

AMBIANO®

Handmixer Batteur mixeur Handmixer

GT-HM-10

Deutsch 02
Français..... 16
Nederlands 30



3 Jahre
ans
Jaar

GARANTIE

KUNDENSERVICE • SERVICE
CLIENTS • KLANTENSERVICE

+32 (0) 3 707 14 49
(zum Ortstarif / au tarif local /
tegen lokaal tarief)



gt-support@
teknihall.be

AN BE 2007030094113 NOSW 15/2025 • IOSW 14/2025

ORIGINAL-BETRIEBSANLEITUNG

MODE D'EMPLOI ORIGINAL • ORIGINELE GEBRUIKSAANWIJZING



AN BE 2007030094113

3009411

NOSW 15/2025 • IOSW 14/2025

PO51032930

Inhaltsverzeichnis

Sicherheit	3
Anleitung lesen und aufbewahren.....	3
Zeichenerklärung.....	3
Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	3
Sicherheitshinweise	4
Lieferumfang	6
Teile und Bedienelemente	7
Inbetriebnahme	8
Einsatz wählen	8
Gebrauch.....	8
Mixer vorbereiten	9
Mischen.....	9
Turbo-Funktion nutzen.....	9
Hinweise zu Mixgeschwindigkeiten	10
Hinweise zu Verarbeitungsmengen	10
Fehlersuche	11
Reinigen.....	11
Aufbewahren	12
Technische Daten	12
Konformitäts-erklärung	12
Entsorgen	13
Garantiekarte	15

Sicherheit

Anleitung lesen und aufbewahren



Lesen Sie die folgenden Hinweise aufmerksam durch und bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf, falls Sie später etwas nachlesen möchten.

Wenn Sie den Artikel an jemand anderen weitergeben, geben Sie auch diese Bedienungsanleitung mit.

Zeichenerklärung

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

WARNUNG!

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

VORSICHT!

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

HINWEIS!

Dieses Signalsymbol-/wort warnt vor möglichen Sachschäden.



Dieses Symbol gibt Ihnen nützliche Zusatzinformationen zum Gebrauch.



Konformitätserklärung: Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte erfüllen alle anzuwendenden Gemeinschaftsvorschriften des Europäischen Wirtschaftsraums.



Geprüfte Sicherheit: Produkte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, entsprechen den Anforderungen des deutschen Produktsicherheitsgesetzes (ProdSG).



Für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet.



Schutzklasse II

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieser Handmixer (= Mixer) dient zur Verarbeitung von Nahrungsmitteln für die in Privathaushalten üblichen Mengen. Die Nahrungsmittel müssen hierfür geeignet sein.

Der Mixer ist ausschließlich für den Privatgebrauch in geschlossenen Räumen bestimmt und nicht für den gewerblichen Bereich geeignet.

Für eine gewerbliche oder haushaltsähnliche Benutzung in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen, in landwirtschaftlichen Anwesen, durch Kunden in Hotels, Motels oder anderen Wohneinrichtungen oder in Frühstückspensionen ist das Gerät ungeeignet.

Verwenden Sie den Mixer ausschließlich wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.

Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen.

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

Sicherheitshinweise

WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

Fehlerhafte Elektroinstallation, zu hohe Netzspannung und fehlerhafter Umgang mit einem elektrischen Gerät können zu elektrischem Stromschlag führen.

- Der Mixer darf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Stromschlaggefahr! Benutzen Sie das Gerät daher auch nicht in der Nähe von Feuchtquellen wie z. B. einem Waschbecken.
- Betreiben Sie das Gerät nicht in einer feuchten Umgebung oder einer Umgebung mit hoher Luftfeuchtigkeit.
- Schließen Sie das Gerät an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an, deren Spannung den „Technischen Daten“ entspricht.
- Achten Sie darauf, dass die Steckdose gut zugänglich ist, damit Sie im Bedarfsfall schnell den Netzstecker ziehen können.
- Benutzen Sie den Mixer nicht, wenn Gerät, Netzanschlussleitung oder Netzstecker beschädigt sind oder wenn das Gerät heruntergefallen ist oder wenn Beschädigungen sichtbar sind.

- Achten Sie darauf, dass die Netzanschlussleitung nicht durch scharfe Kanten oder heiße Gegenstände beschädigt wird.
- Bedienen Sie den Mixer nicht mit nassen Händen.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehöerteile austauschen die sich während des Gebrauchs bewegen.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie den Mixer nicht benutzen, bevor Sie ihn reinigen oder montieren, umstellen oder wegpacken und wenn während des Betriebs offensichtlich eine Störung auftritt sowie bei Gewitter. Ziehen Sie dabei immer am Netzstecker, nicht an der Netzanschlussleitung.
- Verwenden Sie kein Verlängerungskabel.
- Nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät oder an der Netzanschlussleitung vor. Lassen Sie Reparaturen nur von einer Fachwerkstatt durchführen. Beachten Sie auch die beiliegenden Garantiebedingungen.
- Falls Mixer, Netzanschlussleitung oder Netzstecker beschädigt sind, müssen Sie diese durch den Hersteller oder eine Fachwerkstatt reparieren lassen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Benutzen Sie dieses Gerät nicht in der Nähe von Badewannen, Schwimmbecken, Duschwannen oder anderen Gefäßen, die Wasser enthalten. Stromschlaggefahr!
- Der Mixer ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Beachten Sie das Kapitel „Reinigen“, wie die Flächen, die mit Lebensmitteln

in Berührung kommen, zu reinigen sind.

- Anschlusskabel nicht um das Gerät oder Teile des Gerätes wickeln. Durch fehlerhaftes Aufwickeln kann die Kabelisolation beschädigt werden und es besteht Stromschlaggefahr.

WARNUNG!

Gefahren für Kinder und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten (beispielsweise teilweise Behinderte, ältere Personen mit Einschränkung ihrer physischen und mentalen Fähigkeiten) oder Mangel an Erfahrung und Wissen (beispielsweise ältere Kinder).

- Der Mixer darf von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Der Mixer darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Halten Sie Kinder vom Mixer und dem Netzkabel fern.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Mixer spielen.
- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial und den mitgelieferten Kleinteilen fern. Bei Verschlucken von Verpackungsmaterial und Kleinteilen besteht Erstickungsgefahr. Achten Sie auch darauf, dass der Verpackungsbeutel nicht über den Kopf gestülpt wird.

VORSICHT!

Verletzungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Mixer kann zu Verletzungen führen.

- Lassen Sie das Stromkabel nicht über die Kante der Tisch- oder Arbeitsplatte hängen.
- Nach dem Ausschalten laufen Rührbesen bzw. Knethaken noch kurz nach. Warten Sie, bis die Einsätze völlig zum Stehen gekommen sind, bevor Sie mit dem Mixer hantieren.
- Greifen Sie niemals in die noch rotierenden Einsätze. Halten Sie auch andere Küchenutensilien wie z. B. Löffel von den Einsätzen fern.

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Mixer kann zu Beschädigungen des Gerätes führen.

- Beachten Sie das Kapitel „Hinweise zu Mixgeschwindigkeiten“ bezüglich Mixdauer und Mixstufe.
- Das Gerät ist für den Kurzzeitbetrieb (KB) ausgelegt: 10 Minuten Betrieb, danach muss das Gerät ca. 45 Minuten abkühlen, bevor Sie es erneut benutzen.
- Nutzen Sie die Turbo-Funktion immer nur für einen kurzen Moment, um eine Überlastung des Motors zu verhindern.
- Drücken Sie die Auswurf-taste am Mixer immer erst, wenn die Einsätze vollständig zum Stehen gekommen sind.

- Mit dem Gerät dürfen nur Lebensmittel verarbeitet werden, die dafür geeignet sind. Harte Lebensmittel wie z. B. Eiswürfel und Kaffeebohnen sind nicht geeignet.
- Vermeiden Sie das Eindringen von Fremdkörpern und Flüssigkeiten in das Gerät.
- Stellen Sie das Gerät mit der Standfläche auf eine stabile und hitzebeständige Arbeitsfläche.
- Lassen Sie die Anschlussleitung nicht mit heißen Oberflächen, wie z. B. einer Herdplatte, in Berührung kommen, und achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht geklemmt oder gequetscht wird.
- Schalten Sie das Gerät nur bei korrekt eingerasteten Rührbesen oder Knethaken ein.
- Verwenden Sie ausschließlich die zum Lieferumfang gehörenden Rührbesen und Knethaken zum Betrieb des Gerätes.
- Benutzen Sie den Mixer nur mit vollständig abgerolltem Kabel.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine aggressiven chemischen Reinigungsmittel, Scheuermittel, harte Schwämme o. ä.

