attachment:** Beater / mixing hook (and optionally the Cookie Maker)
- **Ingredients:** 250g flour, 150g softened butter, 100g brown soft sugar, 50g granulated sugar, 1 egg (room temperature), 100g dark chocolate chips, a pinch of salt.
- **Speed:** 1-7 (for mixing) | Setting 6-10 (if the cookie maker is used)
- **Time:** approx. 5 minutes mixing
- **Preparation:** Mix the butter and sugars on setting 3-5 until creamy. Add the egg and salt and mix briefly. Add the flour in parts on setting 1-2. Finally, fold the chocolate chips through the dough by 11 hand. Shape cookies by hand, or feed the dough through the cookie maker on setting 6-10 for a special result. Bake the cookies for 12-15 minutes in a preheated oven at 180°C.

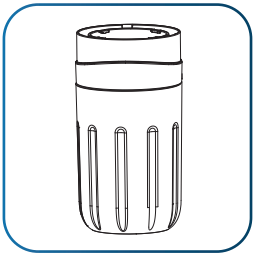
Fresh Minced Meat / Hamburgers



- **Attachment:** Meat grinder (medium grinding disc)
- **Ingredients:** 1 kg beef cuts (without bone, cut into 2.5 cm cubes and kept well chilled), 10g salt, 2g black pepper, optional minced meat seasoning to taste.
- **Speed:** Setting 8-10
- **Time:** approx. 3-4 minutes
- **Preparation:** Mix the cold meat cubes with the spices and salt. Start the machine with the meat grinder on setting 8-10. Feed the meat calmly through the feed tube and press it gently with the pusher. Then shape nice burgers by hand from the fresh minced meat.

Tip: Never let the meat grinder run continuously for longer than 5 minutes to prevent the motor from overheating.

Fresh Strawberry-Banana Smoothie



- **Attachment:** Blender cup
- **Ingredients:** 1 ripe banana, 150g strawberries (fresh or frozen), 250 ml fresh orange juice, 150g Greek yogurt.
- **Speed:** Setting 10
- **Time:** approx. 45-60 seconds
- **Preparation:** Cut the banana into pieces and place all ingredients in the blender cup. Screw the blade base tight and mount the cup onto the rear drive coupling. Blend on setting 10 for 45 to 60 seconds until the smoothie is completely smooth and creamy.
- **Filling Tip:** Do not overfill – leave at least 25% space for stirring.

STORAGE

Make sure the kitchen machine is completely switched off and unplugged from the socket when you are not using the appliance. Store the appliance and all accompanying accessories in a dry, clean place where they are protected from dust and direct sunlight.

Since the Gatson Kitchen Machine works directly on mains power, you do not have to worry about leaking batteries during long-term storage. Store the power cord neatly without creating sharp bends in it.

MAINTENANCE & CLEANING

Regular cleaning and proper maintenance significantly extend the life of your kitchen machine.

Maintenance Schedule

- **Dishwasher-safe:** The stainless-steel mixing bowl, the balloon whisk, dough hook, beater, the transparent splash guard, the grating and slicing discs and the corresponding metal tools can be cleaned in the dishwasher.

- **Hand wash required:** Always wash the metal parts of the meat grinder, sausage stuffer and vegetable slicer (made of cast aluminum) immediately by hand in warm water with mild soapy water. Dry them thoroughly right away.

- **Housing:** Wipe the motor housing with a dry or slightly damp microfiber cloth. Never immerse the appliance in water!

Weekly:

- Check and clean the ventilation grilles on the bottom and rear of the machine to guarantee dust-free cooling.

- Clean and dry the rotating drive shaft (1). Due to friction at high speeds, slight dark marks may sometimes appear on the shaft; wipe these away immediately with a dry cloth.

Quarterly:

- Check the power cord for wear or damage.

- Check whether the mixer head lock still works smoothly.

- Lubricate the metal grinding discs and blades of the meat grinder with a drop of cooking oil, for example olive oil, to prevent oxidation and rust formation during storage.

Tip: A small drop of olive oil on the cutting blades of the vegetable slicer keeps them sharp for longer and prevents them from becoming dull.

RETURNS

If you unexpectedly experience problems with the kitchen machine, always contact our customer service by email before returning the appliance. We can often help you immediately with a simple tip or solution.

If you want to return the appliance for reasons other than a defect, make sure the product is complete, in the original undamaged packaging and offered without visible signs of use or food residue.

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS (FAQ)

Common Mistakes (And how to avoid them)

1. **Loading the mixing bowl too full with heavy dough.**

   Never exceed the maximum dough limit of approx. 900g (flour + water). Too much dough causes the motor to become overloaded and may damage the machine.

2. **Inserting the plug into the socket before assembly.**

   Always make sure the mixing bowl and attachment are fully mounted before switching on the power. This prevents unwanted start-up and protects your hands

3. **Putting aluminum parts in the dishwasher.**

   The attachments of the meat grinder and vegetable slicer are made of cast aluminum. In the dishwasher, these materials react with the aggressive dishwasher detergent, causing them to turn grey and permanently oxidize. Always wash them by hand.

4. **Mixing or grinding continuously for too long.**

   Never let heavy accessories such as the meat grinder or vegetable slicer run for longer than 5 minutes at a time. Then give the motor at least 15 minutes to cool down.

5. **Using cold eggs for meringue**

   For the very best result and maximum volume, use eggs that are at room temperature.

Other Frequently Asked Questions

1. **The machine suddenly stops working during mixing. What is going on?**

   The appliance is equipped with overheating protection. If the machine has run for too long continuously or if the ingredients are too heavy, the motor switches itself off automatically. Turn the speed knob back to setting '0', unplug the appliance from the socket and allow the machine to cool down for 15 to 30 minutes before switching it on again.

2. **The rotary knob is set to a speed, but the machine does absolutely nothing.**

   First check whether the plug is properly inserted into the socket and whether there is power at the socket. Also check whether the mixer head is fully pressed down and properly locked. If the head is not fully closed, the built-in safety switch blocks the motor.

3. **The machine vibrates and shakes quite a lot on the countertop during kneading.**

   Kneading heavy dough requires a lot of power, which may cause slight movement. Make sure the appliance is placed on a completely flat, clean and grease-free surface so that the non-slip suction cups on the bottom can suction properly. Also check whether the suction cups are clean and free from dust.

RECYCLING

Do not dispose of this appliance with normal household waste at the end of its service life. Hand it in at a government-designated collection point for recycling electrical and electronic equipment (WEEE).

The symbol on the product or packaging indicates that this product falls under the European WEEE Directive 2012/19/EU. By having this product recycled correctly, you help prevent possible negative consequences for the environment and public health.



WARRANTY

The Gatson GKM-001 is supplied with a 1-year warranty from the date of purchase. A valid proof of purchase is required when submitting a warranty claim.

