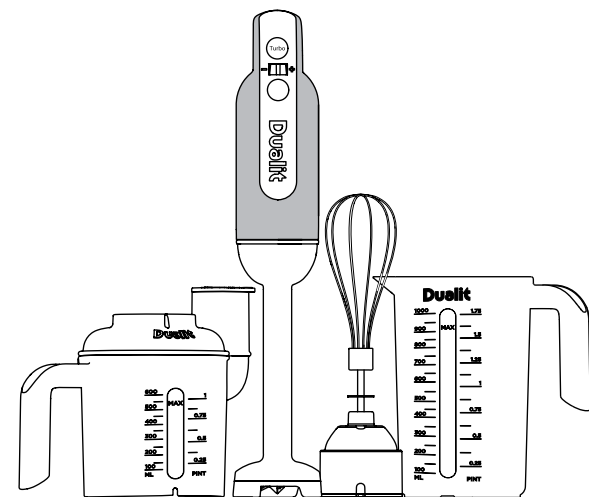
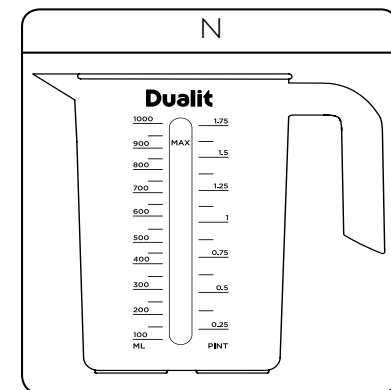
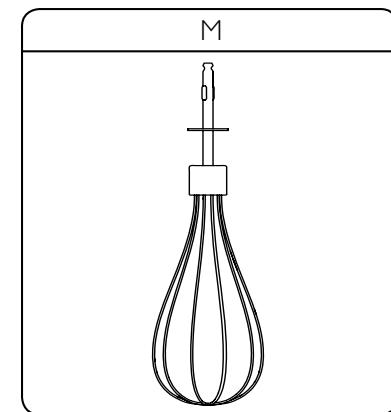
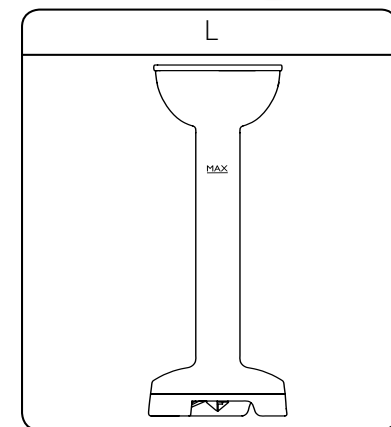
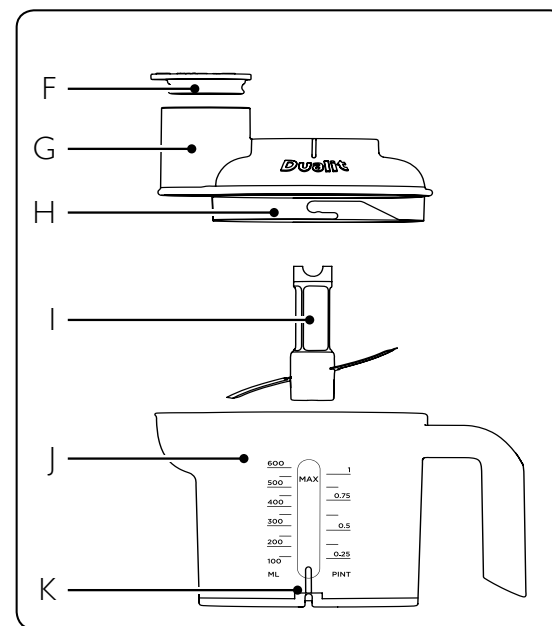
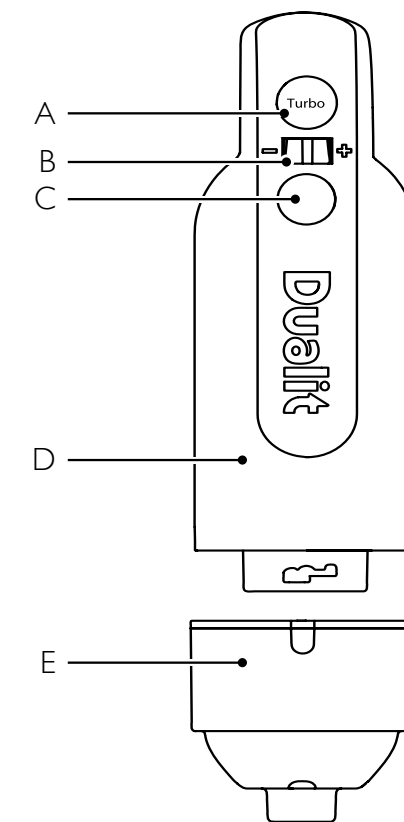
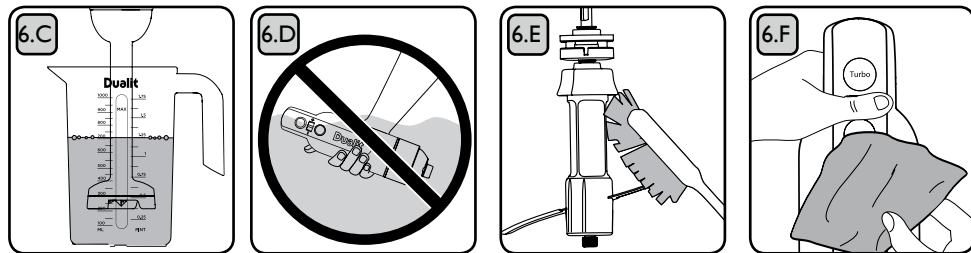
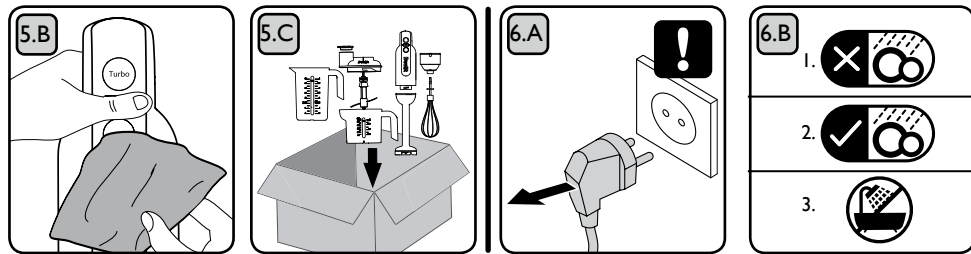