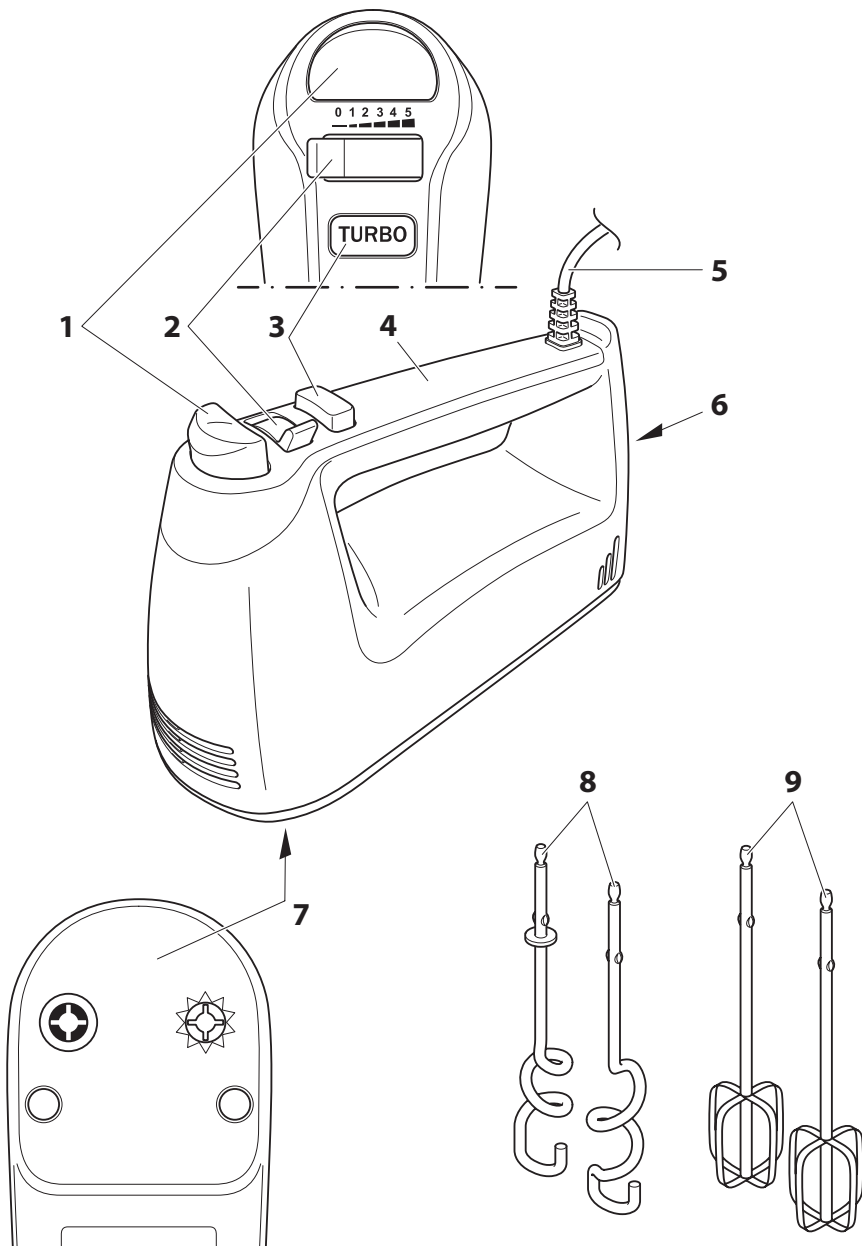
Lieferumfang

- Handmixer
- Rührbesen
- Knethaken
- Bedienungsanleitung mit Garantiekarte

Teile und Bedienelemente (nächste Seite)

- 1 Auswurf Taste
- 2 Geschwindigkeitsschalter
- 3 Taste TURBO
- 4 Handgriff
- 5 Netzanschlussleitung mit Netzstecker
- 6 Standfläche
- 7 Einstecköffnungen für Rührbesen/
Knethaken
- 8 Knethaken
- 9 Rührbesen

Teile und Bedienelemente



Inbetriebnahme

Lieferumfang prüfen

1. Nehmen Sie Mixer und Zubehör aus der Verpackung.
2. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und wickeln Sie die Netzanschlussleitung auseinander.
3. Kontrollieren Sie, ob alle Teile vorhanden sind, siehe „Lieferumfang“.
4. Kontrollieren Sie, ob Gerät oder Zubehör Schäden aufweisen. Ist dies der Fall, benutzen Sie das Gerät nicht. Wenden Sie sich über die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse an den Hersteller.

Reinigen

- » Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Teile des Produkts wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

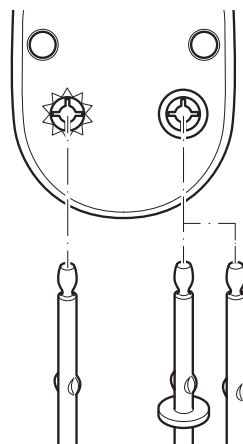
Einsatz wählen

Die Wahl des Einsatzes ist abhängig vom zu verarbeitenden Lebensmittel:

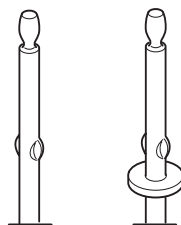
- **Rührbesen** nutzen Sie z. B. für Eischnee, Cremes, Schlagsahne, lockere Teige, Kartoffelmus oder zum Anrühren von Puddingpulver.
- **Knethaken** benötigen Sie zum Kneten von schweren Teigen wie z. B. Hefe- oder Mürbeteig.

Es gibt einen linken bzw. rechten Knethaken.

Die Kennzeichnung (mit Ring/ohne Ring) ist entsprechend auf der Unterseite des Mixers an den Einstecköffnungen abgebildet.



- » Wichtig! Achten Sie beim Einsetzen darauf, dass Sie die Knethaken **8** der Kennzeichnung entsprechend in die richtige Öffnung **7** stecken, da diese nicht untereinander austauschbar sind.



Die Knethaken/Rührbesen müssen hörbar einrasten und sind dann fest arretiert.

Gebrauch

⚠ VORSICHT!

Verletzungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Mixer kann zu Verletzungen führen.

- Greifen Sie niemals in die noch rotierenden Einsätze. Halten Sie auch andere Küchenutensilien wie z. B. Löffel von den Einsätzen fern.

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Mixer kann zu Beschädigungen des Gerätes führen.

- Das Gerät ist für den Kurzzeitbetrieb (KB) ausgelegt: 10 Minuten Betrieb, danach muss das Gerät ca. 45 Minuten abkühlen.



Dieser Handmixer ist für haushaltsübliche Mengen geeignet. Er ist für das Verarbeiten von sehr festen und schweren Teigen bis max. 1000 g ausgelegt.

Mixer vorbereiten

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät nicht an die Steckdose angeschlossen ist.
2. Stellen Sie sicher, dass der Geschwindigkeitsschalter **2** auf der Stellung „0“ steht.
3. Stecken Sie die Knethaken oder Rührbesen ein. Einer der Knethaken **8** und der Rührbesen **9** passt aus Sicherheitsgründen nur in die größere Öffnung am Gerät und der andere jeweils in die kleinere. Die Aufsätze rasten hörbar ein und sind dann fest arretiert.
4. Stecken Sie den Netzstecker an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose.

Mixen

VORSICHT!

Verletzungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Mixer kann zu Verletzungen führen.

- Verwenden Sie keine Gefäße aus Glas oder anderen leicht zerbrechlichen

Materialien. Diese können beschädigt werden und Verletzungen verursachen.

1. Prüfen Sie, ob die Rührschüssel auf einer rutschfesten und ebenen Unterlage steht.
2. Geben Sie die gewünschten Zutaten in eine Rührschüssel.
3. Halten Sie den ausgeschalteten Mixer mit den Rührbesen oder Knethaken in die Zutaten.
4. Schalten Sie den Mixer auf Stufe „1“.
 - Beginnen Sie immer mit einer langsamen Geschwindigkeit und erhöhen Sie bei Bedarf erst, wenn die Zutaten vermischt sind. So vermeiden Sie, dass lose Zutaten herausgeschleudert werden.
 - Benutzen Sie für kleine Mengen einen schmalen Mixbehälter. Die Rührbesen bzw. Knethaken sollten mindestens 1 cm in die Zutaten eintauchen.
 - Achten Sie bei größeren Gefäßen darauf, dass Rührbesen bzw. Knethaken ausreichend tief in die Zutaten eintauchen.
5. Stellen Sie nach dem Mixen den Geschwindigkeitsregler **2** auf „0“, um den Mixer auszuschalten.

Turbo-Funktion nutzen

Dieses Gerät ist mit einer Turbotaste **3** ausgestattet. So können Sie jederzeit kurzfristig die Geschwindigkeit auf höchste Leistung erhöhen (die maximale Dauer der Benutzung der Turbotaste darf 1 Minute nicht überschreiten).

Sobald Sie die Taste wieder loslassen, arbeitet Ihr Handmixer wieder auf der von Ihnen über den Geschwindigkeitsschalter **2** eingestellten Geschwindigkeit.

Hinweise zu Mixgeschwindigkeiten



- Beachten Sie auch Lebensmittel-Hersteller- und Rezeptangaben bezüglich Mixdauer und Mixstufe.
- Alle Zeitangaben und Mengenangaben sind Richtwerte/Ca.-Werte und müssen ggf. angepasst werden.
Die KB-Zeit von 10 Minuten darf aber nicht überschritten werden.

Stufe	Anwendungsbereich
0	▪ Aus
1	▪ Extra langsames Vermischen von trockenen Zutaten (Rührbesen) ▪ Eiweiß unterheben (Rührbesen) ▪ Nüsse, trockene Früchte für Plätzchenteig unterheben (Rührbesen) ▪ Soßen rühren (Rührbesen)
2	▪ Trockene Zutaten hinzugeben (Rührbesen) ▪ Kartoffelpüree rühren (Rührbesen) ▪ Kalte Butter und Zucker rühren (Rührbesen)
3	▪ Sahne schlagen (Rührbesen) ▪ Weiche Butter und Zucker rühren (Rührbesen) ▪ Trockene und flüssige Zutaten vermischen (Rührbesen)
4	▪ Buttermenge rühren (Rührbesen) ▪ Biskuitteig rühren (Rührbesen)
5	▪ Kuchenteig kneten (Knethaken) ▪ Eiweiß schlagen (Rührbesen)

Hinweise zu Verarbeitungsmengen

Mixgut	min. Menge	Verarbeitungszeit	max. Menge	Verarbeitungszeit
Hefeteig	330 g	1:30 min	820 g	3-4 min
Rührteig	200 g	0:30 min	600 g	3 min
schwerer Teig*	330 g	1:30 min	1000 g	3 min
Sahne	100 ml	1-1:30 min	1300 ml	5 min
Eiweiß**	2 Stück	1 min	10 Stück	2:30-3 min

* = z. B. Mürbeteig

** = Eier Größe M

Fehlersuche

Problem	Mögliche Ursache / Abhilfe
Keine Funktion.	▪ Netzstecker in der Steckdose?
Es kommt zu Spritzern.	▪ Beginnen Sie mit einer niedrigen Stufe. Hindernis im Behälter?
Das Mix-Ergebnis ist unbefriedigend.	▪ Geben Sie zuerst die flüssigen, dann die festen Zutaten in die Schüssel.
Rührbesen/Knethaken drehen nur sehr langsam.	▪ Stellen Sie eine höhere Stufe ein. ▪ Drücken Sie kurzzeitig die Turbo-Taste. ▪ Geben Sie ggf. mehr Flüssigkeit in die zu mixende Masse.
Rührbesen/Knethaken bleiben schlagartig stehen.	▪ Evtl. Gegenstand in der Rührmasse. ▪ Mixer sofort ausschalten und Netzstecker ziehen. ▪ Prüfen, ob Gegenstand in der Rührmasse und ggf. entfernen.