The warranty covers material and manufacturing defects under normal household use. The warranty does not cover:

- Damage resulting from incorrect or improper use, such as exceeding the maximum capacities.
- Wear-sensitive parts that are subject to wear through regular use.
- Defects or discoloration of cast aluminum parts caused by cleaning in the dishwasher.
- Defects that the customer already knew about at the time of purchase.
- Damage caused by repairs or modifications by third parties without prior permission from Gatson B.V.

DISCLAIMER

Our goal is to provide complete, accurate and current information in this manual. However, the manufacturer and distributor accept no liability for damage or injury caused by incorrect use of the product or failure to follow the safety instructions. Specifications and product designs may be changed without prior notice.

Our products comply with strict European quality and safety requirements, as confirmed by the CE marking on the appliance.

CONTACT

For questions, support or warranty claims, you can contact our customer service:

Gatson B.V.
Bosveen 28
1687WS Wognum
Netherlands

info@gatson.nl

+31 6 57722714

EINFÜHRUNG

Willkommen und vielen Dank, dass Sie sich für die Gatson Multifunktionale Küchenmaschine entschieden haben. Für eine sichere und langlebige Nutzung bitten wir Sie, die mitgelieferten Sicherheits- und Bedienungsanweisungen sorgfältig zu lesen, bevor Sie beginnen.

Mit diesem vielseitigen Gerät können Sie mühelos eine große Auswahl an Rezepten zubereiten, von schwerem Brotteig bis hin zu frischen Smoothies und frisch gewolftem Fleisch. Abbildung 1: Vollständig montierte Küchenmaschine mit allen Aufsätzen zeigt, wie das Gerät aussieht, wenn alle funktionalen Erweiterungen montiert sind.

Wenn Sie Fragen oder Anmerkungen zur Bedienung der Maschine haben, zögern Sie bitte nicht, unseren Kundendienst zu kontaktieren.

info@gatson.nl

+31 6 57722714

Gatson B.V.
Bosveen 28
1687WS Wognum
Niederlande

RoHS

INHALTSVERZEICHNIS

Einführung 63

Wichtige Sicherheitshinweise 65–67

Erhalt & Verpackungsinhalt 67–68

Produktmerkmale und technische Spezifikationen 68–72

Gebrauchsanweisung 73–75

Einstellungsmenü & Zubehör-Übersicht 75–83

Rezepte 84–87

Aufbewahrung 87

Wartung & Reinigung 88

Rücksendungen 89

Häufig gestellte Fragen (FAQ) 89–91

Recycling 91

Garantie 92

Haftungsausschluss 92

Kontakt 93

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die folgenden Anweisungen vor der Verwendung sorgfältig durch und bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf. Eine unsachgemäße Verwendung kann zu Verletzungen und Schäden am Gerät führen.

Risiken für Kinder

- Erstickungsgefahr: Halten Sie Verpackungsmaterial wie Plastikbeutel, Folien und Styropor immer außerhalb der Reichweite von Kindern. Lassen Sie kleine Kinder niemals mit der Verpackungsfolie spielen. Dieses Produkt enthält außerdem kleine Teile, die beim Verschlucken eine Erstickungsgefahr darstellen können.

Elektrizität und Wärme

- Schließen Sie das Gerät nur an eine Steckdose mit der richtigen Spannung an (220-240V~).
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht mehr verwenden, bevor Sie Teile austauschen oder die Maschine reinigen. Ziehen Sie immer am Stecker selbst, niemals am Netzkabel.
- Lassen Sie die Küchenmaschine niemals unbeaufsichtigt, wenn sie eingeschaltet ist.
- Stellen Sie das Produkt nicht in direktes Sonnenlicht, in die Nähe von offenem Feuer oder anderen intensiven Wärmequellen, um Überhitzung oder Schäden am Gehäuse zu vermeiden.
- Überprüfen Sie das Netzkabel und das Gehäuse regelmäßig auf Beschädigungen. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder die Maschine selbst sichtbare Schäden aufweist.

Batteriesicherheit

- Die Gatson Multifunktionale Küchenmaschine wird vollständig über Netzstrom betrieben (220-240V~) und enthält keine Batterien. Die Standardrichtlinien für Batterien, wie das Einsetzen von 4x AA-Batterien, gelten daher nicht für dieses Gerät. Achten Sie jedoch immer darauf, dass die Stromversorgung trocken und frei von

Allgemeine Verwendung und Aufsicht

- **Bestimmungsgemäße Verwendung:** Dieses Produkt ist ausschließlich für den privaten Gebrauch im Haushalt bestimmt und nicht für gewerbliche Zwecke geeignet.

- **Aufsicht:** Dieses Gerät darf von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

Wartung, Feuchtigkeit und Schäden

- **Wasser und Feuchtigkeit:** Dieses Produkt ist spritzwassergeschützt. Das bedeutet, dass einige Spritzer während des Mischens keinen Schaden verursachen. Tauchen Sie das Motorgehäuse jedoch niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten und spülen Sie es nicht unter dem Wasserhahn ab, um Kurzschlüsse oder elektrische Schläge zu vermeiden.

- **Aufbewahrung:** Bewahren Sie die Küchenmaschine an einem trockenen, sauberen Ort auf, fern von Feuchtigkeit und extremen Temperaturen.

- **Defekte:** Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren. Wenden Sie sich bei einem Defekt oder Schaden direkt an den Gatson-Kundendienst über *info@gatson.nl*.

Personen und Verwendung

- Für die Standard-Mischfunktionen ist dieses Produkt für die Verwendung durch Kinder ab 8 Jahren unter Aufsicht eines Erwachsenen geeignet.

HINWEIS: Aufgrund der scharfen Messer dürfen der Mixer, die Schneideaufsätze und der Fleischwolf NICHT von Kindern verwendet werden. Die selbstständige Verwendung des kompletten Geräts ist erst ab 18 Jahren gestattet.

- Das Gehäuse der Multifunktionalen Küchenmaschine kann mit einem trockenen oder sehr leicht angefeuchteten Mikrofasertuch gereinigt werden. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme am Gehäuse oder an dem mitgelieferten Zubehör. Zerlegen Sie das Motorgehäuse nicht selbst, um ein Erlöschen der Garantie zu vermeiden.

ERHALT & VERPACKUNGSINHALT

Überprüfen Sie beim Erhalt Ihres Pakets, ob alle Teile vorhanden sind. Wenn etwas fehlt oder beschädigt ist, kontaktieren Sie uns bitte umgehend.

