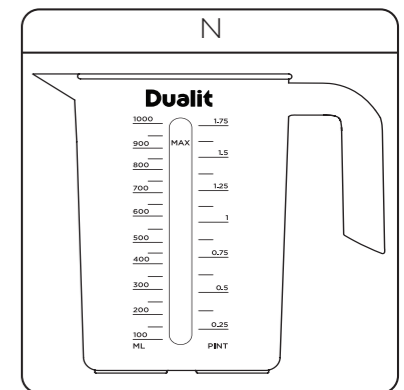
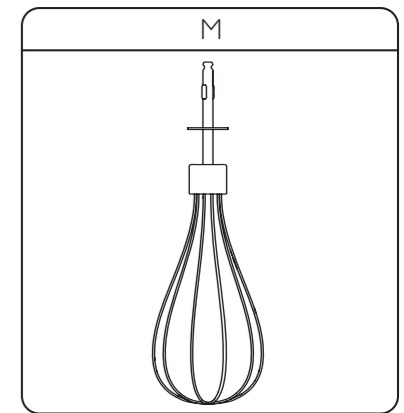
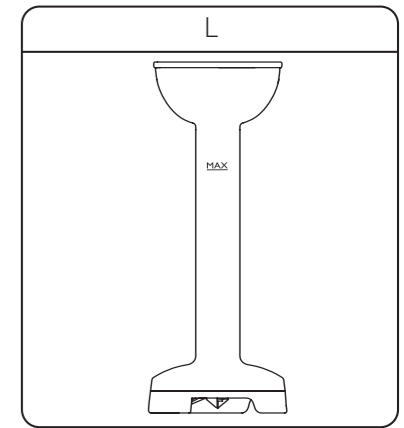
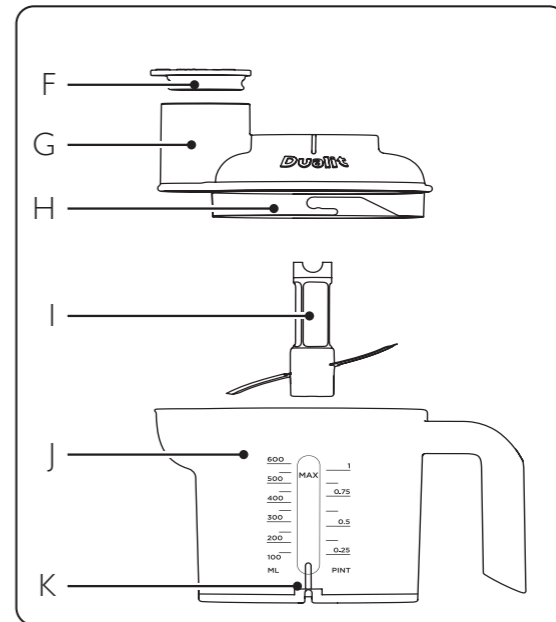
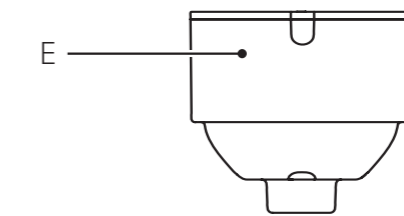
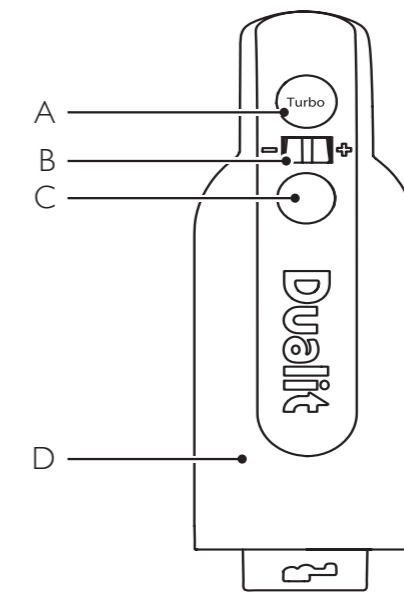
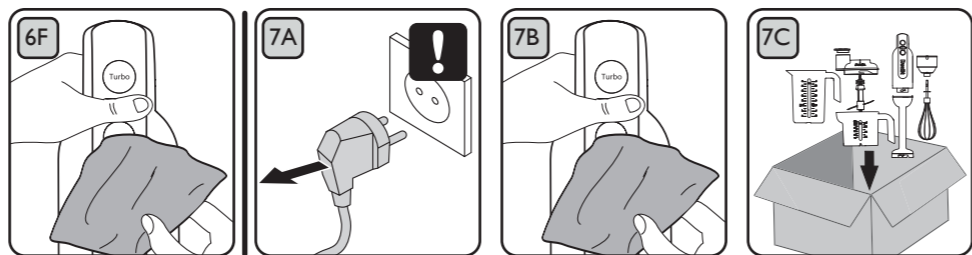
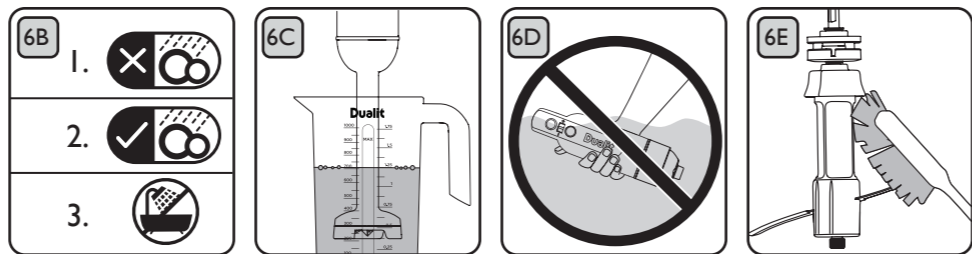
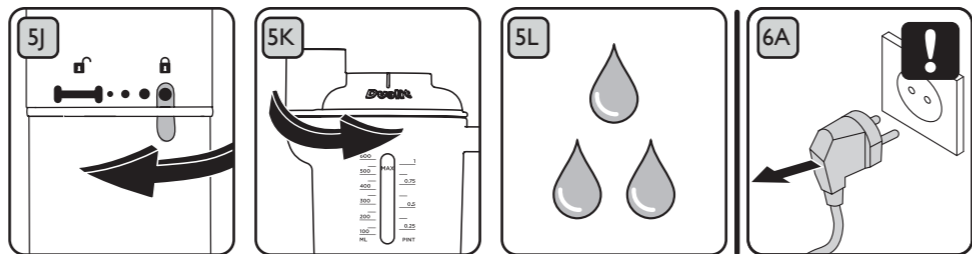
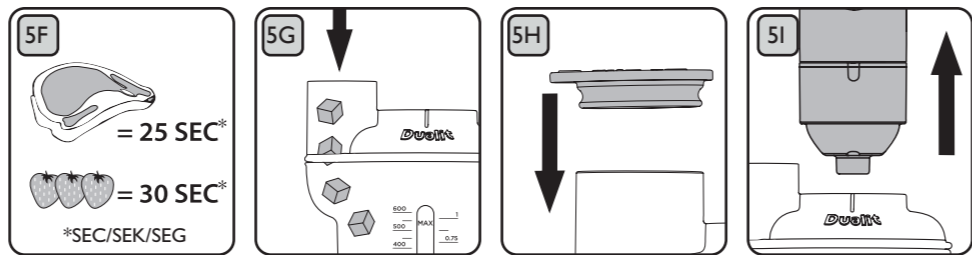
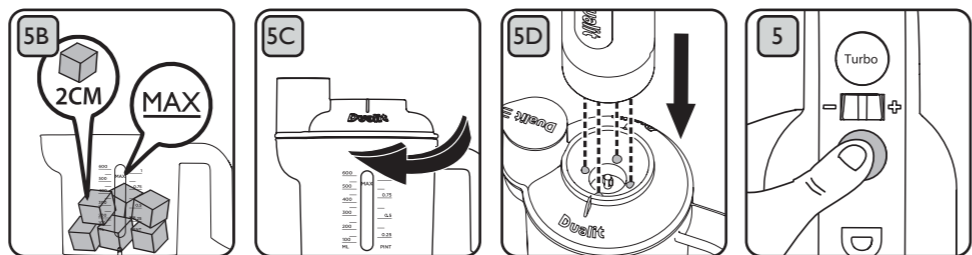
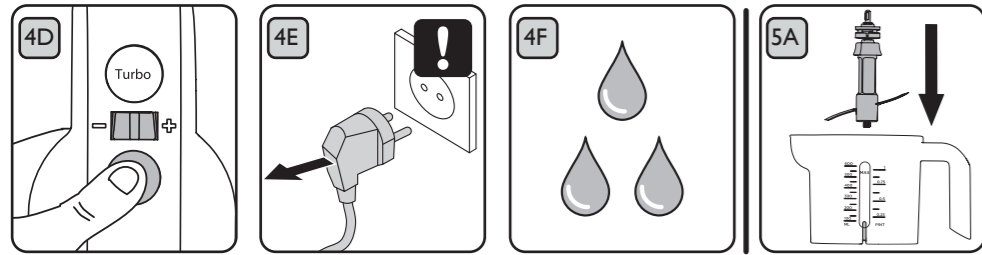
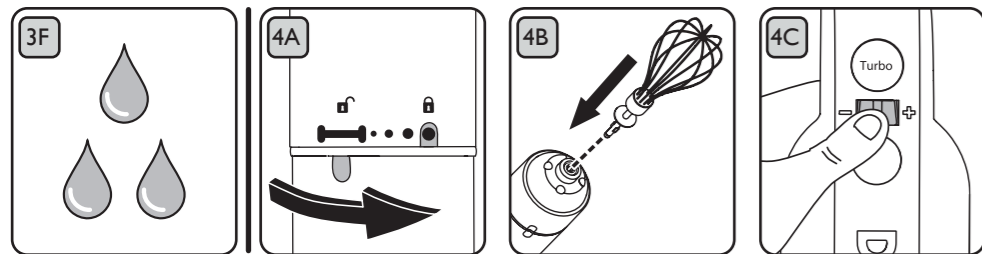
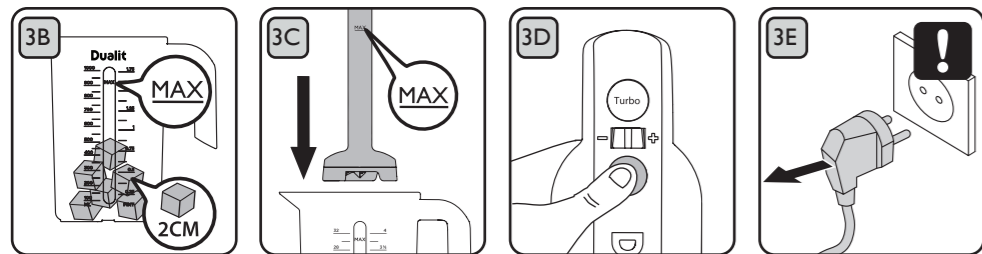
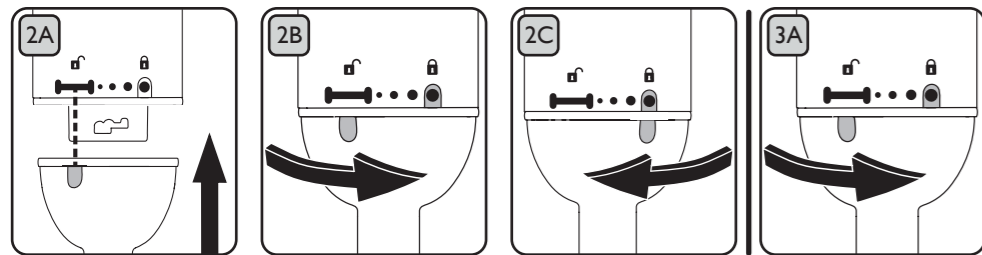
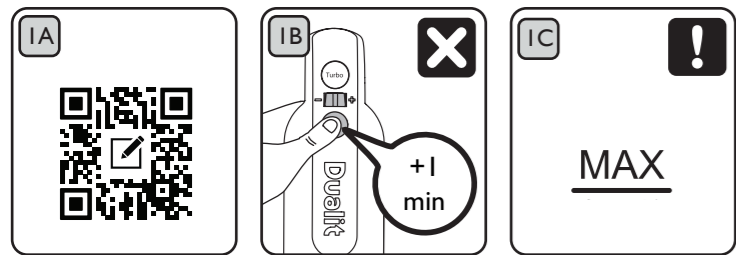


**Dualit**®

<b>DE</b>	Stabmixer Bedienungsanleitung .....	6
<b>DK</b>	Stavblender Brugsanvisning.....	20
<b>ES</b>	Batidora de mano Manual de instrucciones .....	34
<b>FI</b>	Sauvasekoitin Käyttöohjeet .....	48
<b>FR</b>	Mixeur plongeant Manuel d'utilisation .....	62
<b>IT</b>	Frullatore a immersione con tritatutto Manuale di istruzioni .....	76
<b>NL</b>	Staafmixer Gebruikshandleiding .....	90
<b>NO</b>	Stavmikser med tilbehør Bruksanvisning.....	104
<b>PT</b>	Varinha Mágica Manual de instruções .....	118
<b>SE</b>	Handmixer Bruksanvisning.....	132





## WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN



### ALLE ANWEISUNGEN

VOR GEBRAUCH DES GERÄTS. BEWAHREN SIE DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG ZUR SPÄTEREN EINSICHTNAHME AUF.

### WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

#### • GERÄT NUR UNTER AUFSICHT BETRIEBEN.

Dieses Gerät im Betrieb niemals unbeaufsichtigt lassen und nach jedem Gebrauch den Netzstecker ziehen. Es besteht Brandgefahr, wenn das Gerät unbeaufsichtigt eingeschaltet oder eingesteckt bleibt.

Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Halten Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung oder Kenntnis dürfen das Gerät nur verwenden, sofern sie beaufsichtigt oder in der sicheren Handhabung des Geräts unterwiesen werden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Es besteht das Risiko von Brand, Stromschlag, Verbrühungen oder Verletzungen.

Dieses Gerät ist nur für den Einsatz im Haushalt vorgesehen. Wird das Gerät auf unangemessene Art oder für professionelle oder semi-professionelle Zwecke oder entgegen dieser Anleitung verwendet, so erlischt die Garantie, und Dualit übernimmt keine Haftung für entstandene Schäden. Es besteht Gefahr für Personenschäden in Form von Brand-, Stromschlag- oder Verbrühungsgefahr.

#### Elektrische Sicherheit

Vor dem Anschluss an die Stromversorgung: Zunächst überprüfen, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der Versorgungsspannung vor Ort übereinstimmt. **Stromschlag- und Brandgefahr.**

HINWEIS: Vom Netzkabel abgetrennte Netzstecker sollten sofort entsorgt werden. Ein vom Netzkabel abgetrennter Gerätestecker darf nicht in eine Netzsteckdose gesteckt werden. **Stromschlag- und Brandgefahr.**

Den Gerätestecker nie ohne Sicherungsdeckel verwenden. Die Sicherung nur durch eine Sicherung mit dem gleichen Stromwert ersetzen. Ersatzsicherungen sind von Dualit erhältlich und sollten eine ASTA-Zulassung nach BS 1362 besitzen. **Gefahr von Stromschlag und Feuer.**

Wir empfehlen Ihnen, für das Gerät eine Steckdose zu verwenden, an die kein anderes Gerät angeschlossen ist. Missachtung dieser Anweisung könnte zu einer Überbelastung, der Auslösung eines Schutzschalters oder dem Durchbrennen einer Sicherung führen. Im Idealfall sollte die Steckdose durch einen Fehlerstromschutzschalter (RCD-Schalter) geschützt sein.

Um elektrische Schläge, Brand und Verletzungen zu vermeiden, Netzkabel, Gerätestecker, Sockel oder Wasserkocher niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

**Stromschlaggefahr.** Das Gerät niemals mit nassen Händen anfassen. **Stromschlaggefahr.**

Das Kabel nicht heiße Oberflächen berühren oder über die Kante eines Tisches/einer Arbeitsplatte hängen lassen. **Brand- oder Stromschlaggefahr.**

Stellen Sie das Gerät nicht an den Rand der Arbeitsfläche. **Gefahr von Schäden und Verletzungen.**

Das Gerät nicht betreiben, wenn das Netzkabel oder der Gerätestecker eine Beschädigung aufweist, eine Störung vorliegt oder das Gerät gesprungen, heruntergefallen oder auf sonstige Weise beschädigt ist. **Brand- und Stromschlaggefahr.**

Ist das Netzkabel beschädigt, muss es aus Sicherheitsgründen von Dualit oder einer qualifizierten Elektrofachkraft ersetzt werden. Wenden Sie sich an die Kundendienst-Hotline von Dualit unter +44 (0)1293 652 500 **Stromschlag- und Brandgefahr.**

#### Allgemeine Sicherheit

Nicht in einem Badezimmer oder im Freien benutzen. **Stromschlaggefahr.**

Die Verwendung von Zubehör, das nicht von Dualit empfohlen wurde, kann Brände, Stromschläge oder andere Personenschäden zur Folge haben.

Vermeiden Sie Kontakt mit beweglichen Teilen. Stecken Sie keinesfalls Ihre Hand oder einen Gegenstand (z. B. Spatel) in die Schüssel, während das Gerät läuft. **Verletzungsgefahr.**

Versuchen Sie nicht, die Verriegelungsmechanismen mit Gewalt zu lösen. **Gefahr von Schäden und Verletzungen.**

Aufsätze und Zubehörteile sind nicht zur Benutzung in der Mikrowelle geeignet. **Gefahr von Beschädigung und Brand.**

Beim ersten Einschalten kann das Gerät einen „neuen“ Geruch abgeben, der sich nach mehrmaligem Gebrauch jedoch verflüchtigt.

Die Klingen sind scharf. Vorsichtig handhaben! Gefahr von Verletzungen.

Versuchen Sie nicht, Speisereste zu entfernen, während das Gerät an den Strom angeschlossen ist. **Stromschlaggefahr.**

VORSICHT: Keine alkalischen Reinigungsmittel verwenden, da diese das Gerät beschädigen könnten. Zum Reinigen ein weiches Tuch und mildes Reinigungsmittel verwenden. **Beschädigungsgefahr.**

Das Gerät nicht mit Scheuerschwämmen oder Scheuermitteln reinigen. **Beschädigungsgefahr.**

VORSICHT: Um eine Gefährdung durch die unbeabsichtigte

Rückstellung des Überhitzungsschutzes zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht über eine externe Schaltvorrichtung wie z. B. eine Zeitschaltuhr betrieben und nicht an einen Schaltkreis, der regelmäßig durch den Versorger abgeschaltet wird, angeschlossen werden. **Gefahr von Verletzungen.**

Dieses Gerät ist mit einem rückstellbaren Überhitzungsschutz ausgestattet. Wenn der Motor stoppt, ist das Gerät nicht beschädigt. Ziehen Sie in dem Fall den Netzstecker, lassen Sie das Gerät abkühlen und schalten Sie es dann erneut ein.

Hände, Haare, Kleidung sowie Schaber und andere Utensilien während des Betriebs von den Aufsätzen fernhalten. **Gefahr von Schäden und Verletzungen.**

Das Gerät niemals am Kabel tragen oder ziehen. **Beschädigungsgefahr.**

Schalten Sie das Gerät aus, trennen Sie es vom Netz und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie Aufsätze berühren oder auswechseln. **Gefahr von Stromschlag und Verletzungen.**

Aus Sicherheitsgründen empfiehlt es sich, vor dem Pürieren den Topf vom Herd zu nehmen und Flüssigkeiten auf Zimmertemperatur abkühlen zu lassen. Pürieren Sie niemals heißes Öl oder Fett. **Gefahr von Verbrennungen und Verletzungen.**

Geben Sie keine kochenden Flüssigkeiten oder Speisen in die Schüssel oder den Mixbecher. Lassen Sie Flüssigkeiten oder Speisen vor dem Verarbeiten immer abkühlen, da sie aufgrund plötzlicher Dampfbildung aus dem Gerät spritzen können. **Gefahr von Verbrennungen oder Verbrühungen.**

Geben Sie keine tiefgekühlten Lebensmittel in den Mixbecher oder die Schüssel, wenn diese direkt aus dem heißen Geschirrspüler kommen. **Beschädigungsgefahr.**

Waschen Sie den Mixbecher oder die Schüssel nicht in kochendem oder sehr heißem Wasser. **Beschädigungsgefahr.**

Bedienen Sie den Zerkleinerer nur mit fest aufgesetztem Deckel. Ist der Deckel beschädigt bzw. nicht richtig aufgesetzt oder die Schüssel zu voll, kann Flüssigkeit austreten. **Gefahr von Schäden und Verletzungen.**

Lassen Sie den Zerkleinerer nicht mit leerer Schüssel laufen. **Beschädigungsgefahr.**

Der Geräuschpegel dieses Geräts beträgt Lc>70dB.

Die angegebene maximale Leistung basiert auf dem Aufsatz mit der höchsten Leistungsaufnahme. Andere Aufsätze ziehen unter Umständen weniger Strom.

Beim Verarbeiten von schweren Mengen das Gerät maximal 1 Minute betreiben und vor dem nächsten Einschalten auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Keine der in diesem Handbuch enthaltenen Rezepte gelten als „schwere Mengen“. **Beschädigungsgefahr.**

Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät unbeaufsichtigt ist und bevor Sie es zusammensetzen, auseinandernehmen, reinigen oder Teile berühren, die sich während des Betriebs bewegen. **Gefahr von Verletzungen und Stromschlag.**

Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das scharfe Hackmesser handhaben, insbesondere beim Leeren der Schüssel und beim Reinigen. Gefahr von Verletzungen.

Betriebszeiten und Geschwindigkeitsstufen finden Sie im Abschnitt „TABELLE MIT HÖCHSTMENGEN“ (Seite 14).

Reinigungsanleitungen finden Sie im Abschnitt „REINIGUNG UND PFLEGE“ (Seite 12).

## WICHTIG: VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Diese Bedienungsanleitung durchlesen, bevor Sie das Gerät in Gebrauch nehmen. Sie enthält wichtige Sicherheitsinformationen und stellt sicher, dass Ihr Dualit Produkt Ihnen optimale Dienste leistet.

Die Bedienungsanleitung und Ihren Kaufnachweis an einem sicheren Ort aufbewahren.

Die Verpackung vorsichtig öffnen und das gesamte Verpackungsmaterial aufbewahren, bis Sie sich vergewissert haben, dass alle Teile vorhanden und funktionsfähig sind. Dann alle Etiketten vom Gerät entfernen und die Verpackung ordnungsgemäß recyceln. Keine Etiketten vom Kabel entfernen. Es empfiehlt sich möglicherweise, den Karton aufzubewahren, um das Gerät nach Gebrauch darin zu verstauen.

Alle Teile des Geräts, die mit Nahrungsmitteln in Kontakt treten, vor dem Gebrauch reinigen.

## BEWAHREN SIE DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG GUT AUF

Dualit Ltd. behält sich im Interesse der Produktverbesserung das Recht vor, die Produktspezifikation ohne Vorankündigung zu ändern. Die Abbildungen in dieser Anleitung dienen lediglich als Beispiel. Ihr Modell kann von den gezeigten Abbildungen abweichen.



#### HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ

Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte zum Recyceln an einem Sammelpunkt für Elektro- und Elektronikschrott abgeben. Das Symbol auf dem Produkt, der Bedienungsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin. Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Durch das Recycling, die stoffliche Wiederverwertung oder andere Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt. Die Anschrift der nächstgelegenen Sammelstelle für Altgeräte erfahren Sie bei Ihrer örtlichen Behörde.

Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte zum Recyceln an einem Sammelpunkt für Elektro- und Elektronikschrott abgeben. Das Symbol auf dem Produkt, der Bedienungsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin. Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Durch das Recycling, die stoffliche Wiederverwertung oder andere Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt. Die Anschrift der nächstgelegenen Sammelstelle für Altgeräte erfahren Sie bei Ihrer örtlichen Behörde.

## IHR STABMIXER IM EINZELNEN

(Siehe S. 03)

- |  |   |                                      |
|--|---|--------------------------------------|
| A. TURBO                                     | G. EINFÜLLSTUTZEN                             | M. SCHNEEBESEN<br>(SPÜLMASCHINENFES) |
| B. GESCHWINDIGKEITS-<br>REGLER               | H. SCHÜSSELDECKEL<br>(SPÜLMASCHINENFES)       | N. MIXBECHER<br>(SPÜLMASCHINENFES)   |
| C. STARTKNOPF                                | I. HACKMESSER<br>(SPÜLMASCHINENFES)           |                                      |
| D. MOTOREINHEIT<br>(NICHT SPÜLMASCHINENFEST) | J. ZERKLEINERERSCHÜSSEL<br>(SPÜLMASCHINENFES) |                                      |
| E. ANTRIEB<br>(NICHT SPÜLMASCHINENFEST)      | K. ZERKLEINERERWELLE                          |                                      |
| F. DECKEL DES<br>EINFÜLLSTUTZENS             | L. MIXSTAB<br>(SPÜLMASCHINENFES)              |                                      |

## MIXEN, ZERKLEINERN, AUFSCHLAGEN UND PÜRIEREN!

Ihr vielseitiger Küchenhelfer macht all diese Aufgaben zum Kinderspiel. Experimentieren Sie mit feingehackter Salsa, cremigen Suppen und erfrischenden Smoothies – für zuverlässige Ergebnisse in kürzester Zeit. Vom schnellen Abendessen zu zweit über Babynahrung bis zu Feinschmecker-Gerichten für Gäste meistert der Stabmixer von Dualit jede Herausforderung in der Küche.

Der Stabmixer ist Teil der Küchengeräte-Familie von Dualit: eine umfassende Kollektion langlebiger, technisch durchdachter Küchenhelfer, die alle kulinarischen Aufgaben zur wahren Freude machen.

**VERGESSEN SIE NICHT  
IHR PRODUKT ZU REGISTRIEREN**

---

**WWW.DUALIT.COM/REGISTER**

---

	<p><b>ODER PER POST</b></p> 
---	---

## VERWENDUNG IHRES STABMIXERS

In den folgenden Abschnitten erfahren Sie mehr über die Verwendung Ihres Stabmixers. Bitte lesen Sie diesen Abschnitt sorgfältig durch.

### IA MEIN PRODUKT REGISTRIEREN

Registrieren Sie Ihr Gerät auf [www.dualit.com](http://www.dualit.com). Dies nimmt nur 60 Sekunden in Anspruch. Sie benötigen die Produktmodell- und Seriennummern, die sich auf dem Typenschild an der Unterseite des Produkts befinden.

### IB

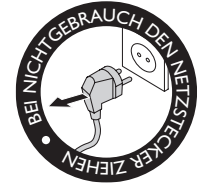
Innerhalb von 4 Minuten darf das Gerät nicht länger als 1 Minute laufen. Sollte dies versehentlich doch geschehen, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie den Stabmixer vor dem erneuten Gebrauch vollständig auf Zimmertemperatur abkühlen.

### IC

Höchstmengen siehe Tabelle auf Seite 14.

## ANBRINGEN UND ABNEHMEN VON ZUBEHÖRTEILEN

Zubehörteile dürfen nicht angebracht oder abgenommen werden, während die Motoreinheit ans Stromnetz angeschlossen ist.



### 2A AUSRICHTEN

Mixstab oder Antrieb anbringen: Halten Sie die Motoreinheit mit einer Hand fest und richten Sie die Kerbe mit dem Arretiersymbol aus.

### 2B ANBRINGEN

Stecken Sie das Zubehörteil mit der anderen Hand ein und drehen Sie es im Uhrzeigersinn, bis die Kerben an den Seiten der Teile übereinstimmen.

### 2C ABNEHMEN

Zum Abnehmen des Zubehörs ziehen Sie den Netzstecker und gehen in umgekehrter Reihenfolge vor.

## VERWENDUNG DES MIXSTABS

Der Mixstab ist ein leistungsstarkes Gerät zum Pürieren oder Mixen von Zutaten. Höchstmengen siehe Tabelle auf Seite 14.



### 3A MIXSTAB ANBRINGEN

Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker gezogen ist. Bringen Sie den Mixstab an der Motoreinheit an. Achten Sie darauf, dass der Mixstab sicher an der Motoreinheit befestigt ist. **VORSICHT: Klingen nicht berühren. Verletzungsgefahr.**

### 3B ZUTATEN

Geben Sie die Zutaten in eine große Schüssel, einen großen Topf oder einen großen Mixbecher, um Spritzer zu vermeiden.

### 3C EINTAUCHEN

Tauchen Sie den Mixstab tief in den Topf oder den Mixbecher. Achten Sie darauf, dass die Speise nicht die Max-Markierung am Stab überschreitet. Hinweis: Der Fuß des Mixstabs muss immer unter der Oberfläche sein, um Spritzer zu vermeiden.

### 3D EINSCHALTEN

Stecken Sie den Netzstecker des Geräts in die Steckdose. **Stellen Sie die Drehzahl auf Minimum (-)** und drücken Sie den Startknopf, um mit dem Vorgang zu beginnen.

### 3E AUSSCHALTEN

Lassen Sie nach dem Mixen den Startknopf los und ziehen Sie den Netzstecker.

### 3F TEILE REINIGEN

Nehmen Sie den Mixstab von der Motoreinheit ab. Nehmen Sie den Mixstab aus dem Becher oder Topf, bevor Sie die Speise ausgießen. Reinigen Sie die Teile sofort nach dem Gebrauch (Reinigung siehe S. 12).

## SCHNEEBESEN MIT ANTRIEB VERWENDEN

Der Schneebesen ist perfekt, um viel Luft in leichte Zutaten zu bringen. Höchstmengen siehe Tabelle auf Seite 14. Hinweis: Um Spritzer zu vermeiden, verwenden Sie den beiliegenden Mixbecher.

### 4A ANTRIEB AUFSETZEN

Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker gezogen ist. Bringen Sie den Antrieb an der Motoreinheit an. Achten Sie darauf, dass er sicher befestigt ist.

### 4B SCHNEEBESEN EINSETZEN

Halten Sie die Motoreinheit mit einer Hand fest und führen Sie den Schaft des Schneebesens mit der anderen Hand mit einer leichten Drehbewegung ein, bis er mit einem Klicken einrastet.

### 4C NIEDRIGE DREHZAHL

Stecken Sie den Netzstecker des Geräts in die Steckdose. Tauchen Sie den Schneebesen tief in die Mischung. **Stellen Sie die Drehzahl auf Minimum (-).**

### 4D EINSCHALTEN

Drücken Sie den Startknopf, um den Vorgang zu starten.

### 4E AUSSCHALTEN

Lassen Sie nach dem Schlagen den Startknopf los und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

### 4F TEILE REINIGEN

Nehmen Sie den Schneebesen ab, indem Sie die Motoreinheit oder den Antrieb festhalten und den Schneebesen nach unten ziehen. Nehmen Sie den Antrieb von der Motoreinheit ab. Reinigen Sie die Teile sofort nach dem Gebrauch (Reinigung siehe S. 12).

## VERWENDUNG VON ZERKLEINERERSCHÜSSEL UND ANTRIEB

Mit seinen scharfen Klingen und der 600-ml-Kapazität ist der kompakte Zerkleinerer besonders praktisch für trockene Zutaten. Höchstmengen siehe Tabelle auf Seite 14.

### 5A HACKMESSER

Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker gezogen ist. Setzen Sie das Hackmesser auf die Welle in der Zerkleinererschüssel. **Vorsicht: Die Klingen sind scharf! Verletzungsgefahr.**

### 5B ZUTATEN

Verteilen Sie die Zutaten gleichmäßig in der Schüssel. Schneiden Sie große Stücke vorher in ungefähr 2cm große Würfel. Überschreiten Sie nicht die MAX-Markierung. Hinweis: Geben Sie keine Zutaten in die Schüssel, bevor das Messer eingesetzt ist.

### 5C DECKEL AUFSETZEN

Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er einrastet. **Stellen Sie sicher, dass der Deckel fest sitzt. Einfüllstutzen und Ausgießer müssen übereinstimmen.**

### 5D ANTRIEB AUFSETZEN

Setzen Sie den Antrieb mittig auf den Deckel. Richten Sie die vier Noppen aus.

### 5E EINSCHALTEN

Stecken Sie den Netzstecker des Geräts in die Steckdose. **Stellen Sie die Drehzahl auf Minimum (-)** und drücken Sie den Startknopf, um den Vorgang zu starten.

### 5F PULSBETRIEB

Lassen Sie das Gerät im Pulsbetrieb laufen – maximal 25 Sekunden für Fleisch oder feste Zutaten bzw. 30 Sekunden für Flüssigkeiten und weiche Zutaten. Hinweis: Beste Ergebnisse erzielen Sie mit wiederholten kurzen Pulsen (je höchstens 1 Sekunde).

### 5G EINFÜLLSTUTZEN

Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker gezogen ist. Nehmen Sie den Deckel vom Einfüllstutzen und geben Sie die Zutaten durch den Stutzen in die Schüssel. **Stecken Sie keinesfalls Ihre Hand oder einen Gegenstand (z. B. Spatel) in den Einfüllstutzen.**

### 5H DECKEL DES EINFÜLLSTUTZENS

Setzen Sie den Deckel wieder auf den Einfüllstutzen. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an und setzen Sie den Betrieb fort.

### 5I AUSSCHALTEN

Lassen Sie nach dem Zerkleinern den Startknopf los und ziehen Sie den Netzstecker. Vergewissern Sie sich, dass Motor und Klingen stillstehen, und nehmen Sie Motoreinheit und Antrieb senkrecht vom Deckel der Zerkleinererschüssel ab.

### 5J ANTRIEB ABNEHMEN

Schrauben Sie den Antrieb gegen den Uhrzeigersinn von der Motoreinheit ab.

### 5K DECKEL ABNEHMEN

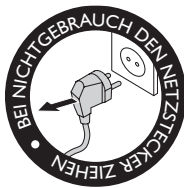
Drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn. Falls Sie die Mischung aus der Schüssel schaben wollen, nehmen Sie erst das Messer heraus. Berühren Sie keinesfalls die Klingen des Messers. **Vorsicht: Die Klingen sind scharf!**

### 5L TEILE REINIGEN

Reinigen Sie die Teile sofort nach dem Gebrauch (Reinigung siehe S. 12).

## REINIGUNG UND PFLEGE

**ES IST WICHTIG, DEN STABMIXER UND ALLE TEILE, DIE MIT LEBENSMITTELN IN BERÜHRUNG GEKOMMEN SIND, NACH JEDEM GEBRAUCH ZU REINIGEN.**



### 6A NETZSTECKER ZIEHEN

SCHALTEN SIE DAS GERÄT VOR DEM REINIGEN STETS AUS UND ZIEHEN SIE DEN NETZSTECKER. VERWENDEN SIE KEINE SCHEUERNDEN REINIGER.

### 6B REINIGUNGSSYMBOLS

Achten Sie auf diese Symbole auf den Teilen und befolgen Sie die Anleitung:

1. Nicht spülmaschinenfest
2. Spülmaschinenfest
3. Teile nicht eintauchen

### 6C VORSPÜLEN

Um Lebensmittelreste von Mixstab, Zerkleinererschüssel und Schneebesen zu entfernen, füllen Sie einen Becher (oder die Zerkleinererschüssel bis zur Hälfte) mit warmem Wasser mit einem Spritzer Spülmittel. Betätigen Sie dann den Turboknopf.

### 6D NICHT EINTAUCHEN

Motoreinheit und Antrieb dürfen nicht in Flüssigkeiten getaucht werden.

### 6E SCHARFE KLINGEN

**Vorsicht: Klingen nicht berühren. Verletzungsgefahr.**

Reinigen Sie die Klingen mit einer Spülbürste und Wasser mit Spülmittel.

### 6F FEUCHTES TUCH

Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungs- oder Lösemittel und keine Stahlwolle. Nehmen Sie ein feuchtes Tuch.

## VERSTAUEIN IHRES STABMIXERS

### 7A NETZSTECKER ZIEHEN

VERGEWISSERN SIE SICH, DASS DER NETZSTECKER GEZOGEN IST, WENN DAS GERÄT VERSTAUT WIRD.

### 7B REINIGEN UND TROCKNEN

Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der Aufbewahrung gründlich gereinigt worden ist. Es können sich schnell Bakterien ansammeln, wenn das Gerät nicht gereinigt wird und Speisereste daran verbleiben.

### 7C AUFBEWAHRUNG

Bewahren Sie den Stabmixer in seinem Karton an einem kühlen, trockenen Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

TEIL	REINIGUNG	TROCKNEN
<b>MOTOREINHEIT</b>  	Die Außenseiten mit einem feuchten Tuch abwischen. <b>NICHT SPÜLMASCHINENFEST.</b>	Mit einem Tuch gut trocknen.
<b>ANTRIEB</b>  	Die Außenseiten mit einem feuchten Tuch abwischen. <b>NICHT SPÜLMASCHINENFEST.</b>	Mit einem Tuch gut trocknen.
<b>MIXSTAB</b>  	Im oberen Korb der Spülmaschine bei unter 40°C reinigen. Von den Heizelementen fernhalten. Oder von Hand unter fließendem Wasser abspülen.	<b>Stab umdrehen</b> (mit der Klinge nach oben), um Wasser ablaufen zu lassen. Vorsichtig mit einem Tuch trocknen. So kann das Wasser aus dem Inneren des Mixstabs herauslaufen.
<b>SCHNEEBESEN</b>  	Im oberen Korb der Spülmaschine bei unter 40°C reinigen. Von den Heizelementen fernhalten. Oder von Hand unter fließendem Wasser abspülen.	Mit einem Tuch gut trocknen.
<b>HACKMESSER</b>  	Im oberen Korb der Spülmaschine bei unter 40°C reinigen. Von den Heizelementen fernhalten. Oder von Hand unter fließendem Wasser abspülen.	Mit einem Tuch gut trocknen.
<b>ZERKLEINERERSCHÜSSEL, DECKEL UND EINFÜLLSTUTZEN-DECKEL</b>  	Im oberen Korb der Spülmaschine bei unter 40°C reinigen. Von den Heizelementen fernhalten. Oder von Hand unter fließendem Wasser abspülen.	Mit einem Tuch gut trocknen.
<b>MIXBECHER</b>  	Im oberen Korb der Spülmaschine bei unter 40°C reinigen. Von den Heizelementen fernhalten. Oder von Hand unter fließendem Wasser abspülen.	Mit einem Tuch gut trocknen.

## TABELLE MIT HÖCHSTMENGEN

Die Tabelle unten dient als Leitfaden, welche Höchstmengen von Zutaten in einem Arbeitsgang verarbeitet werden können.

AUFSATZ	REZEPT / ZUTAT	HÖCHSTMENGE	EMPFOHLENE DREHZAHL	VERARBEITUNGSZEIT IN SEKUNDEN (CA.)
MIXSTAB* MIT MIXBECHER	Smoothies, Milchshakes	Max-Markierung am Stab nicht überschreiten	Turbo	20
	Fruchtjoghurt	500g Joghurt + 150g Obst	Turbo	20
	Gekochte Möhren	800g	Mittel	30
	Suppe oder Babynahrung	Max-Markierung am Stab nicht überschreiten	Mittel / Hoch	30
ZERKLEINERER-SCHÜSSEL* UND HACKMESSER	Mayonnaise	2 Eigelb + 300ml Sonnenblumenöl allmählich über den Einfüllstutzen zugeben	Mittel	30
	Dressing	300ml Olivenöl + 100ml Essig, nach Belieben Dijon-Senf zugeben	Mittel	30
	Tomaten, Zwiebeln	400g	Mittel	30
	Semmelbrösel	3 große Scheiben Brot (150g, allmählich über den Einfüllstutzen zugeben)	Turbo	30
	Mageres Fleisch (Schwein, Hühnchen, Rind oder Fisch, in 2cm großen Würfeln)	450g	Mittel	20
	Nüsse	200g	Turbo	20
	Kräuter	30g	Turbo	5
SCHNEEBESEN** MIT GEEIGNETER RÜHRSCÜSSEL (NICHT IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN)	Sahne	500ml	Niedrig	60
	Eiweiß	4	Niedrig	60
	Kuchenteig	Kuchenteig aus 3 Eiern (150g Mehl, 150g Zucker, weiche Butter verwenden)	Niedrig	60

## BETRIEB UND ABKÜHLZEITEN

\* Innerhalb von 4 Minuten darf das Gerät nicht länger als 1 Minute laufen. Sollte dies versehentlich doch geschehen, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie den Stabmixer vor dem erneuten Gebrauch vollständig auf Zimmertemperatur abkühlen.

\*\*Lassen Sie das Gerät beim Mixen mit dem Schneebesen nach jeder Minute Betrieb 1 Minute abkühlen.

## TIPPS ZUM RICHTIGEN MIXEN UND ZERKLEINERN

Beste Ergebnisse erreichen Sie beim Zerkleinern, wenn Sie die Zutaten nach und nach durch den Einfüllstutzen zugeben. Dieses Gerät eignet sich nicht für gefrorene Mangos, ungeschmolzene Schokolade, Kaffeebohnen, Saaten und Körner, ungekochten Reis usw. Generell gilt keine einheitliche Drehzahl für ein ganzes Rezept. Sie müssen die Drehzahl je nach Rezeptschritt variieren. Dies ist im Rezept beschrieben.

1. Achten Sie bei der Verarbeitung von Flüssigkeiten (z. B. beim Pürieren von Suppen mit dem Mixstab) darauf, dass der Fuß des Mixstabs komplett unter der Oberfläche ist, um Spritzer zu vermeiden. Rohes Gemüse kann nicht verarbeitet werden.
2. Wenn Sie kleine Mengen zerkleinern, wählen Sie eine niedrige Drehzahl und Pulsbetrieb.
3. Verarbeiten Sie kein Eis im Zerkleinerer.
4. Beste Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die Taste wiederholt höchstens 1 Sekunde lang betätigen.

Weiteres Zubehör oder Austauschzubehör kann direkt von Dualit bezogen werden. Eine weitere Zerkleinererschüssel oder ein weiterer Mixbecher können sehr nützlich sein.

**Hinweis:** Die maximale Kapazität ist 70g gewürfeltes Rindfleisch (2,5cm<sup>3</sup>) für 3 Sekunden im Turbobetrieb.

## NÜTZLICHE TIPPS

- Zutaten für beste Resultate vor dem Mixen grob zerkleinern.
- Schüssel oder Mixbecher während des Betriebs festhalten.
- Zum Mixen selbst kleiner Mengen eine hohe Schüssel verwenden, um Spritzer zu vermeiden.
- Mit dem Geschwindigkeitsregler lässt sich die Motordrehzahl von 7000 bis 16.000U/min einstellen. Beginnen Sie für beste Ergebnisse mit der niedrigsten Einstellung und erhöhen Sie allmählich die Drehzahl.
- Verarbeiten Sie die Zutaten am besten mit einer sanften Auf- und Abbewegung der Motoreinheit.
- Wenn Sie eine Mischung im Mixbecher aufbewahren möchten, decken Sie diesen ab und stellen Sie ihn ggf. in den Kühlschrank.

## MIXEN

- Der Mixbecher ist ideal, um einen Smoothie zu bereiten oder Milch für Ihren Kaffee aufzuschäumen. Der Mixvorgang ist schnell, einfach und sauber. Verwenden Sie den Mixstab für Mischungen, die feste Zutaten enthalten, wie Obst, Eiscreme usw.
- Bereiten Sie in wenigen Minuten selbstgemachte Smoothies. Sie können sogar leicht überreife Früchte verarbeiten. Die meisten weichen Obstsorten sind geeignet. Mit Müsli oder anderen Getreideflocken entsteht ein nahrhaftes Frühstück. Oder geben Sie die Mischung zum Trinken in ein Glas, nach Wunsch gemischt mit Milch, Joghurt und/oder Fruchtsaft.
- Kaffee mit geschäumter Milch gibt es nicht nur im Café. Bringen Sie teilentrahmte Milch in einem Topf zum Kochen und schäumen Sie sie mit der Turbo-Taste auf. Geben Sie die Milch in eine Tasse heißen Kaffee und rühren Sie kurz um. Auch ideal für löslichen Kaffee.
- Für selbstgemachte heiße Schokolade bringen Sie eine Tasse Milch fast zum Kochen. Nehmen Sie den Topf vom Herd und geben Sie ein paar Stücke Schokolade hinein. Warten Sie kurz, bis die Schokolade weich wird. Verwenden Sie nun den Dualit Stabmixer zuerst mit dem Startknopf zum Vermischen und dann mit der Turbotaste zum Aufschäumen.

## SCHLAGEN

- Zutaten werden aufgeschlagen, um Luft einzuarbeiten. Wenn Sie die Schüssel leicht schräg halten, gelangt noch mehr Luft in die Mischung und macht sie wunderbar luftig und locker.
- Eischnee bildet die Grundlage für Soufflés, Mousse und alle Arten von Baiser.
- Die Schüssel muss absolut sauber sein, denn jede Spur von Fett verhindert, dass das Eiweiß fest wird. Sie können die Schüssel im Zweifelsfall mit einer Zitronenscheibe ausreiben.
- Beginnen Sie mit einer niedrigen Drehzahl und schalten Sie erst auf eine höhere Stufe, wenn die Mischung weiß wird.
- Um beim Schlagen von Eischnee maximales Volumen zu erzielen, müssen Schüssel und Schneebesen vollkommen sauber und trocken sein. Selbst kleinste Spuren von Fett oder Wasser können verhindern, dass das Eiweiß fest wird.
- „Weiche Spitzen“ bedeutet, dass der Eischnee gerade eben fest ist. Beim Herausheben des Schneebesens bildet sich eine weiche Spitze, die sich evtl. umbiegt und vom Schneebesen fällt.

## HACKEN

- Hacken Sie Zwiebeln und Knoblauch ganz bequem in der Zerkleinererschüssel – sekundenschnell!
- Reiben Sie mühelos Käse für Soßen oder Käsekrusten auf dem Auflauf. Geben Sie einfach 1,5cm große Käsewürfel in die Zerkleinererschüssel und starten Sie das Gerät.
- Stellen Sie Ihre eigenen frischen Semmelbrösel her. Altbackenes Weißbrot lässt sich so wunderbar verwerten. Einfach die Krusten abschneiden und würfeln. Die Zerkleinererschüssel zur Hälfte füllen und das Brot zu feinen Bröseln hacken. Portionsweise verarbeiten und einfrieren.
- Mit dem Zerkleinerer lassen sich aus gekochten Speiseresten schnell gesunde, nahrhafte Suppen zaubern. Wurzelgemüse, Tomaten, Kürbis und Zucchini eignen sich wunderbar. Verfeinern Sie die Suppe mit Currypulver, Ingwer, Kreuzkümmel oder frischem Thymian und einem Spritzer würziger Sojasoße.

## FEHLERSUCHE

**\*UM DEN KUNDENDIENST ZU KONTAKTIEREN, SENDEN SIE BITTE EINE E-MAIL AN [INFO@DUALIT.COM](mailto:INFO@DUALIT.COM) UNTER ANGABE IHRER MODELL- UND SERIENNUMMER.**

MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNG(EN)
<b>DER STABMIXER LÄSST SICH NICHT EINSCHALTEN.</b>	
1. Das Gerät ist eventuell nicht richtig an die Stromversorgung angeschlossen.	1. Vergewissern Sie sich, dass der Stecker in die Steckdose eingesteckt und der Schalter eingeschaltet ist.
2. Eventuell wurde der interne Überhitzungsschutz ausgelöst, der das Gerät vorübergehend abschaltet.	2. Dieses Gerät ist mit einem rückstellbaren Überhitzungsschutz ausgestattet. Wenn sich der Stabmixer nicht einschalten lässt oder der Motor stoppt, ist das Gerät nicht beschädigt. Ziehen Sie den Netzstecker, lassen Sie das Gerät abkühlen und versuchen Sie es dann erneut.

MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNG(EN)
<b>DIE MOTOREINHEIT ERWÄRMT SICH</b>	
1. Eventuell wurde das Gerät über einen längeren Zeitraum benutzt.	1. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen. Ihr Stabmixer ist nicht zum Dauergebrauch vorgesehen; der Motor ist sehr leistungsstark. Hinweise zu Betriebs- und Abkühlzeiten finden Sie in dieser Anleitung in der Höchstmengen-Tabelle.
2. Eventuell musste das Gerät schwere Zutaten verarbeiten.	2. Etwas Wärme entsteht auch beim Normalgebrauch, insbesondere an sehr heißen Tagen. Daher das Gerät vor direktem Sonnenlicht schützen.
3. Eventuell hat das Gerät zu nahe an einer Wärmequelle gestanden.	3. Stellen Sie es immer an einen kühlen, dunklen Ort.
<b>DIE MISCHUNG LÄSST SICH NICHT MIXEN</b>	
1. Eventuell wurden die Höchstmengen überschritten.	1. Prüfen Sie die Höchstmengen in der Tabelle (S. 14); verarbeiten Sie größere Mengen portionsweise.
2. Vielleicht sind die Zutatenstücke zu groß.	2. Die Stücke sind zu groß. Schneiden Sie sie kleiner und probieren Sie es dann noch einmal.
3. Vielleicht entspricht die gewählte Drehzahl nicht den Zutaten.	3.1 Sie haben die falsche Geschwindigkeit gewählt. Versuchen Sie es mit einer niedrigeren Geschwindigkeit im Pulsbetrieb und erhöhen Sie allmählich die Geschwindigkeit. 3.2 Die Messer könnten beschädigt sein. Bitte kontaktieren Sie Dualit hinsichtlich weiterer Ratschläge und Ersatzteilmformationen.
<b>BEIM MIXEN SPRITZT ES</b>	
1. Das Gerät hat sehr leistungsstarke Messer und Zubehörteile, die sich sehr schnell drehen.	1.1 Tauchen Sie den Mixstab in die Mischung, bevor Sie das Gerät einschalten. 1.2 Verwenden Sie auch beim Verarbeiten kleinerer Mengen eine tiefere Schüssel oder einen tieferen Becher. 1.3 Stellen Sie eine langsamere Drehzahl ein und erhöhen Sie diese dann allmählich beim Mixen. 1.4 Überschreiten Sie beim Mixen nicht die MAX-Markierung an den Seiten des Mixstabs.

## REZEPTE

## ZUTATEN

Frische, hochwertige Zutaten werten jede Speise auf. Denken Sie daran: Je frischer, desto besser, und Qualität statt Quantität.

- Verwenden Sie für beste Ergebnisse möglichst gute Öle und Gewürze. Bitteres, strenges oder ranziges Öl kann den Geschmack eines Gerichts verderben, aber ein hochwertiges kalt gepresstes Olivenöl sorgt für das gewisse Extra.
- Meersalz, wie z. B. Maldon-Salz oder andere Salzkristalle, sind teurer als Speisesalz, aber unbehandelt und frei von Zusätzen und deshalb durchaus ihren Preis wert. Sie

sind schmackhafter und eine Freude in der Küche.

- Pfeffer ist frisch gemahlen am aromatischsten, und Parmesan sollte immer frisch gerieben sein.

## VERWENDUNG IHRES STABMIXERS IM ALLTAG

Machen Sie Ihren Stabmixer zu einem festen Bestandteil des Küchenalltags und bringen Sie Spaß in die Zubereitung von schnellen Gerichten, kleinen Zwischenmahlzeiten und leckeren Getränken.