Reinigen

WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

Fehlerhafter Umgang mit einem elektrischen Gerät kann zu elektrischem Stromschlag führen.

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie den Mixer reinigen.
- Tauchen Sie weder Mixer, Netzanschlussleitung oder Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Mixer kann zu Sachschäden führen.

- Verwenden Sie zum Reinigen keine Dampfreiniger oder spitzen Gegenstände.
- Reinigen Sie den Mixer nicht mit harten, kratzenden oder scheuernden Reinigungsmitteln, Stahlwolle o. Ä. Die Oberfläche könnte zerkratzen.

Aus hygienischen Gründen, sollten Einsätze und Gerät möglichst kurz nach dem Gebrauch gereinigt werden.

1. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler **2** auf „0“.
2. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
3. Drücken Sie die Auswurfaste **1**, um die Einsätze zu lösen.
4. Reinigen Sie die Rührbesen **9** und Knethaken **8** im warmen Wasser mit handelsüblichen Spülmitteln (diese Teile können auch in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden).
5. Reinigen Sie das Gehäuse mit einem sauberen, leicht angefeuchteten Tuch.
6. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es wegstellen.



Rührbesen und Knethaken lassen sich nur entfernen, wenn der Geschwindigkeitsregler auf „0“ steht.

Aufbewahren

- Reinigen Sie den Mixer und das Zubehör. Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen.
- Bewahren Sie alle gereinigten Teile bei längerem Nichtgebrauch an einem trockenen, für Kinder unzugänglichen Ort auf. Als Umverpackung können Sie hierfür die Originalverpackung nutzen.
- Netzanschlussleitung nicht um das Gerät oder Teile des Gerätes wickeln. Durch fehlerhaftes Aufwickeln kann die Kabelisolation beschädigt werden und es besteht Stromschlaggefahr.

Technische Daten

Modell:

GT-HM-10

Versorgungsspannung:

220-240 V~

Netzfrequenz:

50/60 Hz

Leistung:

300 W

Schutzklasse:



Kurzzeitbetrieb (KB):

10 Minuten, danach ca. 45 min
abkühlen lassen

Achtung: bei gedrückter Turbotaste
max. 1 min KB

Revisionsnummer:

2025_01

Da unsere Produkte ständig weiterentwickelt und verbessert werden, sind Design- und technische Änderungen möglich. Diese Bedienungsanleitung kann auch als pdf-Datei von unserer Homepage **www.gt-support.de** heruntergeladen werden.

Konformitäts- erklärung



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

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

Entsorgen

Verpackung entsorgen

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

Artikel entsorgen

Entsorgen Sie den Artikel entsprechend der Vorschriften, die in Ihrem Land gelten.



Altgeräte gehören nicht in den Hausmüll!

Das Symbol mit der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass Elektro- und Elektronikgeräte nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden dürfen. Verbraucher sind gesetzlich dazu verpflichtet, Elektro- und Elektronikgeräte am Ende ihrer Lebensdauer einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Auf diese Weise wird eine umwelt- und ressourcenschonende Verwertung sichergestellt.

Batterien und Akkumulatoren, die nicht fest vom Elektro- oder Elektronikgerät umschlossen sind und zerstörungsfrei entnommen werden können, sind vor der Abgabe des Geräts an einer Erfassungsstelle von diesem zu trennen und einer vorgesehenen Entsorgung zuzuführen. Das Gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Gerät entnommen werden können.

Elektro- und Elektronikgerätebesitzer aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von den Herstellern bzw. Vertreibern eingerichteten Sammelstellen abgeben. Die Abgabe von Altgeräten ist unentgeltlich.

Generell haben Vertreter die Pflicht, die unentgeltliche Rücknahme von Altgeräten durch geeignete Rücknahmemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zu gewährleisten.

Verbraucher haben die Möglichkeit zur unentgeltlichen Abgabe eines Altgeräts bei einem rücknahmepflichtigen Vertreter, wenn sie ein gleichwertiges Neugerät mit einer im Wesentlichen gleichen Funktion erwerben. Diese Möglichkeit besteht auch bei Lieferungen an einen privaten Haushalt.

Garantiekarte

(ab Kaufdatum (Kaufbeleg
aufbewahren))

Artikel: Handmixer GT-HM-10 (3009411)

Händler

Firmenname:
Straße/Nr.:
PLZ/Ort:

Käufer

Name/Vorname:	
Straße/Nr.:	
PLZ/Ort:	
E-Mail: (für Statusmeldungen zur Reparatur)	Unterschrift:

Garantiebedingungen

Das von Ihnen gekaufte Produkt wurde mit größter Sorgfalt und unter ständiger Produktkontrolle hergestellt. Die Garantiefrist beträgt 3 Jahre und beginnt mit dem Tag des Kaufs.

1. Wenn das Gerät trotz sorgfältiger Herstellung und ständiger Produktkontrolle doch einmal ausfallen sollte, nehmen Sie bitte Kontakt mit unserem Servicecenter auf.
2. Bitte wenden Sie sich mit allen Fragen nach näheren Informationen und Bestellungen von zu ersetzenden Teilen telefonisch an unser Servicecenter.
3. Unsere Garantie bieten wir nach den entsprechenden gesetzlichen / landesspezifischen Bestimmungen (Kaufnachweis durch Kassenbeleg). Schäden, die auf normalen Verschleiß, übermäßige Belastung oder unsachgemäße Nutzung zurückzuführen sind, sind von der Garantie ausgeschlossen.

**Wenden Sie sich bei einer Reklamation bitte zuerst telefonisch an unsere Service-Hotline:
+32 (0) 3 707 14 49**

Dort wird man Sie gern über die weiteren Abläufe informieren.

Senden Sie bitte den gekauften Artikel NIE unaufgefordert an uns!

Heben Sie den Kassenbeleg als Nachweis für den Kauf gut auf.

Diese Garantie deckt keine Schäden ab, die durch einen Störfall, durch unsachgemäße Nutzung und/oder durch Höhere Gewalt entstanden sind.

Wenn ein Garantiefall vorliegt, wenden Sie sich bitte an unsere Service-Hotline:



Globaltronics Service Center
c/o teknikhall Benelux bvba
Brusselstraat 33, 2321 Meer, BELGIEN

Der Anspruch auf Garantie erlischt, wenn sich zeigt, dass Unbefugte Abänderungen an diesem Gerät vorgenommen haben. Wenn das Gerät an unseren Kundendienst gesendet wird, achten Sie bitte auf eine geeignete Verpackung. Für etwaige Transportschäden sind wir nicht haftbar.

Sommaire

Sécurité	17
Lire le mode d'emploi et le conserver	17
Signification des pictogrammes.....	17
Utilisation conforme	17
Consignes de sécurité	18
Contenu du colis.....	20
Pièces et éléments de commande	21
Mise en service.....	22
Sélectionner un accessoire	22
Utilisation	22
Préparation du mixeur	23
Mixer	23
Utiliser la fonction Turbo.....	23
Conseils en matière de vitesses de mélange.....	24
Conseils en matière de quantités à mixer.....	24
Dépannage.....	25
Nettoyage	25
Rangement	26
Données techniques	26
Recyclage	27
Carte de garantie	29

Sécurité

Lire le mode d'emploi et le conserver



Veuillez lire attentivement les informations suivantes, conservez ce mode d'emploi pour pouvoir le relire plus tard.

Si vous donnez l'appareil à quelqu'un d'autre, incluez également ce mode d'emploi.

Signification des pictogrammes

Les pictogrammes et mentions suivants sont utilisés dans ce mode d'emploi, sur l'article ou sur l'emballage.

AVERTISSEMENT !

Ce pictogramme/cette mention d'avertissement désigne un danger présentant un niveau de risque moyen qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou une blessure grave.

ATTENTION !

Ce pictogramme/cette mention d'avertissement désigne un danger à faible risque pouvant entraîner une blessure légère si le danger n'est pas évité.

REMARQUE !

Ce pictogramme/cette mention d'avertissement met en garde contre d'éventuels dommages matériels.



Ce symbole vous donne des informations complémentaires utiles sur l'utilisation du produit.



Déclaration de conformité : Les produits caractérisés par ce symbole répondent à toutes les dispositions communautaires applicables de l'Espace économique européen.



Sécurité contrôlée : Les produits marqués de ce symbole sont conformes aux exigences de la loi allemande sur la sécurité des produits (ProdSG).



Inapte au contact alimentaire.



Classe de protection II

Utilisation conforme

Ce mixeur à main (= mixeur) permet de transformer des aliments dans les quantités habituellement utilisées dans les ménages privés. Les aliments doivent être adaptés à l'utilisation du mixeur.

Le mixeur est conçu exclusivement pour un usage privé dans des pièces fermées et il ne convient pas à un usage commercial.

L'appareil ne convient pas à une utilisation professionnelle ou domestique dans des cuisines destinées au personnel de magasins, de bureaux et d'autres espaces commerciaux, dans des propriétés agricoles, par des clients d'hôtels, de motels ou d'autres établissements résidentiels ou dans des chambres d'hôtes.

Utilisez le mixeur uniquement comme décrit dans ce mode d'emploi.

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme et peut entraîner des dommages matériels ou corporels.

Le mixeur n'est pas un jouet. Le fabricant ou le distributeur décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation non conforme ou inappropriée.

Consignes de sécurité

AVERTISSEMENT !

Risque d'électrocution !

Une installation électrique défectueuse, une tension de secteur trop élevée et une manipulation incorrecte d'un appareil électrique peuvent entraîner un choc électrique.