Verpackungsinhalt:

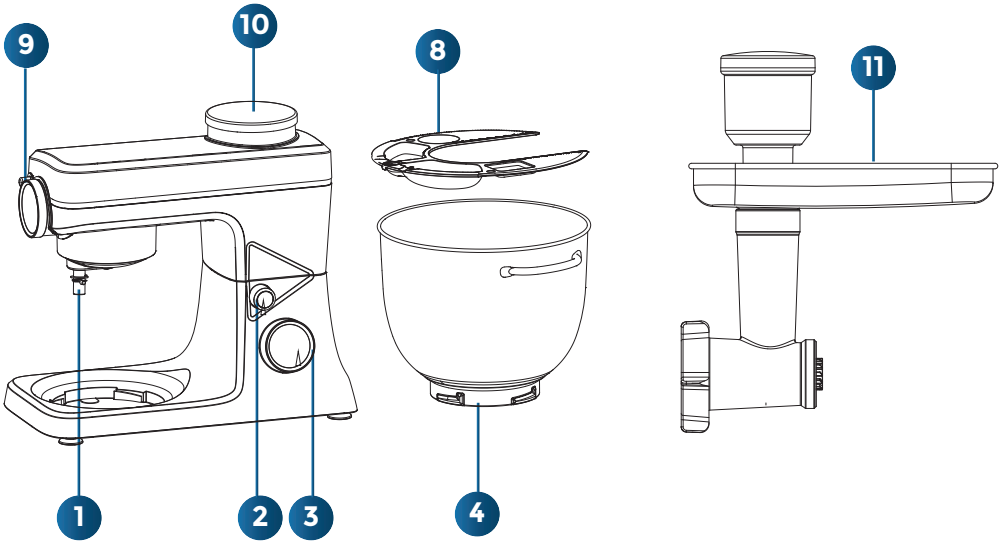
Auf der nächsten Seite finden Sie eine vollständige, detaillierte Übersicht über alle 16 mitgelieferten Zubehörteile und Aufsätze.

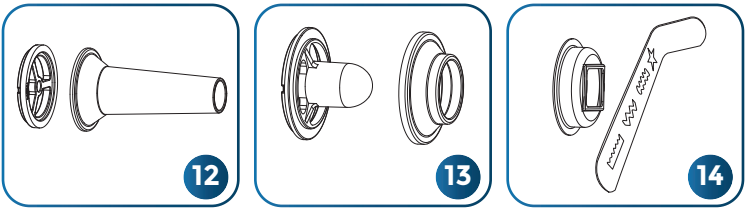
- Küchenmaschinen-Basisstation
- Edelstahlschüssel (5 L, mit Doppelgriffen)
- Standard-Backzubehör (Knethaken, Rührhaken & Schneebesen)
- Transparenter Spritzschutz mit Einfüllöffnung
- Multifunktionale Aufsätze (Mixer, Fleischwolf, Gemüseschneider und Kekspresse)
- Bedienungsanleitung

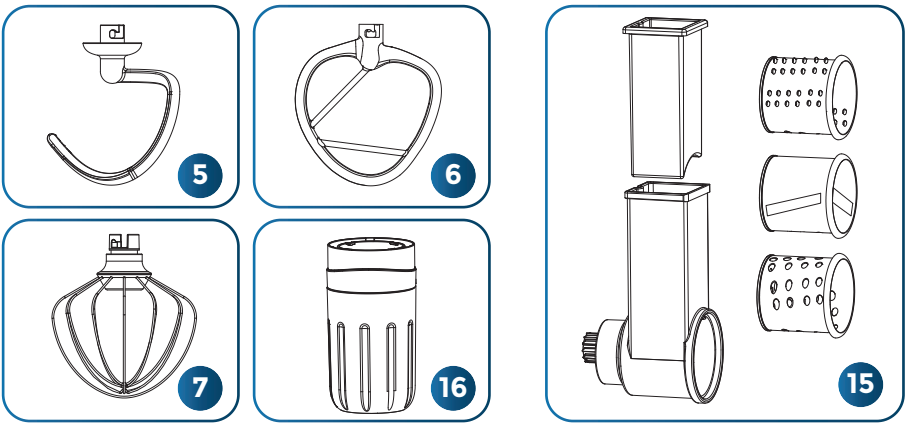
PRODUKTMERKMALE UND TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Produktübersicht

Das Gerät besteht aus verschiedenen hochwertigen Komponenten, die einfach zu montieren und zu demontieren sind.


9
10
8
11
1
2
3
4


12
13
14


5
6
7
16
15

Hauptteile und Zubehör:

1. Antriebswelle
2. Entriegelungstaste (für den Mixerkopf)
3. Geschwindigkeitsregler (Stufe 0–10 + Impuls P)
4. Rührschüssel
5. Knethaken
6. Rührhaken / Flachrührer
7. Ballon-Schneebesen
8. Schüsseldeckel / Spritzschutz
9. Vordere Abdeckung (Für Fleischwolf & Gemüseschneider)
10. Hintere Abdeckung (Anschluss für Mixbecher)
11. Fleischwolf
12. Wurstfülltrichter
13. Hohlwurstaufsatz
14. Kekspresse
15. Gemüseschneider
16. Mixbecher

Merkmale

- **Hohe Leistung:** Ausgestattet mit einem leistungsstarken 1500W-Motor, der mühelos durch schweren Teig und harte Zutaten arbeitet.
- **Präzise Geschwindigkeitsregelung:** Ausgestattet mit 10 Geschwindigkeitsstufen und einer praktischen Impulsfunktion (P) für manuelle, kurze Impulse bei maximaler Geschwindigkeit. Dadurch haben Sie optimale Kontrolle beim Kneten, Schlagen, Rühren, Zerkleinern und Mixen.
- **Spritzwassergeschütztes Gehäuse:** Sorgt für zusätzliche Sicherheit und einfache Reinigung bei der täglichen Verwendung.
- **Multifunktionale Plattform:** Einfach erweiterbar mit Aufsätzen wie Fleischwolf, Gemüseschneider, Kekspresse und Mixbecher.

Technische Spezifikationen

Eigenschaft	Spezifikation
Modellnummer	GKM-001
Nennspannung	220–240V~
Nennfrequenz	50–60Hz

Eigenschaft	Spezifikation
Leistungsaufnahme	1500W
Schutzklasse	II (doppelt isoliert)
Stand-by-Verbrauch (Aus-Modus)	0,31 W
Wasserbeständigkeit	Spritzwassergeschützt

Kapazitätsübersicht („Was passt in die Schüssel?“)

Obwohl die Edelstahl-Rührschüssel ein Bruttovolumen von 5 Litern mit Doppelgriffen hat, empfehlen wir für die beste Leistung die folgenden maximalen Arbeitskapazitäten:

- **Brotteig:** Maximal ca. 900g schwerer Teig (geeignet für 1 großes Brot oder 8 kleine Brötchen).
- **Kuchenteig:** Bis zu 1,5 kg Teig (ausreichend für einen großen Kuchen oder 24 Cupcakes).
- **Eiweiß:** Geeignet zum Aufschlagen von 3 bis 8 Eiweißen.
- **Schlagsahne:** Bis zu maximal 1 Liter flüssige Schlagsahne auf einmal.
- **Fleisch wolfen:** Bis zu maximal 3 kg Fleisch nacheinander (in Portionen verarbeitet, maximal 5 Minuten Dauerbetrieb pro Durchgang).

GEBRAUCHSANWEISUNG

Schnellstart-Anleitung: In 3 Schritten loslegen

Sie haben wenig Zeit und möchten zum Beispiel sofort Sahne schlagen? Befolgen Sie diese drei einfachen Schritte:

1 Schüssel einsetzen

Setzen Sie die Edelstahl-Rührschüssel in die Basis ein und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis sie einrastet.