- **Frucht-Smoothies** sind beliebt, gesund und ein toller Muntermacher für den „Morgen danach“. Geben Sie eine Banane in Stücken in den Becher, zusammen mit einer Handvoll anderem Obst, wie z. B. Erdbeeren, Blaubeeren, Birne oder Apfel. Fügen Sie einen Teelöffel Honig und/oder Weizenkeime hinzu. Zerkleinern Sie alles zu einer groben Masse. Geben Sie bei laufendem Gerät etwas Milch hinzu, bis Sie die gewünschte Konsistenz erreichen – und Ihr Smoothie ist trinkfertig.
- **Kaffee mit geschäumter Milch** gibt es nicht nur im Café. Bringen Sie teilentrahmte Milch in einem Topf zum Kochen und schäumen Sie sie mit der Turbo-Taste auf. Geben Sie die Milch in eine Tasse heißen Kaffee und rühren Sie kurz um, ohne die Blasen zu zerstören. Auch ideal für löslichen Kaffee.
- Brechen Sie für **heiße Schokolade** 40g gute Zartbitterschokolade (mind. 60% Kakao) in Stücke. Bringen Sie 250ml Milch

fast zum Kochen. Nehmen Sie den Topf vom Herd und geben Sie die Schokolade hinein. Warten Sie eine Minute, bis die Schokolade weich wird, und mischen Sie sie mit niedriger Drehzahl in die Milch. Wählen Sie dann Turbobetrieb zum Aufschäumen. Sofort servieren.

- Der Dualit Stabmixer ist praktisch zum Pürieren von **Suppe** – ob cremige, dicke Suppen aus Wintergemüse für ein nahrhaftes Mittagessen allein oder zu zweit, kalte Sommersuppen oder raffinierte Suppen für Gäste. Dieses Rezeptheft enthält vier Suppenrezepte, aber Sie können ganz einfach Zwiebelwürfel in ein wenig Butter oder Öl andünsten und Gemüse praktisch jeder Art (auch Reste und Salatblätter) oder eine Dose Bohnen (abgespült) hinzugeben. Mit Brühe, Kräutern oder Currypulver, einem Löffel Crème fraîche und/oder einem Schuss Wein haben Sie schnell eine köstliche Suppe. Experimentieren Sie ruhig ein wenig. Pürieren Sie das Ganze mit dem Stabmixer und servieren Sie Ihre Suppe.
- Mixen Sie **Dips und Mayonnaise** aus einfachen Zutaten. Mit frischen, rohen Gemüsestücken entsteht eine gesunde, leichte Zwischenmahlzeit oder Vorspeise.

## VERWENDUNG IHRES STABMIXERS IM ALLTAG

- Verwöhnen Sie Ihre Familie und Gäste mit **selbstgemachtem Pesto** – gar nicht schwierig, aber deutlich besser als die fertige Version. Ein großes Bund Basilikum (ca. 50–75g) mitsamt Stielen in eine Schüssel zupfen. 3EL Olivenöl darüberträufeln und eine große zerdrückte Knoblauchzehe dazugeben. Mit dem Startknopf verarbeiten, bis die Blätter zerkleinert sind, und dann mit Turbo im Pulsbetrieb weiter pürieren. 4 gehäufte EL (ca. 50g) geriebenen Parmesan oder Pinienkerne (oder beides) dazugeben und weiter zu einer glatten Masse verarbeiten. Ein wenig Salz und Pfeffer und 2–3 Esslöffel warmes Wasser unterrühren. In ein Glas geben und bis zu einer Woche im Kühlschrank aufbewahren.
- Warum **Salatdressings und Marinaden** kaufen, wenn Sie sie selbst frisch zubereiten können? Der Dualit Stabmixer eignet sich perfekt für glatte, glänzende Vinaigretten und Dressings. Ein Balsamico-Senf-Soja-Dressing ist köstlich im Salat und zudem eine gute Marinade für Lamm oder Hühnchen. 2TL Dijon-Senf in eine mittelgroße Schüssel geben. 2EL Sojasoße, 2EL Balsamico-Essig und ein wenig Meersalz und Pfeffer dazugeben. Mixen, dann mit laufendem Messer ca. 200ml Olivenöl und 1EL frischen Zitronensaft hineingießen. Zuletzt etwa 6 frische Pfefferminzblätter dazugeben (wenn vorhanden) und im Pulsbetrieb grob zerhacken.
- **Tiefgekühlte Erbsen oder weiße Bohnen**, gegart und dann zerdrückt, sind eine leckere Alternative zu normalem gekochtem Gemüse. Dazu die Erbsen oder Bohnen nach Anleitung kochen. Den Großteil des Kochwassers abgießen. Etwas Butter und 2-3 frische Pfefferminzblätter (für Erbsen, falls gewünscht) dazugeben. Mit dem Dualit Stabmixer bei niedrigster Drehzahl grob zerkleinern (nicht ganz pürieren). Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren. Passt gut zu Lachs, Hähnchen, Lamm oder Schweinekotelett.
- **Verquirlen Sie Eier** schnell und sauber mit dem Schneebeesen des Stabmixers – besonders vorteilhaft, wenn Sie drei oder mehr Eier verarbeiten.
- **Klumpige Soßen** lassen sich in Sekundenschnelle retten, indem Sie sie mit dem Dualit Stabmixer im Turbobetrieb glattrühren. Eine geronnene Sause Hollandaise wird durch Mixen mit 2EL kaltem Wasser schnell wieder sämig. Pfannkuchen sind immer ein Hit, besonders bei Kindern. Verwenden Sie eine Fertigmischung oder rühren Sie selbst Teig an. Geben Sie dazu 100g Weizenmehl mit 1 Prise Salz und 1EL Zucker (für süße Pfannkuchen) in eine große Schüssel. Geben Sie ein Ei dazu und arbeiten Sie die Mischung mit dem Stabmixer kurz durch. Rühren Sie dann bei niedrigster Drehzahl 250ml Milch unter, bis ein glatter Teig entstanden ist. Sie können ihn ohne Ruhen sofort verarbeiten.
- **Trockene Zutaten:** Verwenden Sie eine Schüssel mit flachem Boden und steilen Wänden. Der Stabmixer mischt trockene Zutaten perfekt.





## LÆS ALLE ANVISNINGER

FØR PRODUKTET TAGES I BRUG. GEM DENNE BRUGSANVISNING TIL SENERE BRUG.

## VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

- **DETTE APPARAT SKAL BRUGES UNDER OPSYN.** Apparatet må ikke efterlades uden opsyn. Træk stikket ud efter brug (det er behøft med brandrisiko at efterlade apparatet tændt eller tilsluttet en stikkontakt).
- Dette apparat må ikke bruges af børn. Opbevar apparatet og ledningen utilgængeligt for børn. Børn må ikke lege med apparatet. Dette apparat kan bruges af en person, hvis fysiske, sansemæssige eller mentale evner er svækkede, eller af en person uden relevant erfaring eller kendskab, hvis vedkommende er under opsyn eller har modtaget instruktioner om sikker brug af apparatet og forstår de involverede farer. **Risiko for brand, elektrisk stød, skoldning eller personskade.**
- Apparatet er kun til husholdningsbrug. Hvis apparatet bruges forkert eller til professionelle eller halvprofessionelle formål eller i modstrid med anvisningerne i brugsanvisningen, bortfalder garantien, og Dualit påtager sig ikke noget ansvar for følgeskader. **Risiko for brand, elektrisk stød, skoldning eller personskade.**

### Elektrisk sikkerhed

- Inden tilslutning til stikkontakt: Kontrollér, at spændingen på apparatet stemmer overens med spændingen på strømforsyningen. **Risiko for elektrisk stød og brand.**
- **BEMÆRK:** Hvis stikket er separeret fra strømforsyningsledningen, skal det omgående bortskares. Det er farligt at sætte stik med ubeskyttede ledninger i en 13 A-stikkontakt. **Risiko for elektrisk stød og brand.**
- Brug aldrig stikket, hvis sikringsdækslet er fjernet. Den nye sikring skal have samme strømværdi som den originale. Køb en ny sikring, som er ASTA-godkendt i overensstemmelse med BS 1362. **Risiko for elektrisk stød og brand.**

- V i anbefaler, at produktet tilsluttes en kontakt, der ikke er tilsluttet andre apparater. Hvis dette ikke overholdes, kan installationen blive overbelastet og få et relæ til at slå fra eller få en sikring til at springe. Stikkontakten skal helst være beskyttet med et fejlstrømsrelæ (HPFI).
- For at undgå elektrisk stød, brand og personskader må strømledningen, stikket eller apparatet ikke nedsænkes i vand eller andre væsker. **Risiko for elektrisk stød.**
- Rør aldrig ved strømledningen med våde hænder. **Risiko for elektrisk stød.**
- Kablet må ikke komme i berøring med en varm overflade eller hænge ud over kanten af et bord eller køkkenbord. **Risiko for brand eller elektrisk stød.**
- Anbring ikke apparatet tæt på kanten af arbejdsfladen. **Risiko for skade på produktet samt personskade.**
- Brug ikke produktet, hvis strømledningen eller stikket er beskadiget. Produktet må heller ikke bruges, hvis det ikke fungerer korrekt, eller hvis det på nogen måde tabes, bliver beskadiget eller er revnet. **Risiko for elektrisk stød og brand.**
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsmæssige grunde udskiftes af Dualit eller en kvalificeret elektriker. Ring til Dualits kundehotline på +44 (0) 1293 652 500. **Risiko for elektrisk stød og brand.**

### Generel sikkerhed

- Apparatet må ikke bruges i badeværelser eller udendørs. **Risiko for elektrisk stød.**
- Brug af tilbehørsdele, der ikke er anbefalet af Dualit, kan resultere i **brand, elektrisk stød eller personskade.**
- Undgå kontakt med de bevægelige dele. Du må aldrig stikke fingrene eller en genstand (f.eks. en paletkniv) ned i hakkeskålen, mens apparatet er i gang. **Risiko for personskade.**
- Forsøg ikke at omgå eller tilsidesætte sikkerhedslåsemekanismerne. **Risiko for skade på produktet samt personskade.**
- Tilbehørsdele og tilbehør er uegnet til brug i mikrobølgeovn. **Risiko for skader og brand.**
- Når du tænder apparatet for første gang, kan det afgive en lugt af "ny" – den aftager, når det er brugt et par gange.
- Knivbladene er skarpe, vær forsigtig. **Risiko for personskade**
- Du må ikke forsøge at fjerne fødevarer, når apparatet er sluttet til stikkontakten. **Risiko for elektrisk stød.**
- **ADVARSEL:** For at undgå skade på apparatet må der

ikke bruges alkaliske rengøringsmidler. Rengør apparatet med en blød klud og mild sæbe. **Risiko for skade på produktet.**

- Brug ikke skuresvampe eller andre slibende rengøringsmidler på kedlens hoveddel. **Risiko for skade på produktet.**
- **FORSIGTIG:** For at undgå fare ved utilsigtet nulstilling af den termiske kortslutningssikring må dette apparat ikke strømforsynes via en ekstern afbryder, som f.eks. en timer eller sluttes til et kredsløb, der jævnligt afbrydes af elforsyningen. **Risiko for personskade.**
- Dette apparat er forsynet med en nulstillelig termisk kortslutningssikring samt en overspændingsbeskytter. Hvis motoren stopper, er apparatet ikke nødvendigvis i stykker. Stop, træk stikket ud, lad apparatet køle af og start det igen.
- Hold dine fingre, hår, tøj såvel som spatler og køkkengrej på afstand af tilbehørsdelene, når du blander. **Risiko for skade på produktet samt personskade.**
- Du må aldrig bære apparatet i ledningen eller trække i ledningen **Risiko for skade på produktet.**
- Sluk for apparatet, træk stikket ud og lad det køle af, før du nærmer dig eller udskifter tilbehørsdele. **Risiko for elektrisk stød og personskade.**
- For den mest sikre anvendelse anbefales det at fjerne gryden fra komfuret og lade væsker køle ned til stuetemperatur, før de blendes. Du må aldrig blende varm olie eller fedtstof. **Risiko for forbrændinger og personskade.**
- Du må ikke tilsætte kogende væsker eller fødevarer til hakkeskålen eller kanden. Du skal altid nedkøle væsker eller fødevarer, før du bruger dem med apparatet, fordi de kan udstødes af beholderen på grund af pludselig opdamning. **Risiko for forbrændinger eller skoldning.**
- Du må aldrig lægge frosne fødevarer i en kande eller hakkeskål, der er taget direkte ud af en varm opvaskemaskine. **Risiko for skade på produktet.**
- Du må ikke dyppe eller opvaske kanden eller hakkeskålen i kogende eller meget varmt vand. **Risiko for skade på produktet.**
- Du skal altid bruge hakkeskålen med låget forsvarligt fastgjort. Hakkeskålen kan lække, hvis låget er beskadiget, forkert sat på, eller skålen er overfyldt. **Risiko for skade på produktet samt personskade.**
- Du må ikke bruge hakkeskålen, når den er tom. **Risiko for skade på produktet.**
- Støjniveauet for dette apparat ligger på  $L_c > 70$  dB.
- Maks-ydelsen er baseret på det udstyr, der giver den største belastning. Andre tilbehørsdele vil evt. bruge mindre effekt.
- Når du blander massive masser, må apparatet højst bruges i 1 minut ad gangen og skal have lov at køle ned til stuetemperatur, før det bruges igen. Ingen af opskrifterne i denne brugsanvisning anses at indeholde massive masser. **Risiko for skade på produktet.**
- Du skal altid koble apparatet fra strømforsyningen, hvis det skal stå uden opsyn, og før montering, afmontering,

og før du nærmer dig dele, som bevæger sig i brug eller under rengøring. **Risiko for personskade og elektrisk stød.**

- Der skal udvises forsigtighed, når de skarpe skæreknive håndteres, når skålen tømmes samt under rengøring. **Risiko for personskade.**
- For driftstider og hastighedsindstillinger bedes du henvise til afsnittet "MAKSIMAL PÅFYLDNINGSOVERSIGT" (side 24)
- For rengøring bedes du henvise til afsnittet "RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE" (side 26)

## VIGTIGT: INDEN PRODUKTET BRUGES FØRSTE GANG

- Læs denne brugsanvisning, før produktet tages i brug. Den indeholder vigtige sikkerhedsoplysninger og vil sikre, at du får mest muligt ud af dit Dualit-produkt.
- Gem denne vejledning og din kvittering for købet af produktet på et sikkert sted.
- Pak kassen forsigtigt ud, og gem emballagen, indtil du er sikker på, at alt medfølger og fungerer. Når du er klar, kan du fjerne al emballage og mærker fra selve apparatet og lægge emballagen til genbrug på passende maner. Fjern ikke mærker fra ledningen. Du kan bruge kassen til at opbevare apparatet.
- Før brug bør du rengøre alle dele af apparatet, som vil komme i kontakt med fødevarer.

## GEM DENNE BRUGSANVISNING

Dualit Ltd. forbeholder sig ret til at ændre produktspecifikationen uden varsel med henblik på at forbedre produktet.

Tegningerne er kun til illustrationsformål. Din model ser muligvis anderledes ud.



### ANVISNINGER VEDRØRENDE MILJØBESKYTTELSE

Dette produkt må ikke bortskares som almindeligt husholdningsaffald ved afslutningen af produktets levetid. Indlevér produktet til et indsamlingssted for genbrug af elektriske og elektroniske produkter. Symbolet på produktet, brugsvejledningen eller emballagen indeholder oplysninger om metoderne til bortskaftelse. Materialerne kan genbruges som anvist på afmærkningerne. Ved genbrug, genanvendelse af materialer eller andre former for genanvendelse af gamle produkter bidrager du væsentligt til beskyttelse af miljøet. Henvend dig til de lokale myndigheder for at få oplyst den godkendte bortskaftelsesfacilitet.

## KEND DIN STAVBLENDER

(Se side 03)

- |  |   |  |
|--|---|--|
| A. TURBO                                 | H. LÅG TIL HAKKESKÅL<br>(TÅLER VASK I OPVASKEMASKINE) | M. PISKERIS<br>(TÅLER VASK I OPVASKEMASKINE) |
| B. HASTIGHEDSVÆLGER                      | I. HAKKEKNIV<br>(TÅLER VASK I OPVASKEMASKINE)         | N. KANDE<br>(TÅLER VASK I OPVASKEMASKINE)    |
| C. TÆND/SLUK-KNAP                        | J. HAKKESKÅL<br>(TÅLER VASK I OPVASKEMASKINE)         |  |
| D. HOVEDDEL<br>(TÅLER IKKE MASKINOPVASK) | K. AKSEL TIL HAKKESKÅL                                |  |
| E. GEARHUS<br>(TÅLER IKKE MASKINOPVASK)  | L. BLENDERSTAV<br>(TÅLER VASK I OPVASKEMASKINE)       |  |
| F. LÅG TIL INDFØRINGSRØR                 |   |  |
| G. INDFØRINGSRØR                         |   |  |

## BLITZE, PISKE, HAKKE OG MOSE!

Med din multi-tasking køkkenassistent kan du nu let klare krævende madlavningsopgaver. Du kan eksperimentere med lækker salsa, jævne supper og sommersmoothies i den sikre viden, at de vil være klar på få minutter. Lige fra hurtige hverdagsretter til to personer, til babymad og gourmet festmiddage så kan Dualits trofaste stavblender klare enhver udfordring i køkkenet.

Stavblenderen er bare ét element i madlavningsfamilien fra Dualit. Det er en omfattende kollektion af slidstærkt og gennemtænkt designet køkkenudstyr, som gør enhver medlavningsopgave legende let.

**GLEM IKKE AT  
REGISTRERE DIT PRODUKT**

---

**WWW.DUALIT.COM/REGISTER**

---

	<p><b>ELLER VIA POST</b></p> 
---	--

## BRUG AF DIN STAVBLENDER

Nedenstående afsnit er en forklaring til brugen af din stavblender. Du bedes læse dette afsnit nøje igennem.

### IA REGISTRER MIT APPARAT

Registrer dit produkt på [www.dualit.com](http://www.dualit.com). Det tager kun 1 minut. Du skal bruge den produktmodel og de serienumre, der står på mærkaten på undersiden af produktet.

### IB

Du må ikke blende i mere end 1 minut over en 4 minutters periode. Hvis du kommer til at gøre det, så træk stikket ud og lad stavblenderen køle ned til stuetemperatur, før den bruges igen.

### IC

For maks-belastninger, se oversigt på side 28.

## PÅSÆTNING OG AFTAGNING AF TILBEHØR

Du må ikke påsætte eller aftage tilbehør, mens der er sluttet strøm til hoveddelen.

### 2A PLACERING

For at påsætte stav eller gearhus så hold hoveddelen fast med den ene hånd, og find indhakked med oplåsningssymbolet.

### 2B PÅSÆTNING

Skub og drej udstyret i retning med uret (højre om) med den anden hånd, indtil indhakkene på delenes sider er ud for hinanden.

### 2C AFTAGNING

Træk stikket ud, og gennemgå proceduren omvendt for at tage tilbehøret af.



## BRUG AF BLENDERSTAVEN

Blenderstaven er et effektivt redskab til at blande ingredienser eller gøre dem flydende. For maks-belastninger, se oversigt på side 28.



### 3A FASTGØR BLENDERSTAV

Sørg for, at stavblenderen ikke er sluttet til stikkontakten. Sæt blenderstaven på hoveddelen. Sørg for, at blenderstaven er sikkert fastgjort på hoveddelen.

**Forsigtig: Undgå kontakt med knivbladene. Risiko for personskade.**

### 3D TÆND

Sæt stavblenderen til i stikkontakten. **Indstil hastigheden til minimum (-),** og tryk på tænd/sluk-knappen for at starte blenderen.

### 3B INGREDIENSER

Anbring dine ingredienser i en høj beholder, gryde eller blandeskål for at undgå sprøjt.

### 3E SLUK

Når du er færdig med at blende, så giv slip på tænd/sluk-knappen, og træk derefter stikket ud.

### 3C SÆT BLENDERSTAVEN NED

Stik blenderstaven dybt ned i gryden eller kanden, og sørg for, at blandingens dybde ikke overstiger MAX-mærket på staven.

Bemærk: Hold blenderstavens hoved nede i massen for at undgå sprøjt.

### 3F RENGØR DELE

Tag blenderstaven af hoveddelen. Tag blenderstaven op af kanden eller gryden, før der hældes. Rengør delene umiddelbart efter brug (se rengøringsvejledningen på side 26).

## BRUG AF BALLONPISKERISSET SAMMEN MED GEARHUSET

Ballonpiskeriset er det perfekte redskab til at piske luft ind i lette ingredienser for at skabe lette, luftige resultater. For maks-belastninger, se oversigt på side 28.

Bemærk: Brug den medfølgende kande for at undgå sprøjt.

### 4A PÅSÆT GEARHUSET

Sørg for, at stavblenderen ikke er sluttet til stikkontakten. Fastgør gearhuset til hoveddelen, og sørg for, at det sidder forsvarligt fast.

### 4D TÆND

Tryk på tænd/sluk-knappen for at starte piskningen.

### 4B INDSÆT BALLONPISKERIS

Hold hoveddelen med den ene hånd og piskerisets stav med den anden, og indsæt piskeriset ved at dreje og trykke let, til det klikker på plads.

### 4E SLUK

Når piskningen er færdig, så giv slip på tænd/sluk-knappen, og træk derefter stikket ud.

### 4C LAV HASTIGHED

Sæt stavblenderen til i stikkontakten. Dyp piskeriset godt ned i blandingen. **Indstil hastigheden til minimum (-).**

### 4F RENGØR DELE

Tag piskeriset af ved at holde godt fast på hoveddelen eller gearhuset og så trække piskeriset nedad. Tag gearhuset af hoveddelen. Rengør delene umiddelbart efter brug (se rengøringsvejledningen på side 26).

## BRUG AF HAKKESKÅL & GEARHUS

Hakkeskålsenheden med de skarpe knive og en kapacitet på 600ml er kompakt og praktisk til tørre ingredienser. For maks-belastninger, se oversigt på side 28.

### 5A INDSÆT KNIVE

Sørg for, at stavblenderen ikke er sluttet til stikkontakten. Indsæt kniven i hakkeskålen, placeret over hakkeskålens aksel. **Forsigtig: Knivene er skarpe! Risiko for personskade.**

### 5D PÅSÆT GEARHUSET

Sæt gearhuset på midten af låget. Ret de fire tappe op med hinanden.

### 5G INDFØRINGSRØR

Sørg for, at stavblenderen ikke er sluttet til stikkontakten. Tag låget til indførsrøret af, og put ingredienserne ned i skålen gennem røret. **Stik aldrig fingrene eller redskaber (f.eks. en spatel) ned i indførsrøret.**

### 5J TAG GEARHUSET AF

Tag gearhuset af hoveddelen ved at dreje det mod uret (venstre om).

### 5B INGREDIENSER

Fordele ingredienserne jævnt i skålen. Skær større stykker madvarer i ensartede mindre stykker (ca. 2cm). Fyld ikke op til over MAX-mærket. Bemærk: Husk at sætte kniven i, før der kommes madvarer i skålen.

### 5E TÆND

Sæt stavblenderen til i stikkontakten. **Indstil hastigheden til minimum (-),** og tryk på tænd/sluk-knappen for at starte blenderen.

### 5H LÅG TIL INDFØRINGSRØR

Sæt låget til indførsrøret på igen. Sæt stikket i kontakten, og fortsæt med at køre med stavblenderen.

### 5K TAG LÅGET AF

Drej låget mod uret (venstre om). Hvis du skal skrabe en blanding ud, skal knivene tages ud først. Rør aldrig ved knivbladene. **Forsigtig: Knivene er skarpe!**

### 5C LUK LÅGET

Anbring låget på skålen, og drej med uret (højre om) for at låse. **Sørg for, at låget er korrekt låst på plads med indførsrøret og studsene ud for hinanden.**

### 5F PULSDRIFT

Brug pulsfunktionen i maksimalt 25 sekunder til kød eller hårde ingredienser, 30 sekunder til væsker og bløde ingredienser. Bemærk: Brug gentagne korte stød (ikke mere end 1 sekund) for at opnå de bedst mulige resultater.

### 5I SLUK

Når hakningen er færdig, så giv slip på tænd/sluk-knappen, og træk derefter stikket ud. Sørg for, at motoren og knivene er stoppet, løft derefter hoveddelen og gearhuset lodret op af hakkeskålens låg.

### 5L RENGØR DELE

Rengør delene umiddelbart efter brug (se rengøringsvejledningen på side 26).

## RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

**EFTER HVER BRUG ER DET VIGTIGT AT RENGØRE STAVBLENDEREN OG ALLE DE DELE, DER HAR VÆRET I KONTAKT MED FØDEVARER.**



### 6A TRÆK STIKKET UD

HUSK ALTID AT SLUKKE APPARATET OG TRÆKKE STIKKET UD. BRUG ALDRIG SLIBENDE RENGØRINGSMIDLER PÅ NOGEN AF DELENE.

### 6D MÅ IKKE NEDSÆNKES HELT

Du må ikke nedsænke hoveddelen eller gearhuset helt ned i nogen form for væske.

### 6B RENGØRINGSIKONER

Se efter disse symboler på delene og følg vejledningen:

1. Tåler ikke opvaskemaskine
2. Tåler vask i opvaskemaskine
3. Delene må ikke nedsænkes helt i væske

### 6E SKARPE KNIVE

**Forsigtig: Undgå kontakt med knivbladene. Risiko for personskade.** Brug en opvaskebørste med sæbevand til at rengøre knivene.

### 6C FORVASK

For at fjerne fødevarerpartikler fra stav, hakkeskål og ballonpiskeris fyldes en kande (eller hakkeskålen fyldes halvt op) med varmt sæbevand, og der køres korte stød med turboknappen.

### 6F BRUG EN FUGTIG KLUD

Anvend ikke skræppe eller slibende rengøringsmidler, opløsningsmidler eller ståluld. Brug en fugtig klud.

## OPBEVARING AF DIN STAVBLENDER

### 7A TRÆK STIKKET UD

SØRG FOR, AT STAVBLENDEREN IKKE ER TILSLUTTET TIL STIKKONTAKT, NÅR DEN OPBEVARES.

### 7B REN OG TØR

Sørg for, at apparatet er omhyggeligt rengjort, før det sættes til side. Der kan hurtigt opbygges bakterier, hvis apparatet ikke er rent, og der sidder madrester på det.

### 7C OPBEVARING

Anbring stavblenderen i kassen, og opbevar den køligt og tørt – og utilgængeligt for børn.

## RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

KOMPONENT	RENGØRING	TØRRING
<b>HOVEDDEL</b> 	Tør den udvendige overflade af med en fugtig klud. <b>TÅLER IKKE MASKINOPVASK.</b>	Tør omhyggeligt efter med en klud.
<b>GEARHUS</b> 	Tør den udvendige overflade af med en fugtig klud. <b>TÅLER IKKE MASKINOPVASK.</b>	Tør omhyggeligt efter med en klud.
<b>BLENDERSTAV</b> 	Skal placeres i opvaskemaskinens øverste bakke og vaskes ved under 40 grader. Hold på god afstand fra varmeelementerne. Eller opvask staven under rindende vand.	<b>Lad blenderstaven dryppe af ved at stille den med bunden i vejret</b> (knivene opad), og tør den forsigtigt af med en klud. Derved kan vandet løbe væk fra indersiden af blenderstaven.
<b>PISKERIS</b> 	Skal placeres i opvaskemaskinens øverste bakke og vaskes ved under 40 grader. Hold på god afstand fra varmeelementerne. Eller opvask piskeriset under rindende vand.	Tør omhyggeligt efter med en klud.
<b>HAKKEKNIV</b> 	Skal placeres i opvaskemaskinens øverste bakke og vaskes ved under 40 grader. Hold på god afstand fra varmeelementerne. Eller opvask hakkekniven under rindende vand.	Tør omhyggeligt efter med en klud.
<b>HAKKESKÅL, LÅG OG LÅG TIL INDFØRINGSRØR</b> 	Skal placeres i opvaskemaskinens øverste bakke og vaskes ved under 40 grader. Hold på god afstand fra varmeelementerne. Eller opvask hakkeskålen, låget samt låget til indføringsrøret under rindende vand.	Tør omhyggeligt efter med en klud.
<b>KANDE</b> 	Skal placeres i opvaskemaskinens øverste bakke og vaskes ved under 40 grader. Hold på god afstand fra varmeelementerne. Eller opvask kanden under rindende vand.	Tør omhyggeligt efter med en klud.

## MAKS. PÅFYLDNINGSOVERSIGT

Brug nedenstående oversigt som vejledning til at afgøre, hvor stor mængde ingredienser, der kan mikses på en gang.

UDSTYR	OPSKRIFT / INGREDIENS	MAKSIMUM-MÆNGDE	ANBEFALET HASTIGHED	TILNÆRMELSESVIS FUNKTIONSTID / SEKUNDER
BLENDER-STAV* MED MIKSER-KANDE	Smoothies, Milkshakes	Overskrid ikke MAX-mærket på blenderstaven	Turbo	20
	Frugt yoghurt	500g yoghurt + 150g frugt	Turbo	20
	Kogt gulerod	800g	Medium	30
	Suppe eller babymad	Overskrid ikke MAX-mærket på blenderstaven	Medium-Høj	30
HAKKESKÅL* OG KNIV	Mayonnaise	2 æggeblommer + 300ml solsikkeolie tilsættes lidt efter lidt via indføringsrøret	Medium	30
	Dressing	300ml olivenolie + 100ml vineddike, tilsæt Dijon-sennep efter ønske	Medium	30
	Tomat, løg	400g	Medium	30
	Rasp	3 store skiver brød (150g, tilsættes lidt efter lidt via indføringsrøret)	Turbo	30
	Magert kød (svinekød, kylling, oksekød eller fisk skåret i 2cm terninger)	450g	Medium	20
	Nødder	200g	Turbo	20
	Krydderurter	30g	Turbo	5
	PISK** I EGNET PISKESKÅL (MEDFØLGER IKKE)	Fløde	500ml	Lav
Æggehvider		4	Lav	60
Kageblanding		3 æg kageblanding (150g mel, 150g sukker, brug blødgjort smør)	Lav	60

## DRIFTS- OG HVILETIDER

\* Du må ikke bruge blenderen i mere end 1 minut over en 4 minutters periode. Hvis du kommer til at blende i længere tid, skal blenderen køle helt ned til stuetemperatur, før den bruges igen.

\*\* Lad apparatet hvile i 1 minut pr. hvert minut med piskning.

## BLANDETIPS

For de bedste hakkeresultater tilsættes ingredienserne lidt efter lidt via indføringsrøret. Dette apparat er ikke egnet til frosne mangofrugter, ikke-smeltet chokolade, kaffebønner, frø, ukogt ris o.l. Generelt er der ikke nogen fastsat hastighed for en hel opskrift. Du må ændre mikserens hastighed, afhængigt af hvilket trin af opskriften, du befinder dig på. Dette er angivet i afsnittet med opskrifter.

1. Når du arbejder med væsker som f.eks. supper med staven, skal du altid sørge for, at dens hoved er dyppet ned i væsken, for at undgå sprøjt. Arbejd ikke med ukogte grønsager.
2. Når du skal hakke mindre ingrediensmængder, bør du køre ved lav hastighed og med pulsdrift.
3. Du må ikke arbejde med is i hakkeskålen.
4. For de bedst mulige resultater skal du benytte pulsdriften flere gange og ikke holde knappen nede i mere end 1 sekund.

Ekstra dele eller reservedele kan købes direkte hos Dualit. Det kan være praktisk at have en ekstra hakkeskål eller blenderkande i et travlt køkken.

**Bemærk:** Maks-kapaciteten er 70g oksekød skåret i 2,5cm<sup>3</sup> tern på turbohastighed i 3 sekunder.

## NYTTIGE FINGERPEG

- For de bedste resultater så hak ingredienserne groft, før du blander.
- Hold hakkeskålen eller kanden stabil under brug.
- For at forhindre sprøjt så brug en skål med høje kanter, selv når du blander små mængder.
- Den variable hastighedskontrol kan skifte motorhastigheden fra 7000-16000omdr./minut. De bedste resultater opnås ved, at du starter med at blende på den laveste indstilling og så gradvist øger blende-hastigheden.
- For de bedste resultater så lad hoveddelen arbejde gennem ingredienserne med en langsom op-og nedbevægelse.
- Hvis du vil opbevare en blanding i kanden, så dæk den til og stil den i køleskabet efter behov.

## BLANDE

- Kanden af rustfrit stål er ideel, når du vil lave en hurtig smoothie eller kaffe med mælkeskum. Det er hurtigt, nemt og bekvemt. Brug blenderstaven til blandinger, som indeholder massive masser som f.eks. frugt, flødeis o.l.
- Tilbered hjemmelavede smoothies på få minutter. Selv frugt, som lige er ved at blive dårligt, kan bruges. De fleste bløde frugter er velegnede. Bland dem med morgenmadsprodukter for en næringsrig start på dagen. Hvis du vil servere blandingen som en drik, så hæld den i et glas og tilsæt mælk, yoghurt og/eller juice.
- Der er ingen grund til at gå ud for at købe en kaffe med mælkeskum. Bring lidt letmælk i kog i en gryde, og pisk det til skum med turboknappen. Så hæld det i en kop varm kaffe, og rør forsigtigt rundt. Også godt med pulverkaffe.
- Til hjemmelavet varm kakao skal du bare opvarme en kop mælk næsten til kogepunktet. Tag det af kogepladen, og put nogle stykker chokolade i mælken. Vent til den bliver blødt, og pisk så med din Dualit stavblender ved brug af tænd/sluk-knappen. Skift til turboindstillingen for at danne skum.

## PISKNING

- Ingredienserne piskes, ved at der tilføres luft til dem. Ved at vippe skålen i en sikker vinkel kan der komme endnu mere luft ind i blandingen, som vil give lette blandinger og større volumen.
- Piskede æggehvider er grundlaget i souffléer, mousser og alle former for marengs.
- Blandeskålen skal være helt ren, fordi bare den mindste smule fedtstof vil forhindre æggehviderne i at holde på luften. Gnid en overskåren citron rundt i skålen, hvis du er i tvivl.
- Start langsomt, og brug kun en hurtigere hastighed, når blandingen begynder at blive hvid.
- For at opnå den bedste volumen, når du pisker æggehvider, skal du sørge for, at både skålen og piskeriset er helt rene og tørre før brug. Den mindste smule fedtstof eller vand vil forhindre æggehviderne i at blive luftige.
- Begrebet "bløde toppe" betyder, at æggehviden knapt selv holder på faconen. Når stavblenderens piskeris løftes op, vil æggehvideblandingen falde i toppen og måske dryppe af piskeriset.

## HAKNING

- Du kan hakke løg og hvidløg ved at putte dem i hakkeskålen og så piske. Færdig på ingen tid!
- Riv ost på få sekunder, så de er klar til saucer eller til at drysse oven på ovnretter. Skær dem i tern på 1,5cm, læg dem i hakkeskålen og pisk.
- Det er let at lave friske brødkrummer. Lettere tørt franskbrød giver dejligt bløde brødkrummer. Fjern skorpen, og skær brødet i tern. Fuld hakkeskålen halvt og pisk, indtil krummerne er fine. Kan laves i partier og lægges i fryseren.
- Næringsrige og sunde supper kan hurtigt laves i hakkeskålen med kogte madrester. Rodfrugter, tomater, græskar, squash og zucchini er alle sammen velegnede. Brug aromastoffer som karrypulver, ingefær, spidskommen eller timiankviste, og et snert af soja for at gøre supperne pikante.

## FEJLFINDING

**\* DU KAN KONTAKTE KUNDESERVICE VED AT SENDE EN E-MAIL TIL [INFO@DUALIT.COM](mailto:INFO@DUALIT.COM), HVOR DU OPLYSER DIN MODEL OG DINE SERIENUMRE.**

MULIG(E) ÅRSAG(ER)	LØSNING(ER)
<b>STAVBLENDEREN GÅR IKKE I GANG</b>	
1. Apparatet er måske ikke korrekt sluttet til strømforsyningen.	1. Kontroller, at stikket er sat i, og at der er tændt på kontakten.
2. Apparatets varmesikring kan være blevet aktiveret, så det midlertidigt er slukket.	2. Dette produkt er udstyret med en automatisk termisk kortslutnings sikring: Hvis stavblenderen ikke starter, eller motoren stopper, er apparatet ikke i stykker – stop, tag stikket ud, lad apparatet køle ned og genstart det.

MULIG(E) ÅRSAG(ER)	LØSNING(ER)
<b>BLENDERENS HOVEDDEL BLIVER VARM</b>	
1. Apparatet kan være anvendt gennem en længere periode.	1. Lad apparatet køle helt af. Din stavblender er beregnet til pulserende brug, motoren er meget kraftig, se drifts- og hviletider under maks-påfyldning i denne vejledning.
2. Apparatet kan have behandlet en træg masse.	2. Der genereres en vis varmemængde ved normal brug, især på varme dage. Lad aldrig apparatet stå i direkte sollys.
3. Apparatet kan være blevet efterladt i nærheden af en varmekilde.	3. Opbevares mørkt og køligt.
<b>BLANDINGEN BLIVER IKKE MIKSET</b>	
1. Du kan have overskredet den maksimale mængde.	1. Henvi til oversigten over maks-belastninger (side 28), og lad ingredienserne blendes i mindre portioner.
2. Indholdsstykkerne kan være for store.	2. Madvarestykkerne er for store, prøv at skære dem i mindre stykker og start igen.
3. Hakkehastigheden er måske ikke egnet til ingredienserne.	3.1 Du har valgt den forkerte hastighed. Indstil på en lavere hastighed, brug pulsdriften og forøg gradvis blenderhastigheden. 3.2 Kniven kan være beskadiget, kontakt Dualit for nærmere vejledning og oplysning om reservedele.
<b>DET SPRØJTER, NÅR JEG BRUGER BLENDEREN</b>	
1. Apparatet har meget kraftige klinger og udstyr, der roterer meget hurtigt.	1.1 Sæt blenderstaven længere ned i blandingen, inden du tænder for apparatet. 1.2 Brug en dybere skål eller kande, også ved små mængder. 1.3 Indstil hastighedshjulet på et lavere niveau, og øg så gradvist hastigheden, mens du blander. 1.4 Du må ikke overskride MAX-mærket på siderne af blenderstaven, når du blander.

## INGREDIENSER

Vigtigheden af friske ingredienser af god kvalitet være gøre en kæmpeforskel med enhver opskrift. Husk, at jo friskere de er, jo bedre er de, og vælg også kvalitet frem for kvantitet.

- For de bedste resultater så brug gode kvalitetsolier og aromastoffer. En sur, bitter eller harsk olie kan ødelægge en opskrift, hvorimod tilsætning af en kvalitetsmæssig, koldpresset olivenolie kan give en ret et pift.
- Havsalt er dyrere end almindelig bordsalt, men er ubesudlet af bearbejdning og tilsætningsstoffer, og det kan godt betale sig,

at betale det lidt ekstra. Det smager bedre og er en fornøjelse at bruge i maden.

- Peber er altid bedst, når det er friskkvæmet, og parmesan skal rives frisk.

## DAGLIG BRUG AF DIN STAVBLENDER

Kom i vanen med at bruge din stavblender, og sæt lidt sjov på forberedelsen af hurtige måltider, snacks og drinks.

- **Frugtsmoothies** er bare "in" og sunde, og det er en fantastisk måde at komme til hægteerne igen efter en festaften. Knæk en banan ned i kanden, og tilsæt en til to håndfulde frugt, f.eks. jordbær, blåbær, pære eller æble, sammen med en teskefuld honning og/eller hvedekim. Blitz med blenderen til en grovhakket masse. Med blenderen kørende så hæld gradvist lidt mælk i, indtil din smoothie har den konsistens, du vil have, og den er nu drikkeklar
- Der er ingen grund til at gå ud for at få en **kaffe med mælkeskum**. Bring lidt letmælk i kog i en gryde, og pisk det til skum med turboknappen. Hæld mælken i en kop varm kaffe, og omrør forsigtigt uden af slå hul på boblene - er også god med pulverkaffe.
- Hvis du vil have **varm kakao**, så bræk 40g god, mørk chokolade i stykker, og bedst med mindst 60% kakaomasse. Opvarm 250ml mælk, ca. en kopfuld, lige indtil det koger. Tag det af varmepladen, og put chokoladen i. Vent et minut, indtil den er blød, og pisk så på lav hastighed. Skift derefter til turboindstillingen for at danne skum. Serveres straks.
- Din Dualit stavblender er utrolig nyttig, når du vil blende **supper** – tyktflydende og cremede supper med vintergrøntsager som en nærende frokostret til en eller to personer, kolde sommersupper eller fine supper til flotte middage. Der er fire suppeopskrifter i denne pjeces, men du kan lave en lækker suppe bare ved at svitse hakkede løg i lidt smør eller olie og så tilføje næsten alle slags grøntsager (også kogte rester og salatblade), eller en dåse bønner (skyllet), lidt bouillon, krydderurter eller karry, en skefuld crème fraîche og/eller et sjat vin. Du behøver ikke være bange for at eksperimentere lidt. Pisk suppen sammen med stavblenderen, og server den.
- Du kan lave blandinger til **dips og mayonnaise** med ingredienser fra skabet og servere dem med rå grøntsager som en let og sund snack eller forret.
- Forkæl din familie og venner med **hjemmelavet pesto** – det er helt anderledes end det, du kan købe i butikkerne, men så let at lave. Flå et stort bundt frisk basilikum (ca. 50-75g) i en

## DAGLIG BRUG AF DIN STAVBLENDER

skål, også stilkene. Dryp 3 spiseskefulde olivenolie over, knus et stort fed hvidløg og tilsæt det. Blitz det hele sammen med hastighedsknappen, indtil basilikumbladene er hakket helt, og brug så turboknappen til gradvist at støde det til en solid mos. Tilsæt 4 spiseskefulde med top (ca. 50g) revet parmesan eller pinjekerner, og fortsæt med at støde det til en blød pasta. Drys med lidt salt og peber, og 2-3 spiseskefulde varmt vand. Hæld det i et syltetøjsglas, og opbevar det i køleskabet i op til en uge.

- Hvorfor købe **salatdressinger og marinader**, når du selv kan piske dem friske? Din Dualit stavblender er perfekt til at lave jævn og klar vinaigrette og dressing. En dressing med balsamico, sennep og sojasauce er dejligt på en salat og fungerer også som en marinade til lammekød eller kylling. Put 2 teskefulde Dijonsennep i en mellemstor skål. Tilsæt 2 spiseskefulde sojasauce, 2 spiseskefulde balsamico, og lidt havsalt og peber. Pisk blandingen, og mens piskeriset stadig kører, så hæld en tekop olivenolie i (ca. 200ml) og en spiseskefuld frisk citronsaft. Tilføj ca. 6 blade frisk mynteblade til sidst, hvis du har nogle, og brug pulsdripen, indtil de er hakket groft.
- **Frosne ærter eller bondebønner** kan knuses til at give et velsmagende alternativ til kogte grøntsager. Kog ærter eller bønner i følge brugsanvisningen på pakken. Hæld størstedelen af vandet fra. Tilføj en god klat smør og 2-3 friske mynteblade (til ærter), hvis du kan lide det. Blitz med din Dualit stavblender på den laveste hastighed indtil knust men ikke moset. Tilsæt salt og peber, og server. Godt til laks, kylling, lammekød eller en svinekotelet.
- Du kan hurtigt og jævnt **piske æg** med din blenders piskeris – især når du har tre æg eller derover at tilberede.
- **Til undsætning – sovs med klumper** kan jævnes på få sekunder ved at piske med Dualit stavblenderen på turboindstillingen. Hvis din hollandaisesauce skiller, kan den

udbedres med 2 spiseskefulde koldt vand og et hurtigt blitz. Gør pandekager til et regelmæssigt indslag på din menu, især hvis du laver mad til børn. Du kan bruge en pakkeblending eller hurtigt lave din egen. Hæld 100g hvedemel i en stor skål med en knivspids salt og 1 spiseskefuld strøssukker, hvis du vil have søde pandekager. Knæk et æg i pandekagedejen, og brug stavblenderen til at piske let. Derefter kan du, med blenderen på den laveste indstilling, tilsætte en kop mælk (ca. 250ml), indtil dejen er jævn. Dejen kan bruges med det samme uden at skulle hvile.

- **Tørre ingredienser:** Brug en fladbundet skål med dybe skrå sider, og stavblenderen vil blande ingredienserne til perfektion.



## LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

ANTES DE USAR EL APARATO:  
CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS.

## AVISOS IMPORTANTES

- **ESTE PRODUCTO REQUIERE SU ATENCIÓN.** No lo deje fuera de vigilancia durante el uso, desenchúfelo después de cada uso (si el electrodoméstico se deja en funcionamiento o enchufado y fuera de vigilancia, podría producirse un incendio).
- Este electrodoméstico no debe ser utilizado por niños. Mantenga el electrodoméstico y su cable fuera del alcance de los niños. No permita que los niños jueguen con este electrodoméstico. Este electrodoméstico puede ser utilizado por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o por personas sin experiencia ni conocimientos, siempre y cuando lo hagan bajo una adecuada vigilancia o hayan sido instruidos sobre cómo usarlo de manera segura y comprendan los riesgos que conlleva. **Riesgo de incendio, descarga eléctrica, quemaduras o lesiones personales.**
- Este electrodoméstico ha sido diseñado para uso doméstico únicamente. Su garantía quedará invalidada si se utiliza de manera incorrecta, o con fines profesionales o semiprofesionales, o si no se siguen estas instrucciones de empleo, en cuyo caso Dualit rechaza toda responsabilidad por los daños que pudieran originarse. **Riesgo de incendio, descargas eléctricas, quemaduras o lesiones.**

### Seguridad eléctrica

- Conexión a la red de alimentación: Verifique que el voltaje indicado en el electrodoméstico corresponde al voltaje de alimentación. **Riesgo de descargas eléctricas e incendio.**
- **NOTA:** Todo enchufe cortado del cable de alimentación debe ser desechado inmediatamente. Insertar un enchufe separado del cable en una toma de corriente 13A representa un peligro. **Riesgo de descargas eléctricas e incendio.**
- Nunca utilice un enchufe sin la cubierta del fusible. Asegúrese de que todo fusible de recambio tenga el mismo valor de corriente que el original. Existen fusibles de recambio disponibles, que deben ser homologados por ASTA para BSI 1362. **Riesgo de descargas eléctricas e incendio.**

- Recomendamos enchufar el aparato en una toma de corriente donde no haya enchufado ningún otro electrodoméstico. De lo contrario, podrá provocar una sobrecarga, disparar el interruptor del circuito o quemar un fusible. Preferentemente, la toma de corriente debe estar protegida por un dispositivo de corriente residual (Residual Current Device, RCD).
- A fin de evitar riesgos eléctricos, incendios o lesiones, no sumerja el cable de corriente, el enchufe o el aparato en agua o en ningún otro líquido. **Riesgo de descargas eléctricas.**
- Nunca toque el cable de alimentación con las manos mojadas. **Riesgo de descargas eléctricas.**
- No permita que el cable toque superficies calientes, ni que cuelgue del borde de una mesa o encimera. **Riesgo de incendio y descargas eléctricas.**
- No coloque el electrodoméstico cerca del borde de la superficie de trabajo. **Riesgo de daños y lesiones personales.**
- No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, si funciona mal o si se ha caído, dañado o agrietado de alguna manera. **Riesgo de incendio y descarga eléctrica.**
- Por motivos de seguridad, el cable de alimentación deberá ser reemplazado por Dualit o por un técnico autorizado de Dualit si presenta daños o signos de desgaste. Para ello, llame al teléfono de atención al cliente de Dualit al +44 (0)1293 652500. **Riesgo de descarga eléctrica e incendio.**

### Seguridad general

- No utilice el producto en cuartos de baño ni al aire libre. **Riesgo de descargas eléctricas.**
- Los accesorios no recomendados por Dualit pueden provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones a las personas.
- Evite el contacto con piezas móviles. No introduzca nunca los dedos ni ningún objeto (p. ej., una espátula) en un recipiente mientras el aparato esté en funcionamiento. **Riesgo de lesiones.**
- No intente anular los mecanismos de seguridad. **Riesgo de daños y lesiones personales.**
- Los recipientes y accesorios no son adecuados para su uso en microondas. **Riesgo de daños e incendio.**
- Cuando encienda el aparato por primera vez, es posible que perciba olor a «nuevo»; este se disipará después de varios usos.
- Las cuchillas deben manipularse con cuidado, ya que están muy afiladas. **Riesgo de lesiones personales.**
- No intente retirar los alimentos cuando el aparato esté enchufado a la toma de corriente. **Riesgo de descargas eléctricas.**
- **PRECAUCIÓN:** A fin de evitar dañar el electrodoméstico, no utilice agentes de limpieza alcalinos. Para limpiarlo, utilice un paño y un detergente suaves. **Riesgo de daños.**

- No utilice esponjillas metálicas o productos de limpieza abrasivos en el cuerpo del electrodoméstico. **Riesgo de daños.**
- **PRECAUCIÓN:** Con el fin de evitar riesgos debidos a un restablecimiento involuntario de la desconexión térmica, este aparato no debe alimentarse a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito que sea encendido y apagado regularmente por la compañía eléctrica. **Riesgo de descarga eléctrica.**
- Este producto dispone de un dispositivo de desconexión térmica reinicializable y de protección contra sobretensiones. Si el motor se para, no significa que la unidad esté averiada. Pare, desenchufe el equipo, déjelo enfriar y vuelva a arrancar.
- Mantenga las manos, el pelo, la ropa y las espátulas y utensilios alejados de los accesorios mientras mezcla. **Riesgo de daños y lesiones personales.**
- No transporte ni tire nunca del aparato por el cable. **Riesgo de daños.**
- Apague el aparato, desenchúfelo y deje que se enfríe antes de acercar o cambiar cualquier accesorio. **Riesgo de descarga eléctrica y lesiones personales.**
- Para mayor seguridad, se recomienda retirar la olla del fuego y dejar que los líquidos se enfríen a temperatura ambiente antes de batirlos. Nunca utilice la batidora para batir aceite o grasa calientes. **Riesgo de quemaduras y lesiones personales.**
- No añada líquidos o alimentos hirviendo al vaso picador ni a la jarra. Enfríe siempre los líquidos o alimentos antes de procesarlos, ya que pueden salir despedidos del recipiente debido a la vaporización repentina. **Riesgo de quemaduras o escaldaduras.**
- No introduzca productos congelados dentro de la jarra o del vaso picador nada más sacarlos directamente del lavavajillas caliente. **Riesgo de daños.**
- No sumerja ni lave la jarra ni el vaso picador en agua hirviendo o muy caliente. **Riesgo de daños.**
- Utilice siempre el vaso picador con la tapa bien cerrada. Es posible que se produzcan fugas si la tapa está dañada, mal colocada o si el vaso picador está demasiado lleno. **Riesgo de daños y lesiones personales.**
- No utilice el vaso picador vacío. **Riesgo de daños.**
- El nivel de ruido de este electrodoméstico es de Lc > 70 dB.
- La clasificación máxima se basa en el accesorio que tiene la mayor potencia. Otros accesorios pueden requerir menos potencia.
- Cuando mezcle alimentos pesados, utilice el electrodoméstico durante 1 minuto como máximo y deje que se enfríe a temperatura ambiente antes de volver a utilizarlo. Ninguno de los alimentos indicados en las recetas incluidas en este manual se consideran pesados. **Riesgo de daños.**
- Desconecte siempre el electrodoméstico de la red eléctrica cuando lo deje sin vigilancia y antes de montarlo, desmontarlo, cambiar los accesorios o limpiarlo. **Riesgo de lesiones personales y descargas eléctricas.**
- Tenga cuidado al manipular las cuchillas afiladas al vaciar o limpiar el vaso. **Riesgo de lesiones personales.**

- Para conocer los tiempos de funcionamiento y los ajustes de velocidad recomendados, consulte la sección «TABLA DE CARGA MÁXIMA» (página 42).
- Para la limpieza, consulte la sección «LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO» (página 40).