- Le mixeur ne doit pas être immergé dans l'eau ou dans d'autres liquides. Risque d'électrocution ! N'utilisez pas l'appareil à proximité de sources d'humidité telles qu'un évier.
- N'utilisez pas l'appareil dans un environnement humide ou dans un environnement très humide.
- Branchez l'appareil sur une prise correctement installée dont la tension correspond aux « caractéristiques techniques ».
- Assurez-vous que la prise soit facilement accessible afin de pouvoir retirer la fiche rapidement si nécessaire.
- N'utilisez pas le mixeur si l'appareil, le câble de raccordement ou la fiche secteur sont endommagés ou si l'appareil est tombé ou en cas de vices apparents.

- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas endommagé par des arêtes vives ou des objets chauds.
- Ne manipulez pas le mixeur avec des mains mouillées.
- Éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation électrique avant de changer les accessoires qui bougent pendant l'utilisation.
- Retirez la fiche secteur de la prise de courant si vous n'utilisez pas le mixeur, avant de nettoyer l'appareil, de le déplacer ou de le ranger et en cas de dysfonctionnement pendant l'utilisation ou pendant un orage. Tirez toujours sur la fiche secteur et non pas sur le câble.
- N'utilisez pas de rallonge électrique.
- Ne modifiez pas l'appareil ou le câble d'alimentation. Confiez les réparations exclusivement à un atelier spécialisé. Veuillez également respecter les conditions de garantie ci-jointes.
- Si le mixeur, le câble d'alimentation ou la fiche secteur sont endommagés, faites-les réparer par le fabricant ou par un atelier spécialisé pour éviter tout risque.
- N'utilisez pas cet appareil près de baignoires, de piscines, de douches ou d'autres récipients contenant de l'eau. Risque d'électrocution !
- Le mixeur doit toujours être débranché lorsqu'il n'est pas sous surveillance et avant l'assemblage, le démontage ou le nettoyage.
- Consultez le chapitre « Nettoyage » pour savoir comment nettoyer les surfaces en contact avec les aliments.

- Ne pas enrouler le câble autour de l'appareil ou de parties de l'appareil. Un mauvais enroulement peut endommager l'isolation du câble et entraîner un risque d'électrocution.

AVERTISSEMENT !

Dangers pour les enfants et les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites (par exemple les personnes en situation de handicap, les personnes âgées ayant des capacités physiques et mentales limitées) ou manquant d'expérience et de connaissances (par exemple des enfants plus âgés).

- Le mixeur peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles comprennent les risques qui en résultent.
- Le mixeur ne doit pas être utilisé par les enfants.
- Tenez le mixeur et le câble d'alimentation hors de la vue et de la portée des enfants.
- Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être effectués par des enfants.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec le mixeur.

- Tenez les matériaux d'emballage et les petites pièces hors de la vue et de la portée des enfants. L'ingestion de matériaux d'emballage et de petites pièces peut entraîner un risque d'étouffement. Veillez également à ce que les enfants ne mettent pas le sac d'emballage sur leur tête.

ATTENTION !

Risque de blessure !

Une utilisation non conforme du mixeur peut provoquer des blessures.

- Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre sur un rebord de table ou de plan de travail.
- Une fois le mixeur éteint, les fouets ou le crochet pétrisseur restent en mouvement un court instant. Attendez que les pièces en mouvement s'immobilisent totalement avant de manipuler le mixeur.
- Ne touchez jamais les accessoires en mouvement. Éloignez également d'autres ustensiles de cuisine des accessoires, tels que des cuillères.

REMARQUE !

Risque de dommages !

Une utilisation inappropriée du mixeur peut endommager l'appareil.

- Respectez le chapitre « Conseils en matière de vitesses de mélange » concernant la durée et le niveau de mixage.
- Cet appareil est conçu pour un fonctionnement de courte durée : 10 minutes d'utilisation, suivies de 45 minutes de refroidissement avant de le réutiliser.

- La fonction turbo doit toujours être utilisée un court instant pour éviter une surchauffe du moteur.
- Appuyez sur le bouton d'éjection du mixeur que lorsque les accessoires sont parfaitement immobiles.
- Seuls les aliments adaptés, peuvent être transformés avec le mixeur. Les aliments durs tels que les glaçons et les grains de café ne sont pas adaptés.
- Veillez à ce qu'aucun corps étranger et liquide ne pénètre dans l'appareil.
- Posez l'appareil et son socle sur un plan de travail stable et résistant à la chaleur.
- Ne laissez pas le câble de chargement entrer en contact avec des surfaces chaudes telles qu'une plaque de cuisson et veillez à ne pas coincer ou pincer le câble.
- Ne mettez l'appareil que lorsque les fouets ou le crochet pétrisseur sont bien enclenchés.
- Utilisez uniquement les fouets et le crochet pétrisseur fournis avec l'appareil.
- Déroulez entièrement le câble avant de mettre le mixeur en marche.
- N'utilisez pas d'agents de nettoyage chimiques agressifs, de nettoyeurs abrasifs ou d'éponges dures pour le nettoyage.

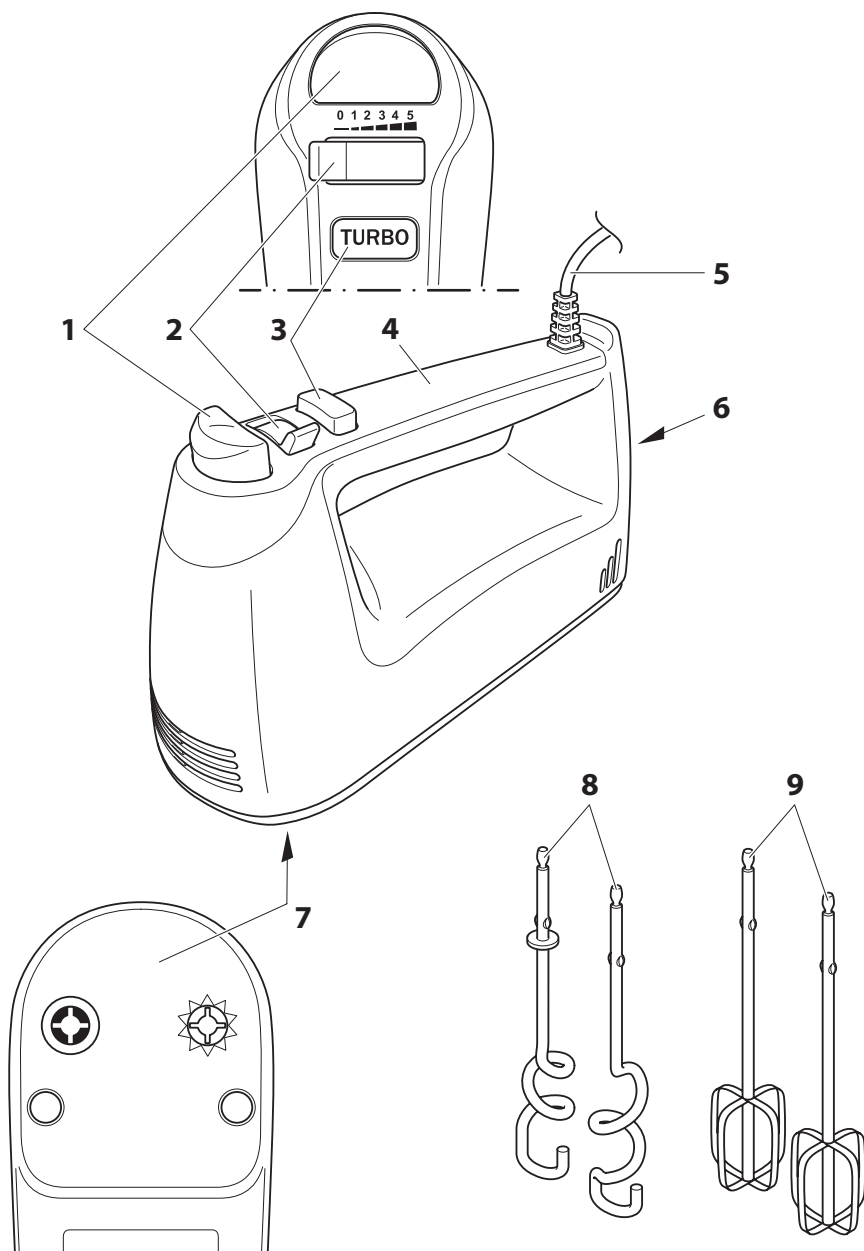
Contenu du colis

- Mixeur à main
- Fouets
- Crochet pétrisseur
- Mode d'emploi avec carte de garantie

Pièces et éléments de commande (page suivante)

- 1 Bouton d'éjection
- 2 Régulateur de vitesse
- 3 Touche « TURBO »
- 4 Poignée
- 5 Câble d'alimentation et prise secteur
- 6 Socle
- 7 Ouvertures d'insertion des fouets / du crochet pétrisseur
- 8 Crochet pétrisseur
- 9 Fouets

Pièces et éléments de commande



Mise en service

Vérifier le contenu du colis

1. Sortez le mixeur et les accessoires de l'emballage.
2. Retirez tous les matériaux d'emballage et déroulez le cordon d'alimentation.
3. Vérifiez si toutes les pièces sont présentes, voir « Contenu du colis ».
4. Vérifiez si l'appareil ou les accessoires sont endommagés. Si tel est le cas, n'utilisez pas l'appareil. Contactez le service après-vente du fabricant à l'adresse indiquée sur la carte de garantie.

Nettoyage

- » Avant la première utilisation, nettoyez tous les composants du produit, comme décrit dans le chapitre « Nettoyage ».

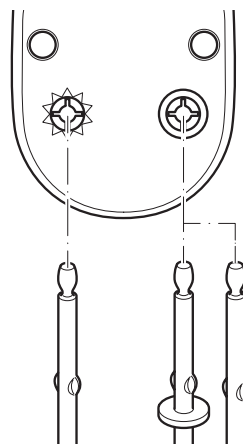
Sélectionner un accessoire

Le choix de l'accessoire dépend des aliments à transformer :

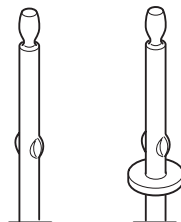
- Vous utiliserez notamment les **fouets** pour les blancs en neige, les crèmes, la crème fouettée, les pâtes moelleuses, la purée de pommes de terre ou pour mélanger de la poudre pour pudding.
- Vous utilisez les **crochets pétrisseur** pour pétrir les pâtes dures tels que la pâte brisée ou sablée.

