

D Handmixer-Set  
I Set-Mixer  
F Set batteur électrique  
NL Handmixerset



KH 1131



2



3



4



# Set batteur électrique KH 1131

## Usage conforme

Ce set batteur électrique est approprié pour pétrir des pâtes, mixer des liquides (jus de fruits par ex.), battre de la crème et mettre des fruits en purée. Toute autre utilisation ou modification est considérée comme non conforme et recèle des risques importants d'accidents. Le fabricant n'endosse aucune responsabilité pour des dommages causés résultant d'une utilisation non conforme. Non approprié pour une mise en application commerciale.

## Dénominations des pièces

- ① Bouton de réglage de vitesse
- ② Cordon d'alimentation et fiche secteur
- ③ Dispositif pour bâton presse-purée
- ④ Bouton de déverrouillage pour le batteur
- ⑤ Fixation/Support
- ⑥ Boîtier
- ⑦ Socle
- ⑧ Pied de base
- ⑨ Bol mélangeur
- ⑩ Bouton de fixation
- ⑪ Bouton Turbo
- ⑫ Bouton d'éjection
- ⑬ Bâton presse-purée
- ⑭ Fouet en inox
- ⑮ Malaxeurs en inox
- ⑯ Spatule

## ⚠ Instructions de sécurité importantes

Avant la première utilisation, lisez attentivement le mode d'emploi et conservez ce dernier pour une utilisation ultérieure.

Remettez ce mode d'emploi à la personne à qui vous transférez l'appareil.

- Immédiatement après avoir déballé l'appareil, contrôlez l'intégralité des pièces. Toutes les pièces sont-elles livrées conformément à la dénomination des pièces ?
- Ne laissez jamais les enfants manipuler des appareils électriques sans surveillance - ils ne sont pas toujours en mesure de pouvoir évaluer d'éventuels risques de blessures. N'utilisez pas le batteur électrique à l'extérieur. L'appareil est exclusivement prévu pour une utilisation domestique et à l'intérieur de la maison.
- Après chaque utilisation et avant chaque nettoyage, débranchez toujours la fiche secteur afin d'éviter une remise en marche accidentelle.
- Avant le changement d'accessoires, débranchez toujours l'appareil.
- Contrôler l'appareil et toutes les pièces en vue de dommages visibles. La sécurité de l'appareil est uniquement garantie si ce dernier est en parfait état.

### ⚠ Avertissement :

Si des pièces sont endommagées ou manquent, ne mettez pas l'appareil en marche. Risque important d'accident ! Remettez votre appareil uniquement à un atelier spécialisé pour la réalisation de toutes les réparations. Adressez-vous dans ce cas à votre S.A.V. respectif dans votre pays (voir carte de garantie).

### **Risque de blessures :**

Pendant le fonctionnement, ne touchez pas le fouet, les malaxeurs ou le couteau du bâton presse-purée.

Le couteau du bâton presse-purée est tranchant. Pour cette raison, manipulez le bâton presse-purée avec précaution.

Ne laissez pas pendre de cheveux longs, un foulard ou similaire au-dessus des accessoires. Ne montez jamais simultanément des accessoires avec des fonctions différentes.

### **Risque d'électrocution !**

Le cordon électrique ne doit jamais entrer en contact ou être à proximité de pièces chaudes de l'appareil ou de sources de chaleur. Ne laissez pas le cordon d'alimentation posé sur des arêtes ou des bordures.

Ne plongez pas le bâton presse-purée dans  l'eau.

Nettoyez simplement la partie inférieure comportant le couteau à l'eau courante.

### **Niveaux de vitesse** \_\_\_\_\_

- 0 L'appareil est éteint.
- 1 Bonne vitesse de démarrage pour mélanger des ingrédients "mous" comme la farine, le beurre etc.
- 2 Vitesse optimale pour le mélange d'ingrédients liquides
- 3 Vitesse optimale pour le mélange de pâtes à gâteau et à pain
- 4 Pour battre en mousse le beurre, le sucre, pour les entremets etc.
- 5 Pour monter les blancs en neige, battre les couches de sucre de gâteaux, mettre les pommes de terre cuites en purée, monter la crème en chantilly etc.

 Pour l'utilisation du bâton presse-purée, uniquement utilisable en combinaison avec le bouton Turbo.

**Turbo** · Vitesse identique au niveau „5“

- Ce bouton vous permet de disposer immédiatement de la performance totale de l'appareil.
- Pour commander le bâton presse-purée

### **Fonctionnement de l'appareil** \_\_\_\_\_

#### **Mise en application du fouet et des malaxeurs**

#### *Préparation*

1. Avant la première utilisation, nettoyez les accessoires ,  et le bol mélangeur .
2. Enfoncez le fouet  ou les malaxeurs  dans l'appareil jusqu'à ce qu'ils s'encliquètent fermement. Enfoncez toujours le malaxeur avec la molette dentée dans l'ouverture prévue à cet effet sur le batteur (désignée par une molette dentée).
3. Déverrouillez la fixation du batteur  en appuyant sur le bouton de fixation  et rabattez la fixation vers le haut (fig. ).
4. Retirez le bol mélangeur  et remplissez les ingrédients selon la quantité à préparer (fig. ).
5. Reposez le bol mélangeur  de nouveau sur le pied d base .
6. Appuyez sur le bouton de fixation  et rabattez la fixation  vers le bas.
7. Placez le batteur sur la fixation .
8. Branchez la fiche secteur .