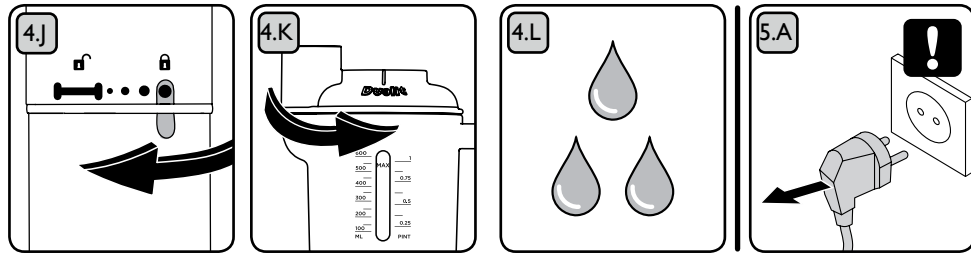
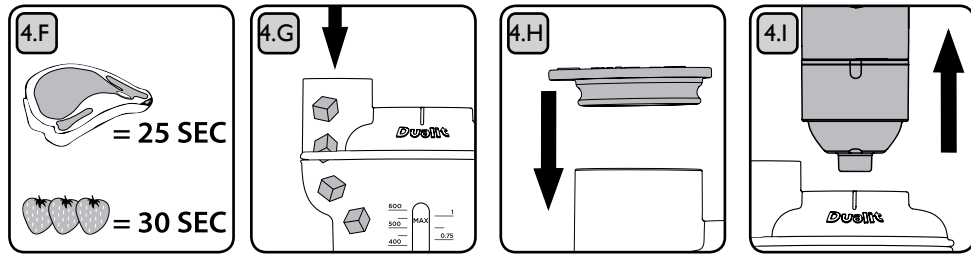
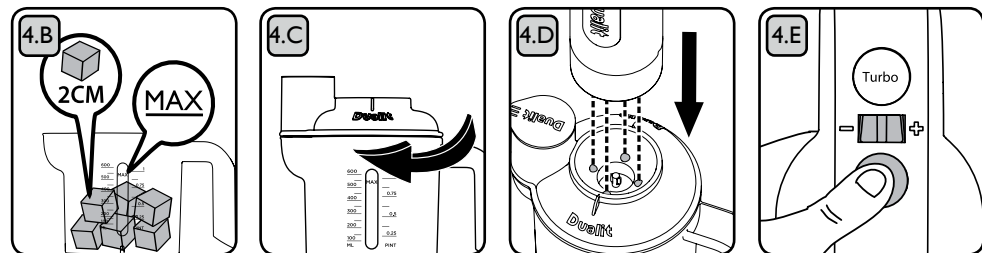
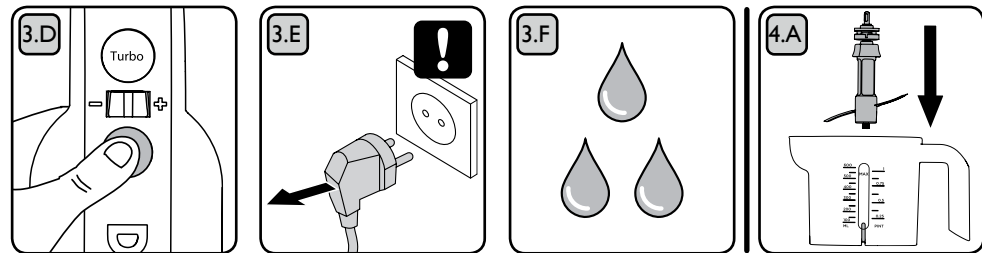
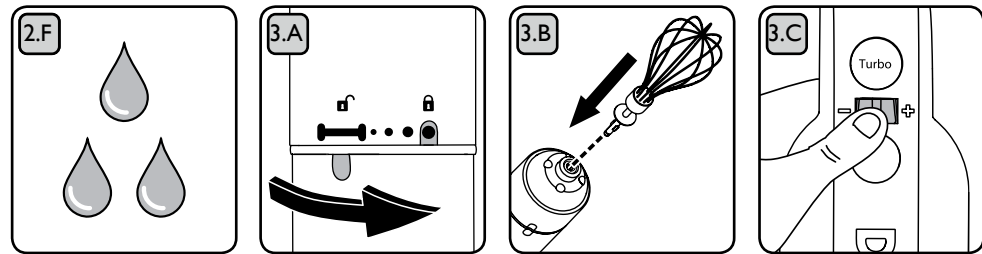
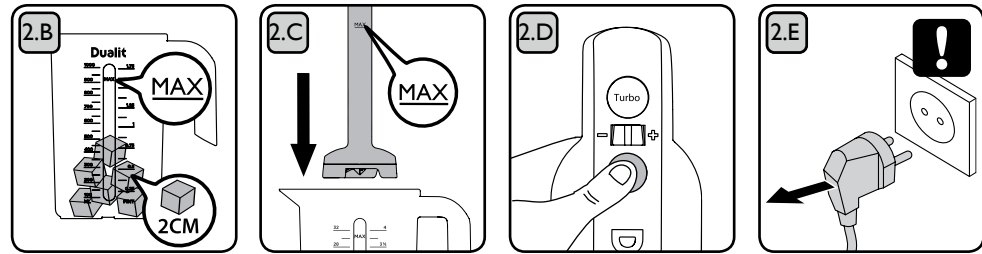
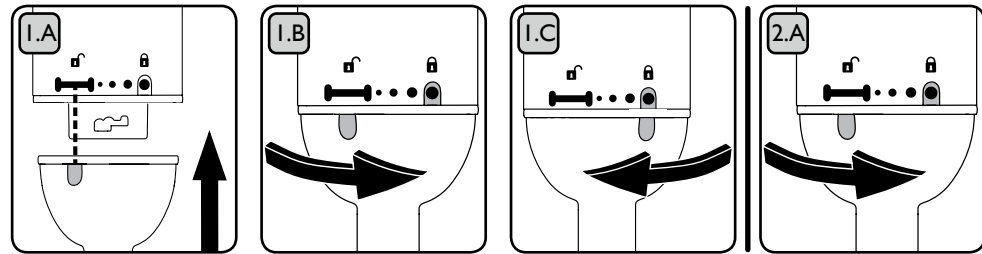