Il y a un crochet pétrisseur gauche et droit.

L'emplacement de l'insertion est indiqué (avec anneau/sans anneau) au niveau des ouvertures d'insertion, sur le mixeur.



- » Important ! Lors de l'insertion des accessoires, assurez-vous que les crochets **8** soient insérés dans la bonne ouverture **7**, car ils ne sont pas interchangeables.



Un « clic » indique que les crochets/fouets sont bien insérés et fixés.

Utilisation

⚠ ATTENTION !

Risque de blessure !

Une utilisation non conforme du mixeur peut provoquer des blessures.

- Ne touchez jamais les accessoires en mouvement. Éloignez également d'autres ustensiles de cuisine des accessoires, tels que des cuillères.

REMARQUE !

Risque de dommages !

Une utilisation inappropriée du mixeur peut endommager l'appareil.

- Cet appareil est conçu pour un fonctionnement de courte durée : Après 10 minutes de fonctionnement, il faut laisser l'appareil refroidir pendant 45 minutes.



Ce mixeur à main est conçu pour des quantités de consommation d'un ménage. Il peut être utilisé pour pétrir pâtes très dures et lourdes de 1000 g max.

Préparation du mixeur

1. Assurez-vous que le mixeur est débranché.
2. Assurez-vous que le régulateur de vitesse **2** est sur «0».
3. Insérez les crochets pétrisseurs ou les fouets. Par mesure de sécurité, 'un des crochets pétrisseurs **8** et des fouets **9** ne peut être inséré que dans la plus grande ouverture et l'autre, dans la plus petite. Un « clic » indique que les crochets/fouets sont bien insérés et fixés.
4. Insérez la fiche dans une prise correctement installée.

Mixer

ATTENTION !

Risque de blessure !

Une utilisation non conforme du mixeur peut provoquer des blessures.

- N'utilisez aucun récipient en verre ou dans un matériau fragile. Ce type de récipient peut être endommagé et provoquer des blessures.

1. Posez le bol mélangeur sur une surface plane et antidérapante.
2. Versez les ingrédients que vous souhaitez mixer dans le bol mélangeur.
3. Posez le mixeur éteint et équipé des fouets ou des crochets pétrisseurs, dans les ingrédients.
4. Réglez le mixeur sur le niveau « 1 ».
 - Commencez toujours à faible vitesse et augmentez la vitesse, si nécessaire, lorsque les ingrédients sont mélangés. Vous éviterez ainsi la projection des ingrédients.
 - Pour mixer de petites quantités, utilisez un récipient étroit. Les fouets ou crochets pétrisseurs doivent être plongés d'au moins 1 cm dans les ingrédients.
 - Si vous utilisez de plus gros récipients, assurez-vous que les fouets ou crochets pétrisseurs sont suffisamment enfoncés dans les ingrédients à mixer.
5. Une fois les ingrédients mixés, réglez la vitesse du mixeur **2** sur « 0 » pour arrêter l'appareil.

Utiliser la fonction Turbo

Cet appareil est équipé d'un bouton « turbo » **3**. Vous pouvez ainsi utiliser l'appareil à pleine puissance pendant un court instant (la bouton turbo ne doit pas être utilisé pendant plus d'1 minute).

- Dès que vous relâchez le bouton turbo, votre mixeur repasse à la vitesse que vous avez réglée avec le régulateur de vitesse **2**.

Conseils en matière de vitesses de mélange



- Reportez-vous aux indications des entreprises agroalimentaires et des recettes pour régler la durée et le niveau du mixeur.
- Toutes les indications de durées et de quantités ne sont que des valeurs indicatives et doivent être adaptées, le cas échéant.
La durée d'utilisation de 10 minutes ne doit cependant pas être dépassée.

Niveau	Champ d'application
0	▪ Arrêt
1	▪ Mélange extrêmement lent d'ingrédients secs (fouets) ▪ Incorporation de blancs en neige (fouets) ▪ Incorporation de noix, de fruits secs dans une pâte à biscuits (fouets) ▪ Préparation de sauces (fouets)
2	▪ Ajout d'ingrédients secs (fouets) ▪ Préparation d'une purée de pommes de terre (fouets) ▪ Mélanger du beurre sorti du réfrigérateur et de sucre (fouets)
3	▪ Préparation de crème fouettée (fouets) ▪ Mélanger du beurre mou et du sucre (fouets) ▪ Mélanger des ingrédients secs et liquides (fouets)
4	▪ Préparer une pâte sablée (fouets) ▪ Préparer une pâte à biscuits (fouets)
5	▪ Pétrir une pâte à gâteau (crochet pétrisseur) ▪ Battre des œufs en neige (fouets)

Conseils en matière de quantités à mixer

Ingrédients	Quantité min.	Durée de traitement	Quantité max.	Durée de traitement
Pâte levée	330 g	1:30 min	820 g	3-4 min
Pâte brisée	200 g	0:30 min	600 g	3 min
Pâte épaisse*	330 g	1:30 min	1000 g	3 min
Crème liquide	100 ml	1- 1 : 30 min	1300 ml	5 min
Blancs en neige**	2	1 min	10	2:30-3 min

* = p. ex. pâte brisée

** = œufs de taille M

Dépannage

Problème	Cause possible/Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	▪ La fiche secteur est-elle branchée dans la prise murale ?
Les ingrédients sont projetés.	▪ Commencez par un niveau bas. Y-a-t'il un aliment trop dur dans le récipient ?
Le résultat est insatisfaisant.	▪ Versez d'abord les ingrédients liquides, puis les ingrédients solides dans le bol.
Les fouets/crochets tournent très lentement.	▪ Sélectionnez un niveau plus élevé. ▪ Appuyez brièvement sur le bouton « turbo ». ▪ Ajoutez éventuellement du liquide à la masse.
Les fouets/crochets pétrisseurs s'arrêtent brusquement.	▪ Il y a peut-être un objet dans le mélange. ▪ Arrêtez immédiatement le mixeur et débranchez-le. ▪ Vérifiez s'il y a un objet le mélange et retirez-le.

Nettoyage

AVERTISSEMENT !

Risque d'électrocution !

Une mauvaise manipulation d'un appareil électrique peut entraîner un choc électrique.

- Débranchez le mixeur avant de le nettoyer.
- Ne plongez pas le mixeur, le cordon d'alimentation ou la fiche d'alimentation dans de l'eau ou dans d'autres liquides.

REMARQUE !

Risque de dommages !

Une utilisation incorrecte du mixeur peut entraîner des dommages matériels.

- Pour nettoyer le mixeur, n'utilisez pas de nettoyeur vapeur d'objets pointus.
- Ne nettoyez pas le mixeur avec des produits de nettoyage agressifs ou abrasifs, de la paille de fer. Vous risqueriez de rayer la surface de l'appareil.

Par mesures d'hygiène, les accessoires et l'appareil doivent être nettoyés juste après leur utilisation.

1. Réglez le régulateur de vitesse **2** sur « 0 ».
2. Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.
3. Appuyez sur le bouton d'éjection **1** pour libérer les accessoires.
4. Nettoyer les fouets **9** et les crochets pétrisseurs **8** dans de l'eau chaude savonneuse (ces accessoires peuvent également être lavés dans le lave-vaisselle).
5. Nettoyez le boîtier avec un chiffon propre, légèrement humide.
6. Laissez refroidir complètement l'appareil avant de le nettoyer.



Le fouet et le crochet pétrisseur ne peuvent être retirés que si le régulateur de vitesse est réglé sur « 0 ».

Rangement

- Lavez le mixeur et les accessoires. Laissez toutes les pièces sécher.
- Conservez toutes les pièces nettoyées dans un endroit sec et inaccessible aux enfants lorsqu'elles ne sont pas utilisées pendant une longue période. Vous pouvez ranger l'appareil et les accessoires dans l'emballage d'origine.
- Ne pas entourer le câble autour de l'appareil ou de parties de l'appareil. Un mauvais enroulement peut endommager l'isolation du câble et entraîner un risque d'électrocution.

Données techniques

Modèle :

GT-HM-10

Tension d'alimentation :

220-240 V~

Fréquence de l'alimentation:

50/60 Hz

Puissance :

300 W

Classe de protection :



Fonctionnement de courte durée :

10 minutes, suivies d'env. 45 min de refroidissement

Attention : l'appareil ne peut être utilisé que pendant 1 min max. avec la fonction turbo

Numéro de révision :

2025_01

Nos produits étant constamment améliorés, des modifications conceptuelles et techniques sont possibles. Ce mode d'emploi peut également être téléchargé sous forme de fichier PDF sur notre site internet **www.gt-support.de**.

Déclaration de conformité



La conformité du produit avec les normes prescrites par la loi est garantie.

Vous trouverez la déclaration de conformité complète sur le site

www.gt-support.de.

Recyclage

Élimination de l'emballage

Éliminez l'emballage selon les sortes. Mettez le carton dans la collecte de vieux papier, les films dans la collecte de recyclage.

Élimination de l'appareil

Éliminez le produit conformément aux dispositions applicables dans votre pays.



Les appareils usagés ne doivent pas être jetés avec les déchets ménagers!

Le symbole de la poubelle barrée signifie que les appareils électriques et électroniques ne doivent jamais être jetés dans la poubelle des ordures ménagères. Les consommateurs sont contraints par la loi de jeter les appareils électriques et électroniques arrivés en fin de vie, séparément des déchets ménagers non triés. Cela permettra de garantir une valorisation des déchets respectueuse de l'environnement et des ressources.

Les batteries et accumulateurs qui ne sont pas fixés dans l'appareil électrique ou électronique et qui peuvent être extraits sans dommage, doivent être retirés de l'appareil avant de l'emmener dans un point de collecte et éliminés de manière appropriée. Cela s'applique également aux ampoules qui peuvent être extraites de l'appareil sans dommage. Les propriétaires privés d'appareils électriques et électroniques peuvent les déposer dans des déchetteries municipales ou les déposer dans les points de collecte mis en place par les fabricants ou les revendeurs.