## IMPORTANTE: ANTES DE USARSE POR PRIMERA VEZ

- Lea este manual de instrucciones antes de comenzar a utilizar el aparato. Contiene información de seguridad importante y le permitirá aprovechar al máximo este producto de Dualit.
- Guarde este manual y el recibo de su compra en un lugar seguro.
- Desembale la caja con cuidado y conserve todos los materiales de embalaje hasta comprobar que no falta nada y que el producto funciona correctamente. Una vez satisfecho, retire todo el embalaje y las etiquetas del electrodoméstico y recicle el embalaje según corresponda. No retire las etiquetas del cable. Si lo desea, puede conservar la caja para guardar el electrodoméstico.
- Limpie todas las partes del aparato que vayan a estar en contacto con alimentos antes de utilizarlo.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

A fin de mejorar sus productos, Dualit Ltd. se reserva el derecho de modificar las especificaciones del producto sin notificación previa. Todas las ilustraciones se ofrecen únicamente a título orientativo; es posible que su modelo sea distinto de las ilustraciones que aparecen en este manual.



### INSTRUCCIONES SOBRE PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Al final de su vida útil, no deseché este producto junto con los demás residuos domésticos. Llévelo a un punto de recogida de electrodomésticos y aparatos eléctricos para su posterior reciclado.

Para informarse de cómo desechar este producto, consulte el símbolo en el producto, las instrucciones de uso o el embalaje. Los materiales pueden reciclarse como se indica en el producto. Al reciclar productos y materiales o usar otras formas de reutilizar aparatos usados estará realizando una contribución importante a la protección del medio ambiente. Para informarse de los lugares de eliminación de residuos de su comunidad, consulte a las autoridades locales.



## DESCUBRA SU BATIDORA DE MANO

(Ver pág. 03)

- |  |  |   |
|--|--|---|
| A. TURBO   | G. TUBO DE ALIMENTACIÓN                                    | L. BRAZO<br>(SE PUEDE LAVAR EN LAVAVAJILLAS)    |
| B. CONTROL DE VELOCIDAD                                      | H. TAPA DE LA PICADORA<br>(SE PUEDE LAVAR EN LAVAVAJILLAS) | M. VARILLAS<br>(SE PUEDE LAVAR EN LAVAVAJILLAS) |
| C. BOTÓN DE ENCENDIDO  | I. CUCHILLA PICADORA<br>(SE PUEDE LAVAR EN LAVAVAJILLAS)   | N. JARRA<br>(SE PUEDE LAVAR EN LAVAVAJILLAS)    |
| D. CUERPO PRINCIPAL<br>(NO SE PUEDE LAVAR EN LAVAVAJILLAS)   | J. VASO PICADOR<br>(SE PUEDE LAVAR EN LAVAVAJILLAS)        |   |
| E. CAJA DE ENGRANAJES<br>(NO SE PUEDE LAVAR EN LAVAVAJILLAS) | K. EJE DEL VASO PICADOR                                    |   |
| F. TAPA DEL TUBO DE ALIMENTACIÓN                             |  |   |

## ¡TRITURE, BATA, PIQUE Y HAGA PURÉS!

Con este asistente de cocina multiusos, ahora podrá enfrentarse a numerosos retos culinarios. Experimente con salsas, purés y batidos veraniegos: ¡estarán listos en cuestión de minutos! Esta batidora de mano de Dualit está a la altura de cualquier reto en la cocina, desde cenas rápidas entre semana para dos, hasta comida para bebés y cenas gourmet.

Esta batidora de mano es solo un elemento de la familia de electrodomésticos para la preparación de comidas de Dualit: una colección completa de electrodomésticos de cocina resistentes y cuidadosamente diseñados que facilitan todas las tareas culinarias.

**NO OLVIDE  
REGISTRAR SU PRODUCTO**

---

**WWW.DUALIT.COM/REGISTER**

---

	<p><b>O POR CORREO POSTAL</b></p> 
---	---

## CÓMO USAR SU BATIDORA DE MANO

Las siguientes secciones le explicarán cómo funciona su batidora de mano. Lea esta sección detenidamente.

### IA REGISTRAR MI ELECTRODOMÉSTICO

Registre su equipo en [www.dualit.com](http://www.dualit.com). Solo llevará 60 segundos. Necesitará los números de serie y de modelo del producto que figuran en la etiqueta de la base del producto.

### IB

No utilice la batidora de mano durante más de 1 minuto seguido. Si lo hace accidentalmente, desenchufe y deje que la batidora de mano se enfríe completamente a temperatura ambiente antes de volver a utilizarla.

### IC

Para conocer las potencias máximas, consulte la tabla de la página 42.

## MONTAJE Y DESMONTAJE DE LOS ACCESORIOS

No coloque ni retire accesorios cuando el cuerpo principal esté enchufado a la fuente de alimentación.

### 2A IDENTIFICAR

Para colocar el brazo o la caja de engranajes, sostenga firmemente el cuerpo principal con una mano y alinee la muesca con el símbolo de desbloqueo.

### 2B COLOCAR

Presione y gire el accesorio en el sentido de las agujas del reloj con la otra mano, hasta que las muescas de los laterales de las piezas queden alineadas.

### 2C RETIRAR

Para retirar el accesorio, desenchufe el electrodoméstico e invierta el procedimiento.





## USO DEL BRAZO

El brazo es una poderosa herramienta para triturar o mezclar ingredientes. Para conocer las potencias máximas, consulte la tabla de la página 42.

### 3A COLOCAR BRAZO

Asegúrese de que la batidora de mano esté desenchufada. Coloque el brazo en el cuerpo principal. Asegúrese de que el brazo esté bien sujeto al cuerpo principal. **Precaución: evite todo contacto con las cuchillas. Riesgo de lesiones.**

### 3B INGREDIENTES

Coloque los ingredientes en un recipiente, olla o vaso licuador altos para evitar salpicaduras.

### 3C INSERTAR BRAZO

Sumerja bien el brazo en la olla o jarra y asegúrese de que la profundidad de la mezcla no supere la marca de «Max» que se encuentra en el eje del brazo. Nota: mantenga el brazo sumergido para evitar salpicaduras.

### 3D ENCENDER

Enchufe la batidora de mano. **Ajuste la velocidad al mínimo (-)** y pulse el botón de encendido para empezar a batir.

### 3E APAGAR

Cuando termine de batir, suelte el interruptor y luego desenchufe el electrodoméstico.

### 3F LIMPIAR LAS PIEZAS

Retire el brazo del cuerpo principal. Saque el brazo de la jarra o de la olla antes de verter el líquido. Limpie las piezas inmediatamente después de usarlas (consulte las instrucciones de limpieza en la pág. 40).

## USO DE LAS VARILLAS CON LA CAJA DE ENGRANAJES

Las varillas son la herramienta perfecta para incorporar aire a ingredientes ligeros y crear resultados aireados. Para conocer las potencias máximas, consulte la tabla de la página 42. Nota: utilice la jarra suministrada para evitar salpicaduras.

### 4A COLOCAR LA CAJA DE ENGRANAJES

Asegúrese de que la batidora de mano esté desenchufada. Inserte la caja de engranajes en el cuerpo principal y asegúrese de que está bien sujeta.

### 4B INSERTAR LAS VARILLAS

Sujete el cuerpo principal con una mano y el vástago de las varillas con la otra e introdúzcalo con un ligero giro y empuje hasta que encajen en su sitio.

### 4C VELOCIDAD BAJA

Enchufe la batidora de mano. Sumerja bien las varillas en la mezcla. **Ajuste la velocidad al mínimo (-).**

### 4D ENCENDER

Pulse el botón de encendido para empezar a batir.

### 4E APAGAR

Cuando haya terminado de batir, suelte el botón de encendido y desenchufe el electrodoméstico de la red eléctrica.

### 4F LIMPIAR LAS PIEZAS

Para quitar las varillas, sostenga firmemente el cuerpo principal o la caja de engranajes y tire de las varillas hacia abajo. Retire la caja de engranajes del cuerpo principal. Limpie las piezas inmediatamente después de su uso (consulte las instrucciones de limpieza en la pág. 40).

## USO DEL VASO PICADOR Y DE LA CAJA DE ENGRANAJES

Este accesorio, con sus afiladas cuchillas y una capacidad de 600ml, es una herramienta compacta e ideal para procesar ingredientes secos. Para conocer las potencias máximas, consulte la tabla de la página 42.

### 5A COLOCAR LAS CUCHILLAS

Asegúrese de que la batidora de mano esté desenchufada. Inserte las cuchillas en el vaso picador (sobre el eje). **Precaución: ¡las cuchillas están muy afiladas! Riesgo de lesiones.**

### 5B INGREDIENTES

Distribuya los ingredientes en forma uniforme en el vaso. Corte previamente los trozos grandes de comida en cubos uniformes (aproximadamente 2cm). No llene el vaso por encima de la marca de «MAX». Nota: nunca coloque los alimentos antes que las cuchillas.

### 5C CERRAR LA TAPA

Coloque la tapa en el vaso y gírela en el sentido de las agujas del reloj para cerrarla de forma segura. **Asegúrese de que la tapa está correctamente encajada en su sitio con el tubo de alimentación y el caño alineados.**

### 5D COLOCAR LA CAJA DE ENGRANAJES

Fije la caja de engranajes en el centro de la tapa. Alinee las cuatro marcas que sobresalen.

### 5E ENCENDER

Enchufe la batidora de mano. **Ajuste la velocidad al mínimo (-)** y pulse el botón de encendido para empezar a picar.

### 5F PULSAR EL BOTÓN

Mantenga presionado el botón durante 25 segundos como máximo para procesar carnes e ingredientes duros, o 30 segundos para líquidos e ingredientes blandos. Nota: utilice pulsaciones cortas repetidas (no más de 1 segundo) para obtener mejores resultados.

### 5G TUBO DE ALIMENTACIÓN

Asegúrese de que la batidora de mano esté desenchufada. Retire la tapa del tubo de alimentación y deje caer los ingredientes por el tubo de alimentación hasta el vaso. **No introduzca nunca los dedos ni otros utensilios (por ejemplo, una espátula) en el tubo de alimentación.**

### 5H TAPA DEL TUBO DE ALIMENTACIÓN

Vuelva a colocar la tapa del tubo de alimentación. Enchufe el electrodoméstico y siga utilizando la batidora de mano.

### 5I APAGAR

Cuando haya terminado de picar, suelte el botón de encendido y desenchufe el electrodoméstico. Asegúrese de que el motor y las cuchillas se han parado y, a continuación, levante el cuerpo principal y la caja de engranajes verticalmente para extraerlos de la tapa del vaso de la batidora.

### 5J RETIRAR LA CAJA DE ENGRANAJES

Retire la caja de engranajes del cuerpo principal girándola en el sentido contrario a las agujas del reloj.

### 5K RETIRAR LA TAPA

Gire la tapa en el sentido contrario a las agujas del reloj. Para rebañar la mezcla, saque primero las cuchillas. No toque nunca los bordes afilados de las cuchillas. **Precaución: ¡las cuchillas están muy afiladas!**

### 5L LIMPIAR LAS PIEZAS

Limpie las piezas inmediatamente después de usarlas (consulte las instrucciones de limpieza en la pág. 40).

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

**ES IMPORTANTE LIMPIAR LA BATIDORA DE MANO Y TODAS LAS PIEZAS QUE HAYAN ESTADO CONTACTO CON LOS ALIMENTOS DESPUÉS DE CADA USO.**



### 6A DESENCHUFAR

SIEMPRE APAGUE Y DESENCHUFE LA BATIDORA ANTES DE LIMPIARLA, Y NUNCA USE PRODUCTOS DE LIMPIEZA ABRASIVOS EN NINGUNA DE LAS PIEZAS.

### 6B ICONOS DE LIMPIEZA

Busque estos símbolos en las piezas y siga las instrucciones:

1. No se puede lavar en el lavavajillas
2. Se puede lavar en el lavavajillas
3. No sumergir las piezas

### 6C PRELAVADO

Para quitar las partículas de comida del brazo, del vaso y de las varillas, llene una jarra (o el vaso picador hasta la mitad) con agua jabonosa tibia y bata utilizando el botón turbo.

### 6D NO SUMERGIR

No sumerja, ni total ni parcialmente, el cuerpo principal ni la caja de engranajes en ningún líquido.

### 6E CUCHILLAS AFILADAS

**Precaución: evite todo contacto con las cuchillas. Riesgo de lesiones.** Utilice un cepillo y agua jabonosa para lavar las cuchillas.

### 6F UTILICE UN PAÑO HÚMEDO.

No utilice productos de limpieza fuertes o abrasivos, disolventes o estropajos de acero. Utilice un paño húmedo.

## ALMACENAR LA BATIDORA DE MANO

### 7A DESENCHUFAR

ASEGÚRESE DE QUE LA BATIDORA DE MANO ESTÉ DESENCHUFADA CUANDO LA GUARDE.

### 7B LIMPIAR Y SECAR

Asegúrese de que la batidora de mano esté completamente limpia antes de guardarla. Las bacterias pueden acumularse rápidamente si no se limpian y se deja comida.

### 7C ALMACENAR

Coloque la batidora de mano en su caja, en un lugar fresco y seco y fuera del alcance de los niños.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

COMPONENTE	LIMPIEZA	SECADO
<b>CUERPO PRINCIPAL</b> 	LIMPIE LA SUPERFICIE EXTERIOR CON UN PAÑO HÚMEDO. <b>NO SE PUEDE LAVAR EN EL LAVAVAJILLAS.</b>	Secar por completo con un paño.
<b>CAJA DE ENGRANAJES</b> 	LIMPIE LA SUPERFICIE EXTERIOR CON UN PAÑO HÚMEDO. <b>NO SE PUEDE LAVAR EN EL LAVAVAJILLAS.</b>	Secar por completo con un paño.
<b>BRAZO</b> 	Colóquelo en la rejilla superior del lavavajillas en un ciclo de lavado inferior a 40 grados. Manténgalo bien alejado de los elementos calefactores. O lávelo bajo el grifo.	<b>Deje secar el brazo boca abajo</b> (con las cuchillas apuntando hacia arriba) y séquelo por completo con un paño. Esto permitirá escurrir el agua que quede dentro del brazo.
<b>VARILLAS</b> 	Colóquelas en la rejilla superior del lavavajillas en un ciclo de lavado inferior a 40 grados. Manténgalas bien alejadas de los elementos calefactores O lávelas bajo el grifo.	Secar por completo con un paño.
<b>CUCHILLA PICADORA</b> 	Colóquelas en la rejilla superior del lavavajillas en un ciclo de lavado inferior a 40 grados. Manténgalas bien alejadas de los elementos calefactores. O lávelas bajo el grifo.	Secar por completo con un paño.
<b>VASO PICADOR, TAPA Y CUBIERTA DEL TUBO DE ALIMENTACIÓN</b> 	Colóquelos en la rejilla superior del lavavajillas en un ciclo de lavado inferior a 40 grados. Manténgalos bien alejados de los elementos calefactores. O lávelos bajo el grifo.	Secar por completo con un paño.
<b>JARRA</b> 	Colóquela en la rejilla superior del lavavajillas en un ciclo de lavado inferior a 40 grados. Manténgala bien alejada de los elementos calefactores. O lávela bajo el grifo.	Secar por completo con un paño.

## TABLA DE CARGA MÁXIMA

Utilice la tabla siguiente como guía para determinar la cantidad máxima de ingredientes que se pueden mezclar a la vez.

ACCESORIO	RECETA / INGREDIENTE	CANTIDAD MÁXIMA	VELOCIDAD RECOMENDADA	TIEMPO/ SEGUNDOS APROX. DE PROCESAMIENTO
BRAZO* CON JARRA	Batidos o zumos	No supere la marca «max» del brazo	Turbo	20
	Yogur de frutas	500g de yogur + 150g de frutas	Turbo	20
	Zanahoria cocida	800g	Media	30
	Sopa o comida para bebés	No supere la marca «max» del brazo	Media-Alta	30
VASO PICADOR* Y CUCHILLA	Mayonesa	2 yemas de huevo + 300ml de aceite de oliva añadidos gradualmente por el tubo de alimentación	Media	30
	Aderezos	300ml de aceite de oliva + 100ml de vinagre (opcional: agregar mostaza de Dijon)	Media	30
	Tomate o cebolla	400g	Media	30
	Pan rallado	3 rebanadas grandes de pan (150g, añadir gradualmente por el tubo de alimentación)	Turbo	30
	Carnes magras (cerdo, pollo, temera o pescado; cortar en cubos de 2cm)	450g	Media	20
	Frutos secos	200g	Turbo	20
	Hierbas	30g	Turbo	5
	BRAZO** CON VASO MEZCLADOR APROPIADO (NO INCLUIDO)	Nata	500ml	Baja
Claros de huevo	4	Baja	60	
Mezcla para pasteles	3 huevos y mezcla para pasteles (150g harina, 150g azúcar, mantequilla blanda)	Baja	60	

## FUNCIONAMIENTO Y TIEMPO DE DESCANSO

\* No utilice la batidora de mano durante más de 1 minuto seguido. Si lo hace accidentalmente, desenchufe y deje que la batidora de mano se enfríe completamente a temperatura ambiente antes de volver a utilizarla.

\*\*Deje reposar el electrodoméstico durante 1 minuto por cada minuto de batido.

## CONSEJOS DE USO

Para obtener los mejores resultados de picado, añada los ingredientes gradualmente a través del tubo de alimentación. Este electrodoméstico no es adecuado para procesar mangos congelados, chocolate sin fundir, granos de café, semillas, arroz sin cocer, etc. Por lo general, no existe una velocidad fija para todas las recetas. Por lo tanto, deberá cambiar la velocidad de la batidora en función de la etapa de la receta en que la que se encuentre. Esta información se proporciona en la sección de recetas.

1. Cuando procese líquidos, como sopas, con el brazo principal, asegúrese siempre de que el pie esté sumergido en el líquido para evitar salpicaduras. No procese verduras crudas.
2. Cuando pique pequeñas cantidades de ingredientes, use una velocidad baja y una acción de pulsado.
3. No procese hielo en el vaso picador.
4. Para obtener mejores resultados, realice un pulsado repetitivo, manteniendo el botón presionado durante no más de 1 segundo.

Si lo desea, puede adquirir accesorios adicionales o de repuesto solicitándolos directamente a Dualit. Un segundo vaso picador u otra jarra para batir pueden ser útiles en cocinas de mucho movimiento.

**Nota:** la capacidad máxima es de 70g de carne picada de 2,5cm<sup>3</sup> a velocidad turbo durante 3 segundos.

## CONSEJOS ÚTILES

- Corte un poco los ingredientes antes de batirlos para obtener mejores resultados.
- Mantenga firme el vaso picador o la jarra durante su uso.
- Utilice un vaso de bordes altos para mezclar incluso pequeñas cantidades para evitar salpicaduras.
- El control de velocidad variable puede variar la velocidad del motor entre 7000 y 16000rpm. Para obtener mejores resultados, empiece a mezclar en la velocidad más baja y aumente gradualmente la velocidad de batido.
- Para obtener mejores resultados, trabaje los ingredientes con un suave movimiento ascendente y descendente del cuerpo principal.
- Para conservar una mezcla en la jarra, cúbrala y refrigérela según sea necesario.

## MEZCLAR

- La jarra es ideal para preparar un batido o un café espumoso de forma rápida. El proceso de batido es fácil, sencillo y limpio. Use el brazo para mezclas que incluyan sólidos como frutas, helado, etc.
- Prepare batidos caseros en minutos. La fruta ligeramente pasada se puede usar perfectamente. La mayoría de las frutas blandas son aptas. Mézclelas con cereales para un desayuno nutritivo. Para servir como bebida, vierta la mezcla en un vaso y añada leche, yogur y/o zumo de fruta.
- Ya no tendrá que salir de casa para disfrutar de un café espumoso. Ponga a hervir leche semidesnatada en un cazo y pulse el botón Turbo hasta obtener espuma. Vierta la espuma en una taza de café caliente y remueva suavemente. Esto también sirve con café instantáneo.
- Para un chocolate caliente casero, caliente una taza de leche hasta que empiece a hervir. Retírela del fuego y añada un par de bloques de chocolate. Espere a que se derritan y bátalo con la batidora de mano Dualit utilizando el botón de encendido. Por último, utilice del botón Turbo para espumar.

## BATIR

- Los ingredientes se baten para incorporar aire. Al inclinar el vaso en un ángulo seguro, puede entrar incluso más aire en la mezcla, lo que da como resultado mezclas ligeras y de mayor volumen.
- Las claras batidas constituyen la base de soufflés, mousses y todo tipo de merengues.
- El vaso mezclador debe estar totalmente limpio, ya que una mínima mancha de grasa evitará que las claras de huevo retengan el aire. Para asegurarse de que está limpio, frote el recipiente con un limón cortado.
- Comience lentamente y solo use la velocidad más alta cuando la mezcla comience a ponerse blanca.
- Para obtener el mayor volumen al batir claras de huevo, asegúrese de que el vaso y el batidor estén completamente limpios y secos antes de usarlos. La más mínima cantidad de grasa o agua puede impedir que las claras se aireen.
- El término «picos suaves» significa que la clara de huevo apenas se sostiene por sí misma. Al levantar las varillas, la clara de huevo formará un rulo y puede caerse.

## PICADO

- Pique la cebolla y el ajo en el vaso picador. ¡Estará listo en segundos!
- Ralle quesos en un momento: ideal para añadir a salsas o espolvorear sobre platos homeados. Pique la cebolla en dados de 1,5cm, colóquela en el bol para picar y pulse el botón de encendido.
- Haga pan rallado con facilidad. El pan blanco ligeramente duro es ideal para hacer el pan rallado más esponjoso. Retire la corteza del pan y córtela en cubos. Llene hasta la mitad el vaso picador y píquelos hasta que quede fino. Hágalo en tandas y guárdelo en el congelador.
- En el vaso picador pueden prepararse rápidamente sopas nutritivas y sanas con las sobras de alimentos cocidos. Las hortalizas de raíz, los tomates, la calabaza, las calabazas y los calabacines son perfectos. Use aromatizantes tales como curry en polvo, jengibre, comino o ramitas de tomillo, y unas gotas de salsa de soja para darle un toque sabroso.

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

**\*PARA PONERSE EN CONTACTO CON EL SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE, ENVÍE UN CORREO ELECTRÓNICO A [INFO@DUALIT.COM](mailto:INFO@DUALIT.COM) CON SU MODELO Y NÚMERO DE SERIE.**

POSIBLE(S) CAUSA(S)	SOLUCIÓN (SOLUCIONES)
<b>LA BATIDORA NO SE ENCIENDE</b>	
1. Es posible que la batidora no esté bien conectada a la fuente de alimentación.	1. Verifique que la batidora esté enchufada y el botón de encendido activo.
2. Es posible que el fusible térmico de la batidora se haya activado, inhabilitándola temporalmente.	2. Este producto está equipado con un dispositivo de desconexión térmica reajutable y protección contra sobretensiones: si la batidora de mano no se enciende o el motor se para, la unidad no está averiada. Por ello, pare de usarla, desenchúfela, deje que se enfríe y vuelva a encenderla.

POSIBLE(S) CAUSA(S)	SOLUCIÓN (SOLUCIONES)
<b>EL CUERPO DE LA BATIDORA SE CALIENTA MUCHO</b>	
1. Es posible que la unidad se haya usado durante un período prolongado.	1. Deje que la unidad se enfríe por completo. Su batidora de mano ha sido diseñada para un uso intermitente, ya que el motor tiene mucha potencia. Consulte la sección de tiempos de funcionamiento y de descanso en este manual de instrucciones.
2. Es posible que la unidad haya estado procesando una carga pesada.	2. Durante el uso habitual, es normal que se genere calor, especialmente en los días muy calurosos. Por lo tanto, se recomienda no dejarla expuesta a la luz directa del sol.
3. Es posible que la unidad se haya dejado expuesta a una fuente de calor.	3. Guárdela en un lugar fresco y oscuro.
<b>LA BATIDORA NO BATE CORRECTAMENTE</b>	
1. Es posible que haya llenado en exceso los recipientes.	1. Consulte la tabla de cargas máximas (página 42) y licue ingredientes en tandas pequeñas.
2. Es posible que los trozos de los ingredientes sean demasiado grandes.	2. Los trozos de comida son demasiado grandes: córtelos más pequeños y vuelva a intentarlo.
3. Es posible que la velocidad de picado no sea la adecuada para los ingredientes.	3.1 La velocidad seleccionada no es correcta. Ajuste una velocidad más baja y aumente gradualmente la velocidad de la batidora.
	3.2 Es posible que las cuchillas estén dañadas. Póngase en contacto con Dualit para obtener mayor asesoramiento e información sobre repuestos.
<b>SE PRODUCEN MUCHAS SALPICADURAS DURANTE EL USO DE LA BATIDORA</b>	
1. La unidad cuenta con cuchillas y accesorios muy potentes que giran a gran velocidad.	1.1 Sumerja el brazo en la mezcla antes de encender el aparato.
	1.2 Intente utilizar un vaso o una jarra más alta, incluso cuando mezcle mezclas pequeñas.
	1.3 Seleccione una velocidad baja y luego aumente la velocidad gradualmente.
	1.4 No sobrepase la marca «MAX» de los laterales del brazo mientras mezcla.

## INGREDIENTES

La importancia de los ingredientes frescos y de buena calidad marcará una gran diferencia en cualquier receta. Recuerde que cuanto más fresco mejor y que la calidad está por encima de la cantidad.

- Para obtener mejores resultados, utilice aceites y condimentos de buena calidad. Un aceite agrio, amargo o rancio puede estropear una receta, mientras que un chorrito de aceite de oliva de buena calidad prensado en frío puede mejorar un plato.
- Las sales marinas, como la Maldon u otros cristales de sal marina, son más caras que

la sal de mesa, pero no están contaminadas por el procesado y los aditivos. Por lo tanto, merece la pena el gasto extra. Además, saben mucho mejor y funcionan muy bien en la cocina.

- La pimienta siempre es mejor recién molida y el queso parmesano debe estar recién rallado.

## USOS DIARIOS DE LA BATIDORA DE MANO

Acostúmbrese a utilizar su batidora de mano y diviértase preparando comidas rápidas, aperitivos y bebidas.

- Los **batidos de frutas** están de moda, son sanos y un estupendo reconstituyente para «la mañana siguiente». Corte un plátano en la jarra y añada un puñado de frutas, por ejemplo fresas, arándanos, pera o manzana, con una cucharadita de miel. Triture la fruta con la batidora hasta obtener una pulpa áspera. Con la batidora en marcha, vierta poco a poco un chorro de leche hasta obtener la consistencia que le guste.
- Ya no tendrá que salir de casa para disfrutar de un **café espumoso**. Ponga a hervir leche semidesnatada en un cazo y pulse el botón Turbo hasta obtener espuma. Vierta la espuma en una taza de café caliente y remueva suavemente sin romper las burbujas. Esto también sirve con café instantáneo.
- Para el **chocolate caliente**, utilice 40g (1 ½ oz) de chocolate negro de calidad, con al menos un 60% de cacao. Ponga a hervir 250ml (9 fl oz) de leche. Cuando empiece a hervir, retírela del fuego y añada

el chocolate. Espere un minuto a que se derrita y empiece a batir a velocidad lenta. A continuación, cambie al modo Turbo para espumar. Sírvalo inmediatamente.

- La batidora de mano Dualit es muy útil para hacer **cremas de verduras**, sopas frías de verano o sopas más sofisticadas para cenas elegantes. Este libro de cocina incluye solo cuatro recetas. Por ejemplo, si quiere hacer una sopa deliciosa, sofría un poco de cebolla picada en un poco de aceite y añada cualquier verdura (incluidas las sobras y las hojas verdes de la ensalada), o una lata de alubias (escumidas), un poco de caldo, especias o curry en polvo, una cucharada de crème fraîche y/o un chorrito de vino. ¡Déjese llevar por la imaginación y experimente! Bata la sopa con la batidora de mano y sívala.
- Prepare **salsas** con ingredientes que tenga en la despensa, y sívalas con verduras crudas picadas para un aperitivo o entrante ligero y saludable.
- Sorprenda a su familia y amigos con **pesto casero**: sabe totalmente diferente al del supermercado y es muy sencillo de preparar. Corte un manojo grande de albahaca fresca (unos 50-75g) en un bol,

## USOS DIARIOS DE LA BATIDORA DE MANO

incluidos los tallos. Rocíe 3 cucharadas de aceite de oliva y añada un diente de ajo grande machacado. Triture todo hasta que las hojas se deshagan y, a continuación, pulse el botón Turbo para obtener una mezcla consistente. Añada 4 cucharadas colmadas (unos 50g) de queso parmesano rallado o piñones (o ambos) y siga batiendo hasta obtener una pasta homogénea. Añada un poco de sal y pimienta y 2-3 cucharadas de agua tibia. Páselo a un tarro y consérvelo en el frigorífico hasta una semana.

- ¿Por qué comprar **aliños y marinadas para ensaladas** cuando puede prepararlos en casa? La batidora de mano Dualit es perfecta para preparar vinagretas y aliños suaves. El aliño de balsámico, mostaza y soja queda delicioso con las ensaladas y sirve también como adobo para cordero o pollo. Ponga 2 cucharaditas de mostaza de Dijon en un bol mediano. Añada 2 cucharadas de salsa de soja, 2 cucharadas de vinagre balsámico y un poco de sal marina y pimienta. Batir. A continuación, con las cuchillas aún en marcha, vierta una taza pequeña de aceite de oliva (unos 200ml), y 1 cucharada de zumo de limón fresco. Añada unas 6 hojas de menta fresca al final y continúe hasta que queden picadas en trozos grandes.
- Los **guisantes o las habas congelados** pueden triturarse para obtener una sabrosa alternativa a las verduras hervidas. Hierva los guisantes o las habas siguiendo las instrucciones del envase. Escorra la mayor parte del agua. Añada mantequilla y 2-3 hojas de menta fresca (para los guisantes), si le gusta. Triture con la batidora de mano Dualit a la velocidad más baja hasta que la mezcla quede triturada pero no homogénea. Añada sal y pimienta y sirva el plato. Le recomendamos acompañarlo con salmón, pollo, cordero o una chuleta de cerdo.
- **Bata los huevos** rápida y suavemente con las varillas, especialmente cuando tenga que preparar tres o más.

- **Al rescate: las salsas grumosas** pueden suavizarse en segundos batiendo con la batidora de mano Dualit en el modo Turbo. Una salsa holandesa cuajada puede mejorarse con 2 cucharadas de agua fría y una alta velocidad. Convierta las tortitas en un elemento habitual de su menú, especialmente si tiene niños para los que cocinar. Utilice una mezcla de tortitas ya preparada, o haga rápidamente la suya propia. Ponga 100g de harina normal en un bol grande con una pizca de sal, y 1 cucharada de azúcar glas si quiere tortitas dulces. Incorpore un huevo y, con la batidora de mano, bata ligeramente. A continuación, con la batidora en su velocidad más lenta, incorpore una taza de leche, 250ml, hasta obtener una masa homogénea. Puede utilizarla inmediatamente sin tener que dejarla reposar.
- **Ingredientes secos:** utilice un bol de fondo plano con paredes inclinadas para mezclar perfectamente los ingredientes secos.



## LUE KAIKKI OHJEET

ENNEN LAITTEEN KÄYTTÖÄ. SÄILYÄ NÄMÄ OHJEET MYÖHEMPÄÄ TARVETTA VARTEN.

## TÄRKEÄT SUOJATOIMET

- **VALVO TÄTÄ LAITETTA SEN OLLESSA KÄYTTÖSSÄ:** Tätä laitetta ei saa käyttää valvomatta. Irrota laite pistorasiasta jokaisen käyttökerran jälkeen (valvomatta toimiva tai pistorasiaan kytketty laite aiheuttaa tulipaloriskin).
- Lapset eivät saa käyttää tätä laitetta. Pidä laite ja sen johto poissa lasten ulottuvilta. Lapset eivät saa leikkiä tällä laitteella. Laitetta voi käyttää henkilö, jolla on fyysisiä, henkisiä tai aisteihin liittyviä rajoitteita ja joka on kokematon ja tietämätön, jos häntä on valvottu ja hänelle on annettu ohjeet laitteen turvalliseen käyttöön ja jos hän ymmärtää laitteen käyttöön liittyvät vaarat. **Tulipalon, sähköiskun, palohaavan tai henkilövamman vaara.**
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön. Jos laitetta käytetään väärin tai ammatti- tai puoliammattimaisiin tarkoituksiin tai jos sitä ei käytetä näiden ohjeiden mukaan, takuu mitätöityy ja Dualit kieltäytyy kaikesta vahinkovastuusta. **Tulipalon, sähköiskun, palohaavan tai henkilövamman vaara.**
- **Sähköturvallisuus**
- Ennen verkkovirtaan liittämistä: Tarkista, että laitteeseen merkitty jännite vastaa käytettävää verkkojännitettä. **Sähköiskun ja tulipalon vaara.**
- **HUOMAA:** Virtajohtosta irti leikattu pistoke on hävitettävä heti. Irrotetun pistokkeen kytkeminen 13 A:n pistorasiaan on vaarallista. **Sähköiskun ja tulipalon vaara.**
- Pistoketta ei saa käyttää ilman sulakkeen kantta. Varmista, että vaihdettava sulake vastaa alkuperäistä. Vaihtosulakkeita on saatavana, ja niiden on oltava ASTA-hyväksytyjä ja BS 1362:n mukaisia. **Sähköiskun ja tulipalon vaara.**
- Laite on suositeltavaa kytkeä pistorasiaan, johon ei ole kytketty muita laitteita. Jos näin ei tehdä, seurauksena voi olla ylikuormitus,

johtonsuojakatkaisimen laukeaminen tai sulakkeen palaminen. Vikavirtasuojakytkimellä (RCD) suojatun pistorasian käyttö on suositeltavaa.

- **Älä** upota virtajohtoa, pistoketta tai laitetta veteen tai muuhun nesteeseen sähkövaaroilta, tulipalolta ja ruumiinvammoilta suojautumiseksi. **Sähköiskuvaara.**
- **Älä** koskaan kosketa virtajohtoon märillä käsillä. **Sähköiskuvaara.**
- **V**irtajohto ei saa koskettaa kuumia pintoja eikä riippua pöydän tai työtason reunan yli. **Tulipalo- tai sähköiskuvaara.**
- **Älä** sijoita laitetta työtason reunan lähelle. **Henkilövahingon ja vamman vaara.**
- **Älä** käytä mitään laitetta, jonka virtajohto tai pistoke on vaurioitunut, tai jos laitteessa on vika tai jos se on pudonnut, vahingoittunut tai säröytynyt jollakin tavalla. **Sähköisku- ja tulipalovaara.**
- **J**os virtajohto on vahingoittunut, vaaran välttämiseksi se on annettava turvallisuusystävällisellä Dualitin tai pätevän sähköasentajan vaihdettavaksi. Soita Dualitin asiakaspalvelun numeroon +44 (0)1293 652 500. **Sähköisku- ja tulipalovaara.**

### Yleinen turvallisuus

- **Älä** käytä vedenkeitintä kylpyhuoneessa tai ulkona. **Sähköiskun vaara.**
- **M**uiden kuin Dualitin suosittelemien lisävarusteiden käyttö voi aiheuttaa **tulipalon, sähköiskun tai henkilövahingon.**
- **V**ältä koskettamista liikkuvia osia. Älä kurkota kulhoon sormillasi tai millään esineellä (kuten lastalla), kun laite on käynnissä. **Loukkaantumisaara.**
- **Älä** yritä kiertää tai ohittaa lukitusmekanismeja. **Henkilövahingon ja vamman vaara.**
- **Lisävarusteet ja -osat** eivät sovellu mikroaaltouunikäyttöön. **Vahinko- ja tulipalovaara.**
- **K**un käynnistät laitteen ensimmäistä kertaa, saattaa se haista "uudelta". Haju haihtuu muutaman käyttökerran jälkeen.
- **T**erät ovat teräviä, käsittele varovasti. **Henkilövamman vaara.**
- **Älä** yritä poistaa ruokaa, kun laite on kytketty pistorasiaan. **Sähköiskuvaara.**
- **V**AROITUS: Älä käytä alkalisia puhdistusaineita, sillä ne vahingoittavat laitetta. Käytä puhdistamiseen pehmeää liinaa ja mietoa puhdistusainetta. **Vahingon vaara.**
- **Älä** puhdista laitetta hankaavalla puhdistusliinalla tai puhdistusaineella. **Vahingon vaara.**
- **V**AROITUS: Lämpökatkaisimen tahattomasta palautumisesta johtuvien vaarojen estämiseksi tähän laitteeseen ei saa syöttää virtaa ajastimen tai muun

ulkoisen kytkinlaitteen kautta eikä laitetta saa kytkeä piiriin, jonka virta kytketään ja katkaistaan säännöllisesti. **Henkilövamman vaara.**

- **T**ämä tuote on varustettu palautettavalla lämpökatkaisulla ja ylijännitesuojauksella. Jos moottori pysähtyy, laite ei ole rikki. Katkaise virta, irrota pistoke pistorasiasta, anna jäähtyä ja käynnistä uudestaan.
- **P**idä kädet, hiukset, vaatteet sekä lastat ja keittovälineet lisäosista loitolla sekoituksen aikana. **Henkilövahingon ja vamman vaara.**
- **Älä** koskaan kannaa tai vedä laitetta johdosta. **Vahingon vaara.**
- **S**ammuta laite, vedä pistoke pistorasiasta ja anna sen jäähtyä ennen lisäosien lähestymistä tai vaihtamista. **Sähköiskun ja henkilövamman vaara.**
- **M**ahdollisimman turvallisen käytön varmistamiseksi on suositeltavaa poistaa kattila liedeltä ja antaa nesteiden jäähtyä huoneenlämpötilaan ennen sekoittamista. Älä sekoita kuumaa öljyä tai rasvaa. **Palovammojen ja henkilövamman vaara.**
- **Älä** lisää leikkurikulhoon tai kannuun kiehuvia nesteitä tai ruokia. Jäähdytä nesteet tai ruoka-aineet aina ennen laitteen käyttöä, sillä ne voivat sinkoutua astiasta äkillisen höyrystymisen vuoksi. **Palovammojen vaara.**
- **Älä** laita jäätyneitä aineksia kannuun tai leikkurikulhoon, joka on juuri otettu kuumasta tiskikoneesta. **Vahingon vaara.**
- **Älä** upota tai pese kannua tai leikkurikulhoa kiehuvaassa tai erittäin kuumassa vedessä. **Vahingon vaara.**
- **K**äytä leikkurikulhoa aina kansi pitävästi kiinni. Leikkurikulho saattaa vuotaa, jos kansi on vahingoittunut tai asennettu väärin tai jos kulho on liian täynnä. **Henkilövahingon ja vamman vaara.**
- **Älä** käytä leikkurikulhoa tyhjänä. **Vahingon vaara.**
- **T**ämän laitteen melutaso on  $L_c > 70$  dB.
- **E**nimmäisteho perustuu eniten kuormaa vievään lisäosaan. Muut lisäosat saattavat kuluttaa vähemmän tehoa.
- **R**askaita kuormia vatkaessa käytä laitetta enintään 1 minuutti ja anna sen jäähtyä huoneenlämpöiseksi ennen uudestaan käyttöä. Mitään käsikirjan sisältämää reseptiä ei pidetä raskaana kuormana. **Vahingon vaara.**
- **K**ytke laite aina sähköverkosta irti, jos se jätetään valvomatta ja ennen käytössä tai puhdistuksessa liikkuvien osien kokoamista, purkamista ja lähestymistä. **Henkilövamma- ja sähköiskuvaara.**
- **O**le varovainen, kun käsittelet teräviä leikkuuteriä, tyhjennät kulhoa ja puhdistat laitetta. **Henkilövammavaara.**
- **K**äyttöajat ja nopeusasetukset on esitetty kohdassa "ENIMMÄISMÄÄRÄTAULUKKO" (sivu 56).
- **P**uhdistusohjeet ovat kohdassa "PUHDISTUS JA KUNNOSSAPITO" (sivu 54).

## TÄRKEÄÄ: ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

- Lue nämä ohjeet ennen laitteen käytön aloittamista. Ohjeissa on tärkeitä turvallisuustietoja. Ohjeiden avulla saat myös täyden hyödyn Dualit-tuotteestasi.
- Säilytä tätä ohjekirjaa ja ostokuittia turallisessa paikassa.
- Avaa pakkaus varovasti ja säilytä kaikki pakkausmateriaalit, kunnes olet vakuuttunut, että kaikki osat ovat mukana ja toimivat. Kun olet vakuuttunut, poista kaikki pakkausmateriaali ja laput laitteen rungosta ja kierrätä pakkausmateriaali asianmukaisesti. Älä poista johdossa olevia lappuja. Halutessasi voit käyttää pakkausta laitteen säilyttämiseen.
- Puhdista ennen käyttöä kaikki laitteen osat, jotka koskettavat ruokaa.

## SÄILYÄ NÄMÄ OHJEET

Jotta Dualit Ltd. voi parantaa tuotteitaan, se pidättää oikeuden muuttaa tuotetietoja ilman ennakkovaroitusta.

Kaikki kuvat ovat viitteellisiä, ja käyttämäsi malli voi poiketa näistä kuvista.



### YMPÄRISTÖNSUOJELUOHJEET

Älä hävitä tätä laitetta tavallisen kotitalousjätteen mukana laitteen käyttöön päättyessä. Vie se sähkö- ja elektroniikkalaitteiden kierrätyspisteeseen. Laitteessa oleva symboli, käyttöohje tai

pakkaus sisältää tietoja hävittämismenettelmistä. Materiaalit ovat kierrätyskelteisiä merkintöjen mukaisesti. Kierrättämällä laitteen tai materiaaleja tai hyödyntämällä vanhoja laitteita uudelleen muilla tavoin osallistut tärkeällä tavalla ympäristön suojeluun. Tiedustelee asuinkuntasi viranomaisilta valtuutetun jäteaseman sijaintia.

## OPI TUNTEMAAN SAUVASEKOITTIMESI

(katso sivu 03)

- |  |  |  |
|--|--|--|
| A. TURBO                                   | H. LEIKKURIN KANSI<br>(KESTÄÄ KONEPESUN) | M. VISPILÄ<br>(KESTÄÄ KONEPESUN)       |
| B. NOPEUSSÄÄTÖ                             | I. LEIKKURIN TERÄ<br>(KESTÄÄ KONEPESUN)  | N. SEKOITUSKANNU<br>(KESTÄÄ KONEPESUN) |
| C. VIRTAPAINIKE                            | J. LEIKKURIKULHO<br>(KESTÄÄ KONEPESUN)   |  |
| D. RUNKO<br>(EI KESTÄ KONEPESUA)           | K. LEIKKURIKULHON VARSII                 |  |
| E. KÄYTTÖMEKANISMI<br>(EI KESTÄ KONEPESUA) | L. SAUVA<br>(KESTÄÄ KONEPESUN)           |  |
| F. SYÖTTÖPUTKEN SUOJUS                     |  |  |
| G. SYÖTTÖPUTKI                             |  |  |

## SURAUTA, VATKAA, PALOITTELE JA SOSEUTA!

Tämän monitoimisen keittiöapulaisten avulla ruoanlaiton haasteet helpottuvat. Kokeile tulista salsaa, samettista keittoa ja kesäisiä juomia tietäen, että ne valmistuvat hetkessä. Kahdelle laitetuista arkipäivällisistä vauvanruokaan ja gourmet-illalliskutsuihin, Dualitin luotettava sauvasekoitin vastaa keittiössä jokaiseen haasteeseen.

Sauvasekoitin kuuluu Dualitin ruoanlaittotuotteisiin. Se on kestävien, harkiten suunniteltujen keittiölaitteiden laaja kokoelma, joka helpottaa jokaista kulinaarista tehtävää.

MUISTA  
REKISTERÖIDÄ TUOTTEESI

[WWW.DUALIT.COM/REGISTER](http://WWW.DUALIT.COM/REGISTER)

TAI POSTITSE



## SAUVASEKOITTIMEN KÄYTTÖ

Seuraavissa osioissa selitetään sauvasekoittimen käyttö. Lue tämä osio huolellisesti.

### 1A REKISTERÖI LAITTEESI

Rekisteröi laitteesi osoitteessa **www.dualit.com**. Siihen kuuluu vain 60 sekuntia. Tarvitset tuotteen malli- ja sarjanumeron, jotka ovat tuotteen alustan arvokilvessä.

### 1B

Sekoita enintään 1 minuutti kunkin 4 minuutin jakson aikana. Jos sekoitat vahingossa kauemmin, vedä pistoke pistorasiasta ja jätä sauvasekoitin jäähtymään huoneenlämpöiseksi ennen jatkamista.

### 1C

Lisätietoja enimmäismääristä on sivun 56 taulukossa.

## LISÄOSIEN KIINNITTÄMINEN JA IRROTTAMINEN

Älä kiinnitä tai irrota lisäosia rungon ollessa kytkettynä pistorasiaan.

### 2A PAIKANNA

Kun haluat kiinnittää sauvan tai käyttömekanismin, pidä rungosta lujasti kiinni yhdellä kädellä ja kohdista pykälä avaussymboliin.

### 2B KIINNITÄ

Paina ja käännä lisäosaa myötöpäivään toisella kädellä, kunnes osien sivussa olevat pykälät ovat kohdakkain.

### 2C POISTA

Lisäosa irrotetaan kytkemällä laite irti pistorasiasta ja suorittamalla äskeinen toimenpide päinvastaisessa järjestyksessä.





## SAUVAN KÄYTTÖ

Sauva on tehokas väline aineiden soseuttamiseen tai sekoittamiseen. Lisätietoja enimmäismääristä on sivun 56 taulukossa.



### 3A KIINNITÄ SAUVA

Varmista, että sauvasekoitin on irti pistorasiasta. Kiinnitä sauva runkoon. Varmista, että sauva on kunnolla kiinni rungossa.

**Huomio: vältä kosketusta teriin. Loukkaantumisaara.**

### 3D KYTKE VIRTAA

Kytke sauvasekoitin pistorasiaan. **Sääda nopeus minimiin (-)** ja aloita sekoitus painamalla virtapainiketta.

### 3B AINESOSAT

Aseta ainekset korkeaan astiaan, kattilaan tai sekoituskannuun roiskeiden välttämiseksi.

### 3E KATKAISE VIRTAA

Kun lopetat sekoittamisen, vapauta virtapainike ja irrota sitten laite pistorasiasta.

### 3C ASETA SAUVA

Paina sauva syvälle kattilaan tai kannuun. Varmista, että seoksen syvyys ei ylitä sauvan varren maksimimerkintöjä. Huomaa: Pidä sauvan jalka upoksissa roiskumisen välttämiseksi.

### 3F PUHDISTA OSAT

Irrota sauva rungosta. Poista sauva kannusta tai kattilasta ennen kaatamista. Puhdista osat välittömästi käytön jälkeen (katso puhdistusohjeet sivulta 54).

## VISPILÄN JA KÄYTTÖMEKANISMIN KÄYTTÖ

Vispilä on erinomainen väline, kun halutaan lisätä ilmaa kevyisiin aineksiin kuohkeiden tulosten saavuttamiseksi. Lisätietoja enimmäismääristä on sivun 56 taulukossa. Huomaa: käytä mukana toimitettua kannua roiskeiden välttämiseksi.

### 4A KIINNITÄ KÄYTTÖMEKANISMI

Varmista, että sauvasekoitin on irti pistorasiasta. Kiinnitä käyttömekanismi runkoon ja varmista sen pitävä kiinnitys.

### 4D KYTKE VIRTAA

Aloita vispaaminen painamalla virtapainiketta.

### 4B KIINNITÄ VISPILÄ

Pidä runkoa toisessa ja vispilän vartta toisessa kädessä ja kiinnitä vispilä kääntämällä ja painamalla sitä hieman, kunnes osat napsahtavat paikoilleen.

### 4E KATKAISE VIRTAA

Kun lopetat vispaamisen, vapauta virtapainike ja irrota sitten laite pistorasiasta.

### 4C ALHAINEN NOPEUS

Kytke sauvasekoitin pistorasiaan. Upota vispilä syvälle seokseen.

**Sääda nopeus minimiin (-).**

### 4F PUHDISTA OSAT

Irrota vispilä pitämällä rungosta tai käyttömekanismista lujasti kiinni ja vetämällä vispilää alaspäin. Irrota käyttömekanismi rungosta. Puhdista osat välittömästi käytön jälkeen (katso puhdistusohjeet sivulta 54).

## LEIKKURIKULHON JA KÄYTTÖMEKANISMIN KÄYTTÖ

Terävien terien ja 600ml:n vetoisuuden ansiosta leikkurikulho on kätevä pienikokoinen lisäosa kuivia aineksia varten. Lisätietoja enimmäismääristä on sivun 56 taulukossa.

### 5A ASETA TERÄT

Varmista, että sauvasekoitin on irti pistorasiasta. Aseta terä leikkurikulhoon leikkurikulhon varren päälle.

**Varoitus: terätovat teräviä! Loukkaantumisaara.**

### 5D KIINNITÄ KÄYTTÖMEKANISMI

Kiinnitä käyttömekanismi kannen keskelle. Kohdistu neljä ulkonevaa koloa.

### 5G SYÖTTÖPUTKI

Varmista, että sauvasekoitin on irti pistorasiasta. Irrota syöttöputken suojus ja pudota ainekset syöttöputkea pitkin kulhoon. **Älä koskaan kurota syöttöputken sormillasi tai työvälineillä (esim. lastalla).**

### 5J IRROTA KÄYTTÖMEKANISMI

Irrota käyttömekanismi rungosta kääntämällä vastapäivään.

### 5B AINESOSAT

Levitä ainekset tasaisesti kulhoon. Paloittele kookkaat palat pienemmiksi läpimitaltaan noin 2cm:n kuutioiksi. Älä täytä MAX-merkin yläpuolelle. Huomaa: Älä koskaan aseta ruokaa kulhoon ennen terää.

### 5E KYTKE VIRTAA

Kytke sauvasekoitin pistorasiaan. **Sääda nopeus minimiin (-)** ja aloita pilkkominen painamalla virtapainiketta.