Dualit®

DE	Küchenmaschine Bedienungsanleitung	6
DK	Stavblender Brugsanvisning.....	16
ES	Licuada manual Manual de instrucciones	26
FI	Sauvasekoitin Käyttöohjeet	36
FR	Mixeur plongeant Manuel d'utilisation	46
IT	Frullatore a mano Manuale di istruzioni	56
NL	Handmixer Handleiding.....	66
NO	Håndblender Bruksanvisning.....	76
PT	Varinha Mágica Manual de instruções	86
SE	Handmixer Bruksanvisning.....	96





SICHERHEITSHINWEISE

LESEN SIE DIE GESAMTE ANLEITUNG

SORGFÄLTIG DURCH, BEVOR SIE IHRE DUALIT KÜCHENMASCHINE IN GEBRAUCH NEHMEN. BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG ZUR WEITEREN BEZUGNAHME AN EINEM SICHEREN PLATZ AUF.

Beachten Sie bei jedem Gebrauch Ihrer Küchenmaschine diese Anleitung, um Ihre eigene Sicherheit zu gewährleisten und Schäden am Gerät zu vermeiden.

- Um sich vor Stromschlag zu schützen, weder die Motoreinheit des Geräts noch das Kabel oder den Stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen. Lassen Sie keine Flüssigkeiten zwischen Motoreinheit und Aufsätze gelangen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern gebraucht werden. Halten Sie Gerät und Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnden Erfahrungen oder Kenntnissen dürfen das Gerät nur gebrauchen, sofern sie beaufsichtigt oder in der sicheren Handhabung des Geräts unterwiesen werden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht draußen, in fahrenden Fahrzeugen, Booten oder Wohnwagen.
- Dieses Gerät ist nur für die Verwendung im Haushalt bestimmt. Wird das Gerät auf unangemessene Art oder für professionelle oder semi-professionelle Zwecke oder entgegen dieser Anleitung verwendet, so verfällt die Garantie, und Dualit übernimmt keine Haftung für entstandene Schäden.
- Lassen Sie die Sicherheitssysteme unberührt. Sie dienen Ihrer persönlichen Sicherheit.
- Um ernste Verletzungen durch den versehentlichen Betrieb zu verhindern, ziehen Sie den Netzstecker: wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, das Gerät bewegt wird oder Teile entfernt werden sowie vor der Reinigung oder Aufbewahrung.
- Stellen Sie das Gerät nicht an den Rand der Arbeitsfläche.
- Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante des Tisches oder der Arbeitsfläche hängen.
- Stecken Sie keine Hände oder Gegenstände während des Pürierens in die Schüssel, um Verletzungen bzw. Schäden am Gerät zu vermeiden. Ein Schaber darf nur dann verwendet werden, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist und die Klingen entfernt wurden.
- Die Klingen sind scharf. Gehen Sie vorsichtig damit um. Berühren Sie keinesfalls bewegliche Teile; Sie könnten sich schwer verletzen.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie heiße Speisen in den Mixer oder Zerkleinerer geben, da sie aufgrund plötzlicher Dampfbildung aus dem Gerät spritzen können.
- Bedienen Sie den Zerkleinerer nur mit aufgesetztem Deckel. Wenn der Deckel beschädigt oder nicht richtig aufgesetzt oder die Schüssel zu voll ist, kann Flüssigkeit austreten.
- Warten Sie mit dem Abnehmen von Zubehörteilen von der Motoreinheit, bis der Motor völlig zum Stillstand gekommen ist.
- Halten Sie Finger, Kleidung, Gegenstände und Haare von beweglichen Teilen fern.
- Fassen Sie keinesfalls mit der Hand in den Zerkleinerer, wenn das Gerät läuft.
- **Dieses Gerät darf nicht unbeaufsichtigt laufen. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist. Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht beaufsichtigt ist.**
- Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft wurde, kann Feuer, Stromschläge oder Verletzungen hervorrufen.
- Falls die Klingen des Zerkleinerers, des Mixstabs oder der Schneebesens nicht frei rotieren können, schalten Sie das Gerät aus und ziehen den Netzstecker, bevor Sie die Blockade beseitigen.
- Der Geräuschpegel dieses Geräts beträgt $L_c > 70 \text{ dB}$.
- Aus Gründen der Sicherheit empfiehlt es sich, vor dem Pürieren den Topf vom Herd zu nehmen und Flüssigkeiten abkühlen zu lassen. **Pürieren Sie niemals heißes Öl oder Fett.**

- Geben Sie keine kochenden Flüssigkeiten oder Speisen in die Zerkleinererschüssel. Lassen Sie Flüssigkeiten oder Speisen immer abkühlen.
- Geben Sie keine tiefgekühlten Lebensmittel in den Mixbecher oder die Zerkleinererschüssel, wenn diese direkt aus dem heißen Geschirrspüler kommen.
- Mixbecher oder Zerkleinererschüssel nicht in kochendes oder sehr heißes Wasser tauchen oder damit ausspülen.
- Schwere Zutaten zerkleinern Sie 30 Sekunden lang im Pulsbetrieb und lassen das Gerät zwischen den einzelnen Pulsen auf Raumtemperatur abkühlen. Bitte beachten Sie, dass die in diesem Handbuch enthaltenen Rezepte nicht als "schwere Zutaten" gelten.
- Lassen Sie den Zerkleinerer nicht laufen, wenn er leer ist.
- Tragen oder ziehen Sie das Gerät nicht am Kabel.
- Die Netzspannung muss mit den AC-Voltangaben auf der Unterseite der Motoreinheit übereinstimmen. Gebrauchen Sie das Gerät nicht, wenn die Netzspannung von den Angaben auf dem Gerät abweicht.
- Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es aus Sicherheitsgründen von Dualit oder einem von Dualit autorisierten Reparaturbetrieb ausgetauscht werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Kabel oder Stecker beschädigt sind.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es nicht einwandfrei funktioniert.
- Gebrauchen Sie das Gerät nicht, wenn es heruntergefallen ist oder Anzeichen einer Beschädigung aufweist. Bringen Sie das Gerät in einem solchen Fall zur Begutachtung, Reparatur oder elektrischen bzw. Mechanischen Neueinstellung zu einem autorisierten Servicecenter in Ihrer Nähe.
- Dieses Gerät ist mit einem rückstellbaren Überhitzungs- und Überspannungsschutz ausgestattet. Wenn der Motor stoppt, ist das Gerät nicht beschädigt. Ziehen Sie den Netzstecker, lassen das Gerät abkühlen und setzen anschließend den Betrieb fort.
- **VORSICHT:** Um eine Gefährdung durch die unbeabsichtigte Rückstellung des Überhitzungsschutzes zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht über eine externe Schaltung wie z. B. eine Zeituhr betrieben und nicht an einen Schaltkreis, der regelmäßig durch den Versorger abgeschaltet wird, angeschlossen werden.
- Wir empfehlen Ihnen, für das Gerät eine Steckdose zu verwenden, an die kein anderes Gerät angeschlossen ist. Die Missachtung dieser Anweisung könnte zu einer Überbelastung, einem Kurzschluss oder dem Durchbrennen einer Sicherung führen. Im Idealfall sollte die Steckdose durch einen Fehlstromschutzschalter (RCD-Schalter) geschützt sein.
- Die angegebene maximale Leistung basiert auf dem Aufsatz, der die größte Last zieht. Andere Aufsätze ziehen unter Umständen weniger Strom.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie heiße Flüssigkeiten mit der Küchenmaschine oder dem Zubehör verarbeiten, da sie aufgrund plötzlicher Dampfbildung aus der Schüssel spritzen können.
- Entsorgen Sie das Gerät nicht mit dem normalen Haushaltsmüll, sondern geben Sie es an einer offiziellen Sammelstelle für Altgeräte zum Recycling ab. So tragen Sie zum Umweltschutz bei.



BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung gut durch.
- Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen. Spülen Sie sie mit lauwarmem Wasser und Spülmittel, spülen sie mit klarem Wasser aus und trocknen sie ab.
- Gehen Sie vorsichtig mit den Klingen um - sie sind sehr scharf!
- Beim ersten Gebrauch kann das Gerät einen „neuen“ Geruch abgeben, der sich nach mehrmaligem Gebrauch jedoch verflüchtigt.

IHRE KÜCHENMASCHINE (Siehe Seite 3)

A. Turbo-Knopf	G. Einfüllstutzen	K. Zerkleinererwelle
B. Drehzahlregler	H. Deckel der	L. Mixstab
C. Start-Knopf	Zerkleinererschüssel	(Spülmaschinenfest)
D. Motoreinheit	(Spülmaschinenfest)	M. Schneebesen
(Nicht spülmaschinenfest)	I. Hackmesser	(Spülmaschinenfest)
E. Antrieb	(Spülmaschinenfest)	N. Mixbecher
(Nicht spülmaschinenfest)	J. Zerkleinererschüssel	(Spülmaschinenfest)
F. Deckel des Einfüllstutzens	(Spülmaschinenfest)	

Die Verpackung vorsichtig öffnen und das gesamte Verpackungsmaterial aufbewahren, bis Sie sich vergewissert haben, dass alle Teile vorh Zerkleinere Zerkleinerer r anden und funktionsfähig sind. Entfernen Sie dann alle Etiketten vom Gerät und recyceln Sie die Verpackung ordnungsgemäß. Vielleicht wollen Sie den Karton aufbewahren, um das Gerät nach Gebrauch darin zu verstauen.

Die Abbildungen in dieser Anleitung dienen lediglich als Beispiel. Ihr Modell kann von den Abbildungen abweichen.

ANBRINGEN UND ABNEHMEN VON ZUBEHÖRTEILEN

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

1A AUFSETZEN

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

1B ANBRINGEN

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

1C ABNEHMEN

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

Weiteres Zubehör oder Austauschzubehör kann direkt von Dualit bezogen werden. Eine weitere Zerkleinererschüssel oder ein weiterer Mixbecher können sehr nützlich sein. Auch eine Dualit Schürze ist ein perfektes Geschenk. Messer (nicht im Lieferumfang enthalten) – Zwecks Verfügbarkeit wenden Sie sich bitte an den Kundendienst. Hinweis: Maximale Kapazität 70 g Fleisch (2,5cm³), 3 Sekunden Betrieb (turbo).

SO BENUTZEN SIE DEN MIXSTAB

Der Mixstab ist ein leistungsstarkes Gerät zum Pürieren oder Mixen von Zutaten. Höchstmengen siehe Tabelle auf Seite 12

2A 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.**

2B ZUTATEN

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

2C MIXSTAB EINTAUCHEN

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

2D 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.

2E AUSSCHALTEN

Nach dem Mixen lassen Sie die den Startknopf los und ziehen den Netzstecker.

2F TEILE REINIGEN

Nehmen Sie den Mixstab von der Motoreinheit ab. Nehmen Sie den Mixstab aus dem Becher oder Topf, bevor Sie die Flüssigkeit ausgießen. Reinigen Sie die Teile sofort nach dem Gebrauch (Reinigung siehe Seite 11).

SCHNEEBESEN MIT ANTRIEB VERWENDEN

Der Schneebesen ist perfekt, um Luft in lockere Zutaten einzuschließen und diese federleicht zu machen. Höchstmengen siehe Tabelle auf Seite 12. Hinweis:Um Spritzer zu vermeiden, verwenden Sie den im Lieferumfang enthaltenen 1-Liter-Mixbecher.

3A ANTRIEB ANBRINGEN

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

3B SCHNEEBESEN EINSETZEN

Halten Sie die Motoreinheit mit einer Hand fest und stecken Sie den Schaft des Schneebesens mit der anderen Hand mit einer leichten Drehbewegung hinein, bis er mit einem Klicken

3C NIEDRIGE DREHZAHL

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

3D EINSCHALTEN

Drücken Sie die Leistungstaste, um den Arbeitsvorgang zu starten.

3E AUSSCHALTEN

Nach dem Mixen lassen Sie den Startknopf los und ziehen Sie den Stecker aus der Netzsteckdose.

3F 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 Seite 11).

ZERKLEINERER UND ANTRIEB GEBRAUCHEN

Mit seinen scharfen Klingen und der Kapazität von 600 ml ist der der kompakte Zerkleinerer besonders praktisch für trockene Zutaten. Höchstmengen siehe Tabelle auf Seite 12

4.A KLINGEN EINSETZEN

Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker gezogen ist. Setzen Sie das Hackmesser auf die Welle im Zerkleinerer.
VORSICHT: Die Klingen sind scharf!

4.B ZUTATEN

Verteilen Sie die Zutaten gleichmäßig in der Schüssel. Große Stücke vorher in ungefähr 2 cm große Würfel schneiden. Die MAX-Markierung nicht überschreiten. Hinweis: Geben Sie keine Zutaten in die Schüssel, solange das Messer noch nicht darin ist.

4.C DECKEL SCHLIESSEN

Legen Sie den Deckel auf den Schüssel und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er einrastet. **Achten Sie darauf, dass der Deckel fest sitzt und Einfüllstutzen und Ausgießer übereinstimmen.**

4.D ANTRIEB ANBRINGEN

Bringen Sie den Antrieb an der Motoreinheit an. Richten Sie die vier Mulden aus.

4.E 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.

4.F PULSBETRIEB

Lassen Sie das Gerät höchstens 25 Sekunden bei Fleisch oder festen Zutaten bzw. 30 Sekunden bei Flüssigkeiten und weichen Zutaten pulsen. Hinweis: Beste Ergebnisse erzielen Sie mit wiederholten kurzen Pulsen (je höchstens 1 Sekunde).

4.G 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 eine Hand oder einen Gegenstand (z. B. Spatel) in den Einfüllstutzen.

4.H DECKEL DES EINFÜLLSTUTZENS

Setzen Sie den Deckel wieder auf den Einfüllstutzen. Stöpseln Sie das Gerät ein und setzen Sie den Betrieb fort.

4.I AUSSCHALTEN

Nach dem Zerkleinern lassen Sie den Startknopf los und ziehen den Netzstecker. Vergewissern Sie sich, dass Motor und Klingen gestoppt haben und nehmen Sie Motoreinheit und Antrieb senkrecht vom Deckel der Zerkleinererschüssel.