2 Aufsatz wählen und montieren

Drücken Sie die Entriegelungstaste, um den Mixerkopf nach oben zu kippen. Drücken Sie den gewünschten Aufsatz, z. B. Schneebesen oder Rührhaken, auf die Antriebswelle und drehen Sie ihn eine Vierteldrehung gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu sichern.

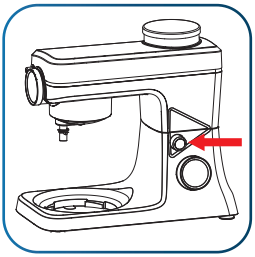
3 Geschwindigkeit wählen

Geben Sie die Zutaten in die Schüssel, drücken Sie den Mixerkopf wieder nach unten, bis er einrastet, stecken Sie den Stecker in die Steckdose und drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die gewünschte Stufe.

Gerät vorbereiten

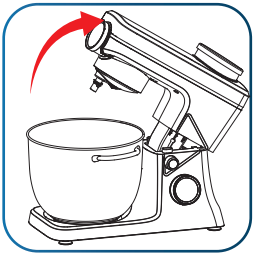
Stellen Sie sicher, dass die Küchenmaschine auf einer ebenen, sauberen, stabilen und trockenen Oberfläche steht. Prüfen Sie, ob der Geschwindigkeitsregler auf Stufe „0“ steht, bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel so liegt, dass niemand darüber stolpern kann.

Grundbedienung (Tasten und Modi)



1 Mixerkopf öffnen

Drücken Sie die Entriegelungstaste (2) mit einer Hand und führen Sie den Kopf nach oben, bis er in der geöffneten Position einrastet.

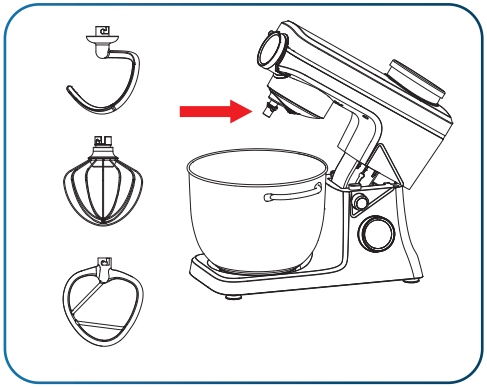


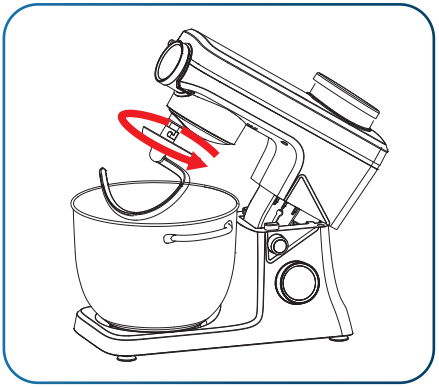
2 Schüssel montieren

Setzen Sie die Rührschüssel auf die Basis und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis die Schüssel fest einrastet.

3 Aufsätze montieren

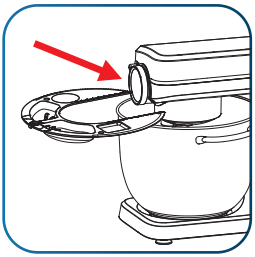
Wählen Sie je nach Rezept den Knethaken (5), Rührhaken (6) oder Schneebesen (7). Drehen Sie den Aufsatz anschließend eine Vierteldrehung gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu verriegeln.





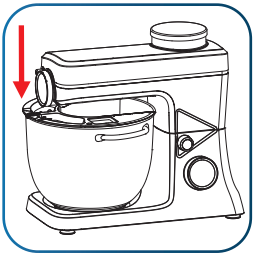
4 Spritzschutz anbringen

Schieben Sie den Spritzschutz über den Rührarm, um Spritzer während des Mischens zu vermeiden.



5 Mixerkopf schließen

Drücken Sie den Mixerkopf manuell nach unten, bis die Entriegelungstaste automatisch zurückspringt und der Kopf fest verriegelt ist.



6 Impulsstufe (P) verwenden

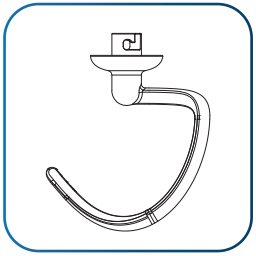
Für einen kurzen, kraftvollen Schub bei maximaler Geschwindigkeit drehen Sie den Geschwindigkeitsregler (3) von Stufe „0" gegen den Uhrzeigersinn auf „P". Halten Sie den Regler manuell fest; sobald Sie ihn loslassen, springt er sofort zurück auf Stufe „0" und die Maschine hört auf zu drehen.

EINSTELLUNGSMENÜ & ZUBEHÖR-ÜBERSICHT

Verwenden Sie die folgenden Richtlinien, um die richtige Geschwindigkeit und das passende Zubehör für ein optimales Ergebnis auszuwählen:

Knethaken (Kneten)

Anwendung: Brot, Pizzateig, schwerer Hefeteig.

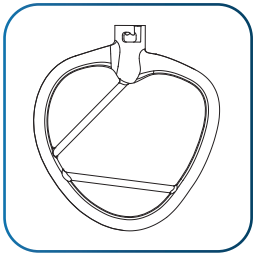


- Geschwindigkeitsbereich: Stufe 1-6.
- Maximale Menge: 585g Mehl + 315g Wasser (max. 900g Teig).
- Betriebszeit: 3 bis 5 Minuten.

Tipp: Lassen Sie die Maschine zuerst 10 Sekunden auf Stufe 1 laufen, dann 20 Sekunden auf Stufe 2, dann 30 Sekunden auf Stufe 3 und kneten Sie den Teig anschließend 2 bis 5 Minuten auf Stufe 5-6, bis eine glatte Teigkugel entsteht.

Rührhaken / Mischhaken (Mischen)

Anwendung: Kuchenteig, Keksteig, Salate, Kartoffelpüree.

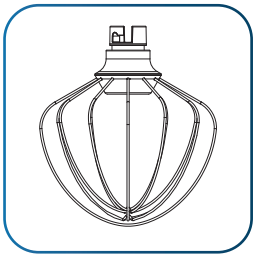


- Geschwindigkeitsbereich: Stufe 1-7.
- Maximale Menge: 660g Mehl + 840g Wasser.
- Betriebszeit: 3 bis 10 Minuten.

Tipp: Beginnen Sie 30 Sekunden lang auf Stufe 1-2 und erhöhen Sie anschließend die Geschwindigkeit auf Stufe 3-7 für die restliche Zubereitungszeit.

Ballon-Schneebesen (Schlagen)

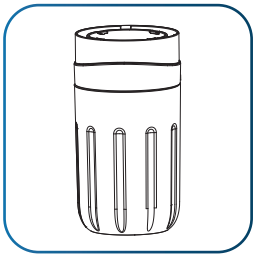
Anwendung: Eiweiß, Baiser, luftiger Teig.