### 5H SYÖTTÖPUTKEN SUOJUS

Aseta syöttöputken suojus takaisin. Kytke laite pistorasiaan ja jatka sauvasekoittimen käyttöä.

### 5K IRROTA KANSI

Kierrä kantta vastapäivään. Jos kaavit seosta ulos, ota terät ensin pois. Älä koske terien leikkuureunoihin.

**Varoitus: terät ovat teräviä!**

### 5C SULJE KANSI

Aseta kansi kulhon päälle ja lukitse kiertämällä myötäpäivään. **Varmista, että kansi on lukittu oikein paikalleen syöttöputki ja kaatonokka kohdakkain.**

### 5F SYKÄYTTELE

Sykäyskäytön enimmäisaika lihalle ja kovalle aineksille on 25 sekuntia, nesteille ja pehmeille aineksille 30 sekuntia. Huomaa: Saat parhaat tulokset käyttämällä lyhyitä toistuvia sykäyksiä (korkeintaan 1 sekunti).

### 5I KATKAISE VIRTAA

Kun lopetat pilkkomisen, vapauta virtapainike ja irrota sitten laite pistorasiasta. Varmista, että moottori ja terät ovat pysähtyneet. Nosta sitten runko ja käyttömekanismi pystysuoraan irti leikkurikulhon kannesta.

### 5L PUHDISTA OSAT

Puhdista osat välittömästi käytön jälkeen (katso puhdistusohjeet sivulta 54).

## PUHDISTUS JA HUOLTO

### ON TÄRKEÄÄ PUHDISTAA SAUVASEKOITIN JA KAIKKI RUOAN KANSSA KOSKETUKSISSA OLLEET OSAT JOKAISEN KÄYTTÖKERRAN JÄLKEEN.



#### 6A IRROTA VIRTAJOHTO

KATKAISE AINA LAITTEEN VIRTA JA IRROTA VIRTAJOHTO ENNEN PUHDISTUSTA. ÄLÄ PUHDISTA MITÄÄN OSIA HANKAAVALLA PUHDISTUSAINEEILLA.

#### 6D ÄLÄ UPOTA NESTEESSEEN

Älä upota runkoa tai käyttömekanismeja kokonaan tai osittain mihinkään nesteeseen.

#### 6B PUHDISTUSSYMBOLIT

Pidä näitä symboleja silmällä osissa ja seuraa ohjeita:

1. Ei kestä konepesua
2. Kestää konepesun
3. Älä upota osia nesteeseen

#### 6E TERÄVÄT TERÄT

**Huomio: vältä kosketusta teriin. Loukkaantumiswaara.**  
Käytä pesuharjaa ja saippuavaahtoa terien pesuun.

#### 6C ESIPESE

Voit poistaa ruokajäämät sauvasta, leikkurikulhosta ja vispilästä täyttämällä kannun (tai leikkurikulhon puolilleen) lämpimällä saippuavedellä ja käyttämällä turbopainiketta.

#### 6F KÄYTÄ KOSTEAA LIINAA

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita, liuottimia tai teräsvillaa. Käytä kosteaa liinaa.

## SAUVASEKOITTIMEN SÄILYTYS

#### 7A IRROTA VIRTAJOHTO

VARMISTA, ETTÄ SAUVASEKOITIN ON IRTI PISTORASIESTA SÄILYTYKSEN AIKANA.

#### 7B PUHDISTA JA KUIVAA

Varmista, että laite on perusteellisesti puhdas ennen säilytystä. Bakteereja voi muodostua nopeasti, jos laitetta ei puhdisteta ja siihen jätetään ruokaa.

#### 7C SÄILYTÄ

Aseta sauvasekoitin laatikkoonsa viileään ja kuivaan paikkaan pois lasten ulottuvilta.

## PUHDISTUS JA HUOLTO

OSA	PUHDISTUS	KUIVAAMINEN
RUNKO 	Pyöhi ulkopinta kostealla liinalla. <b>EI KESTÄ KONEPESUA.</b>	Kuivaa perusteellisesti liinalla.
KÄYTTÖMEKANISMI 	Pyöhi ulkopinta kostealla liinalla. <b>EI KESTÄ KONEPESUA.</b>	Kuivaa perusteellisesti liinalla.
SAUVA 	Pese osat astianpesukoneen ylätasolla alle 40 asteen lämpötilassa. Pidä loitolla lämmityselementeistä. Tai pese sauva juoksevassa vedessä.	<b>Valuta vesi sauvasta asettamalla se ylösalaisin</b> (terät ylöspäin) ja kuivaa huolellisesti liinalla. Näin vesi valuu sauvan sisältä.
VISPIÄ 	Pese osat astianpesukoneen ylätasolla alle 40 asteen lämpötilassa. Pidä loitolla lämmityselementeistä. Tai pese vispilä juoksevassa vedessä.	Kuivaa perusteellisesti liinalla.
LEIKKURIN TERÄ 	Pese osat astianpesukoneen ylätasolla alle 40 asteen lämpötilassa. Pidä loitolla lämmityselementeistä. Tai pese leikkurin terä juoksevassa vedessä.	Kuivaa perusteellisesti liinalla.
LEIKKURIKULHO, KANSI JA SYÖTTÖPUTKEN SUOJUS 	Pese osat astianpesukoneen ylätasolla alle 40 asteen lämpötilassa. Pidä loitolla lämmityselementeistä. Tai pese leikkurikulho, kansi ja syöttöputken suojus juoksevassa vedessä.	Kuivaa perusteellisesti liinalla.
SEKOITUSKANNU 	Pese osat astianpesukoneen ylätasolla alle 40 asteen lämpötilassa. Pidä loitolla lämmityselementeistä. Tai pese kannu juoksevassa vedessä.	Kuivaa perusteellisesti liinalla.

## ENIMMÄISMÄÄRÄTAULUKKO

Seuraavasta taulukosta ilmenee kerralla sekoitettavien aineiden enimmäismäärä.

LISÄOSA	RESEPTI / AINES	ENIMMÄISMÄÄRÄ	NOPEUS-SUOSITUS	KÄSITTELYAIKA SUUNNILLEEN (SEKUNTIA)
SAUVA* JA SEKOITUS-KANNU	Pirtelöt	Älä ylitä sauvassa olevaa enimmäismäärän merkkiä.	Turbo	20
	Hedelmäjugurtti	500g jogurttia + 150g hedelmiä	Turbo	20
	Kypsä porkkana	800g	Keskitaso	30
	Keitto tai vauvanruoka	Älä ylitä sauvassa olevaa enimmäismäärän merkkiä.	Keskitaso–Korkea	30
LEIKKURI-KULHO * JA VEITSENTERÄ	Majoneesi	2 kananmunan keltuasta + 300ml auringonkukkaöljyä lisättyinä asteittain syöttöputken kautta	Keskitaso	30
	Salaatinkastike	300ml oliiviöljyä + 100ml etikkaa sekä Dijon-sinappia haluttaessa	Keskitaso	30
	Tomaatti, sipuli	400g	Keskitaso	30
	Korppujauho	3 isoa leipäviipaleita (150g, lisättyinä asteittain syöttöputken kautta)	Turbo	30
	Vähärasvainen liha (sianliha, kana, nauta tai kala; leikattuna 2cm:n kuutioiksi)	450g	Keskitaso	20
	Pähkinät	200g	Turbo	20
	Yrtit	30g	Turbo	5
	VISPILÄ** JA SOPIVA SEKOITUS-KULHO (EI SISÄLLY TOIMITUKSEEN)	Kerma	500ml	Alhainen
Munanvalkuaiset		4	Alhainen	60
Kakkuseos		3 kananmunan kakkuseos (150g jauhoja, 150g sokeria, käytettäessä pehmentynyttä voita)	Alhainen	60

## KÄYTTÖ- JA TAUKOAJAT

\* Sekoita tai käsittele enintään 1 minuutti kunkin 4 minuutin jakson aikana. Jos sekoitat vahingossa kauemmin, vedä pistoke pistorasiasta ja jätä sauvasekoitin jäähtymään huoneenlämpöiseksi ennen jatkamista.

\*\*Anna laitteen levätä 1 minuutti jokaista vatkauserästä kohti.

## SEKOITUSVINKKEJÄ

Parhaat pilkkomistulokset saat lisäämällä ainekset asteittain syöttöputken kautta. Tämä laite ei sovi jäisten mangojen, sulattamattoman suklaan, kahvipapujen, siementen, keittämättömän riisin jne. käsittelyyn. Yleensä ei ole olemassa yhtä nopeusasetusta koko reseptiä varten. Sekoittimen nopeutta on muutettava reseptin eri vaiheissa. Tästä on kerrottu reseptiosiossa.

1. Kun käsittelet keittoja tai muita nesteitä sauvalla, varmista aina, että sauvan jalka on upoksissa nesteessä roiskumisen estämiseksi. Älä käsittele raakoja kasviksia.
2. Kun pilkot pieniä ainesmääriä, käytä alhaista nopeutta ja sykäystoimintoa.
3. Älä käsittele leikkurikulhossa jäätä.
4. Parhaat tulokset saat käyttämällä sykäystoimintoa toistuvasti pitämällä painiketta painettuna korkeintaan 1 sekunnin ajan.

Varaosia voi ostaa suoraan Dualitilta. Toinen leikkurikulho tai sekoituskannu voi olla hyödyllinen lisä kiireisiin keittiöihin.

**Huomaa:** Turbonopeudella maksimikapasiteetti on 70 grammaa 2,5cm<sup>3</sup> kuutiota naudanlihaa 3 sekunnin ajan.

## HYÖDYLLISIÄ VINKKEJÄ

- Paloittele ainekset ennen sekoitusta parhaiden tulosten saamiseksi.
- Pitele leikkurikulhoa tai kannua paikallaan käytön aikana.
- Käytä korkealaitaista kulhoa pientenkin määrien sekoitukseen, jotta estetään roiskeet.
- Portaaton nopeussäätö voi säätää moottori nopeutta 7 000 ja 16 000r/min:n välillä. Parhaat tulokset saa aloittamalla sekoituksen alhaisimmalla asetuksella ja lisäämällä vähitellen sekoitusnopeutta.
- Parhaat tulokset saa liikuttelemalla runkoa varovasti ylös- ja alaspäin aineksia sekoitettaessa.
- os haluat säilyttää seoksen kannussa, peitä se ja laita tarvittaessa jääkaappiin.

## SEKOITUS

- Kannu on kätevä esim. smoothien ja kahvijuomien valmistuksessa. Sekoittaminen käy nopeasti, helposti ja siististi. Käytä sauvaa seoksiin, joissa on kiintoaineita, kuten hedelmiä, jäätelöä yms.
- Kotitekoinen smoothie valmistuu hetkessä. Hieman ylikypsiä hedelmiäkin voidaan käyttää. Useimmat pehmeät hedelmät ovat sopivia. Sekoita muroihin aamiaisen ravintoarvon lisäämiseksi. Tarjoile juoma kaatamalla seos lasiin ja lisää maitoa, jogurttia ja/tai hedelmämehua.
- Vaahdotkahvia ei enää tarvitse hakea muualta. Kiehauta kevytmaitoa kattilassa ja vaahdota se Turbo-painikkeella. Kaada kupilliseen kuumaa kahvia ja sekoita varovasti, sopii hyvin myös murukahville.
- Kuumenna kuumaa kaakaota varten kupillinen maitoa kiehumispisteeseen. Ota levyttä pois ja laita maitoon pari suklaapalaa. Odota, että suklaa pehmenee, ja sekoita sitten painamalla Dualit-sauvasekoittimen virtapainiketta ja vaahdota Turbo-asetuksella.

## VATKAUS

- Vatkauksella lisätään aineisiin ilmaa. Kun kulho kallistetaan turvalliseen kulmaan, seokseen pääsee vielä enemmän ilmaa, mistä seuraa keveyttä ja lisäkuohkeutta.
- Vatkatut munanvalkuaiset muodostavat kohokkaiden, moussien ja kaikenlaisten marenkien pohjan.
- Sekoituskulhon on oltava puhdas, sillä pienikin rasvatagra estää munanvalkuaisen ilmastumisen. Hankaa kulhon sisäpinta sitruunaviipaleella, jos et ole varma.
- Aloita hitaasti ja käytä suurempaa nopeutta vasta sitten, kun seos alkaa vaalea.
- Saavutat munanvalkuaisia vatkaessa suurimman tilavuuden varmistamalla ennen käyttöä, että kulho ja vispilä ovat täysin puhtaat ja kuivat. Pienikin rasva- tai vesimäärä voi estää valkuaisia ilmastumasta.
- Vatkaus on valmis, kun munanvalkuainen pysyy juuri ja juuri koholla. Kun sauvasekoittimen vispilä nostetaan, munanvalkuaisseos kääpertyy ja saattaa pudota vispilästä.

## PILKKOMINEN

- Pilko sipulit ja valkosipuli laittamalla ne leikkurikulhoon ja käynnistämällä moottori. Silppua tulee sekunnissa!
- Raasta juustoa hetkessä kastikkeisiin lisättäväksi tai uuniruokien päälle ripoteltavaksi. Paloittele 1,5cm kuutioiksi, laita leikkurikulhoon ja käynnistä moottori.
- Valmista tuoreita leivänmuruja helposti. Hieman vanhentuneesta vehnäleivästä saa parhaat murut. Poista leiväviipaleen reunat ja leikkaa viipale kuutioiksi. Täytä leikkurikulho puolilleen ja käytä moottoria, kunnes murut ovat hienojakoisia. Valmista murueriä ja pakasta.
- Ravitsevia, terveellisiä keittoja syntyy nopeasti leikkurikulholla kypsennetyn ruoan tähteistä. Juurekset, tomaatit ja kaikenlaiset kurpitsat ovat sopivia. Käytä curryjauhetta, inkivääriä, roomankuminaa tai timjamin versoja mausteina ja lisää soijakastiketta antamaan pikanttia makua.

## VIANMÄÄRITYS

**\* OTA YHTEYS ASIAKASPALVELUUN LÄHETTÄMÄLLÄ OSOITTEeseen INFO@DUALIT.COM LAITTEESI MALLI- JA SARJANUMERO.**

MAHDOLLISET SYYT	RATKAISUT
<b>SAUVASEKOITIN EI KÄYNNISTY</b>	
1. Laitetta ei ole ehkä kytketty oikein virtalähteeseen.	1. Tarkista, että pistoke on pistorasiassa ja laitteen virta on kytketty.
2. Laitteen lämpösulake on voinut aktivoitua, mikä poistaa laitteen väliaikaisesti käytöstä.	2. Tässä tuotteessa on palautettava ylikuumenemis- ja ylijännitesuojaus. Jos sauvasekoitin ei käynnisty tai moottori sammuu, laite ei ole rikki. Sammuta laite, irrota se pistorasiasta ja anna sen jäähtyä ja käynnistä sitten uudelleen.

MAHDOLLISET SYYT	RATKAISUT
<b>SEKOITTIMEN RUNKO KUUMENEE</b>	
1. Laitetta on ehkä käytetty liian kauan yhtäjaksoisesti.	1. Anna laitteen jäähtyä kokonaan. Sauvasekoitinta ei saa käyttää kauan yhtäjaksoisesti. Moottori on erittäin tehokas. Katso käyttö- ja taukoajat tästä ohjekirjasta enimmäismäärien alapuolelta.
2. Laite on ehkä käsitelty raskasta kuormaa.	2. Laite lämpenee hieman normaalissa käytössä varsinkin kuumina päivinä. Älä jätä laitetta suoraan auringonpaisteeseen.
3. Laite on ehkä jätetty lämmönlähteen lähelle.	3. Säilytä viileässä ja kuivassa paikassa.
<b>AINEKSET EIVÄT SEKOITU</b>	
1. Olet ehkä ylittänyt enimmäismäärät.	1. Katso enimmäismäärien taulukko (sivu 56) ja sekoita ainekset pienemmissä erissä.
2. Palat voivat olla liian suuria.	2. Ruokapalat ovat liian suuria. Pilko palat pienemmiksi ja yritä uudelleen.
3. Pilkkomisnopeus ei ole ehkä sopiva ainesosille.	3.1 Nopeus on väärä. Kokeile käyttää laitetta alhaisemmalla nopeudella. Käytä sykkyä ja nosta sekoittimen nopeutta asteittain.
	3.2 Terä voi olla vaurioitunut. Saat neuvoja ja varaosia Dualitilta.
<b>AINEKSET ROISKUVAT SEKOITTAESSA</b>	
1. Laitteen terät ja lisäosat ovat erittäin tehokkaita, ja ne pyöriävät hyvin nopeasti.	1.1 Upota sauva seokseen ennen laitteen käynnistämistä.
	1.2 Kokeile käyttää syvempää kulhoa tai kannua myös sekoittaessasi pieniä määriä.
	1.3 Säädä nopeus säätöpyörällä aluksi hitaammaksi ja lisää nopeutta vähitellen.
	1.4 Älä ylitä sauvan sivuilla olevaa MAX-merkintää sekoituksen aikana.

## AINEKSET

Hyvälaatuisten ja tuoreiden aineiden tärkeys on olennaista kaikissa resepteissä. Muista, että tuorempi on parempaa ja laatu voittaa määrän.

- Parhaat tulokset saat käyttämällä hyvälaatuisia öljyjä ja aromiaineita. Hapan, kitkerä tai härskiintynyt öljy voi pilata reseptin, kun taas hyvälaatuinen, kylmäpuristettu oliiviöljy voi kohentaa ruokaa.
- Merisuolat, kuten Maldon tai muut merisuolakiteet, ovat pöytäsuolaa kalliimpia, mutta niitä ei ole käsitelty lisäaineilla ja

ne ovat hyvinkin lisähintansa arvoisia. Ne maistuvat paremmilta ja niitä on ilo käyttää.

- Pippuri on aina parasta vastajauhettuna ja parmesaanijuusto tulee raastaa tuoreena.

## SAUVASEKOITTIMEN ARKIKÄYTTÖ

Totuttele käyttämään sauvasekoitinta ja nauti pika-aterioiden, välipalojen ja juomien laittamisesta.

- **Hedelmäsmoothie** ovat muodikkaita, terveellisiä ja hyvä piristysruiske "seuraavana aamuna". Katkaise banaani kannuun ja lisää siihen yksi tai pari hedelmää, esim. mansikoita, mustikoita, päärynä tai omena sekä teelusikallinen hunajaa ja/ tai vehnänalkioita. Surauta sekoittimella karkeaksi massaksi. Kun sekoitin on käynnissä, kaada siihen vähitellen maitoa, kunnes sakeus on haluamaasi ja smoothien on juontivalmis.
- **Vahtokahvia** ei enää tarvitse haakea muualta. Kiehauta kevytmaitoa kattilassa ja vaahdota se Turbo-painikkeella. Kaada kupilliseen kuumaa kahvia ja sekoita varovasti rikkomatta kuplia – sopii hyvin myös murukahville.
- **Kuumaa kaakaota** saat paloittelemalla 40g hyvää tummaa suklaata, jossa on vähintään 60% kaakaota. Kuumenna 250ml kupillinen maitoa kiehumispisteeseen. Ota levyttä pois ja laita suklaa maitoon. Odota hetki, että suklaa pehmenee, ja surauta sitten hitaalla nopeudella. Vaihda sitten Turbo-asetukseen vaahdotusta varten. Tarjoile heti.

- Dualit-sauvasekoitin on hyödyllinen sekoitettaessa **keittoja** – paksuja kermaisia talvivihanneskeittoja yhden tai kahden hengen ravitsevaksi lounaaksi, kylmiä kesäkeittoja tai hienoja keittoja illallisille. Tässä vihkosessa on neljä keittoreseptiä, mutta herkullinen keitto syntyy ihan vain paistamalla pilkottu sipuli voissa tai öljyssä ja lisäämällä melkein mitä vihanneksia tahansa (myös ruoantähteitä ja salaattivihanneksia) tai purkullisen (huuhdeltuja) papuja, lientä, yrttejä tai curryjauhetta, lusikallisen ranskankermaa tai lorauksen viiniä. Älä pelkää kokeilla. Surauta kaikki yhdessä käsisekoittimella ja tarjoile.
- Tee **dippejä ja majoneesi** seoksia keittiökaapista löytyvistä aineksista, ja tarjoile raakojen pilkottujen vihannesten kanssa terveelliseksi välipalaksi tai alkuruoaksi.
- Tee perheellesi tai ystäville **kotitekoista pestoa** – aivan erilaista kuin kaupasta ostettu, mutta helppotekoista. Silppua iso kimppu tuoretta basilikaa varsineen (noin 50–75g) kulhoon. Pirskota päälle 3 teelusikallista oliiviöljyä ja lisää suuri murskattu valkosipulinkynsi. Surauta yhdessä nopeuspainikkeella, kunnes lehdet hajoavat, ja sykäyttele sitten massaksi turboasetuksella. Lisää 4 kukkuraa rkl

## SAUVASEKOITTIMEN ARKIKÄYTTÖ

(noin 50g) parmesaanijuustoraastetta tai pinjansiemeniä (tai molempia) ja jatka sykäyttelyä, kunnes syntyy tasajakoista tahnaa. Lisää hieman suolaa ja pippuria sekä 2–3rkl lämmintä vettä. Kaada tölkkiin ja säilytä jääkaapissa enintään viikko.

- Miksi ostaa **salaattikastikkeita ja marinadeja**, kun voi surauttaa tuoreitakin? Dualit-sauvasekoitin on täydellinen tasajakoisten, loistavien salaattikastikkeiden tekoon. Balsami-, sinappi- ja soijakastike on ihanaa salaatisa ja sopii myös karitsan- tai kananlihan marinadiksi. Laita 2 teelusikallista Dijon-sinappia keskikokoiseen kulhoon. Lisää 2rkl soijakastiketta, 2rkl balsamietikkaa sekä merisuolaa ja pippuria. Surauta, ja kun terät pyörivät vielä, kaada kannuun kupillinen oliiviöljyä, noin 200ml ja 1 rkl tuoretta sitruunamehua. Lisää lopuksi noin 6 tuoretta mintun lehteä, jos niitä on, ja sykäyttele, kunnes ne on pilkottu karkeasti.
- **Pakasteherneet ja -härkäpavut** voidaan murskata, mikä tarjoaa maistuvan vaihtoehdon keitetyille vihanneksille. Kypsennä herneet tai pavut pakkauksen ohjeiden mukaisesti. Valuta suurin osa vedestä pois. Lisää kookas voinokare ja 2–3 tuoretta mintunlehteä (hemeisiin), jos haluat. Surauta Dualit-sauvasekoittimen hitaimmalla nopeudella, kunnes on herneet ja pavut on murskattu. Lisää suolaa ja pippuria ja tarjoile. Hyvää lohen, kanan, karitsan tai siankylijysten kanssa.
- **Vatkaa munat** nopeasti ja tasajakoisesti sekoittimen vispilällä – etenkin jos on käytettävä kolme tai useampia.
- **Pelasta kokkareiset kastikkeet** – ne saa tasajakoiseksi hetkessä surauttamalla Dualit-sauvasekoittimen turboasetuksella. Juoksettunutta hollanninkastiketta voidaan parantaa 2 tl:lla kylmää vettä ja pikasurautuksella. Lisää pannukakkuja säännöllisesti ruokavaliioon, etenkin jos laitat lapsille ruokaa. Käytä pakettiseosta tai tee nopeasti oma seos. Laita 100g vehnäjäuhhoa suureen kulhoon. Lisää ripaus suolaa

ja 1rkl tomusokeria, jos haluat makeita pannukakkuja. Riko kulhoon muna ja surauta sauvasekoittimella kevyesti. Sekoittimen ollessa hitaimmalla asetuksella, lisää kupillinen maitoa, 250ml, kunnes taikina on tasajakoista. Tätä voi käyttää heti jättämättä turpoamaan.

- **Kuiva-ainekset:** käytä tasapohjaista kulhoa, jossa on jyrkät laidat, jolloin sauvasekoitin sekoittaa kuiva-ainekset täydellisesti.



## LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

AVANT D'UTILISER L'APPAREIL. CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR POUVOIR LES CONSULTER ULTÉRIEUREMENT.

## CONSIGNES IMPORTANTES

- **CET APPAREIL DOIT ÊTRE UTILISÉ SOUS SURVEILLANCE. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance en cours d'utilisation. Débranchez-le après chaque utilisation. Risque d'incendie si l'appareil est laissé en marche ou sous tension.**
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Placez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Cet appareil peut être utilisé par des personnes présentant un handicap physique, sensoriel ou mental ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient supervisées, qu'on leur ait expliqué comment utiliser l'appareil en toute sécurité, et qu'elles comprennent les risques potentiels. **Risque d'incendie, de choc électrique, de brûlure ou de blessures corporelles.**
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. Si l'appareil est utilisé d'une façon inappropriée, pour un usage professionnel ou semi-professionnel ou d'une façon qui ne correspond pas aux instructions de ce manuel, la garantie devient caduque et Dualit décline toute responsabilité pour les dommages causés. **Risque d'incendie, de choc électrique, de brûlure ou de blessure.**

### Sécurité électrique

- Avant le branchement au secteur: Vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du secteur. **Risque de choc électrique et d'incendie.**
- **REMARQUE:** toute fiche coupée du cordon d'alimentation électrique doit être jetée immédiatement. Il est dangereux d'insérer une fiche coupée dans une prise 13 A. **Risque de choc électrique et d'incendie.**
- N'utilisez jamais la fiche sans avoir bien remis le cache du fusible. Assurez-vous que le fusible de rechange est du même calibre que celui d'origine. Des fusibles de rechange

sont disponibles auprès de Dualit et doivent être approuvés ASTA conformément à la norme BSI 362. **Risque de choc électrique et d'incendie.**

- Il est conseillé de brancher la machine dans une prise dans laquelle aucune autre machine n'est branchée, pour éviter de provoquer une surcharge, de déclencher un court-circuit ou de faire sauter un fusible. De préférence, la prise de courant doit être protégée par un dispositif différentiel résiduel (DDR).
- Pour éviter les risques de choc électrique, d'incendie et de blessure, ne plongez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou la machine dans l'eau ou un autre liquide. **Risque de choc électrique.**
- Ne touchez jamais le cordon d'alimentation avec les mains mouillées. **Risque de choc électrique.**
- Ne laissez pas le cordon entrer en contact avec une surface chaude ni pendre d'un bord de table ou d'un plan de travail. **Risque d'incendie et d'électrocution.**
- Ne posez pas l'appareil au bord du plan de travail. **Risque de détérioration et de blessures corporelles.**
- N'utilisez jamais un appareil dont la fiche ou le cordon est endommagé, ni après un dysfonctionnement. N'utilisez pas non plus l'appareil s'il est tombé, endommagé ou fissuré. **Risque de choc électrique et d'incendie.**
- Pour éviter tout danger et pour des raisons de sécurité, si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Dualit ou un électricien compétent. Contactez l'assistance téléphonique Dualit au +44 (0)1293 652 500. **Risque de choc électrique et d'incendie.**

### Sécurité générale

- N'utilisez pas l'appareil dans une salle de bains ou à l'extérieur. **Risque de choc électrique.**
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par Dualit peut entraîner un incendie, un choc électrique ou des blessures.
- Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Ne mettez jamais les doigts ou un objet (par exemple une spatule) dans le bol pendant le fonctionnement de l'appareil. **Risque de blessure.**
- N'essayez pas de neutraliser ou d'annuler les mécanismes de verrouillage de sécurité. **Risque de détérioration et de blessures.**
- Les accessoires ne sont pas prévus pour aller au micro-ondes. **Risque de détérioration et d'incendie.**
- Lorsque vous mettez l'appareil en marche pour la toute première fois, une odeur de « neuf » peut en émaner ; elle se dissipera après quelques utilisations.
- Les lames sont coupantes, manipulez-les avec précaution. **Risque de blessures corporelles.**
- N'essayez pas de déloger des aliments coincés lorsque l'appareil est branché à une prise électrique. **Risque de choc électrique.**
- **ATTENTION:** afin de ne pas endommager l'appareil, n'utilisez pas de détergents alcalins. Nettoyez-la avec un

chiffon et un détergent doux. **Risque de dommages.**

- N'utilisez pas de tampon à récureur ni de nettoyant abrasif pour nettoyer le corps de l'appareil. **Risque de dommages.**
- **ATTENTION:** Afin d'éviter tout risque lié à un réarmement involontaire du disjoncteur thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie, ou connecté à un circuit qui est régulièrement mis en marche et arrêté par le fournisseur d'électricité. **Risque d'électrocution.**
- Ce produit est équipé d'un disjoncteur thermique réinitialisable et d'une protection contre les surtensions. Si le moteur s'arrête, cela ne veut pas dire que l'appareil est en panne. Arrêtez, débranchez, laissez refroidir et remettez l'appareil en marche.
- Gardez les mains, les cheveux, les vêtements ainsi que les spatules et les ustensiles à l'écart des accessoires pendant l'utilisation. **Risque de détérioration et de blessures.**
- Ne portez ou ne tirez jamais l'appareil par le cordon. **Risque de détérioration.**
- Éteignez l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir avant de vous en approcher ou de changer un accessoire. **Risque d'électrocution et de blessures.**
- Pour utiliser l'appareil de la manière la plus sûre, il est recommandé de retirer la casserole du feu et de laisser le liquide refroidir à température ambiante avant de mixer. Ne mixez jamais de l'huile ni de la graisse chaude. **Risque de brûlures et de blessures corporelles.**
- N'ajoutez jamais de liquide ni d'aliments bouillants dans le bol hachoir ou le verre. Les liquides et les aliments doivent toujours être refroidis avant d'être versés dans l'appareil, car ils peuvent être éjectés du récipient sous l'effet de la vapeur. **Risques de brûlure.**
- Ne mettez pas d'aliments surgelés dans le verre ou le bol hachoir lorsqu'il sort directement d'un lave-vaisselle chaud. **Risque de détérioration.**
- Ne plongez ou ne lavez pas le verre ou le bol hachoir dans de l'eau bouillante ou très chaude. **Risque de détérioration.**
- Le bol hachoir doit toujours être utilisé avec le couvercle bien en place. Le bol hachoir peut présenter des fuites si le couvercle est endommagé ou mal fixé, ou si le bol est trop plein. **Risque de détérioration et de blessures corporelles.**
- N'utilisez pas le bol hachoir vide. **Risque de détérioration.**
- Cet appareil a un niveau de bruit de Lc > 70 dB.
- La puissance maximale est basée sur l'appareil utilisant la charge la plus importante. Les autres appareils peuvent alors utiliser moins de puissance.
- Pendant le mixage de grandes quantités, utilisez l'appareil pendant un maximum de 1 minutes puis laissez-le refroidir jusqu'à la température ambiante avant de reprendre le mixage. Aucune recette contenue dans le manuel n'exige le mixage de grandes quantités. **Risque de détérioration.**
- Débranchez toujours l'appareil s'il est laissé sans surveillance et avant de l'assembler, de le démonter, d'approcher les pièces mobiles en cours d'utilisation ou de le nettoyer. **Risque de blessures corporelles et de choc électrique.**
- Soyez prudent lorsque vous manipulez les lames coupantes, notamment quand vous videz le bol et pendant le nettoyage. **Risque de blessures corporelles.**

- Pour connaître les durées de fonctionnement et les réglages de vitesse, reportez-vous à la section « TABLEAU DES QUANTITÉS MAXIMALES » (page 70).
- Pour le nettoyage, reportez-vous à la section « NETTOYAGE ET ENTRETIEN » (page 68).

## IMPORTANT: AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Lisez ce manuel d'instructions avant de commencer à utiliser l'appareil. Il renferme d'importantes consignes de sécurité et vous permettra de tirer le meilleur parti de votre produit Dualit.
- Conservez ce manuel et votre facture dans un endroit sûr.
- Déballez la machine avec soin et conservez tout le matériel d'emballage jusqu'à ce que vous ayez vérifié qu'il ne manque rien et que tout fonctionne correctement. Retirez ensuite tout l'emballage et toutes les étiquettes de la machine et recyclez les matériaux d'emballage de façon appropriée. Ne retirez pas les étiquettes placées autour du cordon. Si vous le souhaitez, vous pouvez conserver la boîte pour ranger votre machine.
- Avant d'utiliser l'appareil, nettoyez toutes les parties qui seront en contact avec des aliments.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Par souci d'amélioration de ses produits, Dualit Ltd. se réserve le droit de modifier les caractéristiques du produit sans préavis.

Toutes les illustrations sont uniquement données à titre indicatif. Il est possible que ce modèle diffère de celui qui est illustré.



### INSTRUCTIONS SUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Ne mettez pas ce appareil dans les ordures ménagères à la fin de son cycle de vie. Déposez-le dans un point de collecte pour le recyclage des appareils électriques et électroniques. Le symbole figurant sur le produit, le manuel ou l'emballage vous indiquera les méthodes de mise au rebut à respecter. Les matériaux sont recyclables conformément aux symboles figurant sur l'appareil. En recyclant les anciens appareils (ou leurs matériaux) ou en les réutilisant d'une autre manière, vous contribuez de manière importante à la protection de notre environnement. Demandez à votre municipalité de vous indiquer l'adresse du centre de recyclage agréé le plus proche.



FR

Cet appareil et ses accessoires se recyclent

À DÉPOSER EN MAGASIN

OU

À DÉPOSER EN DÉCHÈTRIE



FR

ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE À SÉPARER ET À DÉPOSER DANS LE BAC DE TRI

## PRÉSENTATION DU MIXEUR PLONGEANT

(Voir Page 03)

- |   |   |   |
|---|---|---|
| A. TURBO                                      | F. COUVERCLE DU TUBE D'INTRODUCTION DES ALIMENTS      | J. BOL HACHOIR (PASSE AU LAVE-VAISSELLE)  |
| B. COMMANDE DE VITESSE                        | G. TUBE D'INTRODUCTION DES ALIMENTS                   | K. AXE DU BOL HACHOIR                     |
| C. BOUTON DE MISE EN MARCHÉ                   | H. COUVERCLE DU BOL HACHOIR (PASSE AU LAVE-VAISSELLE) | L. PIED (PASSE AU LAVE-VAISSELLE)         |
| D. CORPS (NE PASSE PAS AU LAVE-VAISSELLE)     | I. LAME HACHOIR (PASSE AU LAVE-VAISSELLE)             | M. FOUET BALLON (PASSE AU LAVE-VAISSELLE) |
| E. ENGRENAGE (NE PASSE PAS AU LAVE-VAISSELLE) |   | N. VERRE (PASSE AU LAVE-VAISSELLE)        |

## MIXEZ, FOUETTEZ, HACHEZ ET RÉDUISEZ EN PURÉE !

Grâce à votre assistant de cuisine multitâche, vous pouvez désormais relever les défis culinaires les plus complexes avec facilité. Lancez-vous dans la préparation de sauces veloutées, de soupes onctueuses et de smoothies vitaminés, en sachant qu'ils seront prêts en quelques instants. Qu'il s'agisse de simples repas pour deux en semaine, de petits plats pour bébés ou de dîners gastronomiques, le mixeur plongeur Dualit est capable de relever tous les défis en matière de cuisine.

Le mixeur plongeur n'est qu'un des produits de la famille des ustensiles de cuisine Dualit. Une gamme complète d'accessoires de cuisine résistants et intelligemment conçus pour faciliter toutes les tâches culinaires.

## UTILISATION DU MIXEUR PLONGEANT

Les sections suivantes décrivent comment utiliser votre mixeur plongeur. Veuillez lire attentivement cette section.

### IA ENREGISTRER MON APPAREIL

Enregistrez votre appareil sur [www.dualit.com](http://www.dualit.com). Cela ne vous prendra que 60 secondes. Vous aurez besoin des numéros de modèle et de série du produit qui figurent sur l'étiquette d'évaluation à la base du produit.

### IB

Ne mixez pas pendant plus d'une minute toutes les 4 minutes. En cas d'accident, débranchez le mixeur plongeur et laissez-le refroidir à température ambiante avant de le réutiliser.

### IC

Pour connaître les quantités maximales, consultez le tableau de la page 70.

## MONTAGE ET RETRAIT DES ACCESSOIRES

Ne montez ou retirez jamais d'accessoires lorsque le corps du mixeur est branché au secteur.

### 2A POSITIONNEMENT

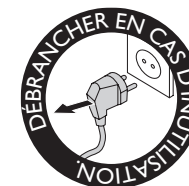
Pour fixer le pied ou l'engrenage, tenez fermement le corps d'une main pendant que vous placez l'encoche en face du symbole de déverrouillage.

### 2B FIXATION

De l'autre main, enfoncez et faites pivoter l'accessoire dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les encoches sur les côtés des pièces soient alignées.

### 2C RETRAIT

Pour retirer l'accessoire, débranchez-le et suivez la même procédure en sens inverse.



**N'OUBLIEZ PAS  
D'ENREGISTRER VOTRE PRODUIT**

---

**[WWW.DUALIT.COM/REGISTER](http://WWW.DUALIT.COM/REGISTER)**

---

	<p><b>OU PAR LA POSTE</b></p> 
---	---

## UTILISATION DU PIED

Le pied est un outil puissant permettant de liquéfier ou de mixer des ingrédients. Pour connaître les quantités maximales, consultez le tableau de la page 70.

### 3A FIXATION DU PIED

Vérifiez que le mixeur plongeant est bien débranché. Fixez le pied sur le corps. Vérifiez que le pied est solidement fixé sur le corps.

**Attention : évitez de toucher les lames. Risque de blessure.**

### 3D MISE EN MARCHÉ

Branchez le mixeur plongeant au secteur. **Réglez la vitesse sur le minimum (-)**, appuyez sur le bouton de mise en marche pour commencer à mixer.

### 3B INGRÉDIENTS

Mettez vos ingrédients dans un récipient, une casserole ou un verre haut pour éviter les éclaboussures.

### 3E ARRÊT

Quand le mixage est terminé, relâchez le bouton de marche puis débranchez l'appareil du secteur.

### 3C INSERTION DU PIED

Plongez le pied profondément dans la casserole ou le bol sans toutefois dépasser le repère « Max » indiqué sur le pied. Remarque: la base du pied doit rester immergée pour éviter les éclaboussures.

### 3F NETTOYAGE DES PIÈCES

Retirez le pied du corps. Sortez le pied du verre ou de la casserole avant de verser le mélange. Nettoyez les pièces immédiatement après l'utilisation (voir la page 68 pour connaître les instructions de nettoyage).

## UTILISATION DU FOUET BALLON AVEC L'ENGRENAGE

Le fouet ballon est l'outil idéal pour incorporer de l'air dans les ingrédients légers et obtenir des résultats mousseux. Pour connaître les quantités maximales, consultez le tableau de la page 70. Remarque: pour éviter les éclaboussures, utilisez le verre de 1L fourni.

### 4A FIXATION DE L'ENGRENAGE

Vérifiez que le mixeur plongeant est bien débranché. Fixez l'engrenage sur le corps et vérifiez qu'il est solidement bloqué.

### 4D MISE EN MARCHÉ

Appuyez sur le bouton de mise en marche pour commencer à fouetter.

### 4B INSERTION DU FOUET

En tenant le corps d'une main et le pied du fouet de l'autre, insérez le fouet en exerçant un léger mouvement de torsion tout en le poussant, jusqu'à ce que vous entendiez un déclic.

### 4E ARRÊT

Quand vous avez fini de fouetter, relâchez le bouton de marche puis débranchez l'appareil du secteur.

### 4C VITESSE BASSE

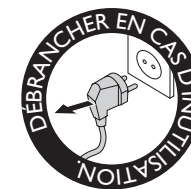
Branchez le mixeur plongeant au secteur. Enfoncez bien le fouet dans le mélange. **Réglez la vitesse sur le minimum (-)**.

### 4F NETTOYAGE DES PIÈCES

Détachez le fouet en tenant fermement le corps ou l'engrenage d'une main tout en tirant le fouet vers le bas de l'autre main. Retirez l'engrenage du corps. Nettoyez les pièces immédiatement après l'utilisation (voir la page 68 pour connaître les instructions de nettoyage).

## UTILISATION DU BOL HACHOIR ET DE L'ENGRENAGE

Avec ses lames coupantes et sa capacité de 600ml, le bol hachoir est compact et particulièrement pratique pour les ingrédients secs. Pour connaître les quantités maximales, consultez le graphique de la page 70.



### 5A INSERTION DES LAMES

Vérifiez que le mixeur plongeant est bien débranché. Insérez la lame dans le bol hachoir. Centrez-la sur l'axe du bol.

**Attention: les lames sont coupantes! Risque de blessure.**

### 5D FIXATION DE L'ENGRENAGE

Fixez l'engrenage au centre du couvercle. Alignez les quatre repères en saillie.

### 5G TUBE D'INTRODUCTION DES ALIMENTS

Vérifiez que le mixeur plongeant est bien débranché. Retirez le couvercle du tube et introduisez les ingrédients dans le bol par le tube. **Ne mettez jamais les doigts ou un ustensile (par ex. une spatule) dans le tube.**

### 5J RETRAIT DE L'ENGRENAGE

Retirez l'engrenage du corps en le faisant pivoter dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

### 5B INGRÉDIENTS

Répartissez uniformément les ingrédients dans le bol. Découpez au préalable les gros morceaux d'aliments en cubes de taille régulière d'environ 2cm. Ne dépassez pas le repère MAX. Remarque: ne mettez jamais d'ingrédients avant d'avoir mis la lame.

### 5E MISE EN MARCHÉ

Branchez le mixeur plongeant au secteur. **Réglez la vitesse sur le minimum (-)**, appuyez sur le bouton de mise en marche pour commencer à mixer.

### 5H COUVERCLE DU TUBE D'INTRODUCTION DES ALIMENTS

Remettez le couvercle du tube d'introduction des aliments. Branchez l'appareil et continuez à utiliser le mixeur plongeant.

### 5K RETRAIT DU COUVERCLE

Faites pivoter le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Si vous utilisez une spatule pour vider le bol, retirez d'abord la lame. Ne touchez jamais le tranchant des lames. **Attention: les lames sont coupantes!**

### 5C FERMETURE DU COUVERCLE

Posez le couvercle sur le bol et faites-le pivoter dans le sens des aiguilles d'une montre pour le bloquer. **Vérifiez que le couvercle est bien bloqué, et que le tube d'introduction des aliments et le bec verseur sont alignés.**

### 5F NOMBRE D'IMPULSIONS

Procédez par impulsions de 25 secondes pour la viande ou les ingrédients durs, 30 secondes pour les liquides et les ingrédients tendres. Remarque: pour obtenir les meilleurs résultats, travaillez par impulsions courtes (1 seconde maximum).

### 5I ARRÊT

Quand le hachage est terminé, relâchez le bouton de marche puis débranchez l'appareil du secteur. Vérifiez que le moteur et les lames sont bien arrêtés puis soulevez verticalement le corps et l'engrenage du couvercle du bol hachoir.

### 5L NETTOYAGE DES PIÈCES

Nettoyez les pièces immédiatement après l'utilisation (voir la page 68 pour connaître les instructions de nettoyage).



## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

**VOUS DEVEZ IMPÉRATIVEMENT NETTOYER LE MIXEUR PLONGEANT ET TOUTES LES PARTIES EN CONTACT AVEC DES ALIMENTS APRÈS CHAQUE UTILISATION.**



### 6A DÉBRANCHEMENT

ARRÊTEZ ET DÉBRANCHEZ TOUJOURS L'APPAREIL AVANT DE LE NETTOYER. N'UTILISEZ JAMAIS DE DÉTERGENTS ABRASIFS SUR LES PIÈCES.

### 6B ICÔNES D'ENTRETIEN

Ces symboles sur les différentes pièces vous informent sur l'entretien:

1. Ne passe pas au lave-vaisselle.
2. Passe au lave-vaisselle.
3. N'immergez pas les pièces.

### 6C PRÉLAVAGE

Pour enlever les restes d'aliments du pied, du bol hachoir et du fouet ballon, remplissez un verre (ou remplissez le bol hachoir à moitié) d'eau savonneuse tiède et faites fonctionner le mixeur en utilisant le bouton Turbo.

### 6D N'IMMERGEZ PAS L'APPAREIL.

N'immergez pas le corps ni l'engrenage, en totalité ou en partie, dans un liquide.

### 6E LAMES TRANCHANTES

**Attention: évitez de toucher les lames. Risque de blessure.** Utilisez une brosse à vaisselle et de l'eau savonneuse pour laver les lames.

### 6F UTILISATION D'UN CHIFFON HUMIDE

N'utilisez ni produit récurant ou abrasif, ni solvant, ni laine d'acier. Utilisez un chiffon humide.

## RANGEMENT DE VOTRE MIXEUR PLONGEANT

### 7A DÉBRANCHEMENT

VÉRIFIEZ QUE LE MIXEUR EST BIEN DÉBRANCHÉ QUAND VOUS LE RANGEZ.

### 7B NETTOYAGE ET SÉCHAGE

Veillez à ce que l'appareil soit soigneusement nettoyé avant de le ranger. Si l'appareil n'est pas propre ou s'il reste des particules de nourriture, des bactéries peuvent s'y accumuler rapidement.

### 7C RANGEMENT

Mettez le mixeur dans sa boîte dans un endroit sec et frais, hors de portée des enfants.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

COMPOSANT	NETTOYAGE	SÉCHAGE
<b>CORPS</b> 	Essuyez la surface extérieure avec un chiffon humide. <b>NE PASSE PAS AU LAVE-VAISSELLE.</b>	Séchez soigneusement avec un chiffon.
<b>ENGRENAGE</b> 	Essuyez la surface extérieure avec un chiffon humide. <b>NE PASSE PAS AU LAVE-VAISSELLE.</b>	Séchez soigneusement avec un chiffon.
<b>PIED</b> 	Placez-le dans le panier supérieur du lave-vaisselle et utilisez un programme de lavage inférieur à 40 degrés. Placez-le bien à l'écart des éléments chauffants. Ou lavez le pied à l'eau du robinet.	<b>Égouttez le pied en le posant à l'envers</b> (avec les lames vers le haut) puis séchez-le soigneusement avec un chiffon. Cela permet à l'eau qui se trouve dans le pied de s'écouler.
<b>FOUET BALLON</b> 	Placez-le dans le panier supérieur du lave-vaisselle et utilisez un programme de lavage inférieur à 40 degrés. Placez-le bien à l'écart des éléments chauffants. Ou lavez le fouet à l'eau du robinet.	Séchez soigneusement avec un chiffon.
<b>LAME HACHOIR</b> 	Placez-le dans le panier supérieur du lave-vaisselle et utilisez un programme de lavage inférieur à 40 degrés. Placez-le bien à l'écart des éléments chauffants. Ou lavez la lame du hachoir à l'eau du robinet.	Séchez soigneusement avec un chiffon.
<b>BOL HACHOIR, COUVERCLE ET TUBE D'INTRODUCTION DES ALIMENTS</b> 	Placez-les dans le panier supérieur du lave-vaisselle et utilisez un programme de lavage inférieur à 40 degrés. Placez-les bien à l'écart des éléments chauffants. Ou lavez le bol hachoir, le couvercle et le tube d'introduction des aliments à l'eau du robinet.	Séchez soigneusement avec un chiffon.
<b>VERRE</b> 	Placez-le dans le panier supérieur du lave-vaisselle et utilisez un programme de lavage inférieur à 40 degrés. Placez-le bien à l'écart des éléments chauffants. Ou lavez le verre à l'eau du robinet.	Séchez soigneusement avec un chiffon.

## TABLEAU DE CHARGE MAXIMALE

Utilisez le tableau ci-dessous à titre de guide pour déterminer la quantité maximale d'ingrédients pouvant être mixés en une fois.

ACCESSOIRE	RECETTE / INGRÉDIENT	QUANTITÉ MAXIMALE	VITESSE RECOMMANDÉE	TEMPS DE TRAITEMENT APPROX. / SECONDES
PIED* AVEC VERRE MÉLANGEUR	Smoothies, milkshakes	Ne dépassez pas le repère max. du pied.	Turbo	20
	Yaourt aux fruits	500g de yaourt + 150g de fruits	Turbo	20
	Carottes cuites	800g	Moyenne	30
	Soupes ou aliments pour bébés	2 jaunes d'œufs + 300ml d'huile de tournesol ajoutée en filet par le tube	Moyenne-Haute	30
BOL HACHOIR* ET LAME COUTEAU	Mayonnaise	2 jaunes d'œufs + 300ml d'huile de tournesol ajoutée en filet par le tube	Moyenne	30
	Sauce salade	300ml d'huile d'olive + 100ml de vinaigre et moutarde de Dijon selon le goût	Moyenne	30
	Tomate, oignon	400g	Moyenne	30
	Panure	3 grandes tranches de pain (150g, ajoutées progressivement par le tube)	Turbo	30
	Viande maigre (porc, poulet, bœuf ou poisson, détaillé en cubes de 2cm)	450g	Moyenne	20
	Fruits à coque	200g	Turbo	20
	Fines herbes	30g	Turbo	5
	FOUET** AVEC BOL MÉLANGEUR ADAPTÉ (NON FOURNI)	Crème	500ml	Basse
Blancs d'œufs		4	Basse	60
Pâte à gâteaux		Pâte avec 3 œufs (150g farine, 150g sucre, beurre mou)	Basse	60

## DURÉES D'UTILISATION ET DE REPOS

\* Ne mixez/hachez/fouettez pas pendant plus d'une minute toutes les 4 minutes. En cas d'accident, débranchez le mixeur plongeant et laissez-le refroidir à température ambiante avant de le réutiliser.

\*\* Laisser reposer l'appareil pendant 1 minute par minute de fouettage.

## CONSEILS DE MIXAGE

Pour obtenir le meilleur mixage, ajoutez les ingrédients progressivement par le tube. Cet appareil ne convient pas aux mangues surgelées, au chocolat non fondu, aux grains de café, aux graines, au riz cru etc. En général, la vitesse varie selon l'étape de la recette. Vous devrez changer la vitesse du mixeur en fonction de l'étape de la recette. Cela vous est indiqué dans la rubrique des recettes.

1. Quand vous mixez des liquides tels que des soupes avec le pied, celui-ci doit toujours rester immergé dans le liquide pour éviter les éclaboussures. Ne mixez pas de légumes crus.
2. Quand vous hachez de petites quantités, utilisez une vitesse faible et travaillez par impulsions.
3. N'utilisez pas le bol hachoir pour piler de la glace.
4. Pour obtenir les meilleurs résultats, travaillez par impulsions répétées de 1 seconde maximum.

Les accessoires supplémentaires ou de remplacement peuvent être achetés directement chez Dualit. Un second bol hachoir ou verre mixeur peut s'avérer utile pour les personnes qui font beaucoup de cuisine. **Remarque:** la capacité maximale est de 70g de viande de bœuf en cubes de 2,5cm<sup>3</sup> à la vitesse Turbo pendant 3 secondes.

## CONSEILS UTILES

- Pour de meilleurs résultats, hachez grossièrement les ingrédients avant de les mixer.
- Maintenir le bol hachoir ou le verre pendant l'utilisation.
- Utilisez un à bords hauts pour mixer même de petites quantités afin d'éviter les éclaboussures.
- Le variateur de vitesse permet de faire varier la vitesse du moteur de 7000 à 16000tr/min. Pour obtenir les meilleurs résultats, commencez à mixer avec le réglage le plus bas et augmentez progressivement la vitesse de mixage.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, travaillez les ingrédients en soulevant puis en abaissant délicatement le mixeur dans la préparation.
- Pour conserver un mélange dans le verre, couvrez-le et placez-le au réfrigérateur selon les besoins.