## Utilisation des malaxeurs/du fouet

1. Afin de mettre le batteur en marche, tournez le bouton de réglage de vitesse ① vers la droite. Vous pouvez choisir entre 5 niveaux de vitesse ou le bouton Turbo ⑩ (voir le chapitre "Niveaux de vitesse").
2. Pendant le malaxage, il est possible que de la farine adhère au bol mélangeur par exemple. Dans ce cas, éteignez l'appareil.  
Utilisez la spatule jointe ⑬ afin de retirer les restes de pâte ou de farine des bordures du bol mélangeur.
3. Si vous souhaitez retirer le contenu du bol mélangeur, éteignez tout d'abord le batteur. Appuyez ensuite sur le bouton de fixation ⑩, rabattez la fixation ⑤ vers le haut et retirez le bol mélangeur ⑨ du pied de base ⑧.  
**Conseil** : dans le cas de grandes quantités à travailler dans le bol mélangeur, il est conseillé de retirer tout d'abord le batteur de la fixation.
4. Appuyez sur le bouton de déverrouillage ④ afin de retirer le batteur et sur le bouton d'éjection ⑫ afin de libérer le fouet ⑭ ou les malaxeurs ⑮.

## Utilisation du bâton presse-purée ⑬

### Préparation

1. L'insert pour le bâton presse-purée se trouve dans la partie arrière du batteur ③. Pour des raisons de sécurité, celui-ci est masqué. Afin de pouvoir installer le bâton presse-purée, vous devez tout d'abord ouvrir le dispositif de sécurité ③. Le bâton presse-purée peut uniquement être monté si le fouet ou les malaxeurs ne sont pas installés.
2. Enfoncez le bâton aussi loin que possible jusqu'à ce qu'il s'encliquète et vissez-le fermement.

## Mettre en purée

1. Tournez le bouton de réglage de la vitesse en position "bâton presse-purée" (voir le chapitre "niveaux de vitesse") et appuyez sur le bouton "Turbo" ⑩.  
Maintenez le bouton Turbo ⑩ enfoncé pendant l'utilisation. Dès que vous le relâchez, l'appareil s'arrête.
2. Afin d'éviter un débordement, remplir le bol mélangeur uniquement aux  $\frac{2}{3}$ . Nous recommandons un bol d'env. 18 cm de hauteur avec un diamètre d'env. 11 cm.
3. Afin de garantir un mélange efficace des ingrédients, le mélange à préparer devrait au moins recouvrir la partie inférieure du bâton presse-purée.
4. Allumez le batteur uniquement lorsque vous avez introduit le bâton presse-purée dans le mélange à mettre en purée.
5. N'utilisez jamais le bâton presse-purée pour des denrées alimentaires dures, comme par exemple : des grains de café, des cubes de glace, du sucre, des céréales, du chocolat, des pommes de terre crues etc.
6. Une fois que vous avez terminé d'utiliser le batteur, repositionnez le bouton de réglage de la vitesse ① sur „0" et débranchez la fiche secteur.
7. Pour nettoyer le bâton presse-purée, dévissez ce dernier du dispositif de montage ③.

### ⚠ Attention !

1. Au bout d'une utilisation continue d'env. 5 minutes – en particulier après utilisation du bâton presse-purée – laissez reposer le batteur pendant quelques minutes.
2. N'utilisez jamais l'appareil pendant plus de 10 minutes en fonctionnement continu !

## Nettoyage

---

1. Avant le nettoyage, débranchez la fiche secteur.
2. Nettoyez le corps de l'appareil ④ uniquement avec un chiffon humide et éventuellement avec un produit nettoyant doux.
3. Le fouet ④ ou les malaxeurs ⑤ peuvent être nettoyés sous l'eau courante ou dans le lave-vaisselle.
4. Nous recommandons de nettoyer les accessoires directement après utilisation. Les restes de denrées alimentaires sont ainsi éliminés et le risque de formation de bactéries limité.

## Mise au rebut

---

L'emballage est composé à 100% de matériaux écologiques que vous pouvez éliminer par l'intermédiaire des points de recyclage locaux.

Pour obtenir des renseignements sur les possibilités de mise au rebut des appareils ménagers usagés, veuillez contacter votre administration communale ou municipale.

## Caractéristiques techniques

---

Tension nominale :	230 V ~ 50 Hz
Puissance nominale :	300 W
Classe de protection :	II / 

## Garantie & Service après-vente

---

Les conditions de garantie et les adresses du S.A.V. figurent sur le feuillet d'accompagnement.

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH  
Burgstrasse 21  
44867 Bochum  
Allemagne / Germany