- Geschwindigkeitsbereich: Stufe 8-10.
- Mindestmenge: Eiweiß von mindestens 3 Eiern.
- Betriebszeit: 3 bis 10 Minuten.

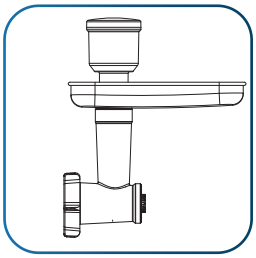
Tipp: Lassen Sie die Maschine mindestens 5 Minuten auf Stufe 8-10 laufen, um ein perfekt luftiges Ergebnis zu erzielen.

Mixbecher



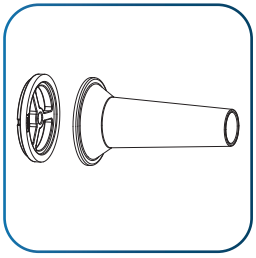
- Anwendung: **Smoothies, Milchshakes, feines Zerkleinern von Obst oder weichen Zutaten.**
- Geschwindigkeitsbereich: **Stufe 10.**

Fleischwolf



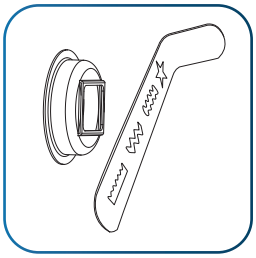
- Anwendung: **Frisches Hackfleisch oder Steak Tartare zubereiten.**
- Geschwindigkeitsbereich: **Stufe 8-10.**

Wurstfüller



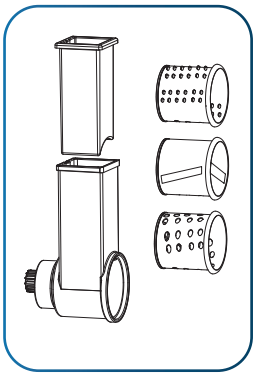
- Anwendung: **Eigene Würste aus gewürztem Hackfleisch herstellen.**
- Geschwindigkeitsbereich: **Stufe 6-10.**

Kekspresse



- Anwendung: **Keksteig in gleichmäßige Formen pressen.**
- Geschwindigkeitsbereich: **Stufe 6-10.**

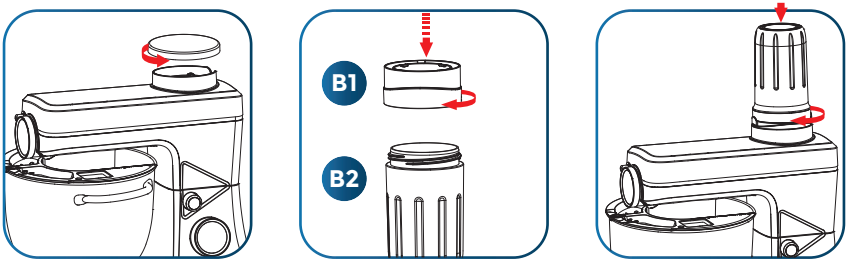
Gemüseschneider



- Anwendung: Gemüse wie Karotten, Gurken und Kartoffeln raspeln und schneiden.
- Geschwindigkeitsbereich: Stufe 8-10.

Montage und Verwendung der zusätzlichen

Mixbecher montieren



1. Lösen Sie den Ringverschluss und schrauben Sie den Mixbecher (B2) fest auf die Messerbasis (B1).
2. Entfernen Sie die hintere Abdeckung (10) der Küchenmaschine, um den Mixerantrieb freizulegen.
3. Setzen Sie den montierten Mixbecher kopfüber auf den Antrieb. Drücken Sie den Becher leicht nach unten und ziehen Sie ihn von Hand fest, bis er richtig verriegelt ist.

4. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf Stufe 10, um mit dem Mixen zu beginnen.

Hinweis: Stellen Sie sicher, dass die Maschine vollständig zum Stillstand gekommen und ausgeschaltet ist, bevor Sie den Mixbecher von der Basis entfernen. Ziehen Sie nach der Verwendung den Stecker aus der Steckdose.

- Nach der Verwendung: Setzen Sie die hintere Abdeckung wieder ein, indem Sie sie zuerst nach unten drücken und anschließend im Uhrzeigersinn festdrehen.

Fleischwolf verwenden

1. Setzen Sie die Schnecke (M4) in das Gehäuse (M3) ein. Schieben Sie das Schneidmesser (M6) auf das Ende der Schnecke. Setzen Sie die gewünschte Lochscheibe (M7 - grob, mittel oder fein) darauf und stellen Sie sicher, dass die Aussparungen richtig ausgerichtet sind. Schrauben Sie die Verschlussmutter (M5) von Hand fest.

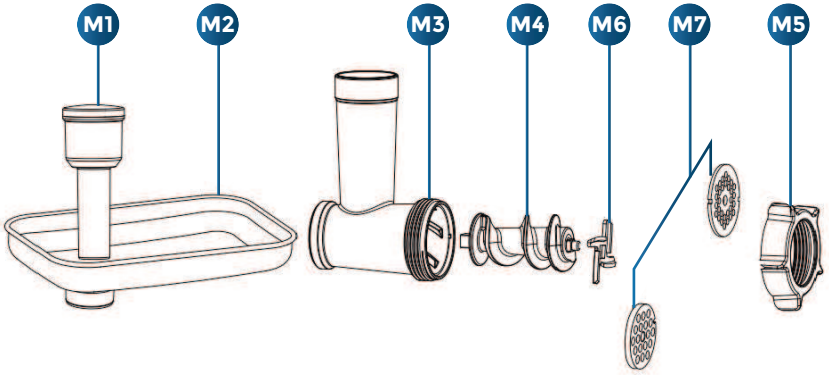
2. Entfernen Sie die vordere Abdeckung (9) der Maschine.

3. Drücken Sie die Entriegelungstaste an der Vorderseite, setzen Sie die Fleischwolf-Einheit in den Anschluss ein und drehen Sie sie gegen den Uhrzeigersinn, bis sie fest einrastet.

4. Setzen Sie die Einfüllschale (M2) auf den Einfüllstutzen und stellen Sie eine Schüssel oder einen Behälter unter den Auslass des Fleischwolfs, um das Hackfleisch aufzufangen.

5. Schneiden Sie knochenloses Fleisch in Stücke von ca. 2,5 cm. Stellen Sie die Maschine auf Stufe 8-10 und geben Sie das Fleisch hinein. Drücken Sie das Fleisch ausschließlich mit dem mitgelieferten Stopfer (M1) nach unten.

Wichtig: Verwenden Sie niemals Ihre Finger, um Zutaten in den Fleischwolf zu drücken!



Wichtig: Verarbeiten Sie maximal 3 kg Fleisch auf einmal. Verwenden Sie die Maschine nicht länger als 5 Minuten ununterbrochen. Lassen Sie die Maschine anschließend 15 Minuten abkühlen, bevor Sie sie erneut verwenden.