## MIXAGE

- Le verre est idéal pour préparer un smoothie en un clin d'œil ou faire mousser un café. Le mixage s'effectue rapidement et facilement, sans faire de saleté. Utilisez le pied pour les mélanges comprenant des solides tels que des fruits, de la crème glacée, etc.
- Préparez un smoothie maison en quelques minutes. Même les fruits légèrement passés peuvent être utilisés. La plupart des fruits tendres conviennent. Ajoutez-le à des céréales pour un petit-déjeuner nutritif. Pour servir de boisson, versez le mélange dans un verre et ajoutez du lait, du yaourt et/ou du jus de fruit.
- Plus besoin de sortir pour déguster un café moussé. Faites bouillir du lait demi-écrémé dans une casserole et faites-le mousser à l'aide du bouton Turbo. Versez-le dans une tasse de café chaud et mélangez délicatement. Peut également être utilisé avec du café instantané.
- Pour un chocolat chaud maison, faites chauffer un bol de lait jusqu'à ébullition. Retirez la casserole du feu et ajoutez quelques carrés de chocolat. Attendez qu'ils ramollissent et fouettez le tout avec le mixeur plongeant Dualit en utilisant le bouton de mise en marche, puis passez au réglage Turbo pour faire mousser.

## FOUET

- Le fouet permet d'incorporer de l'air dans les ingrédients. Le fait d'incliner le bol selon un certain angle sûr permet d'incorporer plus d'air au mélange, lui donnant ainsi plus de volume et de légèreté.
- Les blancs montés en neige servent de base pour les soufflés et tous les types de meringues.
- Le bol mélangeur doit être impeccablement propre, car toute trace de graisse empêcherait le blanc d'œuf de retenir l'air. En cas de doute, frottez le bol avec un citron coupé en deux.
- Commencez à fouetter lentement puis utilisez une vitesse plus rapide une fois que le mélange commence à blanchir.
- Pour obtenir le plus grand volume possible lorsque vous montez des blancs en neige, assurez-vous que le bol et le fouet sont parfaitement propres et secs avant de les utiliser. La moindre quantité de graisse ou d'eau peut empêcher les blancs de monter.
- Le terme « pics mous » signifie que les blancs d'œufs montés se tiennent à peine. Lorsque vous soulevez le fouet du mixeur plongeant, les blancs d'œufs se recourbe et peuvent tomber du fouet.

## HACHAGE

- Hacher les oignons et l'ail en les mettant dans le bol du hachoir et en les mixant. Ils seront finement hachés en quelques secondes !
- Râpez les fromages en quelques secondes pour les ajouter à vos sauces ou en saupoudrer les plats à gratiner au four. Coupez-les en cubes de 1,5cm, placez-les dans le bol hachoir et mixez.
- Produisez facilement de la chapelure maison. Le pain blanc légèrement rassis donne les miettes les plus moelleuses. Retirez la croûte et coupez-le en cubes. Remplissez à moitié le bol hachoir et mixez jusqu'à l'obtention d'un mélange fin. Séparez le mélange obtenu en différents sachets et conservez-les au congélateur.
- Préparez rapidement des soupes nourrissantes et saines dans le bol hachoir à partir de vos restes de repas. Les légumes-racines, les tomates, le potiron, les courges et les courgettes conviennent tous parfaitement. Utilisez des arômes et des épices comme le curry, le gingembre, le cumin ou des brins de thym, ainsi qu'un peu de sauce soja pour ajouter du piquant.

## DÉPANNAGE

**\*POUR CONTACTER LE SERVICE CLIENT, VEUILLEZ ENVOYER UN E-MAIL À [INFO@DUALIT.COM](mailto:INFO@DUALIT.COM) EN CITANT VOTRE MODÈLE ET NUMÉRO DE SÉRIE.**

CAUSE(S) POSSIBLE(S)	SOLUTION(S)
<b>LE MIXEUR PLONGEANT NE SE MET PAS EN MARCHÉ</b>	
1. La machine n'est pas correctement branchée au secteur.	1. Vérifiez que la prise est bien branchée au secteur.
2. Le rupteur thermique s'est peut-être déclenché, ce qui désactive temporairement l'appareil.	2. Cet appareil est équipé d'un thermorupteur réarmable et d'une protection contre les surtensions. Si le mixeur ne se met pas en route ou si le moteur s'arrête, il ne s'agit pas d'une panne : arrêtez-le, débranchez-le, laissez-le refroidir puis remettez-le en route.

CAUSE(S) POSSIBLE(S)	SOLUTION(S)
<b>LE CORPS DU MIXEUR S'ÉCHAUFFE</b>	
1. L'appareil a peut-être été utilisé pendant trop longtemps.	1. Laissez l'appareil refroidir. Votre mixeur plongeant est conçu pour être utilisé en intermittence ; le moteur est très puissant. Respecter les durées d'utilisation et de repos ci-dessous ainsi que les quantités maximales indiquées dans ce manuel.
2. L'appareil a peut-être traité une grande quantité d'aliments.	2. L'appareil dégage une certaine chaleur en utilisation normale, particulièrement quand il fait très chaud. N'entreposez jamais l'appareil sous un ensoleillement direct.
3. L'appareil a peut-être été posé près d'une source de chaleur.	3. Rangez-le dans un endroit frais et sombre.
<b>LE MÉLANGE N'EST PAS MIXÉ</b>	
1. Vous avez peut-être dépassé les quantités maximales.	1. Consultez le tableau des quantités maximales (page 70) et mixez les ingrédients par plus petites quantités.
2. Les morceaux sont peut-être trop gros.	2. Les morceaux sont trop gros. Essayez de couper les aliments en morceaux plus petits et réessayez.
3. La vitesse de l'appareil n'est peut-être pas adaptée aux ingrédients.	3.1 Vous n'avez pas sélectionné la bonne vitesse. Essayez de baisser ou d'augmenter progressivement la vitesse.
	3.2 La lame est peut-être endommagée. Contactez Dualit pour obtenir des conseils et des renseignements sur les pièces de rechange.
<b>IL Y A DES ÉCLABOUSSURES QUAND JE MIXE</b>	
1. L'appareil a des lames et accessoires très puissants qui tournent très vite.	1.1 Plongez le pied dans le mélange avant de mettre le mixeur en marche.
	1.2 Essayez d'utiliser un bol ou un verre plus profond, même pour mixer des petites quantités.
	1.3 Baissez la vitesse puis augmentez-la progressivement pendant le mixage.
	1.4 Ne dépassez pas le repère MAX situé sur les côtés du pied quand vous mixez.

## INGRÉDIENTS

L'utilisation d'ingrédients frais et de bonne qualité fera une différence énorme dans n'importe quelle recette. N'oubliez pas que plus c'est frais, meilleur c'est, et que la qualité prime sur la quantité.

- Pour obtenir les meilleurs résultats, essayez d'utiliser des huiles et des condiments de bonne qualité. Une huile acide, amère ou rance peut gâcher une recette, alors qu'un filet d'huile d'olive de bonne qualité, pressée à froid, peut rehausser délicieusement la saveur d'un plat.

- Les sels de mer, tels que le sel de Maldon ou autres fleurs de sel, sont plus chers que le sel de table, mais ils ne sont pas souillés par leur traitement ou des additifs et valent largement le surcoût. Ils ont meilleur goût et sont plus agréables à manipuler.
- Le poivre est toujours meilleur lorsqu'il est fraîchement moulu et le parmesan doit être fraîchement râpé.

## UTILISATION DE VOTRE MIXEUR PLONGEANT AU QUOTIDIEN

Prenez l'habitude d'utiliser votre mixeur plongeant et apportez un peu de fun et de plaisir à la préparation de vos repas, en-cas et boissons.

- Les **smoothies aux fruits** sont à la mode, sains et constituent un excellent remontant pour les « matins difficiles ». Coupez une banane dans le verre et ajoutez une poignée d'un ou deux fruits, par exemple des fraises, des myrtilles, une poire ou une pomme, avec une cuillère à café de miel et/ou de germes de blé. Réduisez le tout en bouillie à l'aide du mixeur. En laissant tourner le mixeur, versez progressivement du lait jusqu'à obtenir la consistance souhaitée. Le smoothie est prêt à être dégusté!
- Plus besoin de sortir pour déguster un **café moussoux**. Faites bouillir du lait demi-écrémé dans une casserole et faites-le mousser à l'aide du bouton Turbo. Versez-le dans une tasse de café chaud et mélangez délicatement sans casser les bulles. Peut également être utilisé avec du café instantané.
- Pour le **chocolat chaud**, briser 40g de bon chocolat noir, contenant au moins 60% de cacao. Chauffez 250ml de lait jusqu'à

ébullition. Retirez la casserole du feu et ajoutez le chocolat. Attendez une minute pour qu'il se ramollisse, puis fouettez à basse vitesse. Passez ensuite au réglage Turbo pour obtenir de la mousse. Servez immédiatement.

- Le mixeur plongeant Dualit est très utile pour mixer les **soupes**, qu'il s'agisse des veloutés épais de légumes d'hiver pour un déjeuner nourrissant pour une ou deux personnes, des soupes froides d'été ou des soupes raffinées des dîners élégants. Ce livret contient quatre recettes de soupe, mais il suffit de faire cuire un oignon haché dans un peu de beurre ou d'huile et d'y ajouter presque tous les légumes (y compris les restes et les feuilles de salade), ou une boîte de haricots (rincés), un peu de bouillon, des herbes ou du curry en poudre, une cuillère de crème fraîche et/ou un peu de vin pour obtenir une soupe délicieuse. N'ayez pas peur d'oser les associations. Mélangez le tout à l'aide du mixeur plongeant et servez.
- Préparez des sauces froides et des **mélanges de mayonnaise** à partir d'ingrédients de vos placards, et servez-les avec des légumes crus coupés en morceaux ou en bâtonnets pour des en-cas légers et sains ou une entrée.

## UTILISATION DE VOTRE MIXEUR PLONGEANT AU QUOTIDIEN

- Régalez votre famille et vos amis avec un **pesto fait maison**, si différent des sauces en bocal, mais si facile à réaliser. Coupez grossièrement un gros bouquet de basilic frais (environ 50-75g) dans un bol, y compris les tiges. Versez un filet de 3 cuillères à soupe d'huile d'olive et ajoutez une grosse gousse d'ail écrasée. Passez au mixeur en utilisant le bouton de vitesse jusqu'à ce que les feuilles se désagrègent, puis réduisez les en pulpe en utilisant la fonction Turbo. Ajoutez 4 grosses cuillères à soupe (environ 50g) de parmesan râpé ou de pignons de pin (ou les deux) et continuez à mixer jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Ajouter un peu de sel et de poivre et 2 à 3 cuillères à soupe d'eau chaude. Mettez le pesto ainsi obtenu dans un récipient et conservez-le au réfrigérateur jusqu'à une semaine.
- Pourquoi acheter des **vinaigrettes et des marinades** quand on peut en préparer soi-même des fraîches ? Le mixeur plongeant Dualit est parfait pour préparer des vinaigrettes et des sauces lisses et brillantes. La vinaigrette au vinaigre balsamique, à la moutarde et au soja est délicieuse avec les salades et peut également servir de marinade pour l'agneau ou le poulet. Mettez 2 cuillères à café de moutarde de Dijon dans un bol de taille moyenne. Ajouter 2 cuillères à soupe de sauce soja, 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique, du sel de mer et du poivre. Mixez. Puis, avec les lames toujours en marche, versez une tasse à thé d'huile d'olive, environ 200ml, et 1 cuillère à soupe de jus de citron frais. Ajoutez environ 6 feuilles de menthe fraîche à la fin, si vous en avez, et mixez jusqu'à ce qu'elles soient grossièrement hachées.
- Les **petits pois ou les haricots surgelés** peuvent être concassés pour obtenir une alternative savoureuse aux légumes bouillis. Faites cuire les petits pois ou les haricots selon les instructions

de l'emballage. Égouttez-les. Ajoutez une grosse noix de beurre et 2 à 3 feuilles de menthe fraîche (pour les petits pois), si vous le souhaitez. Mixez avec le mixeur plongeant Dualit à la vitesse la plus basse jusqu'à ce que le mélange soit concassé, mais pas lisse. Ajoutez du sel, du poivre et servez. À déguster avec du saumon, du poulet, de l'agneau ou une côtelette de porc.

- **Battez les œufs** rapidement et sans à-coups à l'aide du fouet de votre mixeur, surtout lorsque vous en avez plus de trois à préparer.
- **À la rescousse ! Les sauces pleines de grumeaux** peuvent être lissées en quelques secondes en utilisant le mixeur plongeant Dualit sur le réglage Turbo. Une sauce hollandaise caillée peut être sauvée avec 2 cuillères à soupe d'eau froide et un rapide passage au mixeur. Faites des crêpes un élément incontournable de vos menus, surtout si vous avez des enfants. Utilisez un mélange en sachet, ou bien faites vous-même la pâte. Versez 100g de farine classique dans un grand saladier avec une pincée de sel et 1 cuillère à soupe de sucre en poudre si vous voulez des crêpes sucrées. Cassez un œuf et, à l'aide du mixeur plongeant, fouettez légèrement. Puis, en réglant le mixeur sur sa position la plus lente, incorporez 250ml de lait jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Cette préparation peut être utilisée immédiatement sans avoir besoin de reposer.
- **Ingrédients secs**: utilisez un récipient à fond plat avec des parois inclinées. Le mixeur plongeant mélangera parfaitement tous les ingrédients secs.



# LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI

PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO. CONSERVARE LE ISTRUZIONI PER FUTURO RIFERIMENTO.

## RIFERIMENTO FUTURO

- **NON LASCIARE IL PRODOTTO INCUSTODITO DURANTE IL FUNZIONAMENTO. Non lasciare il prodotto incustodito durante il funzionamento e staccare la spina dalla presa di corrente dopo ogni utilizzo. Rischio di incendio se il prodotto viene lasciato incustodito durante il funzionamento o resta collegato alla presa di corrente.**

- Questo prodotto non deve essere utilizzato da bambini. Riporre il prodotto e il relativo cavo lontano dalla portata dei bambini. I bambini non devono giocare con questo prodotto. Il prodotto può essere utilizzato da una persona con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o mancanza di esperienza e conoscenze, a condizione che sia supervisionata e riceva istruzioni in merito all'utilizzo sicuro del prodotto stesso e sia consapevole dei rischi ad esso associati. **Pericolo di incendio, scossa elettrica, ustione o lesioni personali.**

- Questo prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico. Se usato impropriamente o per finalità professionali o semi-professionali o, ancora, se non viene usato secondo le presenti istruzioni, la garanzia diviene nulla e Dualit non si assume alcuna responsabilità per eventuali danni causati. **Pericolo di incendio, scossa elettrica, ustione o lesioni personali.**

### Sicurezza elettrica

- Collegamento alla rete di alimentazione elettrica: Verificare che la tensione indicata sul prodotto corrisponda a quella della rete elettrica domestica. **Pericolo di scossa elettrica e incendio.**
- **NOTA:** se la spina non è in perfette condizioni, il cavo di alimentazione deve essere gettato immediatamente. Inserire una spina danneggiata in una presa da 13A è pericoloso. **Pericolo di scossa elettrica e incendio.**
- Non utilizzare mai la spina senza il coprifusibile.

Controllare che il fusibile sostitutivo abbia lo stesso valore dell'originale. Sono disponibili fusibili sostitutivi, che devono essere approvati ASTA BS1362. **Pericolo di scossa elettrica e incendio.**

- Si raccomanda di collegare l'apparecchio a una presa di corrente alla quale non siano collegati altri apparecchi, per evitare sovraccarichi di tensione che potrebbero far saltare l'interruttore corrispondente del quadro elettrico o bruciare un fusibile. La presa di corrente deve essere preferibilmente protetta da un salvavita.
- Per evitare pericoli di natura elettrica, incendi e lesioni personali, non immergere il cavo di alimentazione, la spina o il prodotto in acqua o in altri liquidi. **Pericolo di scossa elettrica.**
- Non toccare mai il cavo con le mani bagnate. **Pericolo di scossa elettrica.**
- Fare attenzione che il cavo non venga in contatto con superfici calde e non farlo pendere dal bordo di un tavolo o dal piano di lavoro. **Pericolo di incendio e scossa elettrica.**
- Non posizionare il prodotto in prossimità dei bordi della superficie di lavoro. **Pericolo di danni e lesioni alle persone.**
- Non utilizzare il prodotto se il cavo o la spina sono danneggiati o in caso di malfunzionamento o danneggiamento del prodotto stesso. **Pericolo di incendio e scossa elettrica.**
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, per motivi di sicurezza deve essere sostituito da Dualit o da un elettricista qualificato. Contattare il servizio di assistenza Dualit al numero +44 (0)1293 652 500. **Pericolo di scossa elettrica e incendio.**

### Sicurezza generale

- Non utilizzare il bollitore in bagno o all'aperto. **Pericolo di scossa elettrica.**
- L'utilizzo di accessori non consigliati da Dualit può provocare **incendi, scosse elettriche o lesioni personali.**
- Evitare il contatto con le parti in movimento. Non inserire mai le dita o un oggetto (ad es. una spatola) nel contenitore mentre il prodotto è in funzione. **Pericolo di lesioni.**
- Non forzare e non bypassare il meccanismo dell'interruttore di sicurezza. **Pericolo di danni e lesioni alle persone.**
- Gli accessori non sono idonei per l'utilizzo nei forni a microonde. **Rischio di danni e incendio.**
- Quando si accende il prodotto per la prima volta, è possibile percepire un odore "di nuovo" che sparisce dopo pochi utilizzi.
- Le lame sono affilate. Maneggiarle con attenzione. **Pericolo di lesioni alle persone.**
- Non tentare di togliere il cibo quando il prodotto

è collegato alla corrente elettrica. **Pericolo di scossa elettrica.**

- **ATTENZIONE:** per evitare danni al prodotto, non utilizzare detergenti alcalini. Per la pulizia utilizzare un panno morbido e un detergente delicato **Pericolo di danni.**
- Non utilizzare pagliette o detergenti abrasivi per pulire l'esterno del prodotto. **Pericolo di danni.**
- **ATTENZIONE:** Onde evitare rischi in seguito a reset involontari dell'interruttore termico, il prodotto non deve essere alimentato tramite dispositivi di interruzione esterni, come i timer, né collegato a circuiti che siano regolarmente accesi e spenti dal servizio elettrico. **Pericolo di lesioni alle persone.**
- Questo prodotto è dotato di interruttore termico e protezione contro le sovratensioni; in caso di arresto del motore, il prodotto è comunque integro. Arrestare il prodotto, scollegarlo dall'alimentazione, lasciarlo raffreddare e riavviarlo.
- Tenere mani, capelli, indumenti, spatole e utensili lontani dagli accessori durante l'uso. **Pericolo di danni e lesioni alle persone.**
- Evitare di trasportare o spostare il prodotto tramite il cavo di alimentazione. **Pericolo di danni.**
- Spegnerlo il prodotto, scollegarlo dall'alimentazione elettrica e lasciarlo raffreddare prima di sostituire qualsiasi accessorio. **Pericolo di scossa elettrica e lesioni alle persone.**
- Per la massima sicurezza nell'uso, rimuovere la pentola dal fornello e attendere che i liquidi si siano raffreddati a temperatura ambiente prima di utilizzare il prodotto. Non frullare mai olio o grasso caldo. **Pericolo di ustioni e lesioni alle persone.**
- Non aggiungere liquidi o alimenti bollenti nel contenitore tritatutto o nella caraffa. Raffreddare sempre i liquidi o gli alimenti prima di utilizzarli con il prodotto, poiché potrebbero venire proiettati all'esterno dello stesso. **Pericolo di bruciature o ustioni.**
- Non inserire alimenti surgelati nella caraffa né nel contenitore tritatutto se appena lavati in lavastoviglie e ancora caldi. **Pericolo di danni.**
- Non immergere né lavare la caraffa o il contenitore tritatutto in acqua in ebollizione o molto calda. **Pericolo di danni.**
- Attivare sempre il contenitore tritatutto con il coperchio ben inserito. Se il coperchio è danneggiato, installato in modo errato o troppo pieno, possono verificarsi fuoriuscite dal contenitore tritatutto. **Pericolo di danni e lesioni alle persone.**
- Non attivare il contenitore tritatutto quando è vuoto. **Pericolo di danni.**
- Il livello di rumorosità di questo prodotto è Lc>70 dB.
- Il valore nominale massimo è basato sull'accessorio che assorbe il carico maggiore. Gli altri accessori possono assorbire meno potenza.
- In caso di carichi elevati, utilizzare per un massimo di 1 minuti, quindi lasciare raffreddare a temperatura ambiente tra un utilizzo e l'altro. Si noti che nessuna

ricetta contenuta nel presente manuale è considerata un carico elevato. **Pericolo di danni.**

- Scollegare sempre il prodotto dall'alimentazione elettrica se viene lasciato incustodito e prima di montare, smontare o avvicinare parti che si muovono durante l'uso o la pulizia. **Pericolo di lesioni a persone e scossa elettrica.**
- Prestare attenzione quando si maneggiano le lame affilate, mentre si svuota il contenitore e durante la pulizia. **Pericolo di lesioni alle persone.**
- Per i tempi di funzionamento e le impostazioni di velocità fare riferimento alla sezione "VALORI MASSIMI DI CARICAMENTO" (pagina 84).
- Per la pulizia fare riferimento alla sezione "PULIZIA E MANUTENZIONE" (pagina 82).

## IMPORTANTE: OPERAZIONI PRELIMINARI

- Leggere tutto il manuale di istruzioni prima di iniziare a usare il prodotto. Nel manuale sono infatti riportate importanti informazioni sulla sicurezza e su come sfruttare al massimo il prodotto Dualit.
- Conservare questo manuale e la ricevuta di acquisto in un luogo sicuro.
- Aprire la confezione con cura e conservare il materiale di imballaggio fino a quando non si è sicuri che ogni parte sia presente e funzionante. Rimuovere quindi le etichette dal prodotto e riciclare adeguatamente l'imballaggio. Non rimuovere le etichette dal cavo. Potrebbe essere utile conservare la scatola per riporre il prodotto.
- Prima dell'uso, pulire tutte le parti del prodotto che entreranno in contatto con gli alimenti.

## CONSERVARE LE ISTRUZIONI

Al fine di migliorare i prodotti, Dualit Ltd. si riserva il diritto di modificarne le caratteristiche senza alcun preavviso. Le immagini vengono fornite esclusivamente a titolo illustrativo e potrebbero non corrispondere al modello acquistato.



### ISTRUZIONI SULLA PROTEZIONE DELL'AMBIENTE

Non smaltire il prodotto assieme ai normali rifiuti domestici alla fine della sua vita. Portarlo presso un punto di raccolta per il riciclo dei dispositivi elettrici ed elettronici. Il simbolo sul prodotto, le istruzioni d'uso o l'imballaggio contengono informazioni circa i metodi di smaltimento. I materiali sono riciclabili così come menzionato sulla relativa marcatura. Mediante il riciclaggio del prodotto, il riciclaggio dei materiali o altre forme di riutilizzo dei vecchi dispositivi si dà un importante contributo alla protezione dell'ambiente. Rivolgersi alle amministrazioni locali per conoscere quali sono i punti autorizzati per lo smaltimento.

## COMPONENTI DEL PRODOTTO

(Vedere pag. 03)

- |   |   |  |
|---|---|--|
| A. TURBO  | F. COPERCHIO TUBO ALIMENTAZIONE                       | K. ALBERO CONTENITORE TRITATUTTO                     |
| B. COMANDO DI CONTROLLO DELLA VELOCITÀ                | G. TUBO ALIMENTAZIONE                                 | L. ACCESSORIO FRULLATORE (LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE) |
| C. PULSANTE DI ACCENSIONE                             | H. COPERCHIO TRITATUTTO (LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE)   | M. FRUSTA (LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE)                |
| D. CORPO PRINCIPALE (NON LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE)   | I. LAMA TRITATUTTO (LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE)        | N. CARAFFA (LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE)               |
| E. SCATOLA INGRANAGGI (NON LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE) | J. CONTENITORE TRITATUTTO (LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE) |  |

## FRULLARE, SBATTERE, TRITARE E RIDURRE IN PUREA!

Questo assistente da cucina multifunzione consente di affrontare qualsiasi sfida culinaria con facilità e di cimentarsi, ad esempio, nella preparazione di salse saporite, zuppe delicate e frullati estivi. Tutto sarà pronto in pochi istanti. Dai pranzi veloci nelle giornate di lavoro alle pappe per i bambini fino alle cene gourmet, il fidato frullatore a immersione con tritatutto Dualit è all'altezza di ogni sfida in cucina.

Il frullatore a immersione con tritatutto è solo uno dei prodotti della gamma Dualit Food Preparation. Una serie completa di elettrodomestici per la cucina, resistenti e dal design accurato, che consentono di cucinare con facilità qualsiasi piatto.

## UTILIZZO DEL PRODOTTO

Nelle sezioni seguenti viene illustrato come utilizzare il frullatore a immersione con tritatutto. Leggerle molto attentamente.

### 1A REGISTRAZIONE DEL PRODOTTO

Registrare il proprio dispositivo su [www.dualit.com](http://www.dualit.com). Bastano 60 secondi. Tenere a portata di mano il modello e il numero di serie che si trovano sull'etichetta di classificazione energetica posta sulla base del prodotto.

### 1B

Non mantenere in funzione il prodotto per più di un minuto in un intervallo di 4 minuti. Se viene inavvertitamente mantenuto in funzione più a lungo, scollegare il prodotto dall'alimentazione elettrica e lasciarlo raffreddare a temperatura ambiente prima di riprendere l'uso.

### 1C

Per i carichi massimi, vedere la tabella a pagina 84.

## FISSAGGIO E RIMOZIONE DEGLI ACCESSORI

Evitare di fissare o rimuovere gli accessori mentre il corpo principale è collegato all'alimentazione elettrica.



### 2A POSIZIONARE

Per fissare l'accessorio frullatore o la scatola ingranaggi: tenere fermo il corpo principale con una mano, allineare la tacca al simbolo di sblocco.

### 2B COLLEGARE

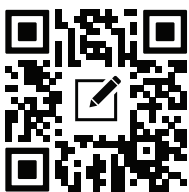
Premere e ruotare l'accessorio in senso orario con l'altra mano, fino ad allineare le tacche sui lati dei componenti.

### 2C RIMUOVERE

Per rimuovere l'accessorio, scollegare il cavo di alimentazione e ripetere la procedura al contrario.

NON DIMENTICARE DI  
REGISTRARE IL PRODOTTO

[WWW.DUALIT.COM/REGISTER](http://WWW.DUALIT.COM/REGISTER)



O TRAMITE  
POSTA



## UTILIZZO DELL'ACCESSORIO FRULLATORE

L'accessorio frullatore è un potente strumento per frullare o miscelare gli ingredienti. Per i carichi massimi, vedere la tabella a pagina 84.

### 3A FISSARE L'ACCESSORIO FRULLATORE

Verificare che il prodotto sia scollegato dall'alimentazione elettrica. Fissare l'accessorio frullatore al corpo principale. Verificare che l'accessorio frullatore sia saldamente fissato al corpo principale.

**Attenzione: evitare il contatto con le lame. Pericolo di lesioni.**

### 3D ACCENDERE

Collegare il prodotto all'alimentazione elettrica. **Impostare la velocità al minimo (-)** e premere il pulsante di accensione per iniziare a frullare.

### 3B INGREDIENTI

Porre gli ingredienti in un contenitore con i bordi abbastanza alti da evitare fuoriuscite e schizzi.

### 3E SPEGNERE

Al termine, rilasciare il pulsante di accensione e scollegare il prodotto dall'alimentazione elettrica.

### 3C INSERIRE L'ACCESSORIO FRULLATORE

Immergere l'accessorio frullatore profondamente nel contenitore, verificando che gli ingredienti non superino le tacche „Max“ sull'albero dell'accessorio frullatore. Nota: tenere sommerso il piede dell'accessorio frullatore per evitare schizzi.

### 3F PULIRE I COMPONENTI

Rimuovere l'accessorio frullatore dal corpo principale. Rimuovere l'accessorio frullatore dal contenitore prima di versare il contenuto. Pulire i componenti subito dopo l'uso (per le istruzioni vedere pag. 82).

## UTILIZZO DELLA FRUSTA CON LA SCATOLA INGRANAGGI

La frusta è lo strumento perfetto per incorporare l'aria negli ingredienti più leggeri e ottenere composti ben montati. Per i carichi massimi, vedere la tabella a pagina 84.

Nota: per evitare schizzi, utilizzare la caraffa in dotazione.

### 4A FISSARE LA SCATOLA INGRANAGGI

Verificare che il prodotto sia scollegato dall'alimentazione elettrica. Fissare la scatola ingranaggi al corpo principale e assicurarsi che sia collegata saldamente.

### 4D ACCENDERE

Premere il pulsante di accensione per iniziare a sbattere.

### 4B INSERIRE LA FRUSTA

Tenere il corpo principale con una mano e l'albero della frusta con l'altra, quindi inserire la frusta con una leggera spinta in torsione finché l'accessorio non scatta in posizione.

### 4E SPEGNERE

Al termine, rilasciare il pulsante di accensione e scollegare il prodotto dall'alimentazione elettrica.

### 4C BASSA VELOCITÀ

Collegare il prodotto all'alimentazione elettrica. Immergere completamente la frusta nel composto.

**Impostare la velocità al minimo (-).**

### 4F PULIRE I COMPONENTI

Staccare la frusta tenendo saldamente il corpo principale o la scatola ingranaggi e tirando la frusta verso il basso. Rimuovere la scatola ingranaggi dal corpo principale. Pulire i componenti subito dopo l'uso (per le istruzioni vedere pag. 82).

## UTILIZZO DEL CONTENITORE TRITATUTTO E DELLA SCATOLA INGRANAGGI

Con le sue lame affilate e una capacità di 600ml, il contenitore tritattutto è un accessorio compatto e pratico per gli ingredienti secchi. Per i carichi massimi, vedere la tabella a pagina 84.

### 5A INSERIRE LE LAME

Verificare che il prodotto sia scollegato dall'alimentazione elettrica. Inserire le lame nel contenitore tritattutto posizionandole sopra l'albero del contenitore tritattutto.

**Attenzione: le lame sono affilate! Pericolo di lesioni.**

### 5D FISSARE LA SCATOLA INGRANAGGI

Fissare la scatola ingranaggi al centro del coperchio. Allineare le quattro scanalature in rilievo.

### 5G TUBO DI ALIMENTAZIONE

Verificare che il prodotto sia scollegato dall'alimentazione elettrica. Rimuovere il coperchio del tubo di alimentazione e lasciar cadere gli ingredienti nel contenitore attraverso il tubo stesso. **Non inserire le dita o qualsiasi utensile (ad esempio una spatola) nel tubo di alimentazione.**

### 5J RIMUOVERE LA SCATOLA INGRANAGGI

Rimuovere la scatola ingranaggi dal corpo principale ruotandola in senso antiorario.

### 5B INGREDIENTI

Distribuire uniformemente gli ingredienti nel contenitore. Preparare gli alimenti tagliandoli in cubetti di grandezza uniforme (circa 2cm). Non riempire al di sopra della tacca di livello MAX. Nota: non inserire mai gli alimenti prima di aver inserito le lame.

### 5E ACCENDERE

Collegare il prodotto all'alimentazione elettrica. **Impostare la velocità al minimo (-)** e premere il pulsante di accensione per iniziare a tritare.

### 5H COPERCHIO DEL TUBO DI ALIMENTAZIONE

Re-installare il coperchio del tubo di alimentazione. Collegare il prodotto all'alimentazione elettrica e continuare a utilizzarlo.

### 5K RIMUOVERE IL COPERCHIO

Ruotare il coperchio in senso antiorario. Per rimuovere il composto tritato, rimuovere prima le lame. Evitare il contatto con i bordi di taglio delle lame. **Attenzione: le lame sono affilate!**

### 5C CHIUDERE IL COPERCHIO

Posizionare il coperchio sul contenitore e ruotarlo in senso orario per bloccarlo. **Verificare che il coperchio sia correttamente bloccato in posizione con il tubo di alimentazione e il beccuccio allineati.**

### 5F AZIONARE

Azionare per un massimo di 25 secondi per carne o ingredienti duri e 30 secondi per liquidi e ingredienti teneri. Nota: lavorare a impulsi ripetuti (non superiori a 1 secondo) per i migliori risultati.

### 5I SPEGNERE

Al termine, rilasciare il pulsante di accensione e scollegare il prodotto dall'alimentazione elettrica. Verificare che il motore e le lame siano fermi, quindi sollevare verticalmente il corpo principale e la scatola ingranaggi fino a rimuoverli dal coperchio del contenitore tritattutto.

### 5L PULIRE I COMPONENTI

Pulire i componenti subito dopo l'uso (per le istruzioni vedere pag. 82).



## PULIZIA E MANUTENZIONE

**È IMPORTANTE PULIRE IL PRODOTTO E TUTTI I COMPONENTI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI DOPO OGNI UTILIZZO.**



**6A** SCOLLEGARE L'ALIMENTAZIONE SPEGNERE E SCOLLEGARE IL PRODOTTO DALL'ALIMENTAZIONE ELETTRICA PRIMA DI QUALSIASI INTERVENTO DI PULIZIA; NON UTILIZZARE DETERGENTI ABRASIVI SU NESSUN COMPONENTE.

**6B** ICONE DI PULIZIA  
Cercare questi simboli sui componenti e attenersi alle istruzioni:

1. Non lavabile in lavastoviglie
2. Lavabile in lavastoviglie
3. Non immergere i componenti

**6C** PRE-LAVARE  
Per rimuovere i frammenti di cibo dall'accessorio frullatore, dal contenitore tritatutto o dalla frusta, riempire una caraffa (o metà del contenitore tritatutto) con acqua calda insaponata e azionare con il pulsante Turbo.

**6D** NON SOMMERGERE  
Evitare di sommergere, anche parzialmente, il corpo principale o la scatola ingranaggi in qualsiasi liquido.

**6E** LAME AFFILATE  
**Attenzione: evitare il contatto con le lame. Pericolo di lesioni.**  
Utilizzare una spazzola e del sapone per lavare e pulire le lame.










**6F** UTILIZZARE UN PANNINO UMIDO  
Non utilizzare sostanze detergenti aggressive o abrasive, solventi o lana d'acciaio. Utilizzare un panno umido.

## CONSERVARE IL PRODOTTO

**7A** SCOLLEGARE L'ALIMENTAZIONE VERIFICARE CHE IL PRODOTTO SIA SCOLLEGATO DALL'ALIMENTAZIONE PRIMA DI RIPORLO.

**7B** PULIRE E ASCIUGARE  
Verificare che il prodotto sia stato accuratamente pulito prima di riporlo. In caso contrario, i batteri possono accumularsi rapidamente sulle superfici del prodotto.

**7C** RIPORRE  
Riporre il prodotto nella sua confezione in un luogo fresco e asciutto, lontano dalla portata dei bambini.

COMPONENTE	PULIZIA	ASCIUGATURA
<b>CORPO PRINCIPALE</b>  	Strofinare la superficie esterna con un panno umido. <b>NON LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE.</b>	Asciugare bene con un panno.
<b>SCATOLA INGRANAGGI</b>  	Strofinare la superficie esterna con un panno umido. <b>NON LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE.</b>	Asciugare bene con un panno.
<b>ACCESSORIO FRULLATORE</b> 	Riporre gli accessori sul cestello superiore della lavastoviglie ed effettuare un ciclo di lavaggio a 40 gradi. Tenere lontano dalle resistenze. Oppure lavare l'accessorio frullatore sotto l'acqua corrente.	<b>Rimuovere l'acqua in eccesso dall'accessorio posandolo alla rovescia</b> (lame rivolte verso l'alto) ed asciugare con attenzione con un panno. Ciò consente il drenaggio dell'acqua dall'interno dell'accessorio.
<b>FRUSTA</b> 	Riporre gli accessori sul cestello superiore della lavastoviglie ed effettuare un ciclo di lavaggio a 40 gradi. Tenere lontano dalle resistenze. Oppure lavare la frusta sotto l'acqua corrente.	Asciugare bene con un panno.
<b>LAMA TRITATUTTO</b> 	Riporre gli accessori sul cestello superiore della lavastoviglie ed effettuare un ciclo di lavaggio a 40 gradi. Tenere lontano dalle resistenze. Oppure lavare la lama tritatutto sotto l'acqua corrente.	Asciugare bene con un panno.
<b>CONTENITORE TRITATUTTO, COPERCHIO E COPERCHIO TUBO ALIMENTAZIONE</b> 	Riporre gli accessori sul cestello superiore della lavastoviglie ed effettuare un ciclo di lavaggio a 40 gradi. Tenere lontano dalle resistenze. Oppure lavare il contenitore tritatutto, il coperchio e il coperchio del tubo di alimentazione sotto l'acqua corrente.	Asciugare bene con un panno.
<b>CARAFFA</b> 	Riporre gli accessori sul cestello superiore della lavastoviglie ed effettuare un ciclo di lavaggio a 40 gradi. Tenere lontano dalle resistenze. Oppure lavare la caraffa sotto l'acqua corrente.	Asciugare bene con un panno.



## VALORI DI CARICO MASSIMI

Utilizzare la tabella seguente come riferimento per determinare la quantità massima di ingredienti da miscelare contemporaneamente.

ACCESSORIO	RICETTA / INGREDIENTE	QUANTITÀ MASSIMA	VELOCITÀ CONSIGLIATA	TEMPO DI LAVORAZIONE APPROSS. / IN SECONDI
ACCESSORIO FRULLATORE * CON CARAFFA	Frullati, frappè	Evitare di superare la tacca Max sull'accessorio frullatore	Turbo	20
	Yogurt alla frutta	500g di yogurt + 150g di frutta	Turbo	20
	Carota cotta	800g	Media	30
	Passato o cibi per bambini	Evitare di superare la tacca Max sull'accessorio frullatore	Medio-Alta	30
CONTENITORE TRITATUTTO* E LAME	Maionese	2 tuorli d'uovo + 300ml di olio di semi di girasole aggiunti gradualmente tramite tubo di alimentazione	Media	30
	Vinaigrette	300ml di olio d'oliva + 100ml di aceto, aggiungere senape di Digione a piacere	Media	30
	Pomodori, cipolle	400g	Media	30
	Pan grattato	3 grandi fette di pane (150g, aggiungere gradualmente tramite tubo di alimentazione)	Turbo	30
	Carni magre (maiale, pollo, manzo o pesce; tagliare in cubetti da 2cm)	450g	Media	20
	Noci	200g	Turbo	20
	Odori	30g	Turbo	5
FRUSTA* IN CONTENITORE ADEGUATO (NON IN DOTAZIONE)	Panna	500ml	Bassa	60
	Albumi	4	Bassa	60
	Impasto per torta	Impasto per torta da 3 uova (150g di farina, 150g di zucchero, con burro ammorbidito)	Bassa	60

## TEMPI DI FUNZIONAMENTO E RIPOSO

\* Non mantenere in funzione il prodotto per più di un minuto in un intervallo di 4 minuti. Se viene inavvertitamente mantenuto in funzione più a lungo, scollegare il prodotto dall'alimentazione elettrica e lasciarlo raffreddare a temperatura ambiente prima di riprendere l'uso.

\*\*Fare una pausa di 1 minuto ogni minuto di sbattitura.

## SUGGERIMENTI PER L'UTILIZZO DEL PRODOTTO

Per tritare al meglio, aggiungere gli ingredienti gradualmente tramite il tubo di alimentazione. Questo prodotto non è adatto a manghi congelati, cioccolato non fuso, chicchi di caffè, semi, riso crudo ecc. In generale non è possibile indicare una sola velocità specifica per un'intera ricetta. Sarà invece necessario modificare la velocità del prodotto in funzione della fase della ricetta sulla quale si sta lavorando. Queste informazioni sono riportate nella sezione dedicata alle ricette.

1. Durante la lavorazione di liquidi, ad esempio i passati, con l'accessorio frullatore, verificare sempre che il piede sia sommerso nel liquido per evitare schizzi. Non lavorare verdure crude.
2. Quando si tritano piccole quantità di ingredienti, utilizzare una velocità ridotta lavorando a impulsi.
3. Non lavorare il ghiaccio nel contenitore tritattutto.
4. Per i migliori risultati, azionare a impulsi ripetutamente, tenendo premuto il pulsante per non più di 1 secondo.

Gli accessori extra o di ricambio possono essere acquistati direttamente da Dualit. Un secondo contenitore tritattutto o un'altra caraffa possono essere utili nelle cucine molto impegnate.

**Nota:** la capacità massima è 70g di carne di manzo a cubetti da 2,5cm<sup>3</sup> a velocità Turbo per 3 secondi.

## CONSIGLI UTILI

- Per ottenere risultati ottimali, tagliare grossolanamente gli ingredienti prima di frullare.
- Tenere saldamente il contenitore tritattutto o la caraffa durante l'uso.
- Utilizzare una ciotola dai bordi alti per frullare anche piccole quantità di alimenti, in modo da evitare schizzi e fuoriuscite.
- Il comando di controllo della velocità può variare la velocità del motore da 7000 a 16000giri/min. Per ottenere risultati migliori, iniziare a frullare con l'impostazione più bassa e aumentare la velocità gradualmente.
- Per ottenere risultati migliori, lavorare gli ingredienti muovendo delicatamente verso l'alto e il basso il corpo principale.
- Per conservare un composto nella caraffa, coprirlo e conservarlo in frigorifero secondo le necessità.

## MISCELARE

- La caraffa è ideale per preparare un frullato o un caffè cremoso, in maniera veloce, facile e senza sporcare. Utilizzare l'accessorio frullatore per composti che includono sostanze solide come frutta, gelato ecc.
- È possibile preparare un frullato fatto in casa in pochi minuti, anche utilizzando frutta un po' troppo matura. La maggior parte della frutta morbida è adatta. Aggiungere ai cereali per una colazione nutriente. Per servirlo come bevanda, versare il composto in un bicchiere e aggiungere latte, yogurt e/o succo di frutta.
- Non è necessario andare al bar per godersi un caffè cremoso. È sufficiente portare a ebollizione del latte parzialmente scremato in un pentolino e montarlo a schiuma con il pulsante Turbo. Versare quindi la schiuma in una tazza di caffè caldo e mescolare delicatamente. Si può usare anche per il caffè istantaneo.
- Per una cioccolata calda fatta in casa, scaldare una tazza di latte fino a raggiungere l'ebollizione. Togliere dal fuoco e versarvi un paio di dadi di cioccolato. Attendere che il cioccolato si ammorbidisca e montare con il frullatore a immersione Dualit utilizzando il pulsante di accensione, quindi passare all'impostazione Turbo per ottenere la schiuma.

## SBATTERE

- Gli ingredienti vengono sbattuti per incorporare aria. Inclinando la ciotola, ma garantendo sempre un'angolazione sicura, l'aria può penetrare ancora di più negli ingredienti, ottenendo un composto leggero e un volume maggiore.
- Gli albumi montati a neve costituiscono la base per soufflé, mousse e tutti i tipi di meringhe.
- Il contenitore di miscelazione deve essere perfettamente pulito in quanto qualsiasi residuo di grasso impedisce all'albume di trattenere l'aria. In caso di dubbi, strofinare il contenitore con uno spicchio di limone.
- Iniziare lentamente e aumentare la velocità solo quando il composto inizia a diventare bianco.
- Per ottenere il massimo volume quando si sbattono gli albumi, assicurarsi che il contenitore e la frusta siano completamente puliti e asciutti prima dell'uso. Anche la più piccola quantità di grasso o di acqua può impedire l'incorporazione dell'aria negli albumi.
- Il termine "punte soffici" indica che l'albume non è ben fermo. Quando si solleva la frusta, il composto montato si ariccica e può scivolare dalla frusta stessa.

## TRITARE

- Tritare cipolle e aglio mettendoli nel contenitore tritatutto e frullando. Pochi secondi e il trito è pronto!
- È possibile grattugiare i formaggi in pochi istanti, per aggiungerli poi alle salse o cospargerli sui piatti al forno. Tagliare il formaggio a cubetti di 1,5cm, inserire i cubetti nel contenitore tritatutto e tritare.
- È possibile preparare pangrattato fresco con facilità. Il pane bianco leggermente raffermo consente di ottenere briciole più soffici. Eliminare la crosta e tagliare a cubetti. Riempire per metà il contenitore tritatutto e azionare fino a ottenere un composto fine. Sporzionare e conservare in freezer.
- Il contenitore tritatutto consente di preparare rapidamente zuppe nutrienti e salutari utilizzando gli avanzi. Sono adatti ortaggi a radice, pomodori, zucche e zucchine. Utilizzare aromi come curry in polvere, zenzero, cumino o rametti di timo e un pizzico di salsa di soia per aggiungere un tocco piccante.

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

**\* PER CONTATTARE L'ASSISTENZA CLIENTI, SCRIVERE UN'E-MAIL A INFO@DUALIT.COM, INDICANDO IL MODELLO E I NUMERI DI SERIE.**

POSSIBILE/I CAUSA/E	SOLUZIONE/I
<b>IL PRODOTTO NON SI ACCENDE.</b>	
1. Il prodotto potrebbe non essere collegato correttamente all'alimentazione elettrica.	1. Verificare che la spina sia inserita nella presa e che l'interruttore di accensione sia attivato.
2. Il fusibile termico del prodotto potrebbe essere scattato, disattivandolo temporaneamente.	2. Questo prodotto è dotato di interruttore termico e protezione contro le sovratensioni, entrambi resettabili; se il prodotto non si accende o il motore si arresta, il prodotto è comunque integro; arrestare il prodotto, scollegare dall'alimentazione elettrica, lasciar raffreddare e riavviare.

POSSIBILE/I CAUSA/E	SOLUZIONE/I
<b>IL CORPO DEL PRODOTTO SI SURRISCALDA</b>	
1. Il prodotto potrebbe essere stato utilizzato per un periodo prolungato.	1. Consentire il completo raffreddamento del prodotto. Il prodotto è progettato per un utilizzo intermittente e il motore è molto potente; vedere i tempi di azionamento e riposo sotto i carichi massimi nel presente manuale di istruzioni.
2. Il prodotto potrebbe essere stato utilizzato con un carico elevato.	2. Durante il normale funzionamento, il prodotto genera una certa quantità di calore, specialmente nei giorni più caldi. Non lasciare mai il prodotto esposto alla luce solare diretta.
3. Il prodotto potrebbe essere stato lasciato in prossimità di una sorgente di calore.	3. Conservare al buio in un luogo fresco.
<b>IL COMPOSTO NON È UNIFORME</b>	
1. I volumi massimi potrebbero essere stati superati.	1. Vedere la tabella dei carichi massimi (pag. 84) e miscelare quantità inferiori di ingredienti.
2. I pezzi degli ingredienti potrebbero essere di dimensioni eccessive.	2. I pezzi di cibo sono troppo grossi; tagliarli in pezzi più piccoli e riprovare.
3. La velocità di tritatura potrebbe essere inadatta per gli ingredienti.	3.1 La velocità selezionata è errata; impostare una velocità inferiore, lavorare a impulsi e aumentare gradualmente la velocità.
	3.2 Le lame potrebbero essere danneggiate. Contattare Dualit per ulteriori informazioni ed eventuali parti di ricambio.
<b>IL COMPOSTO SCHIZZA E FUORIESCE DURANTE IL FUNZIONAMENTO DEL FRULLATORE</b>	
1. Le lame e gli accessori del prodotto sono molto potenti e ruotano a grande velocità.	1.1 Immergere l'accessorio frullatore nel composto prima di azionare il prodotto.
	1.2 Utilizzare una ciotola o una caraffa più profonda, anche se si miscelano piccole quantità.
	1.3 Impostare la rotella su una velocità più bassa, quindi incrementare la velocità durante il lavoro.
	1.4 Non superare la tacca MAX presente sui lati dell'accessorio frullatore durante il lavoro.

## RICETTARIO

## INGREDIENTI

Ingredienti freschi e di buona qualità fanno la differenza in qualsiasi ricetta. Infatti, più sono freschi migliore sarà il risultato. La qualità è più importante della quantità.

- Per ottenere risultati ottimali, occorre utilizzare oli e condimenti di buona qualità. Un olio acido, amaro o rancido può rovinare una ricetta, mentre un olio d'oliva di buona qualità e spremuto a freddo può ridare vita a un piatto.
- I sali marini, come il Maldon o altri cristalli di sale marino, sono più costosi del sale da cucina, ma non sono contaminati durante la

lavorazione e da additivi e valgono la spesa extra. Hanno un sapore migliore e sono facilmente maneggevoli.

- Il pepe è sempre migliore se macinato di fresco e anche il parmigiano dovrebbe essere grattugiato fresco.

## USI QUOTIDIANI DEL PRODOTTO

Il prodotto può essere utilizzato regolarmente e consente di divertirsi a preparare pasti veloci, spuntini e bevande.

- I **frullati di frutta** sono alla moda, salutari e ideali per iniziare bene la giornata. Spezzettare una banana nella caraffa e aggiungere una manciata di uno o due frutti, ad es. fragole, mirtillo, pere o mele, con un cucchiaino di miele e/o di germe di grano. Frullare con il frullatore fino a ottenere una polpa grossolana. Con il frullatore sempre in funzione, versare gradualmente il latte fino a raggiungere la consistenza desiderata. Il frullato è ora pronto da bere.
- Non è necessario andare al bar per bersi un **caffè cremoso**. È sufficiente portare a ebollizione del latte parzialmente scremato in un pentolino e montarlo a schiuma con il pulsante Turbo. Versare quindi la schiuma in una tazza di caffè caldo e mescolare delicatamente senza rompere le bollicine. Si può usare anche per il caffè istantaneo.
- Per la **cioccolata calda**, spezzettare 40g di buon cioccolato fondente, con almeno il 60% di solidi di cacao. Scaldare 250ml di latte in una tazza, fino a raggiungere l'ebollizione. Togliere dal fuoco e versarvi

il cioccolato. Attendere un minuto affinché il cioccolato si ammorbidisca e poi montare a bassa velocità. Passare quindi all'impostazione Turbo per ottenere la schiuma. Servire immediatamente.

- Il frullatore a immersione Dualit è utilissimo per frullare le **zuppe**: vellutate di verdure invernali per un pranzo nutriente per uno o due persone, zuppe fredde estive o deliziose zuppe per cene di classe. In questo libretto sono presentate quattro ricette di zuppe; tuttavia, per realizzare un'ottima zuppa è sufficiente cuocere un po' di cipolla tritata in del burro o olio e aggiungere qualsiasi verdura (compresi gli avanzi e le verdure da insalata) o una scatola di fagioli (sciacquati), del brodo, erbe o curry in polvere, un cucchiaino di crème fraîche e/o un goccio di vino. Non bisogna aver timore di sperimentare. Frullare il tutto con il frullatore a immersione e servire.
- È possibile anche preparare **salse e maionesi** con gli ingredienti della dispensa e servire il tutto con verdure crude tritate, per uno spuntino o un antipasto sano e leggero.
- Anche il **pesto fatto in casa**, così diverso dalla salsa comprata, è semplice

## USI QUOTIDIANI DEL PRODOTTO

da preparare per deliziare familiari e amici. Tritare un grande mazzo di basilico fresco (circa 50-75g) in una ciotola, compresi i gambi. Versare 3 cucchiaini di olio d'oliva e aggiungere un grosso spicchio d'aglio schiacciato. Frullare il tutto con il comando di controllo della velocità fino a quando le foglie non si rompono, quindi ridurre in poltiglia con il pulsante Turbo. Aggiungere 4 cucchiaini abbondanti (circa 50g) di parmigiano grattugiato o pinoli (o entrambi) e continuare a frullare fino a ottenere un composto omogeneo. Aggiungere sale e pepe a piacere e 2-3 cucchiaini di acqua calda. Trasferire in un barattolo e conservare in frigorifero per una settimana.

