



Batteur mixeur

GT-HM-11



3 Ans
GARANTIE

SERVICE CLIENTÈLE
☎ +32 (0) 3 707 14 49 (taux fixe)
💻 gt-support@teknihall.be
AN: BE 2007030094113, DE 2009010113432 42/2026

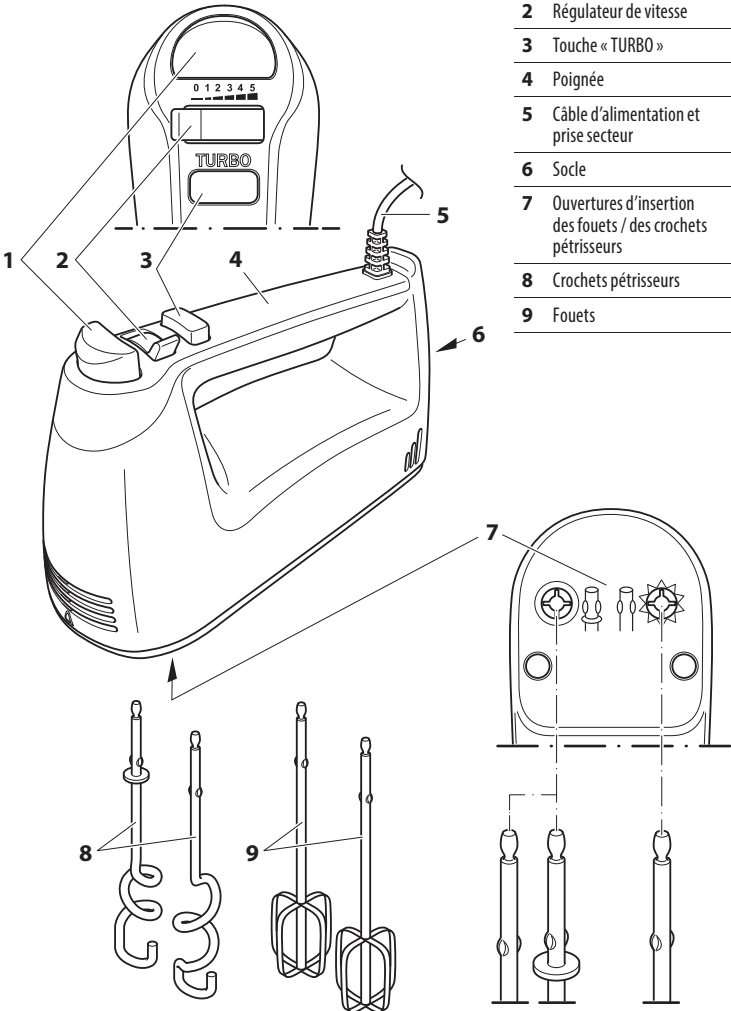
MODE D'EMPLOI



GTIN: 4070757217514
2007030094113
42/2026
POS1033716

Pièces et éléments de commande

- 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 / des crochets pétrisseurs
- 8 Crochets pétrisseurs
- 9 Fouets



- 4 -

Sommaire

Généralités	1	Préparation du mixeur	5
Lire le mode d'emploi et le conserver	1	Mixer.....	6
Signification des pictogrammes	1	Utiliser la fonction Turbo	6
Sécurité	2	Conseils en matière de vitesses de mélange	6
Utilisation conforme	2	Conseils en matière de quantités à mixer	7
Consignes de sécurité	2	Dépannage	7
Contenu du colis	3	Nettoyage	8
Pièces et éléments de commande	4	Rangement	8
Mise en service	5	Données techniques	8
Vérifier le contenu du colis	5	Déclaration de conformité	9
Nettoyage.....	5	Élimination	9
Sélectionner un accessoire	5	Élimination de l'emballage	9
Utilisation	5	Élimination de produit	9
		Carte de garantie	10

INSTRUCTIONS IMPORTANTES. À CONSERVER POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

Généralités

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.

Ce mode d'emploi peut également être téléchargé au format PDF depuis notre site Internet **www.gt-support. de**

Signification des pictogrammes

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

	Ce symbole/terme de mise en garde désigne un danger comportant un risque d'importance moyenne pouvant entraîner la mort ou une grave blessure s'il n'est pas évité.
	Ce symbole/terme de mise en garde désigne un danger comportant un risque de faible importance pouvant entraîner une blessure légère ou sans gravité s'il n'est pas évité.
	Ce symbole/terme de mise en garde met en garde contre d'éventuels dommages matériels.
	Ce symbole vous donne des informations utiles supplémentaires pour le montage ou l'utilisation.
	Classe de protection II : isolation renforcée ou double entre les pièces sous tension et les pièces avec lesquelles l'utilisateur peut entrer en contact.
	Convient au contact alimentaire.
	Tension alternative ; Désigne une tension électrique qui change de direction (polarité) de manière répétée.

- 1 -

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

Résidus de production ! Des résidus de production impropres à la consommation peuvent être présents sur ou dans tous les composants de cet article. Les composants susceptibles d'être en contact avec des aliments, doivent être inspectés avec la première utilisation et nettoyés soigneusement.

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 9** 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 pétrisseurs 8** pour pétrir les pâtes dures telles que la pâtebrisée ou sablée.

Il y a un crochet pétrisseur gauche et un pétrisseurs droit. L'emplacement de l'insertion est indiqué (avec anneau/sans anneau) au niveau **7** 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

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.

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 des 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, l'un des crochets pétrisseurs **8** 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.

- 5 -



Déclaration de conformité (voir chapitre « Déclaration de conformité ») : Les produits portant ce symbole sont conformes à toutes les réglementations applicables de l'Espace économique européen.



Le sigle « Sécurité contrôlée » (certificat GS) confirme que cet appareil répond aux exigences de la loi sur la sécurité des produits.

Sécurité

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



Dangers pour les enfants ou les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites et un manque d'expérience et de connaissances. Les enfants et les personnes ayant des capacités physiques et mentales réduites n'ont pas conscience du danger que représente l'utilisation de cet appareil. Il peut en résulter des accidents entraînant de graves blessures.

- 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.



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.

- 2 -

Mixer



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 mélangés, 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 entreprise 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 (crochets pétrisseurs) Battre des œufs en neige (fouets)

- 6 -

- Retirez la fiche secteur de la prise de courant si vous n'utilisez pas le mixeur, si vous le laissez sans surveillance, 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.
- Pour des raisons de sécurité et d'homologation (CE), il est interdit de manipuler ou de modifier le produit !
- Ne modifiez pas l'appareil ou le câble d'alimentation. Confiez les réparations exclusivement à un atelier spécialisé. Veillez 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.
- 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.



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 les crochets pétrisseurs 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.



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 les crochets pétrisseurs sont bien endenchés.
- Utilisez uniquement les fouets et les crochets pétrisseurs 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.
- Nettoyez l'appareil comme décrit dans le chapitre **Nettoyage** et **Rangement**.

Contenu du colis

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

- 3 -

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
Pâtebrisée	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. pâtebrisée / ** = 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 dans le mélange et retirez-le.

- 7 -