4.J ANTRIEBE ABNEHMEN

Drehen Sie den Antrieb im Uhrzeigersinn von der Motoreinheit ab.

4.K 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!

4.L TEILE REINIGEN

Reinigen Sie die Teile sofort nach dem Gebrauch (Reinigung siehe Seite 11).

VERSTAUEN IHRER KÜCHENMASCHINE

5.A NETZSTECKER ZIEHEN

Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker gezogen ist, wenn das Gerät verstaut wird.

5.B REINIGEN UND TROCKNEN

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

5.C AUFBEWAHRUNG

Bewahren Sie die Küchenmaschine in ihrem Karton an einem kühlen, trockenen Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

REINIGUNG UND WARTUNG

ES IST WICHTIG, DIE KÜCHENMASCHINE UND ALLE MIT LEBENSMITTELN IN BERÜHRUNG GEKOMMENEN TEILE NACH JEDEM GEBRAUCH ZU REINIGEN, DAMIT SIE LANGE FREUDE AN IHREM GERÄT HABEN.

6.A NETZSTECKER ZIEHEN

Vor der Reinigung schalten Sie das Gerät aus und ziehen den Netzstecker. Verwenden Sie keine scheuernden Reiniger.

6.B REINIGUNGSSYMBOLS

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

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

6.C 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 und betätigen den Turboknopf.

6.D NICHT IN FLÜSSIGKEITEN TAUCHEN

Motoreinheit und Antrieb dürfen nicht in Flüssigkeiten getaucht werden.

6.E SCHARFE KLINGEN

VORSICHT: Klingen nicht berühren. Reinigen Sie die Klingen mit einer Spülbürste in mit Spülmittel versetztem Wasser.

6.F MIT FEUCHTEM TUCH ABWISCHEN

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

HÖCHSTFÜLLMENGEN

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	500 g Joghurt + 150 g Obst	Hoch	20
	Gekochte Möhren	800 g	Mittel	30
	Suppe oder Babynahrung	Max-Markierung am Stab nicht überschreiten	Mittel-Hoch	30
ZERKLEINERERSCHÜSSEL* UND HACKMESSER	Mayonnaise	2 Eigelb + 300 ml Sonnenblumenöl allmählich über den Einfüllstutzen zugeben	Mittel	30
	Dressing	300 ml Olivenöl + 100 ml Essig, nach Belieben Dijon-Senf zugeben	Mittel	30
	Tomaten, Zwiebeln	400 g	Mittel	30
	Semmelbrösel	3 große Scheiben Brot (150 g, allmählich über den Einfüllstutzen zugeben)	Turbo+	30
	Mageres Fleisch (Schwein, Hühnchen, Rind oder Fisch, in 2 cm großen Würfeln)	450 g	Turbo+	20
	Nüsse	200 g	Turbo+	20
	Kräuter	30 g	Hoch	30
SCHNEEBESEN** MIT GEEIGNETER RÜHRSCHÜSSEL (NICHT IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN)	Sahne	500 ml	Niedrig	60
	Eiweiß	4	Niedrig	60
	Kuchenteig	Kuchenteig aus 3 Eiern (150 g Mehl, 150 g Zucker, weiche Butter verwenden)	Niedrig	60

TIPPS ZUM RICHTIGEN MIXEN UND ZERKLEINERN

- Beste Ergebnisse erreichen Sie beim Zerkleinern, wenn Sie die Zutaten allmählich über den Einfüllstutzen zugeben. Dieses Gerät eignet sich nicht für gefrorene Mangos, ungeschmolzene Schokolade, Kaffeebohnen, Saaten und Körner, ungekochten Reis und so weiter. Generell gilt keine einheitliche Drehzahl für ein ganzes Rezept. Sie müssen die Drehzahl variieren, je nachdem, bei welchem Rezeptschritt Sie gerade sind. Dies ist im Rezept beschrieben.
- Bei der Verarbeitung von Flüssigkeiten (z. B. beim Pürieren von Suppen mit dem Mixstab) achten Sie darauf, dass der Fuß des Mixstabs komplett unter der Oberfläche ist, um Spritzer zu vermeiden. Rohes Gemüse kann nicht verarbeitet werden.

- Wenn Sie kleine Zutatenmengen zerkleinern, wählen Sie eine niedrige Drehzahl und Pulsbetrieb.
- Verarbeiten Sie kein Eis im Zerkleinerer.
- Beste Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die Taste wiederholt höchstens 1 Sekunde lang betätigen.
BETRIEB UND ABKÜHLZEITEN:
* Innerhalb von vier Minuten darf das Gerät nicht länger als eine Minute pürieren oder zerkleinern. Sollte dies versehentlich geschehen sein, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es erneut gebrauchen

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

WARTUNG

TEIL	REINIGUNG	TROCKNEN
MOTOREINHEIT 	Die Außenseiten mit einem feuchten Tuch abwischen. NICHT SPÜLMASCHINENFEST	Mit einem Tuch gut trocknen.
ANTRIEB 	Die Außenseiten mit einem feuchten Tuch abwischen. NICHT SPÜLMASCHINENFEST	Mit einem Tuch gut trocknen.
MIXSTAB 	Im oberen Korb der Spülmaschine in einem Programm von unter 40 °C reinigen. Von den Heizelementen fernhalten. Oder von Hand unter fließendem Wasser abspülen.	Stab umdrehen (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.
SCHNEEBESEN 	Im oberen Korb der Spülmaschine in einem Programm von unter 40 °C reinigen. Von den Heizelementen fernhalten. Oder von Hand unter fließendem Wasser abspülen.	Mit einem Tuch gut trocknen.
HACKMESSER 	Im oberen Korb der Spülmaschine in einem Programm von unter 40 °C reinigen. Von den Heizelementen fernhalten. Oder von Hand unter fließendem Wasser abspülen.	Mit einem Tuch gut trocknen.
ZERKLEINERERSCHÜSSEL UND DECKEL 	Im oberen Korb der Spülmaschine in einem Programm von unter 40 °C reinigen. Von den Heizelementen fernhalten. Oder von Hand unter fließendem Wasser abspülen.	Mit einem Tuch gut trocknen.
RÜHRSCHÜSSEL 	Im oberen Korb der Spülmaschine in einem Programm von unter 40 °C reinigen. Von den Heizelementen fernhalten. Oder von Hand unter fließendem Wasser abspülen.	Mit einem Tuch gut trocknen.