Le dépôt d'appareils usagés est gratuit.

D'une manière générale, les revendeurs sont tenus de proposer un service gratuit de reprise des appareils usagés, en mettant à disposition des points de collecte appropriés, à une distance raisonnable.

Les consommateurs ont la possibilité de déposer gratuitement un appareil usagé auprès d'un revendeur soumis à l'obligation de reprendre ces appareils, lorsqu'ils achètent un appareil neuf équivalent, offrant globalement les mêmes fonctions. Cette possibilité est aussi offerte pour les livraisons à un ménage privé.

Carte de garantie

(à partir de la date d'achat
(conservez votre reçu))

Article: Batteur mixeur GT-HM-10 (3009411)

Revendeur

Nom de l'entreprise :
Rue/No. :
Code postal, lieu :

Acheteur

Nom :	
Rue/No. :	
Code postal, lieu :	
Mail: (Pour les messages concernant l'état en cas de réparation)	Signature:

Conditions de la garantie

Le produit que vous venez d'acheter a été fabriqué soigneusement et sous surveillance constante. La période de garantie a une durée de 3 ans à compter de la date d'achat.

1. Au cas où l'appareil devait présenter un dysfonctionnement malgré les processus de fabrication et de contrôle très élaborés, nous vous prions de vous adresser à notre hotline du service après-vente.
2. Pour toutes les questions et commandes de pièces de rechange, veuillez vous adresser par téléphone à notre centre de service après-vente.
3. Notre garantie correspond aux dispositions légales spécifiques des pays d'achat (selon justificatif / facture ou bon de livraison). Les endommagements dus à l'usure habituelle, la surcharge ou l'utilisation non conforme sont exclus de la garantie.

Dans le cas d'une réclamation, veuillez contacter notre service après-vente au préalable par téléphone : +32 (0) 3 707 14 49

Celui-ci vous renseignera sur la suite de la procédure.

Veuillez ne pas envoyer votre article sans d'abord nous appeler !

Veuillez conserver le bon de caisse comme justificatif d'achat.

Cette garantie ne couvre pas les dommages dus à un accident, à une utilisation non conforme et à un cas de force majeure.

Pour le cas de garantie, veuillez vous adresser à notre hotline de service après-vente :



Globaltronics Service Center
c/o teknikhall Benelux bvba
Brusselstraat 33, 2321 Meer, BELGIQUE

La garantie devient nulle en cas d'interventions sur l'appareil effectuées par des personnes non compétentes. Si vous devez envoyer votre produit défectueux au service après-vente (veuillez contacter la hotline avant), veuillez à emballer le produit correctement. Nous n'endossons aucune responsabilité pour les dommages produits lors du transport.

Inhoud

Veiligheid.....	31
Lees en bewaar de handleiding.....	31
Legenda.....	31
Gebruik volgens de voorschriften	31
Veiligheidsinstructies.....	32
Inhoud levering.....	34
Onderdelen en bedieningselementen.....	35
Inbedrijfstelling.....	36
Inzetstuk kiezen	36
Gebruik.....	36
De mixer voorbereiden.....	37
Mixer.....	37
De turbofunctie gebruiken.....	37
Opmerkingen over mengsnelheden	38
Opmerkingen over verwerkingshoeveelheden.....	38
Oplossen van problemen	39
Schoonmaken.....	39
Bewaren	40
Technische gegevens.....	40
Conformiteits-verklaring	40
Verwijdering.....	41
Garantiekartaat	43

Veiligheid

Lees en bewaar de handleiding



Lees de volgende aanwijzingen aandachtig door en bewaar deze gebruiksaanwijzing voor het geval u later iets wilt nalezen.

Als u het artikel aan iemand anders doorgeeft, doe er dan ook deze gebruiksaanwijzing bij.

Legenda

De volgende symbolen en signaalwoorden worden in deze gebruiksaanwijzing, op het artikel of op de verpakking gebruikt.

WAARSCHUWING!

Dit signaalsymbool/signaalwoord duidt op een gevaar met een gemiddeld risiconiveau, dat, indien niet vermeden, kan leiden tot de dood of een ernstig letsel.

VOORZICHTIG!

Dit signaalsymbool/signaalwoord duidt op een gevaar met een laag risiconiveau, dat, indien niet vermeden, kan leiden tot licht of matig letsel.

OPMERKING!

Dit signaalsymbool/signaalwoord waarschuwt voor mogelijke materiële schade.



Dit symbool geeft u nuttige aanvullende informatie over het gebruik.



Conformiteitsverklaring:
Producten met dit symbool voldoen aan alle Gemeenschapsvoorschriften van de Europese Economische Ruimte die toegepast moeten worden.



Geteste veiligheid: producten die dit teken dragen, voldoen aan de eisen van de Duitse productveiligheidswetgeving (ProdSG).



Geschikt voor contact met levensmiddelen.



Beschermingsklasse II

Gebruik volgens de voorschriften

Deze handmixer (= mixer) wordt gebruikt om voedsel te verwerken in de hoeveelheden die normaal gesproken in particuliere huishoudens voorkomen. De levensmiddelen moeten hiervoor geschikt zijn.

De mixer is uitsluitend bestemd voor privégebruik in gesloten ruimtes en is niet geschikt voor commercieel gebruik.

Het apparaat is niet geschikt voor commercieel of huishoudelijk gebruik in keukens voor werknemers in winkels, kantoren en andere commerciële ruimtes, op boerderijen, door klanten in hotels, motels of andere residentiële instellingen of in bed & breakfasts.

Gebruik de mixer uitsluitend zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing.

Elk ander gebruik wordt beschouwd als niet in overeenstemming met het bedoelde gebruik en kan leiden tot schade aan eigendommen of zelfs persoonlijk letsel.

De mixer is geen speelgoed voor kinderen. De fabrikant of verkoper aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade veroorzaakt door onoordeelkundig of verkeerd gebruik.

Veiligheidsinstructies

WAARSCHUWING!

Gevaar voor een elektrische schok!

Een onjuiste elektrische installatie, te hoge netspanning en een onjuiste behandeling van een elektrisch apparaat kunnen leiden tot een elektrische schok.

- De mixer mag niet in water of andere vloeistoffen worden gedompeld. Gevaar voor een elektrische schok! Gebruik het apparaat daarom ook niet in de buurt van vochtbronnen zoals een gootsteen.
- Gebruik het apparaat niet in een vochtige omgeving of een omgeving met een hoge luchtvochtigheidsgraad.
- Sluit het apparaat aan op een goed geïnstalleerd stopcontact waarvan de spanning overeenkomt met de "Technische specificaties".
- Zorg ervoor dat het stopcontact gemakkelijk bereikbaar is zodat u indien nodig snel de stekker uit het stopcontact kunt trekken.
- Gebruik de mixer niet als het apparaat, het netsnoer of de netstekker beschadigd zijn, als het apparaat gevallen is of als er schade zichtbaar is.

- Let erop dat het netsnoer niet door scherpe randen of hete voorwerpen wordt beschadigd.
- Bedien de mixer niet met natte handen.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires vervangt die tijdens het gebruik bewegen.
- Trek de netstekker uit het stopcontact als u de mixer niet gebruikt, voordat u het schoonmaakt of monteert, verplaatst of opbergt en bij duidelijke problemen tijdens het gebruik en bij onweer. Trek daarbij steeds aan de netstekker, niet aan het netsnoer.
- Gebruik geen verlengsnoer.
- Wijzig niets aan het apparaat of aan het netsnoer. Laat reparaties alleen door een gespecialiseerde werkplaats uitvoeren. Houd u ook aan de bijgevoegde garantievoorwaarden.
- Als de mixer, het netsnoer of de netstekker beschadigd zijn, dient u deze door de fabrikant of een gespecialiseerde werkplaats te laten repareren om gevaren te voorkomen.
- Gebruik dit apparaat niet in de buurt van badkuipen, zwembaden, douchebakken of andere bakken die water bevatten. Gevaar voor een elektrische schok!
- De mixer moet altijd worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet wanneer hij niet over toezicht staat en vóór montage, demontage of reiniging.
- Zie het hoofdstuk "Reinigen" over hoe de oppervlakken die in contact komen met voedsel gereinigd dienen te worden.
- Wikkel de aansluitkabel niet rond het apparaat of delen ervan. Door

verkeerd opwickelen kan de kabelisolatie beschadigd worden en een gevaar voor elektrische schokken opleveren.

WAARSCHUWING!

Risico's voor kinderen en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke capaciteiten (bijvoorbeeld gedeeltelijk gehandicapte personen, oudere personen met een beperking van hun lichamelijke en verstandelijke capaciteiten) of een gebrek aan ervaring en kennis (bijvoorbeeld oudere kinderen).

- De mixer mag door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt als er toezicht op hen is of als ze geïnstrueerd werden met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen.
- De mixer mag niet door kinderen worden gebruikt.
- Houd kinderen uit de buurt van de mixer en de stroomkabel.
- Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen.
- Laat kinderen niet spelen met de mixer.
- Houd kinderen uit de buurt van verpakkingsmateriaal en de meegeleverde kleine onderdelen. Er bestaat verstikkingsgevaar als verpakkingsmateriaal en kleine onderdelen worden ingeslikt. Let er ook op dat de zak van de verpakking niet over het hoofd wordt getrokken.

VOORZICHTIG!

Risico op letsels!

Onjuist omgaan met de mixer kan leiden tot verwondingen.

- Laat het netsnoer niet over de rand van de tafel of het werkblad hangen.
- Na het uitschakelen blijven de gardes of kneedhaken nog even draaien. Wacht tot de inzetstukken volledig tot stilstand zijn gekomen voordat u de mixer hanteert.
- Grijp nooit in de nog draaiende inzetstukken. Houd ander keukengerei zoals lepels, ook uit de buurt van de inzetstukken.

OPMERKING!

Gevaar voor schade!

Onjuiste behandeling van de mixer kan leiden tot schade aan het apparaat.