Wurstfüller / Hohlwurstaufsatz verwenden

1. Setzen Sie die Schnecke (M4) in das Gehäuse (M3). Montieren Sie Wursthalter (S1/S3), passenden Trichter (S2/S4) und ziehen Sie die Verschlussmutter (M5) fest.

2. Befestigen Sie das Set wie den Fleischwolf an der Maschine.

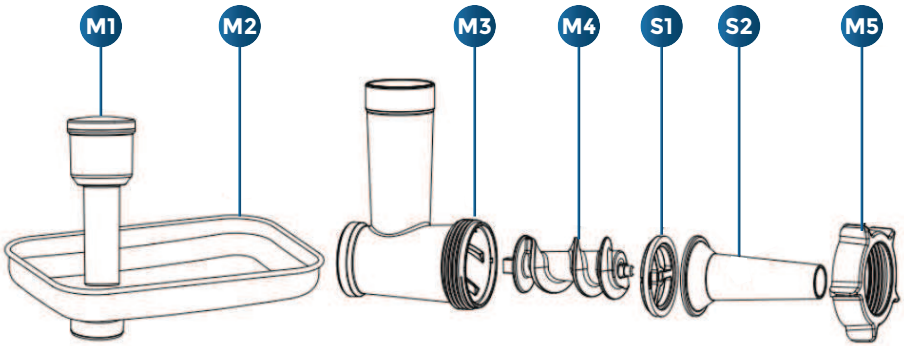
3. Bereiten Sie das gewürzte Hackfleisch vor. Weichen Sie den Wurstdarm ein, schieben Sie ihn über den Trichter und verknoten Sie das Ende.

4. Stellen Sie Stufe 6-10 ein und führen Sie die Mischung langsam ein. Führen Sie den Darm während des Füllens mit der Hand.

5. Bei gewünschter Länge abbinden oder abdrehen. Wiederholen, bis die Mischung aufgebraucht ist.

6. Würste kurz zum Trocknen aufhängen.

Hinweis: Verwenden Sie die Maschine nicht länger als 5 Minuten am Stück. Lassen Sie die Maschine anschließend mindestens 15 Minuten ruhen, bevor Sie fortfahren.



Kekspresse verwenden

1. Montieren Sie den Wursthalter (S1) auf der Schnecke (M4). Setzen Sie die Basis des Keksformers (C1) auf das Ende und ziehen Sie die Verschlussmutter (M5) von Hand fest. Schieben Sie anschließend den Metall-Formstreifen (C2) in die Öffnung der Keksformer-Basis.

2. Verschieben Sie den Metall-Formstreifen (C2), um die gewünschte Keksform auszuwählen.

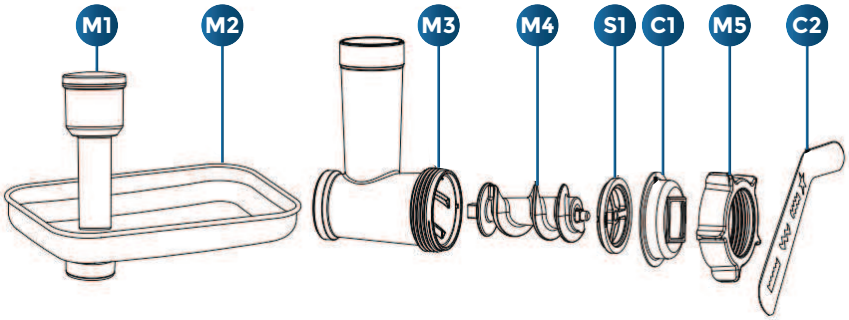
3. Schneiden Sie den Keksteig in Streifen, damit er leicht in den Einfüllstutzen passt.

4. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Stellen Sie die Maschine auf Stufe 6-10 und geben Sie den Keksteig über die Einfüllschale in den Einfüllstutzen.

5. Verwenden Sie den Stopfer (M1), um den Teig vorsichtig nach unten zu drücken, falls er innen hängen bleibt. Der geformte Teig tritt vorne aus.

Hinweis: Verwenden Sie die Maschine nicht länger als 10 Minuten am Stück. Lassen Sie die Maschine anschließend mindestens 30 Minuten ruhen, bevor Sie fortfahren.

Rezeptvorschlag: Mischen Sie zum Beispiel 1 kg Mehl mit 500 g Wasser zu einem Teig. Schneiden Sie den Teig anschließend in Streifen, bevor Sie ihn in die Maschine geben.



Gemüseschneider verwenden

1. Entfernen Sie die vordere Abdeckung (9) der Maschine.

2. Schieben Sie die gewünschte Trommel in das Gemüsegehäuse: Feinreibe (V3), Grobreibe (V4) oder Schneidemesser (V5).

3. Befestigen Sie das Gemüsegehäuse an der Vorderseite der Maschine. Drücken Sie bei Bedarf die Entriegelungstaste und drehen Sie das Gehäuse gegen den Uhrzeigersinn, bis es einrastet.

4. Stellen Sie eine Schüssel oder einen Behälter unter den Auslass des Gemüsegehäuses.

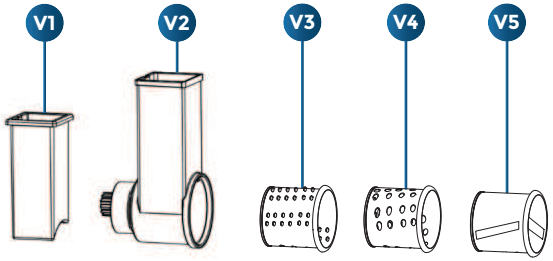
5. Schneiden Sie Gemüse, wie Karotten oder Kartoffeln, in lange Stücke, die leicht in den Einfüllstutzen passen.

6. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Stellen Sie die Maschine auf Stufe 8-10 und drücken Sie das Gemüse vorsichtig mit dem Stopfer (V1) hinein.

Wichtig: Verwenden Sie niemals Ihre Finger, um Gemüse in den Einfüllstutzen zu drücken.

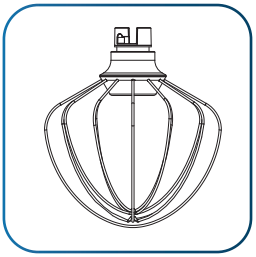
7. Stellen Sie die Maschine nach der Verwendung auf Stufe 0 und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

Hinweis: Verwenden Sie den Gemüseschneider nicht länger als 5 Minuten am Stück. Lassen Sie die Maschine anschließend mindestens 15 Minuten ruhen, bevor Sie fortfahren.