- Perché comprare **condimenti e marinate per l'insalata** quando è possibile prepararne di freschi? Il frullatore a immersione Dualit è perfetto per preparare vinaigrette e condimenti omogenei e brillanti. I condimenti a base di aceto balsamico, senape e soia sono ottimi su un'insalata e possono essere usati come marinata per agnello o pollo. Mettete 2 cucchiaini di senape di Digione in una ciotola di medie dimensioni. Aggiungere 2 cucchiaini di salsa di soia, 2 cucchiaini di aceto balsamico, sale marino e pepe. Con le lame ancora in funzione, versare una tazza di olio d'oliva, circa 200ml, e 1 cucchiaino di succo di limone fresco. Alla fine aggiungere circa 6 foglie di menta fresca, se disponibile, e frullare fino a ottenere un trito grossolano.
- I **piselli o le fave congelati** possono essere tritati per ottenere una gustosa alternativa alle verdure bollite. Cuocere i piselli o le fave secondo le istruzioni della confezione. Scolare la maggior parte dell'acqua. Aggiungere una generosa noce di burro e 2-3 foglie di menta fresca (per i piselli), se gradita. Frullare con il frullatore a immersione Dualit alla velocità più bassa fino a ottenere un composto tritato ma non omogeneo. Aggiungere sale e pepe e servire. Sono ottimi con salmone, pollo, agnello o braciola di maiale.

- **Sbattere le uova** in modo rapido e uniforme con la frusta del frullatore, soprattutto quando sono tre o più.
- **Un aiuto: le salse grumose** possono essere rese omogenee in pochi secondi frullandole con il frullatore a immersione Dualit con l'impostazione Turbo. Una salsa olandese cagliata può essere migliorata con 2 cucchiaini di acqua fredda e un rapida frullata, per rendere i pancake un piatto fisso del menù, soprattutto dove ci sono bambini. Utilizzare un preparato in bustina o prepararlo velocemente. Mettere 100g di farina multiuso in una ciotola grande con un pizzico di sale e 1 cucchiaino di zucchero semolato per realizzare dei pancake dolci. Aggiungere un uovo e, con il frullatore a immersione, sbattere leggermente. Quindi, con il frullatore alla velocità minima, incorporare una tazza di latte, 250ml, fino a ottenere una pastella omogenea. Questa può essere utilizzata immediatamente senza lasciarla riposare.
- **Ingredienti secchi**: utilizzare una ciotola a fondo piatto con i lati inclinati. Il frullatore a immersione mescolerà perfettamente gli ingredienti secchi.



## LEES ALLE INSTRUCTIES

VÓÓR GEBRUIK VAN HET APPARAAT. BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.

## BELANGRIJKE VEILIGHEIDSI-NSTRUCTIES

- **BLIJF BIJ HET APPARAAT ALS U HET GEBRUIKT.** Laat het apparaat tijdens gebruik niet onbewaakt achter en verwijder de stekker na elk gebruik. **Risico van brand als het apparaat onbewaakt aanstaat en de stekker in het stopcontact steekt.**
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen. Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen. Kinderen mogen niet met dit apparaat spelen. Dit apparaat is geschikt voor gebruik door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mits ze begeleiding of instructies hebben gekregen over veilig gebruik van het apparaat en begripen wat de risico's zijn. **Gevaar voor brand, elektrische schok en verbranding of persoonlijk letsel.**
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Als u het apparaat verkeerd, voor (semi)professionele doeleinden of niet volgens deze instructies gebruikt, dan vervalt de garantie en wijst Dualit alle aansprakelijkheid voor eventuele schade af. **Risico op brand, elektrische schok en verbranding of letsel van personen.**

### Elektrische veiligheid

- Vóór aansluiting op de netstroom: Controleer of het voltage zoals vermeld op het apparaat overeenstemt met die van het elektriciteitsnet. **Gevaar voor elektrische schokken en verbranding.**
- **OPMERKING:** Als u de stekker van het netsnoer heeft afgesneden, moet u deze onmiddellijk weggooien. Het is zeer gevaarlijk om een losse stekker in een stopcontact van 13 A te steken. **Gevaar voor elektrische schokken en verbranding.**
- Gebruik de stekker nooit zonder het deksel over

de zekering. Controleer of de reservezekering evenveel ampère heeft als de originele (indien de stekker een zekering heeft). Reservezekeringen moeten ASTA gekeurd zijn volgens BSI362. **Gevaar voor elektrische schokken en verbranding.**

- **W**e raden u aan om de stekker van het apparaat rechtstreeks in het stopcontact te steken en geen verdeelstekker te gebruiken. Als u dit toch doet, dan kan het stroomnet overbelast raken, waardoor de aardlekschakelaar uitschakelt of de zekering doorslaat. Het stopcontact dat u gebruikt moet bij voorkeur zijn beveiligd met een aardlekschakelaar.
- **D**ompel het netsnoer, de stekker of het apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof, om gevaar van elektrische schokken, brand en persoonlijk letsel te voorkomen. **Gevaar voor elektrische schokken.**
- **R**aak het stroomsnoer nooit aan met natte handen. **Gevaar voor elektrische schokken.**
- **Z**org ervoor dat de kabel niet in aanraking komt met warme oppervlakken of over de rand van een tafel of het blad van een toonbank hangt. **Risico op brand en elektrische schok.**
- **P**laats het apparaat niet dichtbij de rand van een werkoppervl. **Gevaar voor schade en persoonlijk letsel.**
- **G**ebruik het apparaat nooit wanneer het snoer of de stekker beschadigd zijn, wanneer het apparaat een storing vertoont, gevallen is of op welke manier dan ook is beschadigd. **Risico op elektrische schok of brand.**
- **A**ls het netsnoer beschadigd is, moet u het uit veiligheidsoverwegingen door Dualit of een erkend elektricien laten vervangen om gevaarlijke situaties te voorkomen. Bel hiervoor de klantenservice van Dualit, nummer +44 (0)1293 652 500. **Gevaar voor elektrische schokken en brand.**

### Algemene veiligheid

- **G**ebruik het apparaat niet in een badkamer of buitenshuis. **Gevaar voor elektrische schokken.**
- **H**et gebruik van accessoires die niet zijn aanbevolen door Dualit kan **brand, elektrische schokken of persoonlijk letsel veroorzaken.**
- **V**ermijd contact met bewegende delen. Steek nooit uw vingers of een voorwerp (bijv. een spatel) in de kan, terwijl het apparaat aan is. **Gevaar voor letsel.**
- **P**robeer niet de vergrendelmechanismen voor de veiligheid te omzeilen. **Gevaar voor schade en persoonlijk letsel.**
- **D**e hulpstukken en accessoires zijn niet geschikt voor de magnetron. **Gevaar voor schade en brand.**
- **W**anneer u het apparaat voor het eerst gebruikt, kan er een "nieuwgeur" vrijkomen, die na een paar keer gebruik zal verdwijnen.

- **D**e messen zijn scherp, wees voorzichtig. **Gevaar voor persoonlijk letsel.**
- **P**robeer geen voedsel uit te nemen als de stekker nog in het stopcontact steekt. **Gevaar voor elektrische schokken.**
- **LET OP:** Gebruik geen alkalische reinigingsmiddelen om schade aan het apparaat te voorkomen. Reinig het apparaat met een zachte doek en een mild schoonmaakmiddel. **Risico op schade.**
- **G**ebruik geen schuursponsje of schuurmiddel om de behuizing van het apparaat te reinigen. **Risico op schade.**
- **LET OP:** Om te voorkomen dat er gevaar ontstaat door het onbedoeld resetten van de automatische uitschakeling bij oververhitting, mag dit apparaat niet via een extern schakelapparaat, zoals een timer, worden gevoed en niet in een stroomcircuit zijn opgenomen dat regelmatig wordt uitgeschakeld. **Gevaar voor persoonlijk letsel.**
- **D**it product is voorzien van een thermische uitschakeling en een overspanningsbeveiliging die u kunt resetten. Als de motor stopt, is het apparaat niet kapot. Neem de stekker uit het stopcontact, laat het apparaat afkoelen en zet het weer aan.
- **H**oud handen, haar, kleding, spatels en ander keukengerei uit de buurt van de hulpstukken tijdens het mixen. **Gevaar voor schade en persoonlijk letsel.**
- **T**rek nooit aan het snoer en til het apparaat er niet aan op. **Gevaar voor schade.**
- **S**chakel het apparaat uit, verwijder de stekker en laat het afkoelen voordat u een hulpstuk vastpakt of vervangt. **Gevaar voor elektrische schokken en persoonlijk letsel.**
- **V**oor een zo veilig mogelijk gebruik raden we aan om de pan van het fornuis te nemen en de vloeistoffen voor het mixen te laten afkoelen tot kamertemperatuur. Mix nooit hete olie of vet. **Gevaar voor verbranding en persoonlijk letsel.**
- **V**oeg geen kokende vloeistoffen of ingrediënten toe aan de harkom of maatbeker. Laat vloeistoffen of voedsel altijd afkoelen voordat u het apparaat gebruikt, omdat ze door plotseling stomen uit de kom of kan kunnen spuiten. **Gevaar voor verbranding.**
- **L**eg geen bevroren levensmiddelen in de maatbeker of harkom als u deze net uit een hete vaatwasser heeft gehaald. **Gevaar voor schade.**
- **D**ompel de maatbeker of harkom niet onder in kokend of heel heet water om ze af te wassen. **Gevaar voor schade.**
- **P**laats het deksel altijd goed op de harkom voordat u gaat mixen. De harkom kan lekken als het deksel beschadigd of onjuist geplaatst is of als de kom overvol is. **Gevaar voor schade en persoonlijk letsel.**
- **G**ebruik de harkom niet wanneer deze leeg is. **Gevaar voor schade.**
- **H**et geluidsniveau van dit apparaat is  $L_c > 70$  dB.
- **D**e maximale spanning is gebaseerd op het hulpstuk dat de meeste stroom trekt. Andere hulpstukken trekken

mogelijk minder stroom.

- **M**ix zware ingrediënten max. 1 minuten en laat de machine dan afkoelen tot kamertemperatuur alvorens deze opnieuw te gebruiken. Geen enkel recept in de handleiding bevat zware ingrediënten. **Gevaar voor schade.**
- **T**rek altijd de stekker uit het stopcontact als u het apparaat onbeheerd achterlaat en voordat u het in elkaar zet, uit elkaar haalt, of onderdelen die kunnen bewegen vastpakt of schoonmaakt. **Gevaar voor persoonlijk letsel en elektrische schokken.**
- **W**aes voorzichtig met de scherpe messen wanneer u de kom leegmaakt of de messen reinigt. **Gevaar voor persoonlijk letsel.**
- **V**oor gebruiksduur en snelheidsinstellingen, zie "TABEL MAXIMALE BELASTINGEN" (pagina 98).
- **V**oor reiniging, zie hoofdstuk "REINIGING EN ONDERHOUD" (pagina 96).

## BELANGRIJK: IN- GEBRUIKNEMING

- Lees deze gebruiksaanwijzing voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt. Hierin staat belangrijke informatie over de veiligheid en hoe u optimaal gebruik kunt maken van uw Dualit-product.
- Bewaar deze handleiding en uw aankoopbewijs op een veilige plek.
- Verwijder voorzichtig alle inhoud uit de doos en bewaar het verpakkingsmateriaal tot u zeker weet dat alles aanwezig en in goede staat is. Verwijder vervolgens alle verpakkingsmaterialen en etiketten van het apparaat en gooi ze weg volgens de milieuvorschriften. Verwijder de etiketten aan het snoer niet. U kunt de doos bewaren om uw apparaat op te bergen.
- Reinig voor gebruik alle onderdelen van het apparaat die in contact komen met voedsel.

## BEWAAR DEZE HANDLEIDING

Om continu zijn producten te kunnen verbeteren, behoudt Dualit Ltd. zich het recht voor de productspecificaties te wijzigen zonder voorafgaande kennisgeving. Alle afbeeldingen zijn enkel ter illustratie, uw model kan ervan afwijken.



### INSTRUCTIES MET BETREKKING TOT MILIEUBESCHERMING

Gooi dit product aan het einde van zijn levenscyclus niet weg bij het huishoudelijk afval. Lever het in bij een inzamelpunt voor het recyclen van elektrische en elektronische apparatuur. Het symbool op het product, de verpakking of in de gebruiksaanwijzing geeft aan hoe u het apparaat op correcte wijze kunt weggooien. De materialen zijn voorzien van een marking over de recycleerbaarheid. Door het apparaat of de materialen waaruit het bestaat te recyclen, draagt u bij aan de bescherming van ons milieu. Informeer bij uw gemeente hoe u dergelijke apparatuur kunt weggooien.

## ONDERDELEN STAAFMIXER

(Zie pg 03)

- |   |                                       |   |
|---|---------------------------------------|---|
| A. TURBO                                      | G. TOEVOERBUIS                        | M. BALLONGARDE<br>(VAATWASSERBESTENDIG) |
| B. SNELHEIDSREGELAAR                          | H. HAKDEKSEL<br>(VAATWASSERBESTENDIG) | N. KAN<br>(VAATWASSERBESTENDIG)         |
| C. AAN/UIT-KNOP                               | I. HAKMES<br>(VAATWASSERBESTENDIG)    |   |
| D. MOTORDEEL<br>(NIET VAATWASSERBESTENDIG)    | J. HAKKOM<br>(VAATWASSERBESTENDIG)    |   |
| E. WISSELHOUDER<br>(NIET VAATWASSERBESTENDIG) | K. AS VAN DE HAKKOM                   |   |
| F. DEKSEL TOEVOERBUIS                         | L. STAAF<br>(VAATWASSERBESTENDIG)     |   |

## MIXEN, KLOPPEN, HAKKEN EN PUREREN!

Met de veelzijdige keukenhulp kun je voortaan alle kookuitdagingen met gemak aan. Experimenteer naar hartelust met salsasauzen, gladde soepen en zomerse smoothies, want ze zijn in een handomdraai klaar. Van snelle doordeweekse maaltijden voor twee, tot babyvoeding en gastronomische diners, de betrouwbare staafmixer van Dualit kan elke keukenuitdaging aan.

De staafmixer is slechts een onderdeel van de serie keukenmachines van Dualit. Een uitgebreide collectie van slijtvaste, goed ontworpen keukenhulpjes die licht werk maken van elke culinaire taak.

## STAAFMIXER GEBRUIKEN

Hieronder wordt uitgelegd hoe u uw staafmixer kunt gebruiken. Lees deze informatie zorgvuldig door.

### IA MIJN APPARAAT REGISTREREN

Registreer uw apparaat op [www.dualit.com](http://www.dualit.com). Dit duurt slechts 60 seconden. Op de onderkant vindt u het model- en serienummer op het label met technische details.

### IB

U mag niet langer dan 1 minuut continu mixen in een tijdsbestek van 4 minuten. Is dit toch gebeurd, trek de stekker dan uit het stopcontact en laat de staafmixer afkoelen tot kamertemperatuur voordat u weer gaat mixen.

### IC

Voor maximale belasting zie de tabel op pagina 98.

## HULPSTUKKEN BEVESTIGEN EN VERWIJDEREN

Bevestig of verwijder geen hulpstukken als de stekker van het motordeel nog in het stopcontact zit.

### 2A OPZETTEN

De staaf of wisselhouder bevestigen - Houd het motordeel stevig met één hand vast en zet de inkeping op één lijn met het ontgrendelsymbool.

### 2B BIJVOEGEN

Duw en draai het hulpstuk met uw andere hand met de klok mee tot de inkepingen op zijanten van de onderdelen op één lijn staan.

### 2C VERWIJDEREN

Om het hulpstuk te verwijderen, haalt u de stekker eruit en doet u het omgekeerde.



**VERGEET NIET UW  
PRODUCT TE REGISTREREN**

---

**[WWW.DUALIT.COM/REGISTER](http://WWW.DUALIT.COM/REGISTER)**



**OF PER POST**



## DE STAAF GEBRUIKEN

De staaf is een krachtig hulpmiddel voor het fijnhakken of mengen van ingrediënten. Voor maximale belasting zie de tabel op pagina 98.



### 3A STAAF BEVESTIGEN

Controleer of de stekker uit het stopcontact is verwijderd. Bevestig de staaf aan het motordeel. Zorg dat de staaf stevig aan het motordeel is bevestigd. **Let op: vermijd contact met de messen. Gevaar voor letsel.**

### 3B INGREDIËNTEN

Doe uw ingrediënten in een grote bak, pan of maatbeker om spatten te voorkomen.

### 3C STEEK DE STAAF ERIN

Doop de staaf zo diep in de pan of maatbeker dat het mengsel niet boven de markeringen 'Max' op de schacht van de staaf uitkomt.

Opmerking: Houd de voet van de staaf ondergedompeld om spatten te voorkomen.

### 3D INSCHAKELEN

Steek de stekker in het stopcontact. **Zet de snelheid op het minimum (-)** en druk de aan/uit-knop in om te beginnen met mixen.

### 3E UITSCHAKELEN

Als u klaar bent met mixen, laat dan de aan/uit-knop los en trek de stekker uit het stopcontact.

### 3F ONDERDELEN REINIGEN

Verwijder de staaf van het motordeel. Verwijder de staaf uit de maatbeker of pan voordat u deze uitgiet. Reinig de onderdelen meteen na gebruik (zie pag. 96 voor reinigingsinstructies).

## BALLONGARDE MET WISSELHOUDER GEBRUIKEN

De ballongarde is perfect om lucht in lichte ingrediënten te kloppen voor een superluchtig resultaat. Voor maximale belasting zie de tabel op pagina 98. Opmerking: gebruik de meegeleverde maatbeker om spatten te voorkomen.

### 4A STAAF BEVESTIGEN

Controleer of de stekker uit het stopcontact is verwijderd. Bevestig de wisselhouder op het motordeel en controleer of deze goed vastzit.

### 4B BALLONGARDE INSTEKEN

Houd het motordeel met één hand vast en steek de stift van de garde licht draaiend en duwend in het motordeel totdat hij vastklikt.

### 4C LAGE SNELHEID

Steek de stekker in het stopcontact. Doop de garde diep in het mengsel. **Zet de snelheid op minimum (-).**

### 4D INSCHAKELEN

Druk de aan/uit-knop in om te beginnen met kloppen.

### 4E UITSCHAKELEN

Als u klaar bent met kloppen, laat dan de aan/uit-knop los en trek de stekker uit het stopcontact.

### 4F ONDERDELEN REINIGEN

Verwijder de garde door het motordeel of de wisselhouder stevig vast te houden en de garde omlaag te trekken. Verwijder de wisselhouder van het motordeel. Reinig de onderdelen meteen na gebruik (zie pag. 96 voor reinigingsinstructies).

## DE HAKKOM EN WISSELHOUDER GEBRUIKEN

Met zijn scherpe messen en inhoud van 600ml is de compacte hakkom handig voor het fijnhakken van droge ingrediënten. Voor maximale belasting zie de tabel op pagina 98.

### 5A MESSEN PLAATSEN

Controleer of de stekker uit het stopcontact is verwijderd. Plaats het mes op de as in de hakkom. **Let op: de messen zijn scherp! Gevaar voor letsel.**

### 5B INGREDIËNTEN

Verdeel de ingrediënten gelijkmatig in de kom. Snij grote stukken voedsel vooraf in blokjes van gelijke grootte (ongeveer 2cm). Vul de kom niet hoger dan MAX. Opmerking: Paats altijd eerst het mes en dan pas het voedsel in de kom.

### 5C DEKSEL SLUITEN

Zet het deksel op de kom en draai het met de klok mee om te vergrendelen. **Controleer of het deksel goed vastzit en of de toevoerbuis en schenktuit in één lijn staan.**

### 5D WISSELHOUDER BEVESTIGEN

Bevestig de wisselhouder op het midden van het deksel. Zorg dat de vier uitstekende noppen in de vier gaten van de houder komen.

### 5E INSCHAKELEN

Steek de stekker in het stopcontact. **Zet de snelheid op het minimum (-)** en druk de aan/uit-knop in om te beginnen met hakken.

### 5F PULSEREN

Vlees of andere taai ingrediënten mag u maximaal 25 seconden pulserend hakken. Voor zachte ingrediënten is dit 30 seconden. Opmerking: Voor het beste resultaat gebruikt u herhaalde korte pulsen (niet langer dan 1 seconde).

### 5G TOEVOERBUIS

Controleer of de stekker uit het stopcontact is verwijderd. Verwijder het deksel van de toevoerbuis en laat ingrediënten door de toevoerbuis in de kom vallen. **Steek nooit uw vingers of keukengerei (bijv. een spatel) in de toevoerbuis.**

### 5H DEKSEL TOEVOERBUIS

Plaats het deksel op de toevoerbuis. Steek de stekker in het stopcontact om de staafmixer aan te zetten.

### 5I UITSCHAKELEN

Als u klaar bent met hakken, laat dan de aan/uit-knop los en trek de stekker uit het stopcontact. Wacht totdat de motor en messen niet meer draaien en verwijder dan het motordeel met wisselhouder verticaal van het deksel van de hakkom.

### 5J WISSELHOUDER VERWIJDEREN

Verwijder de wisselhouder van het motordeel door deze tegen de klok in te draaien.

### 5K DEKSEL VERWIJDEREN

Draai het deksel tegen de klok in. Verwijder eerst het deksel en de messen voordat u de ingrediënten uitschraapt. Raak nooit de snijranden van de messen aan.

**Let op: de messen zijn scherp!**

### 5L ONDERDELEN REINIGEN

Reinig de onderdelen meteen na gebruik (zie pag. 96 voor reinigingsinstructies).

## REINIGING EN ONDERHOUD

**HET IS BELANGRIJK DAT U DE STAAFMIXER EN ALLE ONDERDELEN DIE IN CONTACT KOMEN MET VOEDSEL NA ELK GEBRUIK SCHOONMAAKT.**



### 6A STEKKER VERWIJDEREN

SCHAKEL HET APPARAAT ALTIJD UIT EN VERWIJDER STEKKER ALVORENS TE REINIGEN. GEBRUIK NOOIT SCHUURMIDDELEN.

### 6B REINIGINGSSYMBOLLEN

Let op de volgende symbolen op de onderdelen en volg de aanwijzingen hieronder:

1. Niet vaatwasserbestendig
2. Vaatwasserbestendig
3. Niet onderdompelen

### 6C VOORWAS

Om voedseldeeltjes van de staaf, hakkom en ballongarde te verwijderen vult u de hakkom tot de helft met warm water met afwasmiddel en zet de staafmixer aan met de turbo-knop.

### 6D NIET ONDERDOMPELEN

Dompel het motordeel of de wisselhouder niet onder in een vloeistof, zelfs niet gedeeltelijk.

### 6E SCHERPE MESSEN

**Let op: vermijd contact met de messen. Gevaar voor letsel.** Gebruik bij het afwassen van de messen een afwasborstel en zeepsop.

### 6F VOCHTIGE DOEK

Gebruik geen agressieve of oplosmiddelen en geen schuummiddelen of staalwol. Gebruik een vochtige doek.

## STAAFMIXER OPBERGEN

### 7A STEKKER VERWIJDEREN

ZORG DAT DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT IS VERWIJDERD ALS U HET APPARAAT OPBERGT.

### 7B REINIGEN & DROGEN

Zorg dat het apparaat grondig gereinigd is voordat u het opbergt. Er kunnen zich snel bacteriën ophopen als het niet schoon is en er voedselresten op zitten.

### 7C OPBERGEN

Plaats de staafmixer in de doos op een koele, droge plek en buiten bereik van kinderen.

ONDERDEEL	REINIGEN	DROGEN
<b>MOTORDEEL</b> 	VEEG DE BUITENKANT AF MET EEN VOCHTIGE DOEK. <b>NIET VAATWASSEMBESTENDIG.</b>	Goed afdrogen met theedoek.
<b>WISSELHOUDER</b> 	VEEG DE BUITENKANT AF MET EEN VOCHTIGE DOEK. <b>NIET VAATWASSEMBESTENDIG.</b>	Goed afdrogen met theedoek.
<b>STAAF</b> 	Zet hem op het bovenste rek van de vaatwasmachine en kies een programma op minder dan 40 graden. Ver uit de buurt van de verwarmingselementen houden. Of was de staaf af onder stromend water.	<b>Laat de staaf uitlekken door hem ondersteboven neer te zetten</b> (messen naar boven) en droog hem voorzichtig af met een theedoek. Zo verwijdert u ook het water in de staaf.
<b>BALLONGARDE</b> 	Zet hem op het bovenste rek van de vaatwasmachine en kies een programma op minder dan 40 graden. Ver uit de buurt van de verwarmingselementen houden. Of was de garde af onder stromend water.	Goed afdrogen met theedoek.
<b>HAKMES</b> 	Zet hem op het bovenste rek van de vaatwasmachine en kies een programma op minder dan 40 graden. Ver uit de buurt van de verwarmingselementen houden. Of was het hakmes af onder stromend water.	Goed afdrogen met theedoek.
<b>HAKKOM, DEKSELS EN TOEVOERBUIS</b> 	Zet hem op het bovenste rek van de vaatwasmachine en kies een programma op minder dan 40 graden. Ver uit de buurt van de verwarmingselementen houden. Of was de hakkom, deksel en toevoerbuus af onder stromend water.	Goed afdrogen met theedoek.
<b>KAN</b> 	Zet hem op het bovenste rek van de vaatwasmachine en kies een programma op minder dan 40 graden. Ver uit de buurt van de verwarmingselementen houden. Of was de maatbeker af onder stromend water.	Goed afdrogen met theedoek.

## TABEL MET MAXIMALE BELASTING

Gebruik onderstaande tabel om te bepalen hoeveel ingrediënten u maximaal tegelijk kunt mixen.

HULPSTUK	RECEPT / INGREDIËNT	MAXIMALE HOEVEELHEID	AANBEVOLEN SNELHEID	VERWERKINGSTIJD IN SECONDEN BIJ BENADERING
STAAF* MET MAATBEKER	Smoothies, milkshakes	Niet meer dan de max-markering op de staaf	Turbo	20
	Fruityoghurt	500g yoghurt + 150g fruit	Turbo	20
	Gekookte wortel	800g	Gemiddeld	30
	Soep of babyvoeding	Niet meer dan de max-markering op de staaf	Gemiddeld-Hoog	30
HAKKOM* EN MESBLAD	Mayonaise	2 eierdoosers + 300ml zonnebloemolie, geleidelijk toevoegen via toevoerbuis	Gemiddeld	30
	Dressing	300ml olijfolie + 100ml azijn, voeg Dijonmosterd toe naar smaak	Gemiddeld	30
	Tomaat, ui	400g	Gemiddeld	30
	Broodkrumels	3 grote sneden brood (150g, geleidelijk toevoegen via toevoerbuis)	Turbo	30
	Mager vlees (varken, kip, rund of vis in blokjes van 2cm)	450g	Gemiddeld	20
	Noten	200g	Turbo	20
	Kruiden	30g	Turbo	5
GARDE** MET GESCHIKTE MENGKOM (NIET MEEGLEVERD)	Room	500ml	Laag	60
	Eiwit	4	Laag	60
	Cakemix	cakemix met 3 eieren (150g bloem, 150g suiker en zachte boter)	Laag	60

## GEBRUIKS- EN WACHTTIJDEN

\* U mag niet langer dan 1 minuut continu mixen in een tijdsbestek van 4 minuten. Is dit toch gebeurd, trek de stekker dan uit het stopcontact en laat de staafmixer afkoelen tot kamertemperatuur voordat u weer gaat mixen.

\*\*Laat het apparaat na elke minuut kloppen 1 minuut rusten.

## MIXTIPS

Voor de beste hakresultaten voegt u ingrediënten geleidelijk toe via de toevoerbuis. Dit apparaat is niet geschikt voor bevroren mango's, ongesmolten chocolade, koffiebonen, zaden, ongekookte rijst, enz. Er is geen algemeen geldende vaste snelheid voor een heel recept. U zult de snelheid van de mixer moeten aanpassen op basis van het stadium van het recept waarin u zich bevindt. Dit wordt uitgelegd in het hoofdstuk over recepten.

- Om spatten bij het mixen van vloeistoffen (zoals soep) te voorkomen, moet u er altijd voor zorgen dat de voet van de staaf geheel ondergedompeld. Mix geen ongekookte groenten.
- Wanneer u kleine hoeveelheden ingrediënten fijnhakt, gebruikt u een lagere snelheid en een pulserende beweging.
- Hak geen ijs in de hakkom.
- Voor de beste resultaten pulseert u herhaaldelijk, waarbij u de knop niet langer dan 1 seconde vasthoudt.

Extra of vervangende hulpstukken kunt u rechtstreeks bij Dualit bestellen. Een tweede hakkom of Jmaatbeker kan handig zijn in een drukke keuken.

**Opmerking:** De maximum capaciteit is 70g rundvlees in blokjes van 2,5cm<sup>3</sup> op turbo snelheid gedurende 3 seconden.

## HANDIGE TIPS

- Hak de ingrediënten in grove stukken alvorens te mixen voor het beste resultaat.
- Houd de hakkom of maatbeker stevig vast tijdens gebruik.
- Gebruik een hoge kom, zelfs bij kleine hoeveelheden om spatten tijdens het mixen te voorkomen.
- U kunt de snelheid van de motor variabel variëren van 7000-16000tpm. Voor het beste resultaat begint u met mixen op de laagste stand en verhoogt u de snelheid geleidelijk.
- Voor het beste resultaat beweegt u de staafmixer licht op en neer om de messen goed door de ingrediënten te snijden.
- Als u het mengsel in de maatbeker wilt bewaren, dek deze dan en zet hem indien nodig in de koelkast.

## MENGEN

- De maatbeker is ideaal voor het snel opkloppen van een smoothie of het maken van een schuimkoffie. Mixen gaat snel, gemakkelijk en schoon. Gebruik de staaf voor mengsels met vaste ingrediënten, zoals fruit, ijs enz.
- Maak binnen enkele minuten een smoothie. Zelfs fruit dat net over zijn beste tijd heen is, kan gebruikt worden. De meeste zachte fruitsoorten zijn geschikt. Roer granen mee voor een voedzaam ontbijt. Om als drankje op te dienen, giet u het mengsel in een glas en voegt u melk, yoghurt en/of vruchtensap toe.
- Voor een schuimkoffie hoeft u de deur niet meer uit. Breng wat halvolle melk aan de kook in een pannetje en klop het op met behulp van de turbo-knop. Giet het in een kop hete koffie en roer het er voorzichtig doorheen, ook lekker met oploskoffie.
- Voor warme chocolademelk verwarmt u de melk totdat deze net kookt. Neem de melk van de warmtebron en doe er enkele blokjes chocolade in. Wacht tot de chocolade zacht is en mix deze met de aan/uit-knop op de Dualit staafmixer. Om de chocolademelk op te schuimen gebruikt u de turbostand.



## KLOPPEN

- Ingrediënten worden geklopt om lucht toe te voegen. Als u de kom in een veilige hoek kantelt, kan er nog meer lucht in komen voor een nog luchtiger mengsel en een groter volume.
- Geklopt eiwit vormt de basis voor soufflés, mousses en meringues.
- De mengkom moet brandschoon zijn, want een vetvlekje zorgt ervoor dat het eiwit geen lucht meer vasthoudt. Bij twijfel kunt u de kom inwrijven met een doorgesneden citroen.
- Begin langzaam en verhoog snelheid pas als het mengsel wit begint te worden.
- Om het grootste volume eiwit te krijgen, moet u voor u begint met kloppen de kom en de garde goed schoon en droog maken. Het kleinste beetje vet of water kan voorkomen dat het eiwit luchtig wordt.
- De term “zachte pieken” duidt op eiwit dat nauwelijks stijf is. Dus als u de garde optilt, zal het eiwitmengsel van de garde glijden.

## HAKKEN

- Uien en knoflook kunt u fijnhakken in de hakkom. Klaar in enkele seconden!
- Kaas is in een handomdraai geraspt en klaar om toe te voegen aan een saus of over een gerecht te strooien. Snij de kaas vooraf in blokjes van 1,5cm en hak ze fijn in de hakkom.
- Broodkruimels in een mum van tijd gemaakt. Met oud wit brood maakt u de luchtigste kruimels. Verwijder de korsten en snij het brood in blokjes. Vul de hakkom voor de helft en mix tot het fijn is. Maak in pakketjes en bewaar ze in de vriezer.
- Voedzame, gezonde soep van kliëkjes is snel gemaakt in de hakkom Wortels, tomaten, pompoenen en courgettes zijn allemaal geschikt. Gebruik smaakmakers zoals kerriepoeder, gember, komijn of takjes tijm en een scheutje sojasaus om de soep wat pikanter te maken.

## PROBLEEMOPLOSSING

**\*STUUR VOOR CONTACT MET DE KLANTENSERVICE EEN E-MAIL NAAR [INFO@DUALIT.COM](mailto:INFO@DUALIT.COM), MET UW MODEL- EN SERIENUMMER.**

MOGELIJKE OORZA(A)K(EN)	OPLOSSING(EN)
<b>DE STAAFMIXER GAAT NIET AAN</b>	
1. Apparaat niet goed aangesloten op de stroomvoorziening.	1. Controleer of de stekker in het stopcontact zit en de schakelaar op 'aan' staat.
2. Thermische zekering heeft het apparaat tijdelijk uitgeschakeld.	2. Dit product is voorzien van een thermische uitschakeling en een overspanningsbeveiliging die u kunt resetten. Als de staafmixer niet aangaat of de motor stopt, dan hoeft het apparaat niet stuk te zijn. Trek de stekker uit het stopcontact, laat het apparaat afkoelen en probeer opnieuw.

MOGELIJKE OORZA(A)K(EN)	OPLOSSING(EN)
<b>DE BEHUIZING VAN DE MIXER WORDT HEET</b>	
1. Het apparaat is langere tijd achter elkaar gebruikt.	1. Laat het apparaat volledig afkoelen. Uw staafmixer is ontworpen voor gebruik met tussenpozen. De motor is zeer krachtig. Raadpleeg hieronder gebruiks- en wachttijden voor de maximale belasting.
2. Het apparaat is zwaar belast.	2. Door normaal gebruik ontstaat enige hitte. Laat het apparaat vooral op zeer warme dagen nooit in direct zonlicht liggen.
3. Het apparaat heeft dichtbij een warmtebron gelegen.	3. Bewaar op een koele, donkere plek.
<b>DE INGREDIËNTEN WORDEN NIET GEMENGD</b>	
1. Het maximumvolume is overschreden.	1. Raadpleeg de tabel met maximale belastingen (pag. 98) en mix de ingrediënten in kleinere porties.
2. De ingrediënten bestaan uit te grote stukken.	2. De stukken voedsel zijn te groot, snij ze in kleinere stukken en probeer het opnieuw.
3. De haksnelheid is niet geschikt voor de ingrediënten.	3.1 U gebruikt de verkeerde snelheid, stel een lagere snelheid in, pulseer en verhoog de mixersnelheid geleidelijk.
	3.2 Het mes is beschadigd, neem contact op met Dualit voor advies en informatie over vervanging.
<b>HET SPAT WANNEER IK MIX</b>	
1. Het apparaat heeft zeer krachtige messen en hulpstukken die zeer snel draaien.	1.1 Doop de staaf in het mengsel voordat u het apparaat aanzet.
	1.2 Probeer een diepere kom of kan, zelfs als u kleine mengsels mixt.
	1.3 Zet het snelheidswieltje op een lagere stand en voer al mixend de snelheid op.
	1.4 Overschrijd tijdens het mixen niet de MAX-markering op de zijkant van de staaf.

## INGREDIËNTEN

Verse ingrediënten van goede kwaliteit maken een enorm verschil voor elk recept. Vergeet niet: hoe verser hoe beter, en kwaliteit gaat boven kwantiteit.

- Voor het beste resultaat gebruikt u oliën en kruiden van goede kwaliteit. Zure, bittere of ranzige olie kan een recept bederven, terwijl een gerecht kan opfleuren als u er wat koudgeperste olijfolie van goede kwaliteit over sprenkelt.

- Zeezout, zoals Maldon, of andere zeezoutkristallen, zijn duurder dan keukenzout, maar omdat ze puur en onbewerkt zijn, zijn ze de extra kosten meer dan waard. Ze smaken beter en zijn gemakkelijk te doseren.
- Peper smaakt altijd het beste als deze vers gemalen is en Parmezaanse kaas moet vers geraspt zijn.

## DAGELIJKSE TOEPASSINGEN VOOR UW STAAFMIXER

Maak er een gewoonte van om uw staafmixer te gebruiken voor wat meer plezier in het bereiden van snelle maaltijden, snacks en drankjes.

- **Fruitsmoothies** zijn trendy, gezond en een geweldige opkikker voor de "morning after". Breek een banaan in stukken in de maatbeker en voeg een handvol, al dan niet gecombineerde vruchten toe, bijv. aardbeien, bosbessen, peer of appel, samen met een theelepeltje honing en/of tarwekiemen. Mix het met de staafmixer tot een grove pulp. Giet er onder het mixen geleidelijk wat melk bij tot de gewenste consistentie is bereikt en de smoothie klaar is om op te drinken.
- Voor een **schuimkoffie** hoeft u de deur niet meer uit. Breng wat halvolle melk aan de kook in een pannetje en klop het op met behulp van de turbo-knop. Giet het in een kop hete koffie en roer het er voorzichtig doorheen zonder de bubbeltjes stuk te maken - ook lekker met oploskoffie.
- Voor **warme chocolademelk** breekt u 40g pure chocolade van goede kwaliteit (minstens 60% cocoa) in stukjes. Verwarm 250ml (een beker) melk totdat het net begint te koken. Neem de melk van de warmtebron en doe de chocolade erin. Wacht een minuut totdat het zacht is en mix het dan op lage snelheid. Gebruik tot

slot de turbo-stand om het op te schuimen. Onmiddellijk serveren.

- De Dualit staafmixer is reuzehandig voor het pureren van allerlei **soepen**: dikke crèmesoep van wintergroenten voor een voedzame lunch voor één of twee personen, een koude zomersoep of een exquise soep voor een chique diner. Er staan vier soepprecepten in dit boekje, maar een heerlijke soep maken is niet moeilijk. Bak gewoon wat gesnipperde ui in een beetje boter of olie en voeg dit samen met vrijwel elke groente naar keuze (inclusief kliekjes en sla), of een blik bonen (afgespoeld), wat bouillon, kruiden of kerriepoeder, een lepel crème fraîche en/of een scheutje wijn in een pan met water en breng het aan de kook. Wees niet bang om te experimenteren. Mix het met de staafmixer tot een homogeen geheel en dien het op.
- Maak **dipsauzen en mayonaise** mengsels van allerlei ingrediënten in blik en serveer ze met gehakte rauwkost voor een gezonde lichte snack of voorgerecht.
- Trakteer uw familie en vrienden op **zelfgemaakte pesto** - zo anders dan kant-en-klaar, maar eenvoudig te maken. Scheur een grote bos verse basilicum (ongeveer 50-75g), inclusief de steeltjes, in stukjes en leg ze in een kom. Sprenkel er

## DAGELIJKSE TOEPASSINGEN VOOR UW STAAFMIXER

3 eetlepels olijfolie over en voeg een grote, geperste knoflookteen aan toe. Mix dit met gebruik van de snelheidsknop tot de blaadjes breken en pulseer het geheel dan tot pulp met behulp van turbo-knop. Voeg 4 volle eetlepels (ongeveer 50g) geraspte parmezaanse kaas of pijnboompitten (of beide) toe en blijf pulseren totdat er een gladde pasta ontstaat. Voeg een beetje zout en peper toe, evenals 2-3 eetlepels warm water. Giet het in een pot, waarna u het tot een week in de koelkast kunt bewaren.

- Waarom zou u **saladedressings en marinades** kopen als u ze ook vers kunt maken? Met de Dualit staafmixer krijgt u perfect gladde, glanzende vinaigrettes en dressings. Balsamico, mosterd en sojadressing is heerlijk op een salade en kan ook dienen als marinade voor lam of kip. Schep 2 theelepels Dijonmosterd in een middelgrote kom. Voeg 2 eetlepels sojasaus, 2 eetlepels balsamicoazijn en wat zeezout en peper toe. Mix dit en giet er dan met draaiende messen een theekopje olijfolie bij (ca. 200ml) en 1 eetlepel vers citroensap. Voeg tot slot zo'n 6 blaadjes verse munt toe, als dit heeft, en pulseer ze tot ze grof gehakt zijn.
- **Diepvrieserwten of tuinbonen** kunt u fijnhakken als smakelijk alternatief voor gekookte groenten. Kook de erwten of bonen volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet het meeste water af. Voeg een flinke klont boter toe en 2-3 blaadjes verse munt (voor erwten), als u dat lekker vindt. Mix het geheel met de Dualit staafmixer op de langzaamste snelheid totdat het fijn is, maar niet glad. Voeg zout en peper toe en serveer. Lekker bij zalm, kip, lamsvlees of een karbonade.
- **Klop eieren** snel glad met de garde van de staafmixer - vooral handig als u drie of meer eieren wilt bereiden.
- **Klonterige sauzen kunt u redden** door ze enkele seconden te mixen met de Dualit staafmixer op de turbostand. Een gestremde hollandaisesaus kunt u verbeteren door 2 eetlepels koud water er snel doorheen te mixen. Zet pannenkoeken als vast onderdeel op uw menu, vooral als u kinderen heeft. Gebruik een mix uit een pakje of maak snel uw eigen pannenkoekenmix. Doe 100g bloem in een grote kom met een snufje zout en 1 eetlepel basterdsuiker als u zoete pannenkoeken wilt. Breek er een ei in en klop het luchtig op met de staafmixer. Voeg dan, met de staafmixer op de laagste stand, een kopje melk toe (250ml) totdat het beslag glad is. Dit hoeft u niet te laten rusten, maar u kunt meteen gaan bakken.
- **Droge ingrediënten**: gebruik een kom met een platte bodem en steile wanden om droge ingrediënten perfect te mengen met de staafmixer.



## LES ALLE INSTRUKSJONENE

FØR DU TAR APPARATET I BRUK. TA VARE PÅ BRUKSANVISNINGEN.

## VIKTIGE FORHOLDSREGLER

- **DETTE APPARATET SKAL HOLDES UNDER OPPSYN VED BRUK.** Ikke forlat apparatet uten tilsyn når det brukes, og koble fra etter hver gangs bruk (brannfare hvis apparatet forlattes når det er i drift).
- Produktet må ikke brukes av barn. Oppbevar produktet og ledningen utilgjengelig for barn. Barn skal ikke leke med produktet. Produktet kan brukes av en person med svekkede fysiske, sansemessige eller mentale evner, eller med begrenset kunnskap og erfaring. Da må vedkommende være under oppsyn av eller ha fått veiledning av kyndige om hvordan produktet brukes på en trygg måte. Farene ved bruk av produktet må være forstått. **Fare for brann, elektrisk støt, skålding eller personskaade.**
- Dette apparatet er kun beregnet for privat bruk. Hvis apparatet brukes feil eller til profesjonell eller halvprofesjonell bruk, eller hvis det ikke brukes i henhold til disse instruksjonene, annulleres garantien, og Dualit frasier seg ethvert ansvar for skade som måtte oppstå. **Fare for brann, elektrisk sjokk, skålding eller personskaade.**

### Elektrisk sikkerhet

- Før du kobler til strømmettet: Kontroller at den merkede spenningen på apparatet samsvarer med forsyningsspenningen. **Fare for elektrisk sjokk og brann.**
- **MERK:** Et støpsel som er fjernet fra strømledningen, skal kastes umiddelbart. Det er farlig å sette inn et avkuttet støpsel i en 13A-stikkontakt. **Fare for elektrisk sjokk og brann.**
- Støpselet skal aldri brukes uten sikringsdekslet. Påse at nye sikringer har samme spenningsverdi som originalen. Nye sikringer er tilgjengelige, og skal være ASTA-godkjente til BS 1362. **Fare for elektrisk sjokk og brann.**
- Vi anbefaler at apparatet kobles til en stikkontakt

som ikke brukes til andre apparater. Hvis ikke, kan dette føre til at strømkursen overbelastes, effektbryteren utløses eller sikringer går. Stikkontakten bør fortrinnsvis være beskyttet av en jordfeilbryter (RCD).

- Strømledningen, støpselet eller enheten må ikke senkes ned i vann eller andre væsker, da det kan oppstå fare for elektrisk støt, brann eller personskaade. **Fare for elektrisk støt.**
- Bør aldri strømledningen med våte hender. **Fare for elektrisk sjokk.**
- Ikke la ledningen komme i kontakt med varme overflater eller henge over kanten på et bord eller en kjøkkenbenk. **Fare for brann eller elektrisk sjokk.**
- Ikke plasser produktet nær kanten av en arbeidsflate. **Fare for skade på gjenstander og personer.**
- Du må ikke bruke et apparat dersom strømledningen eller støpselet er skadet, eller hvis det har blitt mistet i bakken, skadet eller slått sprekker på noe vis. **Fare for elektrisk sjokk og brann.**
- Hvis strømledningen er skadet, må den av sikkerhetsmessige grunner byttes ut av Dualit eller en autorisert Dualit-reparatør. Ring Dualits kundetelefon på + 44 (0) 1293 652 500. **Fare for elektrisk støt og brann.**

### Generell sikkerhet

- Må ikke brukes på badetrom eller utendørs. **Fare for elektrisk sjokk.**
- Bruk av tilbehør som ikke er anbefalt av Dualit, kan føre til brann, elektrisk sjokk eller personskaade.
- Unngå kontakt med bevegelige deler. Ikke stikk hender eller gjenstander (f.eks. en slikkepott) inn i bollen mens mikseren går. **Fare for personskaade.**
- Ikke prøv å omgå sikkerhetsmekanismen. **Fare for skade på gjenstander og personer.**
- Tilbehør kan ikke brukes i mikrobølgeovn. **Fare for skade og brann.**
- Når du slår på produktet for første gang, kan det avgis en «ny» lukt. Den forsvinner etter at produktet har vært brukt noen ganger.
- Bladene er skarpe, så du må håndtere dem forsiktig. **Fare for personskaade.**
- Ikke forsøk å pirke ut mat fra produktet når ledningen står i stikkontakten. **Fare for elektrisk støt.**
- **ADVARSEL:** For å hindre skade på apparatet må du ikke bruke alkaliske rengjøringsmidler. Bruk en myk klut og et mildt vaskemiddel for rengjøring. **Fare for skade.**
- Ikke bruk skuresvamp eller slipende rensmiddel på

apparatet. **Fare for skade.**

- **FORSIKTIG:** For å unngå utilsiktet tilbakestilling av overopphetingsvernet må produktet ikke få strøm gjennom en ekstern bryter, for eksempel en tidsbryter, eller kobles til en krets der strømtilførselen ofte slås av og på. **Fare for personskaade.**
- Produktet er utstyrt med et tilbakestillbart overopphetings- og overspenningsvern. Produktet er ikke ødelagt selv om motoren stopper. Stopp produktet, trekk ut kontakten, la produktet kjøle seg ned og start det på nytt.
- Hold hender, hår, klær, slikkepotter og andre redskaper borte fra tilbehøret når du mikser. **Fare for skade på gjenstander og personer.**
- Ikke bær eller trekk produktet etter ledningen. **Fare for skade.**
- Slå av produktet, trekk ut støpselet og la det avkjøles før du nærmer deg eller skifter tilbehør. **Fare for elektrisk støt og personskaade.**
- For tryggest mulig bruk anbefales det å ta formen ut av ovnen og la væsken avkjøles til romtemperatur før den blandes. Ikke bland varm olje eller fett. **Fare for brann- og personskaade.**
- Ikke tilsett kokende væsker eller mat i hakkebollen eller kannen. Avkjøl alltid væsker eller matvarer før du bruker produktet, siden damp kan få dem til å kastes ut av beholderen. **Fare for brannskader eller skålding.**
- Ikke tilsett frosen mat i kannen eller hakkebollen hvis den er tatt rett ut av en varm oppvaskmaskin. **Fare for skade.**
- Ikke dypp eller vask kannen eller hakkebollen i kokende eller veldig varmt vann. **Fare for skade.**
- Bruk alltid hakkebollen med lokket sikkert på plass. Bollen kan lekke hvis den er for full eller hvis lokket er skadet eller feil påsatt. **Fare for skade på gjenstander og personer.**
- Ikke bruk hakkebollen når den er tom. **Fare for skade.**
- Støynivået til produktet er  $L_c > 70$  dB.
- Maksimal spenningsverdi avhenger av tilbehøret som belaster mest. Annet tilbehør kan bruke mindre strøm.
- Ved tungt arbeid bør du blande i maksimum 1 minutt og så la produktet kjøle seg ned til romtemperatur før du bruker det igjen. Husk at ingen oppskrifter i bruksanvisningen anses som tungt arbeid. **Fare for skade.**
- Koble alltid produktet fra strømforsyningen hvis det blir stående uten tilsyn og før du rengjør, monterer, demonterer eller nærmer deg deler som beveger seg under bruk. **Fare for personskaade og elektrisk støt.**
- De skarpe knivbladene må håndteres med største forsiktighet når du tømmer bollen samt under rengjøring. **Fare for personskaade.**
- Driftstider og hastighetsinnstillinger finnes i DIAGRAMMET FOR MAKSIMAL BELASTNING (side 112).
- Se avsnittet om RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD når du skal gjøre dette (side 110)

## VIKTIG: FØR PRODUKTET TAS I BRUK

- Les denne bruksanvisningen før du begynner å bruke produktet. Den gir deg viktig sikkerhetsinformasjon og vil sørge for at du får mest mulig ut av Dualit-produktet.
- Oppbevar bruksanvisningen og kvitteringen for kjøpet på et trygt sted.
- Vær forsiktig når du pakker opp esken, og ta vare på all emballasje til du er sikker på at alt er inkludert og fungerer. Når du er sikker på at alt er i orden, fjerner du all innpakning og alle løse merkelapper fra produktet og gjenvinnes dette på riktig måte. Ikke fjern merkelappene på strømledningen. Det kan være lurt å ta vare på esken, så du kan oppbevare produktet i den.
- Rengjør alle deler av produktet som kommer i kontakt med mat før bruk.

## TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

For å kunne forbedre produktene forbeholder Dualit Ltd. seg retten til å endre produktspesifikasjonene uten forhåndsvarsel.

Alle illustrasjoner er kun veiledende – din modell kan variere i forhold til de viste illustrasjonene.