- Neem het hoofdstuk "Opmerkingen over mengsnelheden" in acht voor wat betreft mengtijd en mengniveau.
- Het apparaat is ontworpen voor kortstondig gebruik: 10 minuten werking waarna het apparaat ongeveer 45 minuten dient af te koelen voordat u het weer gebruikt.
- Gebruik de turbofunctie slechts kort om overbelasting van de motor te voorkomen.
- Druk alleen op de uitwerptoets van de mixer als de inzetstukken volledig tot stilstand zijn gekomen.

- Met dit apparaat mogen enkel voedingsmiddelen worden verwerkt die daarvoor geschikt zijn. Harde levensmiddelen zoals bijvoorbeeld ijsblokjes en koffiebonen zijn niet geschikt.
- Voorkom dat vreemde voorwerpen en vloeistoffen in het apparaat terechtkomen.
- Plaats het apparaat met de basis op een stabiel en hittebestendig werkoppervlak.
- Laat het aansluitsnoer niet in contact komen met hete oppervlakken, zoals een kookplaat, en zorg ervoor dat het aansluitsnoer niet wordt ingeklemd of geplet.
- Schakel het apparaat alleen in als de garde of de kneedhaken goed vastzitten.
- Gebruik alleen de meegeleverde garde en kneedhaken om het apparaat te bedienen.
- Gebruik de mixer alleen met het snoer volledig afgerold.
- Gebruik geen agressieve chemische reinigingsmiddelen, schuurmiddelen, harde sponzen en dergelijke voor het reinigen.

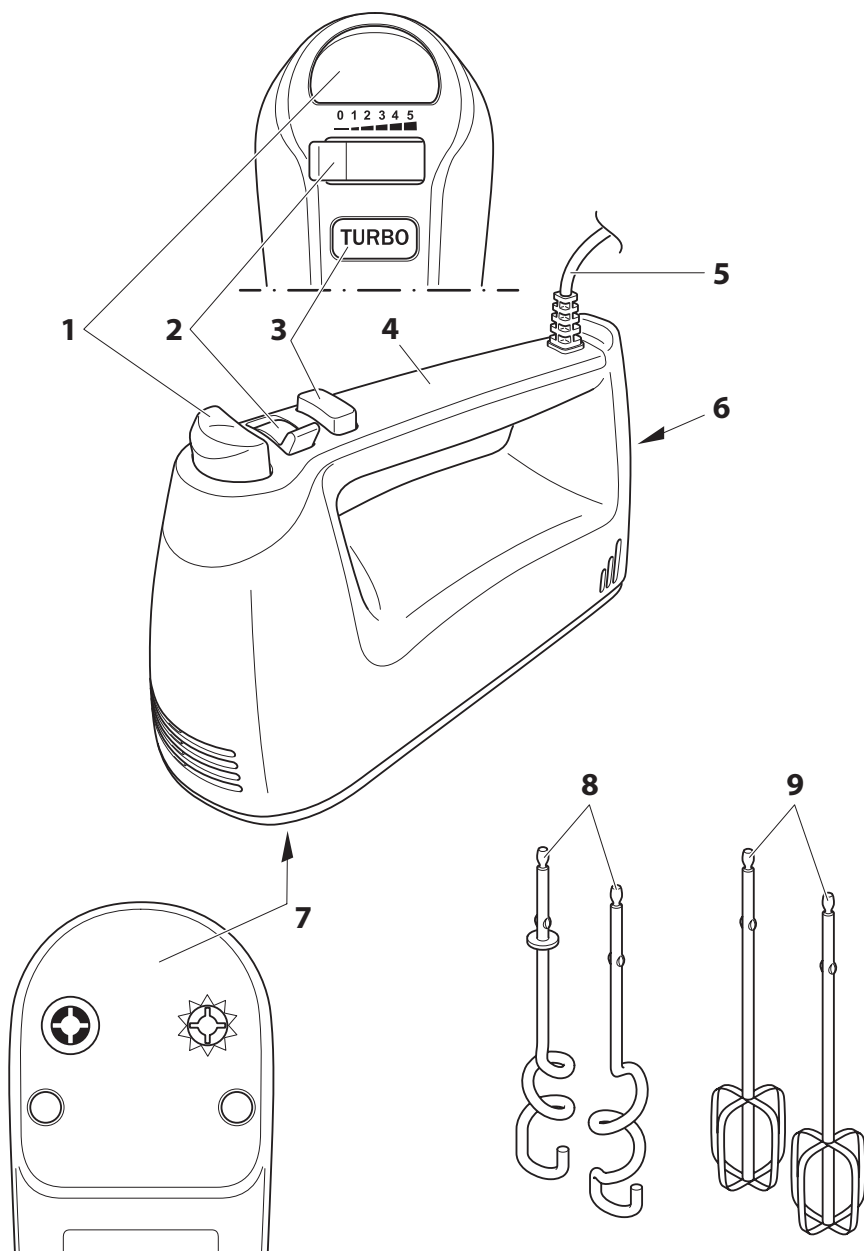
Inhoud levering

- Handmixer
- Garde
- Kneedhaken
- Gebruiksaanwijzing met garantiekaart

Onderdelen en bedieningselementen (volgende pagina)

- 1 Uitwerptoets
- 2 Snelheidsschakelaar
- 3 Toets TURBO
- 4 handgreep
- 5 Netsnoer met netstekker
- 6 Basis
- 7 Insteekopeningen voor garde/kneedhaak
- 8 Kneedhaken
- 9 Garde

Onderdelen en bedieningselementen



Inbedrijfstelling

Inhoud levering controleren

1. Neem de mixer en de accessoires uit de verpakking.
2. Verwijder al het verpakkingsmateriaal en rol het netsnoer af.
3. Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn, zie "Leveromvang".
4. Controleer of het apparaat of de accessoires beschadigingen vertonen. Gebruik het apparaat niet wanneer dit het geval is. Neem contact op met de fabrikant via het serviceadres vermeld op de garantiekaart.

Schoonmaken

- » Reinig voor het eerste gebruik alle onderdelen van het product zoals in het hoofdstuk "Reinigen" is beschreven.

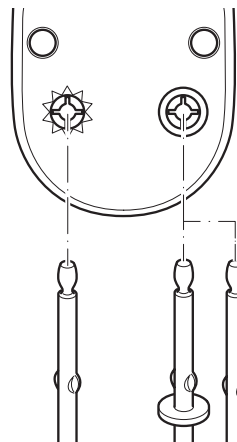
Inzetstuk kiezen

De keuze van het inzetstuk hangt af van het voedsel dat verwerkt dient te worden:

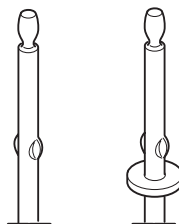
- **de garde** kunt u gebruiken voor opgeklopt eiwit, crèmes, slagroom, luchtig deeg, aardappelpuree of voor het aanmaken van puddingpoeder.
- **de kneedhaken** hebt u nodig om zware degen, zoals gistdeeg of korstdeeg, te kneden.

Er is een linkse of rechtse kneedhaak.

De aanduiding (met ring/zonder ring) staat dienovereenkomstig op de onderkant van de mixer bij de insteekopeningen.



- » **Belangrijk!** Let er bij het plaatsen op dat u de kneedhaken **8** in de juiste opening **7** plaatst volgens het opschrift want ze zijn niet verwisselbaar.



De kneedhaken/gardes dienen hoorbaar vast te klikken en stevig vergrendeld te zijn.

Gebruik

⚠ VOORZICHTIG!

Risico op letsels!

Onjuist omgaan met de mixer kan leiden tot verwondingen.

- Grijp nooit in de nog draaiende inzetstukken. Houd ander keukengerei zoals lepels, ook uit de buurt van de inzetstukken.

OPMERKING!

Gevaar voor schade!

Onjuiste behandeling van de mixer kan leiden tot schade aan het apparaat.

- Het apparaat is ontworpen voor kortstondig gebruik (KG): 10 minuten werking waarna het apparaat ongeveer 45 minuten dient af te koelen.



Deze handmixer is uitsluitend geschikt voor normale huishoudelijke hoeveelheden. Hij is ontworpen voor het verwerken van zeer stevig en zwaar deeg tot maximaal 1.000 gram.

De mixer voorbereiden

1. Zorg ervoor dat het apparaat niet is aangesloten op het stopcontact.
2. Controleer of de snelheidsschakelaar **2** op de stand "0" staat.
3. Plaats de kneedhaken of de gardes. Om veiligheidsredenen past een van de kneedhaken **8** en van de gardes **9** alleen in de grotere opening van het apparaat en de andere in de kleinere. De hulpstukken klikken hoorbaar vast en zijn dan stevig vergrendeld.
4. Steek de stekker in een volgens de voorschriften correct geïnstalleerd stopcontact.

Mixen

VOORZICHTIG!

Risico op letsels!

Onjuist omgaan met de mixer kan leiden tot verwondingen.

- Gebruik geen recipiënten van glas of andere gemakkelijk breekbare materialen. Deze kunnen beschadigd raken en verwondingen veroorzaken.

1. Controleer of de mengkom op een anti-slip en vlak oppervlak staat.
2. Die de gewenste ingrediënten in een mengkom.
3. Houd de uitgeschakelde mixer met de gardes of de kneedhaken in de ingrediënten.
4. Zet de mixer op stand "1".
 - Begin altijd op een lage snelheid en verhoog indien nodig de snelheid pas als de ingrediënten gemengd zijn. Zo voorkomt u dat losse ingrediënten eruit worden geslingerd.
 - Gebruik een smalle mengbeker voor kleine hoeveelheden. De gardes of kneedhaken dienen minstens 1 cm in de ingrediënten te zijn ondergedompeld.
 - Zorg er bij grotere recipiënten voor dat de gardes of kneedhaken diep genoeg in de ingrediënten zijn ondergedompeld.
5. Zet na het mixen de snelheidsregelaar **2** op "0" om de mixer uit te schakelen.

De turbofunctie gebruiken

Dit apparaat is uitgerust met een turbo-toets **3**. Hiermee kunt u op elk moment de snelheid kortstondig verhogen tot maximaal vermogen (de maximale gebruiksduur van de turbotoets mag niet langer zijn dan 1 minuut).

Zodra u de toets loslaat, keert uw handmixer terug naar de snelheid die u hebt ingesteld met de snelheidsschakelaar **2**.