FEHLERSUCHE

MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNGEN
DIE KÜCHENMASCHINE LÄSST SICH NICHT EINSCHALTEN	
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 die Küchenmaschine 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.
DIE MOTOREINHEIT ERWÄRMT SICH	
1. Eventuell wurde das Gerät über einen längeren Zeitraum benutzt.	1. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen. Ihre Küchenmaschine ist nicht zum Dauergebrauch vorgesehen; der Motor ist sehr leistungsstark. Hinweise zum Betrieb und den Abkühlzeiten finden Sie in dieser Anleitung unterhalb der Höchstmengen.
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.
DIE MISCHUNG LÄSST SICH NICHT MIXEN	
3. Eventuell wurden die Höchstmengen überschritten.	1. Höchstmengen siehe Tabelle (Seite 12); verarbeiten Sie kleinere Mengen auf einmal.
2. Vielleicht sind die Zutatenstücke zu groß.	2. Die Nahrungsmittelstücke sind zu groß, teilen Sie sie kleinere Stücke 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 Ersatzteillinformationen.
BEIM MIXEN SPRITZT ES	
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.



LÆS HELE BRUGSANVISNINGEN

GRUNDIGT, INDEN DU BRUGER DIN DUALIT STAVBLENDER. GEM DENNE BRUGSANVISNING TIL SENERE BRUG.

Overhold altid disse sikkerhedsforanstaltninger, når du bruger stavblenderen – af hensyn til din egen sikkerhed og for at undgå at beskadige apparatet.

- For at undgå risiko for elektrisk stød bør apparatet, ledningen og stikket ikke dyppes i vand eller andre væsker. Lad ikke væske trænge ind der, hvor hoveddelen og tilbehøret samles.
- Dette apparat må ikke bruges af børn. Opbevar apparatet og ledningen utilgængeligt for børn.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Apparater kan bruges af personer, hvis fysiske, sansemæssige eller psykiske evner er svækkede, eller af personer uden relevant erfaring eller kendskab, hvis de er under opsyn eller har modtaget anvisninger sikker brug af apparatet og forstår de tilknyttede risici.
- Må ikke bruges udendørs, i køretøjer, både eller campingvogne.
- Apparatet er kun beregnet til husholdningsbrug. Hvis apparatet bruges forkert eller til professionelle eller halvprofessionelle formål eller i modstrid med instrukserne i brugsanvisningen, bortfalder garantien, og Dualit påtager sig ikke noget ansvar for følgeskader.
- Du må aldrig pille ved sikkerhedssystemerne. De er til for din egen sikkerhed.
- For at undgå alvorlige personskader, hvis apparatet starter utilsigtet, trækkes stikket ud, når apparatet ikke er i brug, apparatet flyttes, før der påsættes eller fjernes tilbehør samt før rengøring eller opbevaring.
- Anbring ikke stavblenderen tæt på kanten af arbejdsfladen.
- Lad ikke ledningen hænge ud over kanten af et bord eller en bordplade.
- Hold hænder og redskaber ude af beholderen, mens der blendes for at undgå risiko for alvorlige personskader og beskadigelse af blenderen. Der kan bruges en dejskraber, men kun når stavblenderen ikke kører, og knivene er sikkert fjernet.
- Knivene er skarpe. Skal behandles forsigtigt. Undgå kontakt med bevægelige dele – de kan medføre alvorlige personskader.
- Vær forsigtig, hvis der hældes varm væske ind i food processoren eller blenderen, da den kan blive kastet ud af apparatet på grund af pludselige dampstød.
- Brug altid hakkeskålen med låget sat sikkert på. Skålen kan lække, hvis låget er beskadiget, forkert sat på, eller skålen er overfyldt.
- Tag ikke tilbehør af apparatet, før motoren er stoppet.
- Hold fingre, tøj, genstande og hår væk fra bevægelige dele.
- Stik aldrig fingrene eller en genstand (f.eks. en paletkniv) ned i hakkeskålen, mens blenderen er i gang.
- **Dette apparat skal bruges under opsyn. Apparatet må ikke efterlades uden opsyn. Træk apparatets stik ud, når det ikke er under opsyn.**
- Brug af tilbehør, der ikke anbefales eller sælges af producenten, kan resultere i brand, elektrisk stød eller personskade.
- Hvis skæreklingerne, stavblenderens klinger eller piskeriset sidder fast, slukkes for apparatet og stikket til stavblenderen tages ud, før blokeringen fjernes.
- Støjniveauet for dette apparat ligger på $L_c > 70$ dB.
- For sikrest anvendelse anbefales det at fjerne gryden fra komfuret og lade væsken køle ned til stuetemperatur, før der blendes. **Blend aldrig hed olie eller fedt.**
- Tilsæt ikke kogende væsker eller fødevarer til hakkeskålen. Afkøl altid væsker eller fødevarer.
- Læg ikke frosne madvarer i en kande eller hakkeskål, der er taget direkte ud af en varm opvaskemaskine.
- Dyp eller vask ikke kande eller hakkeskål i kogende eller meget varmt vand.
- Ved blendning af massive masser bruges puls-funktionen i 30 sekunder, og lad apparatet køle ned til stuetemperatur mellem hver puls. Bemærk, at ingen af opskrifterne i denne brugsanvisning anses at indeholde massive masser.
- Brug ikke hakkeskålen, når den er tom.
- Apparatet må ikke bæres eller trækkes i ledningen.
- Sørg for, at stikkontakten har samme udgangsspænding som angivet på undersiden af den strømførende sokkel. Brug ikke apparatet, hvis

spændingen afviger.

- Hvis ledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsmæssige grunde udskiftes af Dualit eller en autoriseret Dualit-reparatør.
- Stavblenderen må ikke anvendes, hvis ledningen eller stikket er beskadiget.
- Brug ikke stavblenderen efter en fejlfunktion.
- Brug ikke stavblenderen, hvis den har været tabt og viser tegn på skader. Indlevér apparatet til nærmeste autoriserede servicecenter til undersøgelse, reparation eller elektrisk eller mekanisk justering, hvis der er nogen tegn på skader.
- Dette produkt er udstyret med en automatisk termisk kortslutningssikring: Hvis motoren stopper, er apparatet ikke i stykker – stop, tag stikket ud, lad apparatet køle ned og genstart det.
- **FORSIGTIG:** For at undgå fare ved utilsigtet nulstilling af den termiske kortslutningssikring må dette apparat ikke strømforsynes via en ekstern afbryder, som fx en timer eller sluttes til et kredsløb, der jævnligt afbrydes af elforsyningen.
- Vi anbefaler, at apparatet tilsluttes en kontakt, hvor der ikke er tilsluttet andre apparater. Hvis dette ikke overholdes, kan installationen blive overbelastet og udløse et relæ eller få en sikring til at springe. Stikkontakten skal helst være beskyttet med en fejlstrømsafbryder (HPFI).
- Maks-ydelsen er baseret på det udstyr, der giver den største belastning. Andet udstyr kan nøjes med at bruge mindre effekt.
- Vær forsigtig, hvis der bruges varm væske sammen med stavblenderen eller dens udstyr, da den kan blive kastet ud af beholderen på grund af pludselige dampstød.
- Bortkast ikke maskinen som normalt husholdningsaffald ved slutningen af dens levetid. Indlever den på en officiel genbrugsstation. Derved medvirker du til at bevare miljøet.