INSTRUKSJONER OM BESKYTTELSE AV MILJØET

Ikke kast dette produktet i det vanlige husholdningsavfallet ved endt levetid. Lever det ved en gjeninnstasjonsstasjon for resirkulering av elektriske og

elektroniske apparater. Symbolet på produktet, bruksanvisningen eller emballasjen informerer deg om avhengingsmulighetene. Materialene resirkuleres slik det angis på etikettene. Ved resirkulering, materialresirkulering eller andre former for gjenbruk av gamle apparater, gjør du en viktig innsats for å beskytte miljøet. Forhør deg med lokale myndigheter om det godkjente avfallsanlegget.

## BLI KJENT MED STAVMIKSEREN

(Se side 03)

- |   |   |   |
|---|---|---|
| A. TURBO                                  | G. INNMATINGSRØR                                | M. BALLONGVISP<br>(TÅLER MASKINOPPVASK) |
| B. HASTIGHETSKONTROLL                     | H. LOKK TIL HAKKEBOLLE<br>(TÅLER MASKINOPPVASK) | N. KANNE<br>(TÅLER MASKINOPPVASK)       |
| C. AV/PÅ-KNAPP                            | I. HAKKEBLAD<br>(TÅLER MASKINOPPVASK)           |   |
| D. HOVEDDEL<br>(TÅLER IKKE MASKINOPPVASK) | J. HAKKEBOLLE<br>(TÅLER MASKINOPPVASK)          |   |
| E. GIRKASSE<br>(TÅLER IKKE MASKINOPPVASK) | K. SKAFT TIL HAKKEBOLLE                         |   |
| F. LOKK TIL<br>INNMATINGSRØR              | L. MIKSESTAV<br>(TÅLER MASKINOPPVASK)           |   |

## MIKSING, VISPING, HAKKING OG MOSING!

Med denne mangfoldige kjøkkenassistenten kan du nå takle matlagingsutfordringer med letthet. Eksperimenter med salsa, supper og smoothies. Du vet at de blir klare på et blunk. Med Dualits pålitelige stavmikser med tilbehør lager du alt fra raske hverdagsmiddager for to til spedbarnsmat og gourmetmiddager.

Stavmikseren er bare én del av Dualit Food Preparation-familien. Det er en omfattende samling av slitesterkt og gjennomtenkt kjøkkenutstyr som gjør enhver kulinarisk oppgave lett.

## BRUK AV STAVMIKSEREN

De følgende avsnittene forklarer bruken av stavmikseren. Les avsnittet nøye.

### IA REGISTRER PRODUKTET

Registrer apparatet ditt på [www.dualit.com](http://www.dualit.com). Det tar kun 60 sekunder. Du trenger produktmodellen og serienumrene som står på merkeetiketten på basen til produktet.

### IB

Ikke bruk mikseren i mer enn ett minutt i en fireminuttersperiode. Hvis det skjer, må du trekke ut kontakten og la mikseren kjøle seg helt av før du bruker den på nytt.

### IC

Se maksimal belastning på side 112.



## FESTING OG FJERNING AV TILBEHØR

Ikke fest eller ta av tilbehør mens hoveddelen er koblet til veggstøpselet.

### 2A POSISJON

Når du skal feste miksestaven eller girkassen, holder du godt fast i hoveddelen med den ene hånden og justerer sporet med opplåsingssymbolet.

### 2B FESTING

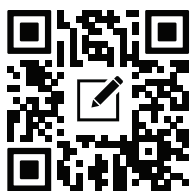
Skyv utstyret inn og dreii det mot klokka med den andre hånden til sporene på sidene av delene kommer på linje.

### 2C FJERNING

Når du skal ta av utstyret, trekker du ut støpslet og følger omvendt fremgangsmåte.

HUSK Å  
REGISTRERE PRODUKTET

[WWW.DUALIT.COM/REGISTER](http://WWW.DUALIT.COM/REGISTER)



ELLER VIA  
POST



## BRUK AV MIKSESTAV

Miksestaven er et kraftig verktøy som brukes til å mose eller blande ingredienser. Se maksimal belastning på side 112.



### 3A FEST MIKSESTAVEN

Pass på at støpselet til mikseren er trukket ut. Fest miksestaven til hoveddelen. Pass på at miksestaven er godt festet til hoveddelen.

**Forsiktig: Unngå kontakt med bladene. Fare for personskade.**

### 3D SLÅ PÅ

Koble til støpselet til stavmikseren. **Still hastigheten til minimum (-)**, og trykk på av/på-knappen for å starte mikseren.

### 3B INGREDIENSER

Tøm alle ingrediensene i en høy beholder, gryte eller blandekanne, slik at du unngår sprut.

### 3E SLÅ AV

Når blandingen er fullført, slår du av strømmen og trekker ut støpselet.

### 3C SETT INN MIKSESTAVEN

Dypp miksestaven dypt i gryta eller kannen, og pass på at blandingen ikke kommer over maksimumsmerkene på staven. Merk: Pass på at foten er nede i massen, så unngår du sprut.

### 3F RENGJØRING AV DELER

Ta miksestaven av hoveddelen. Ta miksestaven ut av kannen eller gryta før du heller. Rengjør delene umiddelbart etter bruk (se rengjøringsinstruksjoner på side 110).

## BRUK BALLONGVISP MED GIRKASSE

Ballongvispen er det perfekte verktøyet for å få luft inn i lette ingredienser for å skape fjærlette resultater. Se maksimal belastning på side 112. Obs: Bruk den medfølgende kannen for å unngå sprut.

### 4A FEST GIRKASSEN

Pass på at støpselet til mikseren er trukket ut. Fest girkassen til hoveddelen og sørg for at den er godt festet.

### 4D SLÅ PÅ

Trykk på av/på-knappen for å starte vispingen.

### 4B SETT PÅ BALLONGVISPEN

Hold hoveddelen med den ene hånden og vispstammen med den andre hånden, og sett inn vispen med en liten vri og trykk til den klikker på plass.

### 4E SLÅ AV

Når vispingen er fullført, slår du av strømmen og trekker ut støpselet.

### 4C LAV HASTIGHET

Koble til støpselet til stavmikseren. Dypp vispen godt inn i blandingen. **Still hastigheten til minimum (-)**.

### 4F RENGJØRING AV DELER

Løsne vispen ved å holde fast i hoveddelen eller girkassen og trekke vispen nedover. Ta girkassen av hoveddelen. Rengjør delene umiddelbart etter bruk (se rengjøringsinstruksjoner på side 110).

## BRUK AV HAKKEBOLLE OG GIRKASSE

Hakkebollen har skarpe blader og kapasitet på 600ml. Den er kompakt og praktisk til tørre ingredienser. Se diagrammet på side 112 angående maksimal belastning.

### 5A SETT PÅ BLADENE

Pass på at støpselet til mikseren er trukket ut. Sett bladet inn i hakkebollen. Plasser den over akselen.

**Forsiktig: Bladene er skarpe! Fare for personskade.**

### 5D FEST GIRKASSEN

Fest girkassen i midten av lokket. Juster de fire utstikkende fordyrningene.

### 5G INNMATINGSRØR

Pass på at støpselet til mikseren er trukket ut. Fjern materørdekslet og slipp ingrediensene ned i materøret i bollen. **Grip aldri inn i materøret med fingrene eller redskaper (f.eks. en slikkepott).**

### 5J TA AV GIRKASSEN

Fjern girkassen fra hoveddelen ved å vri den mot klokka.

### 5B INGREDIENSER

Fordel ingrediensene jevnt i bollen. Skjær større matbiter i like store terninger (på ca. 2cm). Ikke fyll over maksimumsmerket. Obs: Ikke legg i mat før du setter i bladet.

### 5E SLÅ PÅ

Koble til støpselet til stavmikseren. **Still hastigheten på minimum (-)**, og trykk på av/på-knappen for å begynne å hakke.

### 5H LOKK TIL INNMATINGSRØR

Sett på plass materørdekslet. Koble til produktet og fortsett å bruke stavmikseren.

### 5K TA AV LOKKET

Drei lokket mot klokka. Hvis du skal tømme bollen, tar du ut bladene først. Ikke berør eggen på bladene. **Forsiktig: Bladene er skarpe!**

### 5C LUKK LOKKET

Plasser lokket på bollen og roter med klokka for å låse det. **Sørg for at lokket er riktig låst på plass med materøret og tuten på linje.**

### 5F PULS

Puls i maksimalt 25 sekunder for kjøtt eller seige ingredienser, 30 sekunder for væsker og myke ingredienser. Obs: Bruk flere korte pulseringer (ikke mer enn 1 sekund) for best mulig resultat.

### 5I SLÅ AV

Når kuttingen er fullført, slipper du av/på-knappen og trekker ut støpselet. Forsikre deg om at motoren og knivene har stoppet, og løft deretter hoveddelen og girkassen vertikalt av kappebollokket.

### 5L RENGJØRING AV DELER

Rengjør delene umiddelbart etter bruk (se rengjøringsinstruksjoner på side 110).

## RENHOLD OG VEDLIKEHOLD

**DET ER VIKTIG AT DU RENGJØR MIKSEREN OG ALLE DELER SOM KOMMER I KONTAKT MED MATVARER, ETTER HVER GANGS BRUK.**



### 6A TREKK UT STØPSELET

DU MÅ ALLTID SLÅ AV PRODUKTET OG TREKKE UT STØPSELET FØR RENGJØRING. IKKE BRUK SLIPEMIDLER PÅ NOEN AV DELENE.

### 6D MÅ IKKE DYPPE I VANN

Ikke dypp hoveddelen eller girkassen i væske, verken helt eller delvis.

### 6B RENGJØRINGSSYMBOLER

Se etter disse symbolene på delene og følg instruksjonene:

1. Tåler ikke maskinoppvask
2. Tåler maskinoppvask
3. Delene må ikke dypes i vann

### 6E SKARPE BLADER

**Forsiktig: Unngå kontakt med bladene. Fare for personskaade.**  
Bruk oppvaskkost og såpevann når du vasker bladene.

### 6C BLØTSETTING

Du kan fjerne matrester fra miksestaven, hakkeballen og ballongvispen ved å fylle en kanne (eller fylle hakkeballen halvveis) med varmt såpevann og kjøre dem ved bruk av turboknappen.

### 6F BRUK FUKTIG KLUT

Ikke bruk sterke eller slipende rengjøringsmidler, løsemidler eller stålull. Bruk en fuktig klut.

## OPPBEVARING AV STAVMIKSER

### 7A TREKK UT STØPSELET

PASS PÅ AT STAVMIKSEREN ER KOBLET FRA STRØM NÅR DEN SKAL OPPBEVARES.

### 7B RENGJØRING OG TØR KING

Pass på at du rengjør produktet grundig før oppbevaring. Det danner seg raskt bakterier hvis det får sitte igjen matrester.

### 7C OPPBEVARING

Sett stavmikseren og tilbehøret i esken på et kjølig, tørt sted utilgjengelig for barn.

## RENHOLD OG VEDLIKEHOLD

DEL	RENGJØRING	TØR KING
<b>HOVEDDEL</b> 	Tørk utsiden av produktet med en fuktig klut. <b>TÅLER IKKE MASKINOPPVASK.</b>	Tørk grundig med en klut.
<b>GIRKASSE</b> 	Tørk utsiden av produktet med en fuktig klut. <b>TÅLER IKKE MASKINOPPVASK.</b>	Tørk grundig med en klut.
<b>MIKSESTAV</b> 	Legg på øverste hylle av oppvaskmaskinen, og vask med et program på under 40 grader. Hold godt unna varmeelementene. Eller vask staven under rennende vann.	<b>Tøm miksestaven ved å la den ligge opp ned</b> (med bladene opp), og tørk forsiktig med en klut. Da kan vann inne i miksestaven renne ut.
<b>BALLONGVISP</b> 	Legg på øverste hylle av oppvaskmaskinen, og vask med et program på under 40 grader. Hold godt unna varmeelementene. Eller vask vispen under rennende vann.	Tørk grundig med en klut.
<b>HAKKEBLAD</b> 	Legg på øverste hylle av oppvaskmaskinen, og vask med et program på under 40 grader. Hold godt unna varmeelementene. Eller vask hakkebladet under rennende vann.	Tørk grundig med en klut.
<b>HAKKEBOLLE, LOKK OG DEKSEL TIL MATERØR</b> 	Legg på øverste hylle av oppvaskmaskinen, og vask med et program på under 40 grader. Hold godt unna varmeelementene. Eller vask hakkeballen, lokket og materørdekslet under rennende vann.	Tørk grundig med en klut.
<b>KANNE</b> 	Legg på øverste hylle av oppvaskmaskinen, og vask med et program på under 40 grader. Hold godt unna varmeelementene. Eller vask kannen under rennende vann.	Tørk grundig med en klut.

## DIAGRAM OVER MAKSIMAL BELASTNING

Bruk diagrammet nedenfor som veiledning for å finne maksimal ingrediensmengde som kan blandes samtidig.

TILBEHØR	OPPSKRIFT/ INGREDIENS	MAKSIMAL MENGDE	ANBEFALT HASTIGHET	OMTRENTLIG KJØRETID I SEKUNDER
STAV* MED BLAND- EKANNE	Smoothies, Milkshakes	Ikke overskrid maksimumsmerket på staven	Turbo	20
	Fruktyoghurt	500g jogurt + 150g frukt	Turbo	20
	Kokt gulrot	800g	Middels	30
	Suppe eller babymat	Ikke overskrid maksimumsmerket på staven	Middels Høy	30
HAKKE- BOLLE* OG KNIVBLAD	Majones	2 eggeplommer + 300ml solsikkeolje tilsatt gradvis gjennom innmatingsrøret	Middels	30
	Dressing	300ml olivenolje + 100 ml eddik. Tilsett dijonsennep etter smak.	Middels	30
	Tomat, løk	400g	Middels	30
	Brødsmler	3 store brødskeer (150g, tilsett gradvis gjennom innmatingsrøret)	Turbo	30
	Magert kjøtt (svin, kylling, storfe eller fisk: kuttet i terninger på 2cm)	450g	Middels	20
	Nøtter	200g	Turbo	20
	Urter	30g	Turbo	5
	VISP** MED EGNET BLAND- EBOLLE (FØLGER IKKE MED)	Krem	500ml	Lav
Eggehvite	4	Lav	60	
Kakerøre	3 egg, kakerøre (150g mel, 150g sukker, mykt smør)	Lav	60	

## DRIFT OG HVILETIDER

\* Ikke bruk håndmikseren i mer enn ett minutt i en fireminuttersperiode. Hvis det skjer, så trekker du ut kontakten og lar mikseren kjøle seg helt av før du bruker den på nytt.

\*\*La produktet hvile i ett minutt for hvert minutt med visping.

## MIKSETIPS

Du oppnår best resultater under hakking hvis du tilsetter ingrediensene gradvis via innmatingsrøret. Dette produktet er ikke egnet til frossen mango, usmeltet sjokolade, kaffebønner, frø, ukokt ris osv. Vanligvis brukes ikke én fast hastighet til en hel oppskrift. Du må endre hastigheten på mikseren etter hvilket stadium av oppskriften du jobber med. Dette er angitt i oppskriftsdelen.

1. Når du blander væsker (f.eks. suppe) med miksestaven, må du alltid passe på at foten er dypet i væsken, ellers kan det oppstå sprut. Ikke hakk ukokte grønnsaker.
2. Når du hakker opp små mengder av ingredienser, bruker du en lav hastighet og pulsering.
3. Ikke legg is i hakkebollen.
4. Du oppnår best resultater med gjentatte pulseringer. Ikke hold knappen inne i mer enn 1 sekund.

Ekstraustyr eller utbyttedeler kan kjøpes direkte fra Dualit. Et ekstra hakkebollesett og en blandekanne kan være nyttig på et travelt kjøkken.

**Obs:** Maksimal kapasitet er 70g 2,5cm<sup>3</sup> biff i terninger på turbohastighet i 3 sekunder.

## NYTTIGE TIPS

- Grovhakk ingrediensene før de blandes. Det gir best resultat.
- Hold hakkebollen eller kannen stødig under bruk.
- Bruk en dyp bolle til å blande selv små mengder for å unngå sprut.
- Den variable hastighetskontrollen kan variere hastigheten til motoren fra 7000–16000 omdreininger per minutt. For best resultat bør du begynne å blande på den laveste innstillingen og så øke hastigheten gradvis.
- For best resultat bør du arbeide gjennom ingrediensene med en forsiktig opp-og-ned-bevegelse med hoveddelen.
- Du kan oppbevare blandingen i kannen med lokket på i kjøleskapet.

## MIKSING

- Kannen er ideell til å vispe opp en rask smoothie eller lage skummende kaffe. Blanding går raskt, enkelt og rent for seg. Bruk miksestaven til blandinger som inneholder fastere ingredienser som frukt, iskrem osv.
- Lag hjemmelaget smoothie på et blunk. Til og med litt overmoden frukt kan brukes. De fleste bløte frukter egner seg. Rør inn i frokostblandingen og få en næringsrik frokost. Skal den drikkes, heller du blandingen i et glass og tilsetter melk, jogurt eller fruktjuice.
- Ingen grunn til å gå ut for å få en skummende kaffe. Kok opp litt lettmeik i en kjele og visp opp skum med turboknappen. Hell den i en kopp med varm kaffe og rør forsiktig inn. Pulverkaffe passer også godt.
- For hjemmelaget varm sjokolade varmer du opp en kopp melk til kokepunktet. Ta den av varmen og ha i et par sjokoladebiter. Vent til de mykner og kjør mikseren ved å slå på av/på-knappen og deretter bytte til turboinnstilling for å skumme.

## VISPING

- Ingrediensene vispes så blandingen blir luftig. Ved å vippe bollen litt kan du få enda mer luft i blandingen, og på denne måten få lette blandinger og økt volum.
- Piskede eggehviter brukes som grunnlag for sufflé, mousse og alle typer marengs.
- Blandebollen må være plettfri, siden selv en liten fettflekk kan hindre eggehviten i å holde luft. Gni bollen med en sitronbåt hvis du er i tvil.
- Start sakte og bruk kun høyere hastighet når blandingen begynner å bli hvit.
- For å oppnå størst volum når du pisker eggehviter, må bollen og vispen være helt rene og tørre før bruk. Den minste mengde fett eller vann kan forhindre at hviten blir luftig.
- Myke topper betyr at eggehviten knapt holder seg oppe. Når mikserens visp løftes, vil eggehviteblandingen falle fra vispen.

## HAKKING

- Hakk løk og hvitløk i hakkebollen. Ferdig på sekunder!
- Riv ost på et blunk, klar til å tilsettes i sauser eller drysses over ovsstekte retter. Kutt i terninger på 1,5cm, legg i hakkebollen og hakk.
- Lag ferske brødsmler med letthet. Litt gammelt hvitt brød gir de luftigste smulene. Fjern skorpene og skjær i terninger. Fyll hakkebollen halvveis opp og finhakk smulene. Lag flere partier og oppbevar dem i fryseren.
- Næringsrike og sunne supper kan raskt lages med kokte rester i hakkebollen. Rotgrønnsaker, tomater, gresskar, gul og grønn squash er alle egnet. Bruk karri, ingefær, spisskummen eller timiankvister og en litt soyasaus for å tilføre pikanthet.

## PROBLEMLØSING

**\*HVIS DU VIL KONTAKTE KUNDESERVICE, KAN DU SENDE EN E-POST TIL [INFO@DUALIT.COM](mailto:INFO@DUALIT.COM) MED MODELL- OG SERIENUMMER.**

MULIG(E) ÅRSÅK(ER)	LØSNING(ER)
<b>STAVMIKSEREN SLÅR SEG IKKE PÅ.</b>	
1. Det er ikke sikkert at støpslet er satt riktig i.	1. Kontroller at støpslet er satt i kontakten, og at bryteren er på.
2. Kontroller om det kan ha gått en sikring for strømtilførselen.	2. Produktet har overopphetingssperre og overspenningsvem. Hvis mikseren ikke slår seg på eller motoren stanser, betyr det ikke at produktet er ødelagt. Stans det, trekk ut støpslet og la det avkjøles før du starter det på nytt.

MULIG(E) ÅRSÅK(ER)	LØSNING(ER)
<b>MIKSERENS HOVEDDEL BLIR VARM.</b>	
1. Produktet kan ha vært brukt for lenge.	1. La det få kjøle seg helt ned. Stavmikseren er beregnet på vekselvis bruk. Motoren er veldig kraftig. Se informasjonen om drifts- og hviletider samt maksimumsbelastning i denne bruksanvisningen.
2. Produktet kan ha arbeidet hardt.	2. Det vil alltid være en lett varmeutvikling ved normal bruk, spesielt på svært varme dager. La aldri produktet ligge i direkte sollys.
3. Produktet kan ha vært oppbevart nær en varmekilde.	3. Oppbevar det på et kjølig, mørkt sted.
<b>JEG FÅR IKKE BLANDET INGREDIENSENE.</b>	
1. Du kan ha overskredet maksimumsvolumene.	1. Se diagrammet for maksbelastninger (s. 112) og bland ingrediensene i mindre mengder.
2. Bitene kan være for store.	2. Bitene er for store. Forsøk å kutte dem i mindre biter og prøv igjen.
3. Det er ikke sikkert at hakkehastigheten er egnet for ingrediensene.	3.1 Du bruker feil hastighetsvalg. Still inn lavere hastighet, pulser og øk hastigheten gradvis. 3.2 Bladet kan være skadet. Kontakt Dualit for ytterligere veiledning og informasjon om reservedeler.
<b>DET SPRUTER NÅR JEG BLANDER</b>	
1. Produktet har kraftige knivblader og utstyr som roterer veldig fort.	1.1 Dypp miksestaven i blandingen før du slår på strømmen. 1.2 Bruk en dypere bolle eller kanne, også ved små mengder. 1.3 Start med en lavere hastighet, og øk den etter hvert som du blander. 1.4 Ikke overskrid maksimumsmerket på siden av miksestaven.



## INGREDIENSER

Det er viktig med god kvalitet og ferske ingredienser. Det har stor innvirkning på alle oppskrifter. Jo ferskere, desto bedre. Dessuten kvalitet fremfor kvantitet.

- For best resultat kan du prøve å bruke oljer og krydder av god kvalitet. Sur, bitter eller harsk olje kan ødelegge oppskriften, mens en skvett god, kaldpresset olivenolje kan gjøre mye for retten.
- Havsalt som Maldon eller andre havsaltprodukter er dyrere enn bordsalt. Men det er ubehandlet og uten tilsetningsstoffer, og vel verdt den ekstra

kostnaden. De smaker bedre og er en nytelse å håndtere.

- Pepper er alltid best nykvemet, og parmesanost bør være nyrevet.

## DAGLIG BRUK AV STAVMIKSEREN

Det er gøy å bruke stavmikseren til å lage raske måltider, småretter og drinker.

- **Fruktsmoothies** er populære, sunne og ofte en velsignelse for «morgenen etterpå». Legg bananbiter i kannen og tilsett litt forskjellig frukt, f.eks. jordbær, blåbær, pære eller eple, med en teskje honning eller hvetekim. Bruk mikseren til du får en grov masse. Mens mikseren går, heller du gradvis i litt melk til du får ønsket konsistens, og så er smoothien klar til å drikkes
- Du trenger ikke å gå ut for å kjøpe en **skummende kaffe**. Kok opp litt lettmelk i en kjele og visp opp skum med turboknappen. Hell den i en kopp med varm kaffe og rør forsiktig inn uten å ødelegge boblene. Pulverkaffe passer også godt.
- For **varm sjokolade** bryter du opp 40g god mørk sjokolade med minst 60% kakaotørstoff. Varm opp 250ml eller en kopp melk til kokepunktet. Ta den av varmen og ha i sjokoladen. Vent et minutt til den er myk, og kjør deretter mikseren på lav hastighet. Bytt deretter til turbo for å skumme. Server umiddelbart.

- Dualits stavmikser med tilbehør er veldig bra til å blande **supper**. Det kan være tykke kremsupper med vintergrønnsaker som blir en næringsrik lunsj for en eller to, kalde sommersupper eller fine supper til formelle middager. Det er fire suppeoppskrifter i dette heftet. Men du kan lage en deilig suppe ved å bare koke litt hakket løk i litt smør eller olje og tilsette nesten hva som helst av grønnsaker, eller en boks bønner (skyllet), litt kraft, urter eller karri, en skje crème fraîche eller en vinskvett. Ikke vær redd for å eksperimentere. Bland det sammen med stavmikseren og server.
- Lag **dips og majones** av ingrediensene du har i skapet, og server med hakkede rå grønnsaker. Det blir en sunn lett matbit eller forrett.
- Overrask familie og venner med **hjemmelaget pesto** – veldig annerledes enn den du kjøper i butikken, men så enkel å lage. Riv en stor kvast med fersk basilikum (50–75g) i en bolle, med stilk og alt. Drypp over 3ss olivenolje og tilsett et stort knust hvitløksfedd. Bland sammen med hastighetsknappen til bladene er opprevet, og pulser deretter til en masse med turboen. Tilsett 4 store spiseskjeer (ca. 50g) revet parmesanost eller pinjekjerner (eller

## DAGLIG BRUK AV STAVMIKSEREN

begge deler), og fortsett å pulsere til du får en jevn masse. Tilsett litt salt og pepper og 2–3ss varmt vann. Ha over i en krukke og oppbevar den i kjøleskapet i opptil en uke.

- Hvorfor kjøpe **salatdressinger og marinader** når du kan lage dem helt ferske? Dualits stavmikser med tilbehør er perfekt til å lage jevne, blanke vinaigretter og dressinger. Balsamico-, senneps- og soyadressing er nydelig på salat og kan også brukes som marinade til lam eller kylling. Ha 2ts dijonsennep i en middels stor bolle. Tilsett 2ss soyasaus, 2ss balsamicoeddik og litt havsalt og pepper. Bland. Ha deretter i en tekopp olivenolje (ca. 200ml), og 1 ss fersk sitronsaft, mens knivene fortsatt spinner. Tilsett ca. 6 friske mynteblader til slutt, hvis du har det, og pulser til de er grovhakket.
- **Frosne erter eller bondebønner** kan knuses for å gi et velsmakende alternativ til kokte grønnsaker. Kok ertene eller bønnene i henhold til instruksjonene på pakken. Hell av det meste av vannet. Tilsett en god klatt smør og 2–3 blader fersk mynte (til erter), hvis du liker det. Bland med stavmikseren på laveste hastighet til de er knust, men ikke most. Tilsett salt og pepper og server. Godt til laks, kylling, lam eller svinekotlett.
- **Pisk egg** raskt og jevnt med mikserens visp – spesielt når du har tre eller flere å tilberede.
- **Til unnsättning – klumpete sauser** kan jevnes ut på et blunk ved å kjøre mikseren på turbo. En skilt hollandaisesaus kan forbedres med 2ss kaldt vann. En rask omgang med mikseren får pannekaker til å bli en fast del av menyen, spesielt hvis du har barn å lage mat til. Bruk en pakkeblending, eller lag raskt din egen. Ha 100g vanlig mel i en stor bolle med en klype salt, og 1 ss melis hvis du vil ha søte pannekaker. Tilsett et egg og visp lett med mikseren. Deretter kjører du mikseren på laveste fart, tilsetter en kopp melk (250ml) til du har en jevn røre. Denne kan brukes umiddelbart uten å stå.

- **Tørre ingredienser:** Bruk en dyp bolle med flat bunn og skrånende sider. Mikseren blander de tørre ingrediensene perfekt.



## LEIA AS INSTRUÇÕES NA INTEGRAL

ANTES DE UTILIZAR O APARELHO. GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES PARA CONSULTA FUTURA.

## MEDIDAS DE PREVENÇÃO IMPORTANTES

### • ESTE APARELHO DEPENDE DE SUPERVISÃO.

Não deixe o aparelho sem supervisão durante a utilização; retire a ficha da tomada após cada utilização (há risco de incêndio se o aparelho for deixado a funcionar ou ligado à tomada sem supervisão).

• Este aparelho não deve ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças. As crianças não devem brincar com este aparelho. Os aparelhos podem ser utilizados por uma pessoa com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, caso seja supervisionada e instruída relativamente à utilização segura do aparelho e compreenda os perigos inerentes. **Risco de incêndio, choque elétrico, escaldadura ou lesões pessoais.**

• Este aparelho destina-se exclusivamente a utilização doméstica. Se o aparelho for utilizado incorretamente ou para fins profissionais ou semiprofissionais, ou caso não seja utilizado em conformidade com estas instruções, a Garantia perde a validade e a Dualit recusa qualquer responsabilidade pelos danos causados. **Risco de incêndio, choque elétrico, escaldamento ou danos pessoais.**

### Segurança elétrica

• Ligar à corrente elétrica: Verifique se a tensão indicada no aparelho corresponde à tensão da rede elétrica. **Risco de choque elétrico e incêndio.**

• **NOTA:** Se a ficha do cabo de alimentação apresentar algum corte, deve ser imediatamente eliminada. É perigoso inserir uma ficha com cortes numa tomada de 13 A. **Risco de choque elétrico e incêndio.**

• Nunca utilize a ficha sem a tampa do fusível estar colocada. Certifique-se de que o fusível de substituição tem o mesmo valor de intensidade da corrente do fusível original. Estão disponíveis fusíveis de substituição e devem ter a aprovação ASTA de acordo com a norma BS1362. **Risco de choque elétrico e incêndio.**

• Recomendamos que o aparelho seja ligado a uma tomada à qual não esteja ligado outro aparelho. Se não proceder do modo referido pode provocar uma sobrecarga, fazer disparar o disjuntor ou queimar um fusível. De preferência, a tomada deve estar protegida por um dispositivo de corrente residual (RCD).

• Para proteção contra perigos elétricos, incêndio e lesões pessoais, não mergulhe o cabo de alimentação, a ficha ou o aparelho em água ou em qualquer outro líquido. **Risco de choque elétrico.**

• Nunca toque no Cabo de alimentação com as mãos molhadas. **Risco de choque elétrico.**

• Não deixe que o cabo toque em superfícies quentes, ou que fique pendurado na extremidade de uma mesa ou balcão. **Risco de incêndio ou choque elétrico.**

• Não coloque o aparelho perto da beira de uma superfície de trabalho. **Risco de danos e lesões pessoais.**

• Não utilize qualquer aparelho se o cabo ou a ficha apresentar danos, nem depois de uma avaria ou se o aparelho tiver caído, estiver danificado ou rachado de qualquer forma. **Risco de choque elétrico e incêndio.**

• Para evitar uma situação de perigo, se o cabo de alimentação estiver danificado tem, por razões de segurança, de ser substituído pela Dualit ou por um electricista com as devidas habilitações. Queira contactar a Linha de Apoio ao Cliente da Dualit através do n.º +44 (0)1293 652 500. **Risco de choque elétrico e incêndio.**

### Segurança geral

• Não utilize em casas de banho ou no exterior. **Risco de choque elétrico.**

• A utilização de acessórios não recomendados pela Dualit pode resultar em **incêndio, choque elétrico ou danos pessoais.**

• Evite o contacto com peças móveis. Nunca meta os dedos ou um objeto (p. ex., uma espátula) num recipiente enquanto o aparelho estiver a funcionar. **Risco de lesões.**

• Não tente manipular ou desativar os mecanismos do bloqueio de segurança. **Risco de danos e lesões pessoais.**

• Os acessórios e utensílios não são adequados para utilização no micro-ondas. **Risco de danos e incêndio.**

• Quando ligar o aparelho pela primeira vez, é possível que se liberte um cheiro a “novo”, mas desaparecerá após algumas utilizações.

• As lâminas são afiadas; manuseie o aparelho com cuidado. **Risco de lesões pessoais.**

• Não tente retirar alimentos enquanto o aparelho estiver ligado à tomada elétrica. **Risco de choque elétrico.**

• **CUIDADO:** Para evitar danos no aparelho, não utilize agentes de limpeza alcalinos. Quando limpar, utilize um pano macio e um detergente suave. **Risco de danos.**

• Não utilize um esfregão nem produtos de limpeza abrasivos no corpo do aparelho. **Risco de danos.**

• **CUIDADO:** Para evitar perigos após a reposição acidental do interruptor térmico, este aparelho não deve ser alimentado através de um dispositivo de comutação externo como, por exemplo, um temporizador, nem ligado a um circuito que esteja sujeito a cortes frequentes de corrente pela rede elétrica. **Risco de lesões pessoais.**

• Este produto está equipado com um interruptor térmico reposicionável e proteção contra sobretensão. Se o motor parar, a unidade não se encontra avariada. Pare, retire a ficha da tomada, deixe arrefecer e depois volte a ligar.

• Mantenha as mãos, o cabelo e o vestuário — bem como espátulas e utensílios — afastados dos acessórios durante o funcionamento. **Risco de danos e lesões pessoais.**

• Nunca transporte ou puxe o aparelho pelo cabo. **Risco de danos.**

• Desligue o aparelho, retire a ficha da tomada e deixe arrefecer antes de se aproximar de ou mudar qualquer acessório. **Risco de choque elétrico e lesões pessoais.**

• Para a utilização mais segura, recomenda-se que retire uma panela do fogão e deixe que os líquidos arrefeçam até à temperatura ambiente antes de misturar. Nunca misture óleo/azeite ou gorduras quentes com a varinha. **Risco de queimaduras e lesões pessoais.**

• Não adicione líquidos ou alimentos a ferver ao recipiente da picadora ou ao jarro. Deixe sempre que os líquidos ou alimentos arrefeçam antes de os utilizar com o aparelho, porque senão podem ser projetados para fora do recipiente devido à emissão súbita de vapor. **Risco de queimaduras ou escaldadura.**

• Não introduza artigos congelados no jarro ou no recipiente da picadora diretamente retirado de uma máquina de lavar louça quente. **Risco de danos.**

• Não mergulhe ou lave o jarro ou o recipiente da picadora em água a ferver ou muito quente. **Risco de danos.**

• Utilize o recipiente da picadora sempre com a tampa bem segura na devida posição. O recipiente da picadora pode verter se estiver demasiadamente cheio ou se a tampa estiver danificada ou incorretamente colocada. **Risco de danos e lesões pessoais.**

• Não utilize o recipiente da picadora quando estiver vazio. **Risco de danos.**

• O nível de ruído deste aparelho é de  $L_c > 70$  dB.

• A potência máxima baseia-se no acessório que extrai a carga mais elevada. Outros acessórios podem extrair menos potência.

• Quando misturar cargas pesadas, ative durante 1 minuto(s) no máximo e depois deixe arrefecer até à temperatura ambiente antes de voltar a utilizar. O manual não contém receitas consideradas cargas pesadas. **Risco de danos.**

• Desligue sempre o aparelho da alimentação elétrica caso o deixe sem vigilância e antes de montar, desmontar e de se aproximar de peças móveis durante a utilização ou limpeza. **Risco de lesões pessoais e choque elétrico.**

• Tem de ter cuidado ao manusear as lâminas cortantes afiadas, ao esvaziar o recipiente e durante a limpeza. **Risco de lesões pessoais.**

• Para saber quais são os tempos de funcionamento e as definições de velocidade, queira consultar a secção “TABELA DE CARGAS MÁXIMAS” (página 126).

• Para a limpeza, queira consultar a secção “LIMPEZA E MANUTENÇÃO” (página 124).

## IMPORTANTE: ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Leia este manual de instruções antes de começar a utilizar o aparelho. Disponibiliza-lhe informações de segurança importantes e garante que tira o máximo partido do seu produto da Dualit.
- Guarde este manual e o seu comprovativo de compra num local seguro.
- Desembulhe a caixa com cuidado, guardando todos os materiais de acondicionamento até confirmar que todos os componentes estão presentes e a funcionar corretamente. Depois da confirmação, retire todos os materiais de embalagem e etiquetas do corpo do aparelho e recicle a embalagem devidamente. Não retire as etiquetas do cabo. Se quiser, pode conservar a caixa para guardar o seu aparelho.
- Antes de utilizar, limpe todas as peças do aparelho que entrem em contacto com alimentos.

## GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Com a finalidade de melhorar os respetivos produtos, a Dualit Ltd. reserva-se o direito de alterar as especificações do produto sem aviso prévio.

Todas as imagens são apenas para exemplificação; o seu modelo pode ser diferente do das imagens apresentadas.



### INSTRUÇÕES RELATIVAS A PROTEÇÃO AMBIENTAL

Não elimine este produto juntamente com o lixo doméstico comum no final do seu ciclo de vida. Entregue-o num ponto de recolha para a reciclagem de aparelhos elétricos e eletrónicos.

O símbolo no produto, as instruções de utilização ou a embalagem informá-lo-ão sobre os métodos de eliminação. Os materiais são recicláveis conforme indicado na respetiva marcação. Através da reciclagem do material ou de outras formas de reutilização de aparelhos usados está a dar um importante contributo para proteger o nosso ambiente. Informe-se junto das Autoridades Locais para conhecer quais os locais de eliminação autorizados.

## CONHECER A SUA VARINHA MÁGICA

(Consultar a página 03)

- |   |  |  |
|---|--|--|
| A. TURBO  | F. TAMPO DO TUBO DE ALIMENTAÇÃO                              | K. VEIO DO RECIPIENTE DA PICADORA                        |
| B. CONTROLO DE VELOCIDADE                                 | G. TUBO DE ALIMENTAÇÃO                                       | L. VARINHA (PODE IR À MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA)            |
| C. BOTÃO DE ALIMENTAÇÃO                                   | H. TAMPÃO DA PICADORA (PODE IR À MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA)     | M. BATEDOR TIPO BALÃO (PODE IR À MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA) |
| D. CORPO PRINCIPAL (NÃO PODE IR À MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA) | I. LÂMINA DA PICADORA (PODE IR À MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA)     | N. JARRO (PODE IR À MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA)              |
| E. ENGRENAGEM (NÃO PODE IR À MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA)      | J. RECIPIENTE DA PICADORA (PODE IR À MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA) |  |

## MISTURE, BATA, PIQUE E FAÇA PURÉ!

Pode agora superar facilmente todos os desafios de culinária com o seu assistente de cozinha multitarefas. Experimente fazer molho de salsa, sopas cremosas e batidos de verão, sabendo sempre que estarão prontos em minutos. A varinha mágica da Dualit está apta para todos os desafios culinários, desde jantares semanais rápidos para dois, passando por comida para bebés e até jantares gourmet.

A varinha mágica é apenas uma parte da família de preparação de alimentos da Dualit. Trata-se de uma coleção abrangente de aparelhos de cozinha robustos e cuidadosamente concebidos que facilitam todas as tarefas culinárias.

## UTILIZAR A SUA VARINHA MÁGICA

As secções seguintes irão explicar a utilização da sua varinha mágica. Queira ler atentamente esta secção.

### IA REGISTAR O MEU APARELHO

Registe o seu aparelho em [www.dualit.com](http://www.dualit.com). Não demora mais do que 60 segundos. Tem de saber qual é o modelo do produto e os números de série que se encontram na etiqueta de classificação na base do produto.

### IB

Não utilize durante mais do que 1 minuto em qualquer período de 4 minutos. Se o fizer acidentalmente, retire a ficha da tomada e deixe que a varinha mágica arrefeça completamente até à temperatura ambiente antes de voltar a utilizar.

### IC

Para conhecer as cargas máximas, consulte a tabela na página 126.



## FIXAR E REMOVER ACESSÓRIOS

Não fixe nem remova acessórios com o corpo principal ligado à fonte de alimentação.

### 2A POSICIONAR

Para fixar a varinha ou engrenagem: segure o corpo principal firmemente com uma mão e alinhe o entalhe com o símbolo de desbloqueio.

### 2B FIXAR

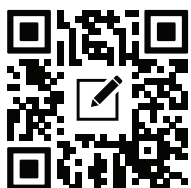
Com a outra mão, empurre e rode o acessório no sentido dos ponteiros do relógio, até os entalhes nos lados das peças ficarem alinhados.

### 2C REMOVER

Para remover o acessório, retire a ficha da tomada e inverta o procedimento.

NÃO SE ESQUEÇA DE  
REGISTAR O SEU PRODUTO

[WWW.DUALIT.COM/REGISTER](http://WWW.DUALIT.COM/REGISTER)



OU POR VIA  
POSTAL





## UTILIZAR A VARINHA

A varinha é uma ferramenta potente para liquidificar ou misturar ingredientes. Para conhecer as cargas máximas, consulte a tabela na página 126.

### 3A FIXAR A VARINHA

Certifique-se de que a ficha da varinha mágica não está ligada à tomada. Fixe a varinha ao corpo principal. Certifique-se de que a varinha está devidamente presa ao corpo principal. **Cuidado: evite o contacto com as lâminas. Risco de lesões.**

### 3D LIGAR

Ligue a ficha da varinha mágica à tomada. **Ajuste a velocidade para o mínimo (-)** e prima o botão de alimentação para começar a misturar.

### 3B INGREDIENTES

Para evitar salpicos, coloque os seus ingredientes num(a) recipiente, panela ou jarro de mistura alto(a).

### 3E DESLIGAR

Quando acabar de misturar, largue o botão de alimentação e depois retire a ficha da tomada.

### 3C INTRODUIZIR A VARINHA

Mergulhe a varinha bem fundo na panela ou no jarro, certificando-se de que a profundidade da mistura não ultrapassa as marcas "Max" no veio da varinha.

Nota: Para evitar salpicos, mantenha o pé da varinha submerso.

### 3F LIMPAR AS PEÇAS

Remova a varinha do corpo principal. Remova a varinha do jarro ou panela antes de verter o conteúdo. Limpe as peças imediatamente após a utilização (consulte as instruções de limpeza na página 124).

## UTILIZAR O BATEDOR TIPO BALÃO COM A ENGRENAGEM

O batedor tipo balão é a ferramenta perfeita para incorporar ar em ingredientes leves e, assim, obter resultados de grande leveza. Para conhecer as cargas máximas, consulte a tabela na página 126. Nota: para evitar salpicos, utilize o jarro fornecido.

### 4A FIXAR A ENGRENAGEM

Certifique-se de que a ficha da varinha mágica não está ligada à tomada. Fixe a engrenagem ao corpo principal e certifique-se de que está bem presa.

### 4D LIGAR

Prima o botão de alimentação para começar a bater.

### 4B INTRODUIZIR O BATEDOR TIPO BALÃO

Segure o corpo principal com uma mão e a haste do batedor com a outra e introduza o batedor rodando-o e empurrando-o ligeiramente até encaixar na devida posição com um estalido.

### 4E DESLIGAR

Quando acabar de bater, largue o botão de alimentação e depois retire a ficha da tomada.

### 4C BAIXA VELOCIDADE

Ligue a ficha da varinha mágica à tomada. Mergulhe bem o batedor na mistura. **Ajuste a velocidade para o mínimo (-).**

### 4F LIMPAR AS PEÇAS

Retire o batedor segurando com firmeza o corpo principal ou a engrenagem e puxando o batedor para baixo. Remova a engrenagem do corpo principal. Limpe as peças imediatamente após a utilização (consulte as instruções de limpeza na página 124).

## UTILIZAR O RECIPIENTE DA PICADORA E A ENGRENAGEM

Com as suas lâminas afiadas e capacidade para 600ml, o acessório de recipiente da picadora é compacto e útil para ingredientes secos. Para conhecer as cargas máximas, consulte a tabela na página 126.

### 5A INTRODUIZIR LÂMINAS

Certifique-se de que a ficha da varinha mágica não está ligada à tomada. Introduza a lâmina no recipiente da picadora; posicione-a sobre o veio do recipiente da picadora. **Cuidado: as lâminas são afiadas! Risco de lesões.**

### 5D FIXAR A ENGRENAGEM

Fixe a engrenagem ao centro da tampa. Alinhe as quatro partes salientes.

### 5G TUBO DE ALIMENTAÇÃO

Certifique-se de que a ficha da varinha mágica não está ligada à tomada. Remova o tampo do tubo de alimentação e introduza os ingredientes pelo tubo de alimentação para dentro do recipiente. **Nunca introduza os dedos ou utensílios (p. ex., uma espátula) no tubo de alimentação.**

### 5J REMOVER A ENGRENAGEM

Remova a engrenagem do corpo principal rodando no sentido oposto ao dos ponteiros do relógio.

### 5B INGREDIENTES

Distribua os ingredientes uniformemente no recipiente. Corte previamente os pedaços de alimentos maiores em cubos de tamanho uniforme (aproximadamente 2cm). Não encha acima da marca MAX. Nota: Nunca introduza os alimentos antes da lâmina.

### 5E LIGAR

Ligue a ficha da varinha mágica à tomada. **Ajuste a velocidade para o mínimo (-)** e prima o botão de alimentação para começar a picar.

### 5H TAMPO DO TUBO DE ALIMENTAÇÃO

Volte a colocar o tampo do tubo de alimentação. Ligue o aparelho e continue a utilizar a varinha mágica.

### 5K REMOVER A TAMPA

Rode a tampa no sentido oposto ao dos ponteiros do relógio. Se pretender tirar uma mistura raspando-a, retire primeiro as lâminas. Nunca toque nos bordos cortantes das lâminas. **Cuidado: as lâminas são afiadas!**

### 5C FECHAR A TAMPA

Coloque a tampa no recipiente e rode no sentido dos ponteiros do relógio para bloquear.

**Certifique-se de que a tampa está bloqueada na devida posição, com o tubo de alimentação e o bico alinhados.**

### 5F APLICAR IMPULSOS

Aplicar impulsos no máximo durante 25 segundos para cames ou ingredientes duros, 30 segundos para líquidos e ingredientes moles. Nota: Para obter os melhores resultados, aplicar impulsos breves repetidos (não mais do que 1 segundo).

### 5I DESLIGAR

Quando acabar de picar, largue o botão de alimentação e depois retire a ficha da tomada. Certifique-se de que o motor e as lâminas pararam e depois levante na vertical o corpo principal e a engrenagem, para fora da tampa do recipiente da picadora.

### 5L LIMPAR AS PEÇAS

Limpe as peças imediatamente após a utilização (consulte as instruções de limpeza na página 124).

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

**APÓS CADA UTILIZAÇÃO, É IMPORTANTE LIMPAR A VARINHA MÁGICA E TODAS AS PEÇAS QUE ENTREM EM CONTACTO COM ALIMENTOS.**



### 6A DESLIGAR DA TOMADA

DESLIGUE SEMPRE E RETIRE A FICHA DA TOMADA ANTES DE REALIZAR QUALQUER PROCEDIMENTO DE LIMPEZA. NUNCA UTILIZE PRODUTOS DE LIMPEZA ABRASIVOS EM QUALQUER PEÇA.

### 6B ÍCONES DE LIMPEZA

Procure estes símbolos nas peças e siga as instruções:

1. Não pode ir à máquina de lavar louça
2. Pode ir à máquina de lavar louça
3. Não mergulhar as peças

### 6C PRÉ-LAVAGEM

Para remover partículas de alimentos da varinha, do recipiente da picadora e do batedor tipo balão, encha um jarro (ou encha o recipiente da picadora até metade) com água morna com detergente e acione utilizando o botão Turbo.

### 6D NÃO MERGULHAR

Não mergulhe nem submerja parcialmente o corpo principal ou a engrenagem em qualquer líquido.

### 6E LÂMINAS AFIADAS

**Cuidado: evite o contacto com as lâminas. Risco de lesões.** Utilize uma escova de limpeza e espuma de detergente para lavar as lâminas.

### 6F UTILIZAR UM PANO HÚMIDO

Não utilize produtos de limpeza ásperos ou abrasivos, dissolventes ou esfregão de aço. Utilize um pano húmido.

## GUARDAR A VARINHA MÁGICA

### 7A DESLIGAR DA TOMADA

CERTIFIQUE-SE DE QUE A VARINHA MÁGICA NÃO ESTÁ LIGADA À TOMADA QUANDO A GUARDAR.

### 7B LIMPAR E SECAR

Certifique-se de que a unidade está totalmente limpa antes de a guardar. Se não estiver limpa e ficarem alimentos na unidade, pode ocorrer uma rápida acumulação de bactérias.

### 7C GUARDAR

Coloque a varinha mágica na caixa num local fresco e seco e fora do alcance das crianças.

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

COMPONENTE	LIMPEZA	SECAGEM
<b>CORPO PRINCIPAL</b> 	LIMPE A SUPERFÍCIE EXTERIOR COM UM PANO HÚMIDO. <b>NÃO PODE IR À MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA.</b>	Seque bem com um pano.
<b>ENGRENAGEM</b> 	LIMPE A SUPERFÍCIE EXTERIOR COM UM PANO HÚMIDO. <b>NÃO PODE IR À MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA.</b>	Seque bem com um pano.
<b>VARINHA</b> 	Coloque na prateleira de cima da máquina de lavar louça e lave com um programa de temperatura inferior a 40°C. Mantenha bem longe dos elementos de aquecimento. Ou lave a varinha sob água corrente.	<b>Drene a varinha pousando-a ao contrário</b> (lâminas viradas para cima) e seque cuidadosamente com um pano. Isto permite que a água escorra do interior da varinha.
<b>BATEDOR TIPO BALÃO</b> 	Coloque na prateleira de cima da máquina de lavar louça e lave com um programa de temperatura inferior a 40°C. Mantenha bem longe dos elementos de aquecimento. Ou lave o batedor sob água corrente.	Seque bem com um pano.
<b>LÂMINA DA PICADORA</b> 	Coloque na prateleira de cima da máquina de lavar louça e lave com um programa de temperatura inferior a 40°C. Mantenha bem longe dos elementos de aquecimento. Ou lave a lâmina da picadora sob água corrente.	Seque bem com um pano.
<b>RECIPIENTE DA PICADORA, TAMPA E TAMPO DO TUBO DE ALIMENTAÇÃO</b> 	Coloque na prateleira de cima da máquina de lavar louça e lave com um programa de temperatura inferior a 40°C. Mantenha bem longe dos elementos de aquecimento. Ou lave o recipiente da picadora, a tampa e o tampo do tubo de alimentação sob água corrente.	Seque bem com um pano.
<b>JARRO</b> 	Coloque na prateleira de cima da máquina de lavar louça e lave com um programa de temperatura inferior a 40°C. Mantenha bem longe dos elementos de aquecimento. Ou lave o jarro sob água corrente.	Seque bem com um pano.

## TABELA DE CARGAS MÁXIMAS

Utilize a tabela abaixo como guia para determinar a quantidade máxima de ingredientes que podem ser misturados de cada vez.