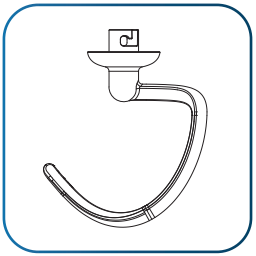
REZEPTE FÜR DIE GATSON KÜCHENMASCHINE

Klassische Schlagsahne



- **Aufsatz:** Ballon-Schneebesen
- **Zutaten:** 500 ml kalte Schlagsahne (mindestens 35 % Fett), 2 Esslöffel feiner Kristallzucker, 1 Päckchen Sahnesteif.
- **Geschwindigkeit:** Stufe 9-10
- **Zeit:** ca. 60 Sekunden
- **Zubereitung:** Geben Sie die kalte Schlagsahne, den Zucker und das Sahnesteif in die Edelstahlschüssel. Schalten Sie die Maschine auf Stufe 9-10 ein. Schlagen Sie die Sahne in etwa 60 Sekunden steif. Bleiben Sie dabei: Bevor Sie sich versehen, haben Sie versehentlich Butter gemacht!

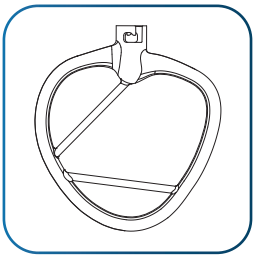
Pizzateig für 2 Pizzen



- **Aufsatz:** Knethaken
- **Zutaten:** 170g Patentmehl (oder Mehl Typ „00"), 100g lauwarmes Wasser, 1,5g Salz, 15g Zucker, 2g Trockenhefe, 15g Olivenöl.
- **Geschwindigkeit:** Stufe 1-6
- **Zeit:** ca. 6-7 Minuten

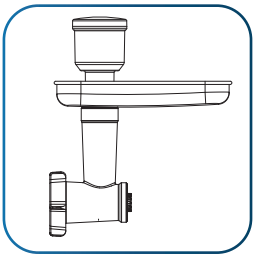
- **Zubereitung:** Geben Sie Mehl, Wasser, Salz, Zucker und Hefe in die Rührschüssel. Kneten Sie 3 Minuten auf Stufe 1-3. Geben Sie das Olivenöl hinzu und kneten Sie weitere 3 bis 4 Minuten auf Stufe 5-6, bis der Teig glatt und elastisch ist. Lassen Sie den Teig abgedeckt mit Frischhaltefolie 1 Stunde an einem warmen Ort gehen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

Chocolate Chip Cookies



- **Aufsatz:** Rührhaken / Mischhaken (und optional die Kekspresse)
- **Zutaten:** 250g Mehl, 150g weiche Butter, 100g brauner weicher Zucker, 50g Kristallzucker, 1 Ei (Zimmertemperatur), 100g dunkle Schokoladenstückchen, eine Prise Salz.
- **Geschwindigkeit:** Stufe 1-7 (zum Mischen)| Stufe 6-10 (wenn die Kekspresse verwendet wird)
- **Zeit:** ca. 5 Minuten Mischen
- **Zubereitung:** Mischen Sie Butter und Zucker auf Stufe 3-5 cremig. Geben Sie das Ei und Salz hinzu und mischen Sie kurz. Geben Sie das Mehl portionsweise auf Stufe 1-2 hinzu. Heben Sie zum Schluss die Schokoladenstückchen von Hand unter den Teig. Formen Sie die Kekse von Hand oder führen Sie den Teig für ein besonderes Ergebnis auf Stufe 6-10 durch die Kekspresse. Backen Sie die Kekse 12-15 Minuten in einem vorgeheizten Ofen bei 180°C.

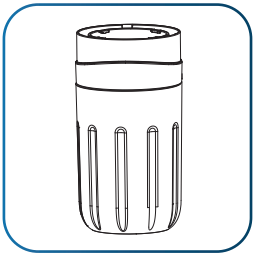
Frisches Hackfleisch / Hamburger



- **Aufsatz:** Fleischwolf (mittlere Lochscheibe)
- **Zutaten:** 1 kg Rindfleischstücke (ohne Knochen, in 2,5 cm große Würfel geschnitten und gut gekühlt), 10g Salz, 2g schwarzer Pfeffer, optional Hackfleischgewürz nach Geschmack.
- **Geschwindigkeit:** Stufe 8-10
- **Zeit:** ca. 3-4 Minuten
- **Zubereitung:** Mischen Sie die kalten Fleischwürfel mit den Gewürzen und dem Salz. Starten Sie die Maschine mit dem Fleischwolf auf Stufe 8-10. Führen Sie das Fleisch ruhig durch den Einfüllstutzen und drücken Sie es vorsichtig mit dem Stopfer nach. Formen Sie anschließend von Hand schöne Burger aus dem frischen Hackfleisch.

Tipp: Lassen Sie den Fleischwolf niemals länger als 5 Minuten ununterbrochen laufen, um eine Überhitzung des Motors zu vermeiden.

Frischer Erdbeer-Bananen-Smoothie



- **Aufsatz:** Mixbecher
- **Zutaten:** 1 reife Banane, 150g Erdbeeren (frisch oder gefroren), 250 ml frischer Orangensaft, 150g griechischer Joghurt.
- **Geschwindigkeit:** Stufe 10
- **Zeit:** ca. 45-60 Sekunden
- **Zubereitung:** Schneiden Sie die Banane in Stücke und geben Sie alle Zutaten in den Mixbecher. Schrauben Sie die Messerbasis fest und montieren Sie den Becher auf die hintere Antriebskupplung. Mixen Sie auf Stufe 10 für 45 bis 60 Sekunden, bis der Smoothie vollständig glatt und cremig ist.
- **Füllhinweis:** Nicht überfüllen – für das Rühren mind. 25 % Freiraum lassen.

AUFBEWAHRUNG

Stellen Sie sicher, dass die Küchenmaschine vollständig ausgeschaltet und der Stecker aus der Steckdose gezogen ist, wenn Sie das Gerät nicht verwenden. Bewahren Sie das Gerät und alle dazugehörigen Zubehörteile an einem trockenen, sauberen Ort auf, an dem sie vor Staub und direktem Sonnenlicht geschützt sind.

Da die Gatson Küchenmaschine direkt mit Netzstrom betrieben wird, müssen Sie sich bei längerer Aufbewahrung keine Sorgen über auslaufende Batterien machen. Bewahren Sie das Netzkabel ordentlich auf, ohne es stark zu knicken.

WARTUNG & REINIGUNG

Regelmäßige Reinigung und richtige Wartung verlängern die Lebensdauer Ihrer Küchenmaschine erheblich.

Wartungsplan

- **Spülmaschinengeeignet:** Die Edelstahl-Rührschüssel, der Ballon-Schneebesen, der Knethaken, der Rührhaken, der transparente Spritzschutz, die Raspel- und Schneidscheiben sowie die entsprechenden Metallwerkzeuge können in der Spülmaschine gereinigt werden.
- **Handwäsche erforderlich:** Waschen Sie die Metallteile des Fleischwolfs, Wurstfüllers und Gemüseschneiders (aus Aluminiumguss) immer sofort von Hand in warmem Wasser mit mildem Spülmittel. Trocknen Sie sie anschließend sofort gründlich ab.
- **Gehäuse:** Wischen Sie das Motorgehäuse mit einem trockenen oder leicht angefeuchteten Mikrofasertuch ab.