GEM DENNE BRUGSANVISNING INDEN APPARATET BRUGES FØRSTE GANG

- Læs denne vejledning grundigt igennem.
- Rengør alle dele, der kommer i kontakt med madvarer, inden apparatet bruges første gang. Vask med lunkent vand og opvaskemiddel, skyl og tør derefter.
- Pas på knivene – de er meget skarpe!
- Når der tændes for blenderen for første gang, kan den afgive en lugt af "varme ledninger" – lugten aftager, når apparatet er brugt et par gange.

KEND DIN STAVBLENDER

(Se side 3)

- | | | |
|-------------------------------|------------------------|----------------------|
| A. Turbo-knap | G. Indføringsrør | L. Blenderstav |
| B. Hastighedsindstillingshjul | H. Låg til hakkeskål | (Tåler maskinopvask) |
| C. Afbryder-knap | (Tåler maskinopvask) | M. Ballonpiskeris |
| D. Hoveddel | I. Hakkekniv | (Tåler maskinopvask) |
| (Tåler ikke maskinopvask) | (Tåler maskinopvask) | N. Kande |
| E. Gearhus | J. Hakkeskål | (Tåler maskinopvask) |
| (Tåler ikke maskinopvask) | (Tåler maskinopvask) | |
| F. Låg til indføringsrør | K. Aksel til hakkeskål | |

Udpak kassen forsigtigt, og behold indpakningen, indtil du er sikker på, at alt medfølger og fungerer. Når du er sikker, kan du fjerne evt. mærker fra stavblenderen og lægge indpakningen til genbrug. Du kan bruge æsken til at opbevare stavblenderen i.

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

PÅSÆTNING OG AFTAGNING AF TILBEHØR

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

1A PLACER

For at påsætte stav eller gearhus – hold hoveddelen fast med den ene hånd, find indhakkets med oplåsningssymbolet.

1B PÅSÆT

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

1C FJERN

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

Ekstra- eller reservedele kan købes direkte hos Dualit. En ekstra hakkeskål eller blenderkande kan være praktisk at have i et travlt køkken. Et Dualit-forklæde kan også være en god gave. Knivsblade – kontakt kundeservice for oplysninger om tilgængelighed. Bemærk: Dens maksimumkapacitet er 70 g (2.5cm³) kød ved 3 sekunders (turbo) hakning (medfølger ikke i pakken).

BRUG AF BLENDERSTAVEN

Blenderstaven er et effektivt redskab til at blande ingredienser og gøre dem flydende. For maks-belastninger, se oversigt på side 22

2A FASTGØR BLENDERSTAV

Kontrollér at stavblenderen ikke er sluttet til stikkontakt. Fastgør blenderstaven til hoveddelen. Kontrollér at staven er sikkert fastgjort til hoveddelen.

Forsigtig: undgå kontakt med knivene.

2D TÆND

Sæt stavblenderens stik i stikkontakten. Indstil hastigheden til minimum (-), tryk på afbryderknappen for at starte blenderen.

2B INGREDIENSER

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

2E SLUK

Når blendningen er færdig, slippes afbryderknappen, træk derefter stikket ud.

2C 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.

2F RENGØR DELE

Tag blenderstaven af hoveddelen. Tag blenderstaven op af kanden eller gryden, før der hældes. Rengør delene umiddelbart efter brug (se rengøringsvejledning s. 21).

BRUG AF BALLONPISKERISET 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 22. Bemærk: Brug den medfølgende 1-liters kande for at undgå sprøjt.

3A PÅSÆT GEARHUSET

Kontrollér at stavblenderen ikke er sluttet til stikkontakt. Fastgør gearhuset til hoveddelen. Kontrollér at gearhuset er sikkert fastgjort til hoveddelen.

3B 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.

3C LAV HASTIGHED

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

3D TÆND

Tryk på afbryderknappen for at starte piskningen.

3E SLUK

Når piskningen er færdig, slippes afbryderknappen, træk derefter stikket ud.

3F RENGØR DELE

Tag piskeriset af ved at holde hoveddelen eller gearhuset fast og trække piskeriset nedad. Tag gearhuset af hoveddelen. Rengør delene umiddelbart efter brug (se rengøringsvejledning s. 21).

BRUG AF HAKKESKÅL OG GEARHUS

Hakkeskålenheden med de skarpe knive og en kapacitet på 600 ml er kompakt og praktisk til tørre ingredienser. For maks-belastninger, se oversigt på side 22

4.A INDSÆT KNIVE

Kontrollér at stavblenderen ikke er sluttet til stikkontakt. Indsæt kniven i hakkeskålen; placeres over hakkeskålens aksel. Forsigtig:Knivene er skarpe!

4.B INGREDIENSER

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

4.C LUK LÅGET

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

4.D PÅSÆT GEARHUSET

Fastgør gearhuset til hoveddelen. Anbring de fire tappe.

4.E TÆND

Sæt stavblenderens stik i stikkontakten. **Indstil hastigheden til minimum (-),** tryk på afbryderknappen for at starte blenderen.

4.F PULSERING

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

4.G INDFØRRINGSRØR

Kontrollér at stavblenderen ikke er sluttet til stikkontakt. Tag låget over indførringsrøret af og put ingredienserne ned i skålen gennem røret. Stik aldrig fingrene eller redskaber (fx en spatel) ned i indførringsrøret.

4.H LÅG OVER INDFØRRINGSRØR

Sæt låget over indførringsrøret igen. Sæt stikket i kontakten og fortsæt med at køre med stavblenderen.

4.I SLUK

Når hakningen er færdig, slippes afbryderknappen, træk derefter stikket ud. Kontrollér at motoren og knivene er stoppet, løft derefter hoveddelen og gearhuset lodret op af hakkeskålens låg.

4.J TAG GEARHUSET AF

Tag gearhuset af hoveddelen ved at dreje det med uret (højre om).

4.K TAG LÅGET AF

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

4.L RENGØR DELE

Rengør delene umiddelbart efter brug (se rengøringsvejledning s. 21).

OPBEVARING AF DIN STAVBLENDER

5.A TRÆK STIKKET UD

Kontrollér at stavblenderen ikke er sluttet til stikkontakt, når den ikke er i brug.

5.B RENGØRING OG TØRRING

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.

5.C OPBEVAR

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

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

DET ER VIGTIGT AT RENGØRE STAVBLENDEREN OG ALLE DENS DELE, DER HAR VÆRET I KONTAKT MED FØDEVARER, EFTER HVER BRUG. Derved FORLÆNGES APPARATETS LEVETID.

6.A TRÆK STIKKET UD

Husk altid at slukke apparatet og trække stikket ud. Brug aldrig slibende rengøringsmidler på nogen af delene.