ACESSÓRIO	RECEITA / INGREDIENTE	QUANTIDADE MÁXIMA	VELOCIDADE RECOMENDADA	TEMPO DE PROCESSAMENTO APROX. / SEGUNDOS
VARINHA* COM JARRO DE MISTURA	Batidos, batidos de leite	Não ultrapasse a marca "max" da varinha	Turbo	20
	Iogurte de fruta	500g de iogurte + 150g de fruta	Turbo	20
	Cenoura cozinhada	800g	Média	30
	Sopa ou comida para bebés	Não ultrapasse a marca "max" da varinha	Média-Alta	30
RECIPIENTE DA PICADORA* E LÂMINA DE CORTE	Maionese	2 gemas de ovo + 300ml de óleo de girassol acrescentado gradualmente através do tubo de alimentação	Média	30
	Molho	300 ml de azeite + 100 ml de vinagre - juntar mostarda de Dijon a gosto	Média	30
	Tomate, cebola	400g	Média	30
	Pão ralado	3 fatias grandes de pão (150g; acrescentar gradualmente através do tubo de alimentação)	Turbo	30
	Carne magra (porco, frango, vaca ou peixe; cortar em cubos de 2cm)	450g	Média	20
	Frutos secos	200g	Turbo	20
	Ervas aromáticas	30g	Turbo	5
	BATEDOR** COM TIGELA DE MISTURA ADEQUADA (NÃO FORNECIDA)	Creme	500ml	Baixa
Claros de ovos		4	Baixa	60
Mistura de bolo		Mistura de bolo com 3 ovos (150g de farinha, 150g de açúcar e utilizando manteiga amolecida)	Baixa	60

## TEMPOS DE FUNCIONAMENTO E REPOUSO

\* Não misture ou processe durante mais do que 1 minuto em qualquer período de 4 minutos. Se o fizer acidentalmente, retire a ficha da tomada e deixe que a varinha mágica arrefeça completamente até à temperatura ambiente antes de a voltar a utilizar.

\*\* Deixe o aparelho repousar durante 1 minuto por cada minuto a bater.

## SUGESTÕES PARA MISTURAR

Para obter os melhores resultados ao picar, junte os ingredientes gradualmente através do tubo de alimentação. Este aparelho não é adequado para mangas congeladas, chocolate sólido, grãos de café, sementes, arroz cru, etc. De um modo geral, não existe uma única velocidade definida para uma receita completa. Será necessário mudar a velocidade de mistura dependendo da etapa da receita em que estiver. Essa indicação consta da secção de receitas.

1. Quando processar líquidos com a varinha como, por exemplo, sopas, certifique-se sempre de que o pé está submerso no líquido, para evitar salpicos. Não processe legumes crus.
2. Quando picar pequenas quantidades de ingredientes, utilize uma velocidade baixa e aplique impulsos.
3. Não processe gelo no recipiente da picadora.
4. Para obter os melhores resultados, aplique impulsos repetidamente, segurando o botão durante não mais do que 1 segundo.

Podem adquirir acessórios extra ou de substituição diretamente da Dualit. Em cozinhas de muita atividade, pode ser útil ter como extras um segundo recipiente da picadora ou jarro de mistura.

**Nota:** A capacidade máxima é de 70g de carne de vaca cortada em cubos de 2,5cm<sup>3</sup> na velocidade turbo durante 3 segundos.

## SUGESTÕES ÚTEIS

- Para obter os melhores resultados, pique grosseiramente os ingredientes antes de misturar.
- Segure firmemente o recipiente da picadora ou o jarro durante a utilização.
- Para evitar salpicos, utilize uma tigela alta para misturar mesmo pequenas quantidades.
- O controlo de velocidade variável permite alterar a velocidade do motor de 7000 até 16000rpm. Para obter os melhores resultados, comece a misturar na definição mais baixa e depois aumente gradualmente a velocidade.
- Para obter os melhores resultados, processe os ingredientes com um movimento suave do corpo principal para cima e para baixo.
- Para guardar a mistura no jarro, cubra e coloque no frigorífico, conforme necessário.

## MISTURAR

- O jarro é ideal para preparar rapidamente um batido ou capuchino. Mistura de forma rápida, fácil e sem sujar. Utilize a varinha para misturas que incluam sólidos, como frutas, gelado, etc.
- Faça batidos caseiros em apenas alguns minutos. Até pode utilizar fruta que já não esteja no seu melhor. As frutas moles são, na sua maioria, adequadas. Incorpore nos seus cereais para desfrutar de um pequeno-almoço nutritivo. Para servir como bebida, verta a mistura para um copo e adicione leite, iogurte e/ou sumo de fruta.
- Não é preciso sair para beber um capuchino. Ferva algum leite meio-gordo numa panela e, utilizando o botão Turbo, processe até ficar espumoso. Verta para uma chávena de café quente e mexa suavemente — também fica bom com café instantâneo.
- Para preparar chocolate quente caseiro, aqueça uma chávena de leite até começar a ferver. Retire do calor e junte alguns pedaços de chocolate. Espere até que amoleçam, a seguir processe com a varinha mágica da Dualit utilizando o botão de alimentação e depois mude para a definição Turbo para obter espuma.

## BATER

- Os ingredientes batem-se com um batedor tipo balão para incorporar ar. Se inclinar uma tigela até um ângulo seguro, consegue incorporar ainda mais ar na mistura, o que produz misturas leves e mais volume.
- As claras de ovos batidas em castelo são a base para suflés, musses e todos os tipos de merengues.
- A tigela de mistura tem de estar completamente limpa, porque mesmo um mínimo de gordura impedirá a incorporação de ar nas claras. Se tiver quaisquer dúvidas quanto à limpeza, corte um limão e esfregue-o na tigela.
- Comece lentamente e só utilize uma velocidade mais rápida quando a mistura começar a ficar branca.
- Para obter o maior volume possível ao bater claras de ovos em castelo, certifique-se de que a tigela e o batedor estão completamente limpos e secos antes de os utilizar. Até a mais pequena quantidade de gordura ou água pode impedir a incorporação de ar nas claras.
- O termo "picos suaves" significa que a clara de ovo não consegue manter bem a sua forma. Quando o batedor tipo balão da varinha mágica é levantado, a mistura de claras de ovos irá recurvar e poderá cair do batedor.

## PICAR

- Pique cebolas e alhos colocando-os no recipiente da picadora e processando. Ficam prontos em segundos!
- Rale queijos em pouco tempo e estarão prontos para adicionar a molhos ou salpicar sobre cozinhados. Corte em cubos de 1,5cm, coloque no recipiente da picadora e processe.
- Produza facilmente pão ralado fresco. O pão branco ligeiramente seco produz o pão ralado mais fofo. Remova as cêdeas e corte em cubos. Encha o recipiente da picadora até meio e processe até estar fino. Produza em quantidade e conserve no congelador.
- Pode fazer rapidamente sopas saudáveis e nutritivas utilizando sobras de cozinhados no recipiente da picadora. Os legumes de raiz, tomates, abóboras e curgetes são todos adequados para esse fim. Utilize condimentos como caril em pó, gengibre, cominhos ou raminhos de tomilho e um pouco de molho de soja para dar um gosto picante.

## DETEÇÃO E RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

**\*PARA CONTACTAR A ASSISTÊNCIA AO CLIENTE, ENVIE UM E-MAIL PARA [INFO@DUALIT.COM](mailto:INFO@DUALIT.COM) INDICANDO O SEU MODELO E RESPECTIVO NÚMERO DE SÉRIE.**

CAUSA(S) POSSÍVEL(EIS)	SOLUÇÃO(ÕES)
<b>A VARINHA MÁGICA NÃO LIGA</b>	
1. A unidade pode não estar bem ligada à fonte de alimentação.	1. Verifique se a ficha está na tomada e se o interruptor está ligado.
2. O fusível térmico da unidade pode ter sido ativado, desligando-a temporariamente.	2. Este produto está equipado com um interruptor térmico reposicionável e proteção contra sobretensão; se a varinha mágica não ligar ou se o motor parar, a unidade não está avariada; pare, retire a ficha da tomada, deixe arrefecer e depois volte a ligar.

CAUSA(S) POSSÍVEL(EIS)	SOLUÇÃO(ÕES)
<b>O CORPO DA VARINHA FICA QUENTE</b>	
1. A unidade pode ter sido utilizada por um período de tempo longo.	1. Deixe a unidade arrefecer completamente. A sua varinha mágica foi concebida para utilização intermitente; o motor é muito potente; consulte os tempos de utilização e repouso e as cargas máximas neste manual de instruções.
2. A unidade pode ter sido utilizada para processar uma carga pesada.	2. A utilização normal produz algum aquecimento, sobretudo em dias muito quentes; nunca deixe o aparelho exposto diretamente ao sol.
3. A unidade pode ter estado junto a uma fonte de calor.	3. Guarde num local fresco e escuro.
<b>A MISTURA NÃO SE ESTÁ A COMBINAR</b>	
1. Pode ter excedido os volumes máximos.	1. Consulte a tabela de cargas máximas (página 126) e misture os ingredientes em quantidades mais pequenas.
2. Os pedaços de ingredientes podem ser demasiado grandes.	2. Os pedaços de alimento são demasiado grandes; experimente cortá-los em pedaços mais pequenos e tente novamente.
3. A velocidade de picar pode não ser apropriada para os ingredientes.	3.1. Está a utilizar a seleção de velocidade errada; ajuste para uma velocidade mais lenta, aplique impulsos e aumente gradualmente a velocidade da varinha. 3.2 A lâmina pode estar danificada; contacte a Dualit para obter mais aconselhamento e informações sobre peças sobresselentes.
<b>HÁ SALPICOS AO MISTURAR</b>	
1. A unidade possui lâminas muito afiadas e acessórios que rodam com muita velocidade.	1.1. Antes de ligar, mergulhe a varinha na mistura. 1.2 Experimente utilizar uma tigela ou um jarro mais fundos, mesmo no caso de misturas de pequenas quantidades. 1.3 Ajuste o controlo de velocidade para uma definição mais lenta e aumente gradualmente à medida que mistura. 1.4 Não ultrapasse a marca MAX nos lados da varinha enquanto estiver a misturar.

## INGREDIENTES

Ter ingredientes frescos de boa qualidade é importante e fará uma enorme diferença em qualquer receita. Tenha em atenção que quanto mais frescos melhor e que a qualidade é mais importante do que a quantidade.

- Para obter os melhores resultados, tente utilizar óleos/azeites e condimentos de boa qualidade. Um azeite azedo, amargo ou rançoso poderá estragar uma receita, enquanto um fio de azeite virgem extra de boa qualidade poderá aprimorar um prato.
- Os sais marinhos, como cristais de sal marinho Maldon ou de outras marcas, são

mais caros do que o sal refinado, mas não são alterados por processamento e aditivos e valem bem a despesa adicional. O sabor é melhor e a utilização é muito agradável.

- A pimenta é sempre melhor quando é recém-moída e o queijo parmesão deve ser recém-ralado.

## UTILIZAÇÕES DIÁRIAS PARA A SUA VARINHA MÁGICA

Habitue-se a utilizar a sua varinha mágica e traga um pouco de diversão para a preparação de refeições rápidas, petiscos e bebidas.

- **Os batidos de fruta** estão na moda, são saudáveis e ajudam a recuperar dos excessos. Parta uma banana, coloque-a dentro do jarro e adicione um ou dois tipos de fruta, p. ex., morangos, mirtilos, pera ou maçã, juntamente com uma colher de chá de mel e/ou germen de trigo. Processe com a varinha até obter uma pasta grosseira. Com a varinha a trabalhar, deite gradualmente algum leite até obter a consistência desejada e o batido está pronto a beber.
- Não é preciso sair para beber um **capuchino**. Ferva algum leite meio-gordo numa panela e, utilizando o botão Turbo, processe até ficar espumoso. Verta para uma chávena de café quente e mexa suavemente, sem eliminar a espuma — também fica bom com café instantâneo.
- Para **chocolate quente**, parta em pedaços 40g (1½oz) de chocolate negro de boa qualidade, com pelo menos 60% de matéria seca de cacau. Aqueça 250ml (9fl oz) — uma chávena — de leite, até

começar a ferver. Retire do calor e junte o chocolate. Aguarde um minuto até que amoleça e depois processe a velocidade baixa. Depois, mude para a definição Turbo para obter espuma. Sirva imediatamente.

- A varinha mágica da Dualit é muito útil para misturar **sopas** — sopas espessas e cremosas de vegetais de inverno servidas num almoço nutritivo para uma ou duas pessoas, sopas frias de verão ou sopas requintadas para jantares mais formais. Há quatro receitas de sopa neste manual, mas pode fazer uma sopa deliciosa simplesmente refogando alguma cebola picada num pouco de manteiga ou azeite e adicionando quase quaisquer vegetais (incluindo sobras e verduras de saladas) ou uma lata de feijões (passados por água), um pouco de caldo, ervas aromáticas ou caril em pó, uma colher de crème fraîche e/ou um pouco de vinho. Não tenha receio de experimentar. Processe tudo com a varinha mágica e sirva.
- Faça misturas para **molhos e maionese** a partir de ingredientes básicos e sirva acompanhadas por vegetais crus cortados, para desfrutar de um petisco ou entrada leve e saudável.

## UTILIZAÇÕES DIÁRIAS PARA A SUA VARINHA MÁGICA

- Proporcione **pesto caseiro** aos seus familiares e amigos — é tão diferente do comprado nas lojas, mas simples de fazer. Coloque bastante manjeriço fresco (cerca de 50–75g) numa tigela, incluindo os talos. Adicione 3 colheres de sopa de azeite e um dente de alho grande esmagado. Processe utilizando o botão de velocidade até que as folhas se desfaçam e depois aplique impulsos utilizando o Turbo até obter uma pasta. Acrescente 4 colheres de sopa bem cheias (cerca de 50g) de queijo parmesão ralado ou pinhões (ou ambos) e continue a aplicar impulsos até obter uma pasta uniforme. Adicione um pouco de sal e pimenta e 2–3 colheres de sopa de água moma. Transfira para um frasco e conserve no frigorífico durante até uma semana.
- Porquê comprar **molhos para saladas e marinadas** quando os pode preparar frescos? A varinha mágica da Dualit é perfeita para fazer vinagretes e molhos uniformes e luzidios. O molho de vinagre balsâmico, mostarda e soja é muito agradável numa salada e funciona também como marinada para borrego ou frango. Coloque 2 colheres de chá de mostarda de Dijon numa tigela de tamanho médio. Adicione 2 colheres de sopa de molho de soja, 2 colheres de sopa de vinagre balsâmico e algum sal marinho e pimenta. Processe e, depois, com as lâminas ainda a trabalhar, verta uma chávena de chá de azeite — cerca de 200ml (7fl oz) — e acrescente 1 colher de sopa de sumo de limão fresco. Adicione cerca de 6 folhas de menta frescas no fim, se tiver, e aplique impulsos até estarem grosseiramente picadas.
- **As ervilhas ou favas congeladas** podem ser trituradas para produzir uma alternativa saborosa aos vegetais cozidos. Cozinhe as ervilhas ou favas de acordo com as instruções da embalagem. Escorra a maioria da água. Se desejar, adicione uma noz de manteiga e 2–3 folhas de menta frescas (para as ervilhas). Processe com a varinha mágica da Dualit na velocidade

mais baixa, até estarem trituradas, mas não uniformes. Adicione sal e pimenta e sirva. São boas com salmão, frango, borrego ou costeleta de porco.

- **Bata ovos** de forma rápida e uniforme com o batedor da sua varinha — especialmente quando precisa de preparar três ou mais.
- **Salve os molhos grumosos** — ficam uniformes em segundos quando processados com a varinha mágica da Dualit na definição Turbo. Um molho holandês talhado poderá ser melhorado adicionando 2 colheres de sopa de água fria e processando rapidamente. Passe a incluir panquecas regularmente no seu menu, especialmente se tiver de cozinhar para crianças. Utilize uma mistura em pacote ou faça rapidamente a sua. Coloque 100g de farinha T55 sem fermento numa tigela grande com uma pitada de sal e 1 colher de sopa de açúcar fino, se quiser panquecas doces. Acrescente um ovo e processe ligeiramente utilizando a varinha mágica. Depois, com a varinha na definição mais lenta, incorpore uma chávena de leite — 250ml (9fl oz) — até obter uma massa uniforme. Pode ser utilizada imediatamente sem ter de descansar.
- **Ingredientes secos:** utilize uma tigela de fundo plano com lados bastante inclinados — a varinha mágica irá misturar os ingredientes secos na perfeição.





## LÄS ALLA ANVISNINGAR

INNAN DU ANVÄNDER APPARATEN.

SPARA BRUKSANVISNINGEN FÖR FRAMTIDA BRUK.

## VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

- **Den här apparaten måste hållas under uppsikt.** Lämna inte apparaten obevakad när den används och dra ut kontakten när den inte används (brandrisk föreligger om apparaten lämnas obevakad när den fortfarande är påslagen eller kontakten sitter i).
- Denna apparat får inte användas av barn. Håll apparaten och sladden utom räckhåll för barn. Barn ska inte leka med apparaten. Apparaterna kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller otillräcklig erfarenhet och kunskap förutsatt att de övervakas eller instrueras i hur apparaten används på ett säkert sätt samt om de förstår riskerna. **Risk för brand, elektriska stötar, skällning eller personskador.**
- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk. Om apparaten används på felaktigt sätt, i professionella (eller delvis professionella) sammanhang eller om den inte används i enlighet med den här bruksanvisningen så upphör garantin att gälla och Dualit avsäger sig allt ansvar för alla skador som kan uppstå. **Risk för brand, elektriska stötar, skällning eller personskada.**

### Elektrisk säkerhet

- Före anslutning till eluttaget: Kontrollera att strömstyrkan som anges på apparaten motsvarar eluttagets strömstyrka. **Risk för elstöt och brand.**
- **Obs!** En avklippt kontakt från en strömladd ska omedelbart slängas. Det är farligt att sätta i en sådan kontakt i ett 13 A-uttag. **Risk för elstöt och brand.**
- Använd aldrig stickkontakten utan att säkringslocket har monterats. Se till att ersättningsåskringen har samma strömstyrka som den ursprungliga säkringen. Det finns utbytessäkringar i handeln och dessa ska vara ASTA-godkända enligt BS/SS1362. **Risk för elstöt och brand.**
- Vi rekommenderar att apparaten ansluts till ett

vägguttag där inga andra apparater är anslutna. Annars kan det finnas risk för överbelastning, att kretsbytaren löser ut eller att det går en säkring. Väggtaget ska helst skyddas av en jordfelsbrytare.

- Skydda dig mot elektriska risker, brandrisker och skador – sänk aldrig ner nätsladden, kontakten eller själva apparaten i vatten eller någon annan vätska. **Risk för elstötar.**
- Rör aldrig vid sladden med våta händer. **Risk för elstötar.**
- Låt inte sladden komma i kontakt med heta ytor eller hänga över kanten på ett bord eller en köksbänk. **Risk för brand eller elstötar.**
- Placera inte apparaten nära kanten av en arbetsbänk. **Risk för skador och personskador.**
- Använd inte apparaten om kabeln eller kontakten är skadade eller om apparaten inte fungerar korrekt eller om den har skadats på något sätt. **Risk för elstötar och brand.**
- Om strömsladden är skadad måste den av säkerhetsskäl bytas ut av Dualit eller av en auktoriserad Dualit-reparatör, för att undvika risker. Ring Dualits hjälptelefon för kunder +44 (0)1293 652 500. **Risk för elstötar och brand.**

### Allmän säkerhet

- Använd inte kannan i badrum eller utomhus. **Risk för elstöt.**
- Användning av andra tillbehör än de som Dualit rekommenderar kan leda till **brand, elstötar eller personskador.**
- Rör inte roterande delar. Stoppa aldrig ned fingrarna eller något föremål (t.ex. en slickepott) medan apparaten är igång. **Risk för skador.**
- Försök inte att bryta upp säkerhetsfärrarna. **Risk för skador och personskador.**
- Tillbehören är inte lämpliga för användning i mikrovågsugn. **Risk för skador och bränder.**
- När du startar apparaten första gången kan du eventuellt känna lukt av "ny apparat". Lukten kommer att försvinna efter några användningar.
- Knivarna är vassa – var försiktig. **Risk för personskador.**
- Försök inte ta ut mat ur apparaten när den är ansluten till vägguttaget. **Risk för elstötar.**
- **WARNING:** Använd inte alkaliska rengöringsmedel eftersom det kan skada kannan. Använd en mjuk trasa och ett mildt rengöringsmedel vid rengöring. **Risk för skada.**
- Använd inte en kökssvamp eller slipmedel på apparaten. **Risk för skada.**
- **WARNING:** För att undvika fara på grund av oavsiktlig återställning av termoavstängningen, får denna apparat inte anslutas via en extern omkopplingsenhet, t.ex. en timer, eller anslutas till en krets som regelbundet slås på och av, av elsystemet. **Risk för personskador.**
- Den här produkten är utrustad med en återställbar termosäkring och ett överspänningsskydd. Om motorn stannar, är enheten inte trasig. Då ska du stänga av apparaten, dra ur sladden, låta den svalna och sedan starta om den.
- Håll händer, hår, kläder samt degskrapor och redskap på avstånd från tillbehör under blandning. **Risk för skador och personskador.**
- Lyft aldrig apparaten i sladden och dra aldrig i sladden. **Risk för skador.**
- Stäng av apparaten, dra ur kontakten och låt den svalna innan du närmar dig eller byter tillbehör. **Risk för elstötar och personskador.**
- Av säkerhetsskäl rekommenderar vi att ta bort kastrullen från spisen och låta vätskan kallna till rumstemperatur före mixningen. Mixa aldrig het olja eller hett fett. **Risk för brännskador och personskador.**
- Håll aldrig kokande vätska i hackningsbägaren eller kannan. Kyl alltid av vätskor eller matvaror innan du använder apparaten eftersom de kan matas ut ur behållaren på grund av plötslig ånga. **Risk för brännskador eller skällning.**
- Lagg inte frysta varor i kannan eller hackningsbägaren som tagits direkt ur en varm diskmaskin. **Risk för skador.**
- Sänk inte ned eller diska kannan eller hackningsbägaren i kokande eller mycket hett vatten. **Risk för skador.**
- Använd alltid hackningsbägaren med locket ordentligt påsatt. Hackningsbägaren kan läcka om locket är skadat, felaktigt påsatt eller om den är överfylld. **Risk för skador och personskador.**
- Kör inte hackningsbägaren när den är tom. **Risk för skador.**
- Bullernivån på denna apparat är Lc>70dB.
- Den högsta klassificeringen är baserad på det tillbehör som kräver den största belastningen. Andra tillbehör kan kräva mindre elektricitet.
- Vid blandning av tunga ingredienser, bör man arbeta i högst 1 minuter och sedan låta det svalna till rumstemperatur innan man fortsätter. Inget av recepten i handboken anses innehålla tunga ingredienser. **Risk för skador.**
- Koppla alltid bort apparaten från elnätet om den lämnas utan uppsikt och innan du monterar, demonterar, närmar dig delar som rör sig under användning eller vid rengöring. **Risk för personskador och elstötar.**
- Var försiktig när du hanterar de vassa knivarna, tömmer bägaren och rengör apparaten. **Risk för personskador.**
- För drifttider och hastighetsinställningar, se avsnittet "TABELL ÖVER MAXIMALA MÅNGDER" (sidan 140).
- För rengöring, se avsnittet "RENGÖRING OCH UNDERHÅLL" (sidan 138).

## VIKTIGT: FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

- Läs igenom bruksanvisningen innan du börjar använda apparaten. Den innehåller viktig säkerhetsinformation och ser till att du får ut mesta möjliga av din Dualit-produkt.
- Spara den här bruksanvisningen och inköpsbeviset på en säker plats.
- Packa upp delarna försiktigt och behåll allt förpackningsmaterial tills du är säker på att alla delar finns med och att allt fungerar. När du har förvässat dig om detta kan du ta bort allt förpackningsmaterial och etiketter från apparaten och lägga förpackningsmaterialet i återvinningen. Ta inte bort några märketiketter från sladden. Det kan vara en god idé att behålla lådan om du behöver förvara apparaten.
- Innan du använder apparaten bör du rengöra alla delar som kommer att komma i kontakt med livsmedel.

## SPARA DENNA BRUKSANVISNING

I syfte att förbättra produkter förbehåller sig Dualit Ltd. rätten att ändra produktspecifikationen utan förvarning. Alla bilder är endast illustrationer. Din modell kan avvika från bilderna som visas.



### ANVISNINGAR FÖR MILJÖSKYDD

Den här produkten får inte kasseras i hushållssoporna när den har tjänat ut. Lämna in den på en återvinningsstation som tar hand om elektrisk och elektronisk utrustning. Symbolen på produkten, bruksanvisningen eller förpackningen innehåller information om olika alternativ för återvinning eller kassering. Materialen kan återvinnas enligt märkningsinformationen. Genom att återvinna, materialåtervinna eller på annat sätt återanvända gamla maskiner gör du en viktig insats för att skydda miljön. Fråga din kommun var det finns en godkänd återvinningscentral.

## LÄR KÄNNA DIN HANDMIXER

(se sidan 03)

- |                                     |  |                                    |
|-------------------------------------|--|------------------------------------|
| A. TURBO                            | H. HACKNINGSLOCK<br>(TÅL MASKINDISK)   | M. BALLONGVISP<br>(TÅL MASKINDISK) |
| B. HASTIGHETSREGLAGE                | I. HACKNINGSKNIV<br>(TÅL MASKINDISK)   | N. KANNA<br>(TÅL MASKINDISK)       |
| C. STRÖMBRYTARE                     | J. HACKNINGSBÄGARE<br>(TÅL MASKINDISK) |                                    |
| D. MOTORDEL<br>(TÅL EJ MASKINDISK)  | K. AXEL TILL<br>HACKNINGSBÄGARE        |                                    |
| E. VÄXELLÅDA<br>(TÅL EJ MASKINDISK) | L. STAV<br>(TÅL MASKINDISK)            |                                    |
| F. LOCK TILL MATARRÖR               |  |                                    |
| G. MATARRÖR                         |  |                                    |

## VISPA, HACKA OCH MOSA!

Med din mångsidiga köksassistent kan du nu lätt ta itu med matlagningens utmaningar. Du kan experimentera med mustig salsa, lena soppor och somriga smoothies, och tryggt lita på att de kommer att vara klara på några ögonblick. Dualits pålitliga handmixer klarar alla utmaningar i köket, från snabba vardagsmiddagar för två, till barmat och gourmetmiddagar.

Handmixern är bara en del av Dualit Food Preparation-familjen. Ett brett sortiment av slitstarka, genomtänkta köksverktyg som gör varje kulinarisk uppgift till en barnlek.

GLÖM INTE ATT  
**REGISTRERA DIN PRODUKT**

**WWW.DUALIT.COM/REGISTER**

ELLER PER POST



## ANVÄNDA HANDMIXERN

I följande avsnitt förklaras hur du använder handmixern. Läs detta avsnitt noggrant.

### 1A REGISTRERA MIN APPARAT

Registrera din apparat på [www.dualit.com](http://www.dualit.com). Detta tar bara 60 sekunder. Du behöver produktmodellen och serienumren som finns på klassificeringsetiketten på produktens bas.

### 1B

Mixa inte i mer än 1 minut under en 4-minutersperiod. Om du gör det av misstag, ska du koppla ur handmixern och låta den svalna helt till rumstemperatur innan du använder den igen.

### 1C

För maxbelastningar se tabellen på sidan 140.



## SÄTTA I OCH TA BORT TILLBEHÖR

Sätt inte i eller ta bort tillbehör när motordelen är ansluten till elnätet.

### 2A RIKTA IN

För att fästa staven eller växellådan: håll motordelen stadigt med ena handen, rikta in skåroma med upplåsningssymbolen.

### 2B FÄST

Skjut in och vrid tillbehöret medsols med andra handen, tills indragen på sidorna av delarna är riktade på rätt sätt.

### 2C TA BORT

För att ta bort tillbehöret: dra ur sladden och gör tvärt om.

## ANVÄNDA STAVEN

Staven är ett kraftfullt verktyg för blandning eller för att göra ingredienser flytande. För maxbelastningar se tabellen på sidan 140.



### 3A ANSLUT STAVEN

Se till att sladden till handmixern är urdragen. Anslut staven till motordelen. Se till att staven sitter fast ordentligt i motordelen.

**Varning: undvik kontakt med knivbladen. Risk för skador.**

### 3B INGREDIENSER

Lägg ingredienserna i ett högt kärl, gryta eller blandningskanna för att undvika stänk.

### 3C SÄTT I STAVEN

Stoppa ner staven djupt i kärlet eller kannan och se till att blandningen inte överstiger "Max"-markeringarna på stavens axel.

OBS! Håll staven nedsänkt för att undvika stänk.

### 3D SLÅ PÅ APPARATEN

Sätt i sladden till handmixern. **Ställ in hastigheten på minimum (-)** tryck på strömbrytaren och starta mixningen.

### 3E STÄNGA AV

Släpp strömbrytaren när mixningen är klar och dra ur sladden.

### 3F RENGÖRING AV DELAR

Ta bort staven från motordelen. Ta bort staven från kannan eller grytan innan du håller upp. Diska delarna omedelbart efter användningen (se sid. 138 för rengöringsanvisningar).

## ANVÄNDA BALLONGVISPEN MED VÄXELLÅDAN

Ballongvispen är det perfekta verktyget för att få in luft i lätta ingredienser och uppnå fjäderlätta resultat. För maxbelastningar se tabellen på sidan 140.

OBS! För att förhindra stänk ska den medföljande kannan användas.

### 4A ANSLUT VÄXELLÅDAN

Se till att sladden till handmixern är urdragen. Fäst växellådan på motordelen och se till att den är ordentligt fastsatt.

### 4B SÄTT I BALLONGVISPEN

Håll motordelen med ena handen och vispen med den andra handen och för in vispen och vrid och tryck tills den sitter på plats.

### 4C LÅG HASTIGHET

Sätt i sladden till handmixern. Sätt ned vispen ordentligt i blandningen. **Ställ in hastigheten till minimum (-).**

### 4D SLÅ PÅ APPARATEN

Tryck på strömbrytaren för att börja vispningen.

### 4E STÄNGA AV

Släpp strömbrytaren när vispningen är klar och dra ur sladden.

### 4F RENGÖRING AV DELAR

Lossa vispen genom att ta ett fast grepp om motordelen eller växellådan och dra vispen nedåt. Ta bort växellådan från motordelen. Diska delarna omedelbart efter användningen (se sid. 138 för rengöringsanvisningar).

## ANVÄNDA HACKNINGSBÄGAREN OCH VÄXELLÅDAN

Med sina vassa knivar och 6dl kapacitet, är hackningsbägaren kompakt och praktisk för torra ingredienser. För maxbelastningar se tabellen på sidan 140.

### 5A SÄTT I KNIVBLADEN

Se till att sladden till handmixern är urdragen. Sätt i knivbladet i hackningsbägaren; placera det ovanpå axeln i hackningsbägaren

**Var försiktig: Bladen är vassa! Risk för skador.**

### 5B INGREDIENSER

Fördela ingredienserna jämnt i bägaren. Skär större livsmedel i jämstora kuber (ca 2cm). Fyll inte bägaren över MAX.

OBS! Lägg aldrig i matvaror i bägaren innan kniven sätts i.

### 5C STÄNG LOCKET

Sätt locket på bägaren och vrid medsols för att stänga.

**Se till att locket sitter fast ordentligt och att matarröret och pipen är inpassade.**

### 5D ANSLUT VÄXELLÅDAN

Fäst växellådan i mitten av locket. Rikta in de fyra utskjutande fördjupningarna

### 5E SLÅ PÅ APPARATEN

Sätt i sladden till handmixern.

**Ställ in hastigheten på minimum (-)**, tryck på strömbrytaren och starta hackningen.

### 5F PULSERA

Pulsera i max 25 sekunder för kött och hårda ingredienser, 30 sekunder för vätskor och mjuka ingredienser. OBS! Använd upprepade korta pulser (högst 1 sekund) för bästa resultat.

### 5G MATNINGSRÖR

Se till att sladden till handmixern är urdragen. Ta bort locket till matningsröret och släpp ner ingredienserna genom matningsröret i bägaren.

**Stoppa aldrig ner fingrarna eller något redskap i matningsröret (t.ex. en slickepott).**

### 5H LOCK TILL MATNINGSRÖR

Sätt tillbaka locket på matningsröret. Sätt i sladden till apparaten och fortsätt att använda handmixern.

### 5I STÄNGA AV

Släpp strömbrytaren när hackningen är klar och dra ur sladden. Se till att motorn och knivarna har stannat och lyft sedan motordelen och växellådan lodrätt upp från hackningsbägarens lock.

### 5J AVLÄGSNA VÄXELLÅDAN

Ta bort växellådan från motordelen genom att vrida den motsols.

### 5K TA BORT LOCKET

Vrid locket motsols. Ta bort knivbladen först om en blandning ska skrapas ut. Vidrör inte knivarnas skärsidor.

**Var försiktig: Bladen är vassa!**

### 5L RENGÖRING AV DELAR

Diska delarna omedelbart efter användningen (se sid. 138 för rengöringsanvisningar).

## RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

**DET ÄR VIKTIGT ATT RENGÖRA HANDMIXERN OCH ALLA DELAR SOM VARIT I KONTAKT MED MATVAROR EFTER VARJE ANVÄNDNING.**



### 6A DRA UR SLADDEN

STÄNG ALLTID AV APPARATEN OCH DRA UR SLADDEN FÖRE RENGÖRING. ANVÄND ALDRIG SLIPANDE RENGÖRINGSMEDEL PÅ NÅGON AV DELARNA.

### 6D INGEN NEDSÄNKNING

Sänk inte ned, helt eller delvist, motordelen eller växellådan i någon vätska.

### 6B RENGÖRINGS-SYMBOLER

Titta efter dessa symboler på delarna och följ anvisningarna:

1. Tål ej maskindisk
2. Tål maskindisk
3. Sänk inte ned delarna i vatten

### 6E VASSA KNIVBLAD

**Varning: undvik kontakt med knivbladen. Risk för skador.** Använd en diskborste och diskmedel när du diskar knivbladen.

### 6C FÖRDISK

För att ta bort matrester från staven, hackningsbägaren och ballongvispen bör du fylla en kanna (eller hackningsbägaren till hälften) med varmt diskvatten och vispa med turboknappen.

### 6F ANVÄND EN FUKTIG TRASA

Använd inte starka eller slipande rengöringsmedel, lösningar eller stålull. Använd en fuktig trasa.

## FÖRVARING AV HANDMIXERN

### 7A DRA UR SLADDEN

SE TILL ATT SLADDEN TILL HANDMIXERN ÄR UTDRAGEN UNDER FÖRVARING

### 7B REN OCH TORR

Se till att enheten är ordentligt rengjord innan den ska förvaras. Det kan snabbt bildas bakterier om det finns matrester kvar och enheten inte är rengjord.

### 7C FÖRVARING

Lägg handmixern i lådan på en sval och torr plats och utom räckhåll för barn.

## RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

KOMPONENT	RENGÖRING	TORKNING
<b>MOTORDEL</b> 	Torka av den yttre ytan med en fuktig trasa. <b>TÅL EJ DISKMASKIN</b>	Torka noga av delarna med en handduk.
<b>VÄXELLÅDA</b> 	Torka av den yttre ytan med en fuktig trasa. <b>TÅL EJ DISKMASKIN</b>	Torka noga av delarna med en handduk.
<b>STAV</b> 	Placera delarna högst upp i diskmaskinen och diska i ett program där temperaturen understiger 40°. Placera dem på avstånd från värmeelementen. Eller diska staven under rinnande vatten.	<b>Låt vattnet rinna av genom att vända den upp och ned</b> (så att knivbladen är vända uppåt) och torka försiktigt med en handduk. Detta gör att vattnet rinner av från insidan av staven.
<b>BALLONGVISP</b> 	Placera delarna högst upp i diskmaskinen och diska i ett program där temperaturen understiger 40°. Placera dem på avstånd från värmeelementen. Eller diska vispen under rinnande vatten.	Torka noga av delarna med en handduk
<b>HACKNINGSKNIV</b> 	Placera delarna högst upp i diskmaskinen och diska i ett program där temperaturen understiger 40°. Placera dem på avstånd från värmeelementen. Eller diska knivbladen under rinnande vatten.	Torka noga av delarna med en handduk.
<b>HACKNINGSBÄGARE, LOCK OCH SKYDD TILL MATNINGSRÖR</b> 	Placera delarna högst upp i diskmaskinen och diska i ett program där temperaturen understiger 40°. Placera dem på avstånd från värmeelementen. Eller diska hackningsbägaren, locket och skyddet till matningsröret under rinnande vatten.	Torka noga av delarna med en handduk.
<b>KANNA</b> 	Placera delarna högst upp i diskmaskinen och diska i ett program där temperaturen understiger 40°. Placera dem på avstånd från värmeelementen. Eller diska kannan under rinnande vatten.	Torka noga av delarna med en handduk.

## TABELL ÖVER MAXIMALA MÄNGDER

Använd tabellen nedan som en guide för att bestämma den maximala mängden av ingredienser som ska blandas på en gång.

TILLBEHÖR	RECEPT / INGREDIENS	MAXIMAL MÄNGD	REKOM- MENDERAD HASTIGHET	UNGEFÄRLIG BEARBETNINGSTID / SEKUNDER
STAV* MED BLANDNING- GSKANNA	Smoothies, milkshakes	Överskrid inte maxmarkeringen på staven	Turbo	20
	Fruktyoghurt	500g yoghurt + 150g frukt	Turbo	20
	Kokta morötter	800g	Medium	30
	Soppa eller babymat	Överskrid inte maxmarkeringen på staven	Medium-hög	30
HACKNINGS- BÄGARE* OCH KNIVBLAD	Majonnäs	2 äggulor + 3dl solrosolja som gradvis tillsätts via matningsröret	Medium	30
	Dressing	3dl olivolja + 1dl vinäger, tillsatt önskad mängd Dijonsenap	Medium	30
	Tomater, lök	400g	Medium	30
	Brödsmlur	3 stora brödskivor (150g, mata gradvis in dem via matningsröret)	Turbo	30
	Magert kött (fläsk, kyckling, nötkött eller fisk, skuret i 2cm kuber)	450g	Medium	20
	Nötter	200g	Turbo	20
	Örter	30g	Turbo	5
VISP** MED LÄMPLIGT KÄRL (MEDFÖLJER EJ)	Grädde	500ml	Låg	60
	Äggvitor	4	Låg	60
	Kakmix	Socketkaksblandning med 3 ägg (150g mjöl, 150g socker, använd mjukt smör)	Låg	60

## DRIFT- OCH VILOTIDER

\* Använd inte staven längre än 1 minut under en 4-minutersperiod. Om du gör det av misstag, ska du koppla ur handmixern och låta den svalna helt till rumstemperatur innan du använder den igen.

\*\*Låt apparaten vila i 1 minut per vispminut.

## MIXTIPS

Tillsätt ingredienserna gradvis via matningsröret, för bästa resultat. Denna apparat är inte lämplig för frusen mango, osmält choklad, kaffeböner, frön, okokt ris osv. Generellt finns det inte en bestämd hastighet för ett helt recept. Du kommer att behöva ändra hastigheten på mixern beroende på i vilket steg i receptet du arbetar. Detta framgår av receptavsnittet.

1. När du använder staven för bearbetning av vätskor, t.ex. soppor, bör du alltid se till att nederdelen är nedsänkt i vätskan för att förhindra stänk. Bearbeta inte okokta grönsaker.
2. När du hackar små kvantiteter av ingredienser bör du använda en låg puls.
3. Bearbeta inte is i hackningsbägaren.
4. Håll inte in knappen i mer än en sekund åt gången, för bästa resultat.

Extra tillbehör eller utbytstillbehör kan köpas direkt från Dualit. Det kan vara bra att ha en extra hacknings- eller blandningsbägare i ett kök med mycket aktiviteter.

**OBS!** Den maximala kapaciteten är 70g av 2,5cm<sup>3</sup> tämat nötkött i turbohastighet i 3 sekunder.

## PRAKTISKA TIPS

- Hacka ingredienserna grovt innan du mixar, för bästa resultat.
- Håll hackningsbägaren eller kannan i ett stadigt grepp under användning.
- Använd en bägare med höga kanter även när du mixar små mängder för att förhindra stänk.
- Den variabla hastighetskontrollen kan variera motorns varvtal från 7 000–16 000varv/min. Börja blanda på den lägsta inställningen och öka gradvis, för bästa resultat.
- Bearbeta ingredienserna genom att föra motordelen med en mjuk rörelse upp och ner, för bästa resultat.
- Täck över kannan och ställ in i den kylan vid förvaring i kannan.

## MIXNING

- Kannan är perfekt när du snabbt ska vispa ihop en smoothie eller skumma mjölk till kaffet. Det går snabbt och lätt att blanda och kannan är lätt att göra ren. Använd staven för blandningar som innehåller fasta ämnen som frukt, glass etc.
- Du kan göra hemlagad smoothie på några minuter. Även övermogen frukt kan användas. De flesta mjuka frukter är lämpliga. Blanda i flingor för att få en näringsrik frukost. När den ska serveras som en dryck, häller du upp blandningen i ett glas och tillsätter mjölk, yoghurt och/eller fruktjuice.
- Du behöver inte gå ut på café för att få skummande kaffe. Värm lite lättmjölk till kokpunkten i en kastrull och vispa upp det till skum med hjälp av Turbo-knappen. Häll upp det i en kopp hett kaffe och blanda försiktigt. Det går också bra med snabbkaffe.
- För hemlagad varm choklad, värmer du en kopp mjölk tills den nästan kokar. Ta bort den från kokplattan och lägg i ett par chokladbitar. Vänta tills de smälter och vispa sedan med Dualit handmixer, använd strömbrytaren, byt sedan till turboinställningen för att skumma.

## VISPNING

- Ingrediensema vispas för att tillföra luft. Om du lutar bägaren, får du in ännu mer luft i blandningen vilket ger lätta blandningar och ökad volym.
- Vispade äggvitor är basen i suffléer och alla typer av marängar.
- Blandningsbägaren måste vara helt ren eftersom en fettfläck hindrar äggvitan från att binda luft. Gnugga bägaren med citron om du är osäker.
- Börja långsamt och använd högre hastighet först när blandningen börjar bli vit.
- För att få största möjliga volym när du vispar äggvitor, ska du se till att bägaren och vispen är helt rena och torra före användning. Minsta mängd fett eller vatten kan hindra vitorna från att binda luft.
- Termen "mjuka toppar" betyder att äggvitan knappt bär upp sig själv. När handmixervispen lyfts, kommer äggviteblandningen att böja sig och kan falla ner från vispen.

## HACKA

- Hacka lök och vitlök genom att lägga det i hackningsbägaren och hacka. Klart på några sekunder!
- Riv ostar på ett ögonblick, redo att tillsättas i såser eller strö över bakade rätter. Skär dem i 1,5cm stora tämningar, och lägg dem i hackningsbägaren och hacka.
- Gör färskt ströbröd lätt och enkelt. Vitt bröd som börjar bli gammalt, ger de fluffigaste smulorna. Skär bort kanten och skär brödet i tämningar. Fyll hackningsbägaren till hälften och hacka tills det är finfördelat. Gör detta i omgångar och förvara det i frysen.
- Näringsrika, hälsosamma soppor görs snabbt i hackningsbägaren av kokta rester. Rotfrukter, tomater, pumpa, squash och zucchini passar bra. Använd smaktillsatser som currypulver, ingefära, spiskummin eller timjankvistar och en skvätt sojasås för att göra rätten pikant.

## FELSÖKNING

**\*KONTAKTA KUNDTJÄNST, GENOM ATT MEJLA INFO@DUALIT.COM MED DITT MODELL- OCH SERIENUMMER.**

MÖJLIGA ORSAKER	LÖSNING
<b>HANDMIXERN GÅR INTE ATT STARTA</b>	
1. Apparaten kanske inte är rätt ansuten till elnätet.	1. Kontrollera kontakten i eluttaget och att strömbrytaren är påslagen.
2. Apparatsens termosäkring kanske har aktiverats, och stängt av den tillfälligt.	2. Denna produkt är utrustad med en återställbar termosäkring och överspänningsskydd. Om handmixern inte går att sätta på eller om motorn stannar, är den inte trasig, stanna, dra ur sladden, låt den svalna och starta sedan om.

MÖJLIGA ORSAKER	LÖSNING
<b>HANDMIXERN BLIR HET</b>	
1. Apparaten kan ha använts under en längre tid.	1. Låt den kallna helt. Din handmixer är avsedd för intermittent bruk, motorn är mycket kraftfull, se drift- och vilotider under maxbelastning i denna instruktionsbok.
2. Apparaten kan ha använts till tunga ingredienser.	2. Viss värme genereras under normal användning, särskilt under mycket varma dagar, låt den aldrig ligga i direkt solljus.
3. Apparaten kan ha legat bredvid en het värmekälla.	3. Förvara den på en sval och mörk plats.
<b>BLANDNINGEN BLANDAS INTE</b>	
1. Du kan ha överskridit den maximala volymen.	1. Se uppgifter om maxvolym (sid. 140) och blanda ingrediensema i mindre portioner.
2. Bitarna i ingrediensema kan vara för stora.	2. Bitarna i maten är för stora, skär dem i mindre bitar och försök igen.
3. Hackningshastigheten kanske inte är lämplig för ingrediensema.	3.1 Du använder fel hastighet, ställ in en lägre hastighet, pulsera och öka gradvis mixerns hastighet. 3.2 Knivbladet kan vara skadat, kontakta Dualit för fler råd och extra information.
<b>DET STÄNKER NÄR JAG MIXAR</b>	
1. Apparaten har mycket kraftiga knivblad och tillbehör som roterar mycket snabbt.	1.1 För ned staven i blandningen innan apparaten slås på. 1.2 Använd en djupare bägare eller kanna, även vid blandning av små blandningar. 1.3 Ställ in hastighetshjulet på en lägre inställning och öka sedan hastigheten medan du blandar. 1.4 Överskrid inte MAX-markeringen på sidorna av staven under mixningen.

## INGREDIENSER

Det är viktigt att ingredienserna är färska och av god kvalitet och detta kommer att utgöra en enorm skillnad för alla recept. Kom ihåg: ju fräschare desto bättre och kvalitet framför kvantitet.

- För bästa resultat, bör du använda oljor och smaktillsatser av god kvalitet. Sur, bitter eller härsken olja kan förstöra ett recept, medan några stänk kallpressad olivolja av god kvalitet kan lyfta en hel maträtt.
- Havssalter, som Maldon eller andra havssaltkristaller, är dyrare än bordssalt, men är opåverkade av bearbetning och tillsatser,

och väl värda den extra kostnaden. De smakar bättre och är ett nöje att hantera.

- Peppar är alltid bäst nymald och parmesanost bör vara nyriven.

## DAGLIG ANVÄNDNING AV HANDMIXERN

Ta för vana att använda din handmixer och ha lite roligt när du förbereder snabba måltider, mellanmål och drycker.

- **Fruktsmoothies** är moderna, hälsosamma och en bra återställare "dagen efter". Bryt en banan i bitar i kannan och tillsätt en handfull frukter eller två, t.ex. jordgubbar, blåbär, päron eller äpple, och tillsätt en tesked honung och/eller vetegroddar. Kör med mixern tills du får en tjock massa. Håll gradvis i lite mjölk med mixern igång, tills du får den konsistens du vill ha och smoothien är klar att drickas.
- Du behöver inte gå ut på café för att få **skummande kaffe**. Värm lite lättmjölk i en kastrull och vispa det till skum med Turbo-knappen. Håll upp det i en kopp hett kaffe och rör försiktigt utan att bryta bubblorna – det är även gott med snabbkaffe.
- För **varm choklad**: bryt sönder 40g god mörk choklad, med minst 60% kakao. Värm 2,5dl mjölk tills den precis kokar upp. Ta av den från plattan och lägg i chokladen. Vänta en minut tills den har smält och vispa sedan på låg hastighet. Ändra sedan till Turbo-inställningen för att skumma. Servera omedelbart.
- Dualit handmixern är mycket användbar för tillredning av **soppor** – tjocka krämiga soppor av vintergrönsaker för en närande lunch för en eller två personer, kalla sommarsoppor eller eleganta soppor för flotta middagar. Det finns fyra sopprecept i det här häftet. Fräs bara lite hackad lök i lite smör eller olja och lägg till nästan vilka grönsaker som helst (inklusive rester och grönsaker), eller en burk bönor (sköljda), lite fond, örter eller curypulver, en sked crème fraîche och/eller en skvätt vin. Detta kan bli en utsökt soppa. Var inte rädd för att experimentera. Vispa ihop det med handmixern och servera.
- Gör **dippsåser och majonnäsblandningar** och ta ingredienser du har på lager hemma och servera med hackade råa grönsaker. Det blir ett hälsosamt lätt mellanmål eller förrätt.
- Unna din familj och dina vänner **hemgjord pesto** – så annorlunda än köpt sås, men lätt att göra. Sönderdelä färsk basilika (ca 50–75g) i en bägare inklusive stjälkarna. Ringla över 3msk olivolja och tillsätt en stor pressad vitlöksklyfta. Rör ihop det med hastighetsknappen tills bladen går sönder och pulsera sedan till en massa med turbo. Tillsätt 4 rågade msk (ca 50g)

## DAGLIG ANVÄNDNING AV HANDMIXERN

riven parmesanost eller pinjenötter (eller bådadera) och fortsätt att pulsera tills du får en slät pasta. Tillsätt lite salt och peppar och 2–3msk varmt vatten. Lägg det i en burk och förvara det i kylan. Det håller sig i upp till en vecka.

- Varför köpa **salladsdressingar och marinader** när du kan röra ihop färska? Dualit handmixern är perfekt för tillredning av släta, glänsande vinägretter och dressingar. Balsamvinäger, senap och sojadressing är härligt på en sallad och fungerar som marinad till lamm eller kyckling. Lägg 2tsk dijonsenapi en medelstor bägare. Tillsätt 2msk sojasås, 2msk balsamvinäger och lite havssalt och peppar. Rör om, och håll i olivolja, cirka 2dl samt 1 msk färskpressad citronsaft, med bladen fortfarande igång. Tillsätt ca 6 färska myntablåd på slutet, om du har sådana, och pulsera tills de är grovhackade.
- **Frysta ärtor eller bondbönor** kan krossas för att ge ett välsmakande alternativ till kokta grönsaker. Koka ärtorna eller bönona enligt anvisningarna på förpackningen. Håll av det mesta av vattnet. Tillsätt en rejäl klick smör och 2–3 blad färsk mynta (till örter), om så önskas. Kör med Dualit handmixer på lägsta hastighet tills det är krossat men inte slätt. Salta och peppra och servera. Gott till lax, kyckling, lamm eller en fläskkotlett.
- **Vispa ägg** snabbt och smidigt med din mixervisp – speciellt när du har tre eller fler att förbereda.
- **Räddningsplankan** – klimpiga såser kan bli släta på några sekunder genom att köra med Dualit-handmixern på turboinställningen. En holländaisesås som skurit sig kan räddas med 2msk kallt vatten. Och en snabbkörning gör pannkakor till ett vanligt inslag på din meny, speciellt om du brukar laga mat till barn. Använd färdig pannkaksmix eller gör egen smet: Lägg 100g vanligt mjöl i en stor skål tillsammans med en nypa salt och 1 msk strösocker om du

vill ha söta pannkakor. Knäck ett ägg och tillsätt det och vispa lätt med handmixern. Tillsätt sedan 2,5dl mjölk, med mixern på den långsammaste inställningen tills du har en slät smet. Den kan användas direkt, den behöver inte stå och dra.

- **Torra ingredienser**: använd ett kärl med platt botten och brant sluttande kanter, handmixern kommer att blanda torra ingredienser perfekt.





# Dualit®



Dualit Limited County Oak Way Crawley West Sussex RH11 7ST



+44(0)1293 652 500

info@dualit.com

EUC (R1)