Opmerkingen over mengsnelheden



- Let ook op de informatie van de fabrikant van de levensmiddelen en het recept voor de mengduur en het mengniveau.
- Alle tijdsaanduidingen en hoeveelheidsaanduidingen zijn waarden bij benadering en dienen eventueel te worden aangepast.
Het kortstondig gebruik van 10 minuten mag echter niet worden overschreden.

Stand	Toepassingsgebied
0	▪ Uit
1	▪ Extra langzaam vermengen van droge ingrediënten (garde) ▪ Eiwit erdoor spatelen (garde) ▪ Noten, droog fruit voor koekjesdeeg erdoor spatelen (garde) ▪ Sauzen roeren (garde)
2	▪ Droge ingrediënten toevoegen (garde) ▪ Aardappelpuree roeren (garde) ▪ Koude boter en suiker door elkaar roeren (garde)
3	▪ Room opkloppen (garde) ▪ Zachte boter en suiker losroeren (garde) ▪ Droge en vloeibare ingrediënten mengen (garde)
4	▪ Boterdeeg mengen (garde) ▪ Biscuitdeeg mengen (garde)
5	▪ Cakebeslag kneden (kneedhaak) ▪ Eiwit kloppen (garde)

Opmerkingen over verwerkingshoeveelheden

Mixmateriaal	Min. hoeveelheid	Verwerkingstijd	Max. hoeveelheid	Verwerkingstijd
Gistdeeg	330 g	1:30 min.	820 g	3-4 min.
Roerdeeg	200 g	00:30 min.	600 g	3 min.
Zwaar deeg*	330 g	1:30 min.	1000 g	3 min.
Room	100 ml	1-1:30 min.	1300 ml	5 min.
Eiwit**	2 stuks	1 min.	10 stuks	2:30-3 min.

* = bijv. korstdeeg

** = eieren maat M

Oplossen van problemen

Probleem	Mogelijke oorzaak / remedie
Werkt niet.	▪ Zit de stekker in het stopcontact?
Er ontstaan spatten.	▪ Begin met een laag niveau. Zit er een obstructie in het recipiënt?
Het mixresultaat is onbevredigend.	▪ Doe eerst de vloeibare en daarna de vaste ingrediënten in de kom.
De gardes/kneedhaken draaien maar heel langzaam.	▪ Stel een hogere stand in. ▪ Druk kort op de turbotoets. ▪ Voeg indien nodig meer vloeistof toe aan het te mengen mengsel.
Gardes/kneedhaken stoppen plotseling.	▪ Mogelijk voorwerp in het mengsel. ▪ Mixer onmiddellijk uitschakelen en de stekker uit het stopcontact trekken. ▪ Controleer of er een voorwerp in het mengsel zit en verwijder dit indien nodig.

Schoonmaken

WAARSCHUWING!

Gevaar voor een elektrische schok!

Onjuist omgaan met een elektrisch apparaat kan elektrische schokken tot gevolg hebben.

- Trek de netstekker uit het stopcontact voor u de mixer schoonmaakt.
- Dompel noch de mixer, noch het netsnoer of de netstekker in water of andere vloeistoffen.

OPMERKING!

Gevaar voor schade!

Onjuist gebruik van de mixer kan leiden tot materiële schade.

- Gebruik geen stoomreinigers of scherpe voorwerpen voor het reinigen.
- Maak de mixer niet schoon met harde, krassende of schurende schoonmaakmiddelen, staalwol of iets dergelijks. Het oppervlak zou krassen kunnen oplopen.

Om hygiënische redenen dienen de inzetstukken en het apparaat zo snel mogelijk na gebruik worden gereinigd.

1. Zet de snelheidsregelaar **2** op "0".
Trek de stekker uit het stopcontact.
2. Druk op de uitwerptoets **1** om de inzetstukken los te maken.
3. Reinig de gardes **9** en kneedhaken **8** in warm water met een in de handel verkrijgbaar afwasmiddel (deze onderdelen kunnen ook in de vaatwasser worden gereinigd).
4. Reinig de behuizing met een schone, licht vochtige doek.
5. Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het opbergt.



De garde en kneedhaak kunnen alleen worden verwijderd als de snelheidsregelaar op "0" staat.

Bewaren

- Maak de mixer en de accessoires schoon. Laat alle onderdelen volledig drogen.
- Berg alle gereinigde onderdelen als u deze langere tijd niet gebruikt op een droge, voor kinderen ontoegankelijke plaats op. U kunt de originele verpakking gebruiken als buitenverpakking.
- Wikkel het netsnoer niet rond het apparaat of delen ervan. Door verkeerd opwikkelen kan de kabelisolatie beschadigd worden en een gevaar voor elektrische schokken opleveren.

Technische gegevens

Model:

GT-HM-10

Voedingsspanning:

220-240 V~

Netfrequentie:

50/60 Hz

Vermogen:

300 W

Beschermingsklasse:



Korte werkingstijd:

10 minuten, daarna ongeveer 45 min. laten afkoelen

Let op: bij ingedrukte turbotoets max. 1 min. kort gebruik

Revisienummer:

2025_01

Omdat onze producten voortdurend verder worden ontwikkeld en verbeterd, zijn wijzigingen in het design en technische veranderingen mogelijk. Deze gebruiksaanwijzing kan ook als pdf-bestand worden gedownload van onze thuispagina **www.gt-support.de**.

Conformiteitsverklaring



De conformiteit van het product met de wettelijk voorgeschreven normen wordt gegarandeerd.

De volledige conformiteitsverklaring vindt u op het internet op **www.gt-support.de**.

Verwijdering

Verpakking afvoeren

Gooi de verpakking soort bij soort weg. Leg karton en kartonnen dozen bij het oud papier en breng folie naar de inzameling van herbruikbare materialen.

Artikel afvoeren



Oude apparaten mogen niet bij het huisvuil!

Het symbool met de doorstreepte vuilnisbak betekent dat elektrische en elektronische apparaten niet samen met het huisvuil mogen worden weggegooid. Consumenten zijn wettelijk verplicht elektrische en elektronische apparaten aan het einde van hun levensduur gescheiden van ongesorteerd huishoudelijk afval in te leveren. Dit garandeert dat de recycling op een milieuvriendelijke en grondstofbesparende manier wordt uitgevoerd.

Batterijen en accu's die niet vast in het elektrische of elektronische apparaat zijn ingesloten en die kunnen worden verwijderd zonder te worden vernietigd dienen van de apparaten te worden gescheiden voordat u het apparaat inlevert bij een inzamelpunt en naar een aangewezen verwijderingspunt brengt. Hetzelfde geldt voor lampen die uit het apparaat kunnen worden verwijderd zonder te worden vernietigd.

Eigenaars van elektrische en elektronische apparaten van particuliere huishoudens kunnen deze inleveren bij de inzamelpunten van de overheidsinstanties voor afvalbeheer of bij de door de fabrikanten of distributeurs opgezette inzamelpunten. Het inleveren van oude apparaten is gratis.

In het algemeen zijn de distributeurs verplicht ervoor te zorgen dat oude apparaten kosteloos worden teruggenomen door geschikte terugnamefaciliteiten binnen een redelijke afstand ter beschikking te stellen.

Consumenten hebben de mogelijkheid een oud apparaat gratis terug te brengen naar een distributeur die verplicht is het terug te nemen indien u een gelijkwaardig nieuw apparaat met in wezen dezelfde functie koopt. Deze mogelijkheid bestaat ook voor leveringen aan een particulier huishouden.

Garantiekaart

(vanaf de aankoopdatum
(houd aankoopbewijs))

Artikel: Handmixer GT-HM-10 (3009411)

Handelaar

Verkocht door ALDI-filiaal:

Straat:

Postcode/plaats:

Koper

Naam van de koper:

Straat.:

Postcode/plaats:

E-mail:
(Voor statusmeldingen in verband met reparatie)

Handtekening:

Garantievoorwaarden

Het door u gekochte product werd met de grootste zorg en onder voortdurende productiebewaking gefabriceerd. De garantietermijn bedraagt 3 jaar en begint op de dag van aankoop.

1. Mocht het apparaat ondanks zorgvuldige vervaardigingen controleprocedures eens uitvallen, dan neemt u contact op met ons servicecenter.
2. Richt u voor alle vragen om nadere inlichtingen en bestellingen van vervangen onderdelen telefonisch tot ons servicecenter.
3. We bieden garantie overeenkomstig de wettelijke/landspecifieke bepalingen (bewijs door rekening). Beschadigingen die op natuurlijke slijtage, overbelasting of onjuiste behandeling zijn terug te voeren, blijven van de garantie uitgesloten.

Neem in geval van een klacht vooraf telefonisch contact op met de service-hotline: +32 (0) 3 707 14 49

Daar zal men u graag omtrent de verdere procedure informeren.

Zend uw artikel NIET ongevraagd in!

Bewaar de kassabon als bewijs voor de aankoop.

Deze garantie geldt niet in geval van beschadigingen, die door ongevallen, onjuist gebruik en/of overmacht zijn ontstaan.

In geval van garantie Wendt u zich tot onze service-hotline:



Globaltronics Service Center
c/o tehnikhall Benelux bvba
Brusselstraat 33, 2321 Meer, BELGIË

De garantieclaim vervalt als blijkt dat onbevoegden op de een of andere wijze ingrepen aan dit apparaat hebben uitgevoerd. Mocht het apparaat naar ons serviceadres worden gestuurd, dan moet u erop letten dat dit gebeurt in een geschikte verpakking. Wij zijn niet verantwoordelijk voor schade tijdens het transport.



Globaltronics Service Center
c/o teknihall Benelux bvba
Brusselstraat 33
2321 Meer
BELGIEN/BELGIQUE/BELGIË
gt-support@teknihall.be

Vertrieben durch: (keine Serviceadresse!)

Fabriqué pour : (Ce n'est pas l'adresse du SAV !)

Verkocht door: (Geen serviceadres!)

Globaltronics GmbH & Co. KG

Bei den Mühren 5

20457 Hamburg/Hambourg/Hamburg, Deutschland/Allemagne/Duitsland

info@globaltronics.com