Wöchentlich:

- Überprüfen und reinigen Sie die Lüftungsgitter an der Unterseite und Rückseite der Maschine, um eine staubfreie Kühlung zu gewährleisten.
- Reinigen und trocknen Sie die rotierende Antriebswelle (1). Durch Reibung bei hohen Geschwindigkeiten können manchmal leichte dunkle Spuren auf der Welle entstehen; wischen Sie diese sofort mit einem trockenen Tuch ab.

Vierteljährlich:

- Überprüfen Sie das Netzkabel auf Verschleiß oder Beschädigungen.
- Prüfen Sie, ob die Verriegelung des Mixerkopfs weiterhin leichtgängig funktioniert.

- Schmieren Sie die Metall-Lochscheiben und Messer des Fleischwolfs mit einem Tropfen Speiseöl, zum Beispiel Olivenöl, um Oxidation und Rostbildung während der Aufbewahrung zu verhindern.

Tipp: Ein kleiner Tropfen Olivenöl auf den Schneidemessern des Gemüseschneiders hält sie länger scharf und verhindert, dass sie stumpf werden.

RÜCKSENDUNGEN

Wenn Sie unerwartet Probleme mit der Küchenmaschine haben, kontaktieren Sie vor der Rücksendung des Geräts immer zuerst unseren Kundendienst per E-Mail. Oft können wir Ihnen sofort mit einem einfachen Tipp oder einer Lösung weiterhelfen.

Wenn Sie das Gerät aus anderen Gründen als einem Defekt zurücksenden möchten, stellen Sie sicher, dass das Produkt vollständig, in der originalen unbeschädigten Verpackung und ohne sichtbare Gebrauchsspuren oder Lebensmittelreste angeboten wird.

HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN

Häufige Fehler (und wie Sie sie vermeiden)

1. **Die Rührschüssel mit schwerem Teig zu voll beladen.**

   Überschreiten Sie niemals die maximale Teigmenge von ca. 900g (Mehl + Wasser). Zu viel Teig führt dazu, dass der Motor überlastet wird und die Maschine beschädigt werden kann.

2. **Den Stecker vor der Montage in die Steckdose stecken.**

   Stellen Sie immer sicher, dass die Rührschüssel und der Aufsatz vollständig montiert sind, bevor Sie den Strom einschalten. Dies verhindert ein ungewolltes Starten und schützt Ihre Hände.

3 **Aluminiumteile in die Spülmaschine geben.**

Die Aufsätze des Fleischwolfs und des Gemüseschneiders bestehen aus Aluminiumguss. In der Spülmaschine reagieren diese Materialien mit dem aggressiven Spülmaschinenreiniger, wodurch sie grau werden und dauerhaft oxidieren. Waschen Sie sie immer von Hand.

4 **Zu lange ununterbrochen mischen oder wolfen.**

Lassen Sie schwere Zubehörteile wie den Fleischwolf oder Gemüseschneider niemals länger als 5 Minuten am Stück laufen. Geben Sie dem Motor anschließend mindestens 15 Minuten Zeit zum Abkühlen.

5 **Kalte Eier für Baiser verwenden.**

Für das beste Ergebnis und maximales Volumen verwenden Sie Eier mit Zimmertemperatur.

Weitere häufig gestellte Fragen

1 **Die Maschine hört während des Mischens plötzlich auf zu arbeiten. Was ist los?**

Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Wenn die Maschine zu lange ununterbrochen gelaufen ist oder die Zutaten zu schwer sind, schaltet sich der Motor automatisch aus. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler zurück auf Stufe „0“, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie die Maschine 15 bis 30 Minuten abkühlen, bevor Sie sie wieder einschalten.

2. **Der Drehknopf ist auf eine Geschwindigkeit eingestellt, aber die Maschine tut überhaupt nichts.**

   Prüfen Sie zuerst, ob der Stecker richtig in der Steckdose steckt und ob an der Steckdose Strom vorhanden ist. Prüfen Sie außerdem, ob der Mixerkopf vollständig nach unten gedrückt und richtig verriegelt ist. Wenn der Kopf nicht vollständig geschlossen ist, blockiert der eingebaute Sicherheitsschalter den Motor.

3. **Die Maschine vibriert und wackelt beim Kneten ziemlich stark auf der Arbeitsplatte.**

   Das Kneten von schwerem Teig erfordert viel Kraft, wodurch leichte Bewegungen entstehen können. Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer vollständig ebenen, sauberen und fettfreien Oberfläche steht, damit die rutschfesten Saugnäpfe an der Unterseite richtig haften können. Prüfen Sie außerdem, ob die Saugnäpfe sauber und frei von Staub sind.

RECYCLING

Entsorgen Sie dieses Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem normalen Hausmüll. Geben Sie es bei einer staatlich ausgewiesenen Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten (WEEE) ab.

Das Symbol auf dem Produkt oder der Verpackung zeigt an, dass dieses Produkt unter die europäische WEEE-Richtlinie 2012/19/EU fällt. Durch korrektes Recycling dieses Produkts helfen Sie, mögliche negative Folgen für die Umwelt und die öffentliche Gesundheit zu vermeiden.



GARANTIE

Die Gatson GKM-001 wird mit einer 1-jährigen Garantie ab Kaufdatum geliefert. Für die Einreichung eines Garantieanspruchs ist ein gültiger Kaufnachweis erforderlich.

Die Garantie deckt Material- und Herstellungsfehler bei normalem Gebrauch im Haushalt ab. Die Garantie deckt nicht ab:

- Schäden infolge falscher oder unsachgemäßer Verwendung, wie das Überschreiten der maximalen Kapazitäten.
- Verschleißteile, die durch regelmäßige Verwendung abgenutzt werden.
- Defekte oder Verfärbungen von Aluminiumgussteilen, die durch Reinigung in der Spülmaschine verursacht wurden.
- Defekte, die dem Kunden bereits zum Zeitpunkt des Kaufs bekannt waren.
- Schäden, die durch Reparaturen oder Änderungen durch Dritte ohne vorherige Genehmigung von Gatson B.V. verursacht wurden.

HAFTUNGSAUSSCHLUSS

Unser Ziel ist es, in dieser Anleitung vollständige, genaue und aktuelle Informationen bereitzustellen. Der Hersteller und Vertreiber übernehmen jedoch keine Haftung für Schäden oder Verletzungen, die durch unsachgemäße Verwendung des Produkts oder durch Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise entstehen. Spezifikationen und Produktdesigns können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

Unsere Produkte entsprechen strengen europäischen Qualitäts- und Sicherheitsanforderungen, was durch die CE-Kennzeichnung auf dem Gerät bestätigt wird.

KONTAKT

Für Fragen, Support oder Garantieansprüche können Sie unseren Kundendienst kontaktieren:

Gatson B.V.
Bosveen 28
1687WS Wognum
Niederlande

info@gatson.nl

+31 6 57722714