6.B RENGØRRINGSIKONER

Se efter disse symboler på delene og følg vejledningen:

1. Tåler ikke maskinopvask
2. Tåler maskinopvask
3. Dele må ikke dykkes helt ned

6.C 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.

6.D DYP IKKE HELT NED

Hoveddelen eller gearhuset må ikke dypes helt ned i nogen væske.

6.E SKARPE KNIVE

Forsigtig:undgå kontakt med knivene. Brug en opvaskebørste med sæbevand til at rengøre knivene.

6.F BRUG FUGTIGE KLUDE

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

MAKS. PÅFYLDNINGSOVERSIGT

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

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

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 opskriftsdelen.
- Når du arbejder med væsker som fx 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.

- Når du skal hakke mindre ingrediensmængder, bør du køre ved lav hastighed og med pulsdrift.
 - Arbejd ikke med is i hakkeskålen.
 - For de bedst mulige resultater skal du benytte pulsfunctioen flere gange og ikke holde knappen nede i mere end 1 sekund.
- DRIFTS- OG HVILETIDER:
 * Du skal ikke lade apparatet arbejde i mere end 1 minut i hver 4-minutters periode, og hvis du kommer til det, så træk stikket ud og lad stavblenderen køle helt ned, før den bruges igen**Lad apparatet hvile i 1 minut for hvert minuts piskning.

KOMPONENT	RENGØRING	TØRRING
HOVEDDEL 	Tør den udvendige overflade af med en fugtig klud. TÅLER IKKE VASK I OPVASKEMASKINE	Tør omhyggeligt efter med en klud
GEARHUS 	Tør den udvendige overflade af med en fugtig klud. TÅLER IKKE VASK I OPVASKEMASKINE	Tør omhyggeligt efter med en klud
BLENDERSTAV 	De skal placeres i opvaskemaskinens øverste bakke og vaskes ved under 40 grader. Holdes på afstand af varmeelementerne Eller vask blenderstaven af under rindende vand.	Dræn blenderstaven ved at lade den stå med bunden i vejret (knivene opad) og tør den forsigtigt af med en klud. Derved kan vandet løbe væk fra indersiden af blenderstaven.
PISKERIS 	De skal placeres i opvaskemaskinens øverste bakke og vaskes ved under 40 grader. Holdes på afstand af varmeelementerne Eller vask blenderstaven af under rindende vand.	Tør omhyggeligt efter med en klud
HAKKEKNIV 	De skal placeres i opvaskemaskinens øverste bakke og vaskes ved under 40 grader. Holdes på afstand af varmeelementerne Eller vask blenderstaven af under rindende vand.	Tør omhyggeligt efter med en klud
HAKKESKÅL OG LÅG 	De skal placeres i opvaskemaskinens øverste bakke og vaskes ved under 40 grader. Holdes på afstand af varmeelementerne Eller vask blenderstaven af under rindende vand.	Tør omhyggeligt efter med en klud
BLANDESKÅL 	De skal placeres i opvaskemaskinens øverste bakke og vaskes ved under 40 grader. Holdes på afstand af varmeelementerne Eller vask blenderstaven af under rindende vand.	Tør omhyggeligt efter med en klud

MULIG(E) ÅRSAG(ER)	LØSNING(ER)
STAVBLENDEREN GÅR IKKE I GANG	
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 kortslutningssikring: Hvis stavblenderen ikke starter, eller motoren stopper, er apparatet ikke i stykker – stop, tag stikket ud, lad apparatet køle ned og genstart det.
BLENDERENS HOVEDDEL BLIVER VARM	
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.
BLANDINGEN BLIVER IKKE MIKSET	
1. Du kan have overskredet den maksimale mængde.	1. Se oversigten over maks.-belastninger (s. 22) og bland ingredienserne i mindre portioner
2. Indholdsstykkerne kan være for store.	2. Madvarestykkerne er for store, prøv at skære dem i mindre stykker og prøv igen.
3. Hakkehastigheden er måske ikke egnet til ingredienserne.	3.1. Du har valgt den forkerte hastighed, indstil på en lavere hastighed, brug pulsdraft og forøg gradvis mikserhastigheden. 3.2. Kniven kan være beskadiget, kontakt Dualit for nærmere vejledning og oplysning om reservedele.
DET SPRØJTER, NÅR JEG BRUGER BLENDEREN	
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 mikser. 1.4. Overskrid ikke MAX-mærket på siderne af blenderstaven, når du blander.



LEA DETENIDAMENTE TODAS LAS INSTRUCCIONES

ANTES DE USAR SU LICUADORA MANUAL DUALIT. CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURA REFERENCIA

Siga siempre estas precauciones de seguridad al utilizar su licuadora manual por su propia seguridad y para evitar dañar el electrodoméstico.

- Para proteger contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cuerpo principal, el cable ni el enchufe en agua ni ningún otro líquido. No permita que ingrese líquido en la junta entre el cuerpo principal y los accesorios.
- Este aparato no deberá ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- No permita que los niños jueguen con este aparato.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o sin experiencia ni conocimientos, siempre y cuando lo hagan bajo una adecuada vigilancia o hayan sido instruidos sobre cómo emplearlo de manera segura y comprendan los riesgos que entraña su uso.
- No lo utilice al aire libre, ni en vehículos, botes o casas rodantes.
- Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico únicamente. Si se lo utiliza de manera incorrecta, con fines profesionales, semiprofesionales, o si no se lo utiliza de acuerdo con estas instrucciones, la garantía se tomará inválida, y Dualit rechaza toda responsabilidad por el daño causado.
- Nunca altere los sistemas de seguridad. Se los incluye para su seguridad personal.
- Para evitar lesiones graves, en caso de que la unidad comience a funcionar de manera fortuita, desenchúfela del toma de corriente cuando: no la esté utilizando, cambie el aparato de lugar, antes de colocar o quitar piezas, antes de limpiarla o guardarla.
- No coloque la licuadora manual cerca del borde de superficies de trabajo.
- No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o encimera.
- Mantenga las manos y los utensilios fuera de los recipientes mientras licua, para evitar el riesgo de sufrir una lesión personal grave o dañar la licuadora. Se puede utilizar una espátula, pero solo se la puede utilizar cuando la licuadora manual no está funcionando y se hayan retirado las cuchillas de modo seguro.
- Las cuchillas son filosas. Se las debe manipular con cuidado. Evite todo contacto con las piezas móviles ya que podrían ocurrir lesiones graves.
- Tome recaudos cuando se vierte líquido caliente en el robot de cocina o en la licuadora ya que puede salir expulsado del aparato debido a una exposición repentina al vapor.
- Siempre utilice el recipiente para picar con la tapa bien colocada. El recipiente puede gotear sin la tapa está dañada, mal colocada o si desborda de contenido.
- No desconecte los accesorios del cuerpo principal si el motor no se ha detenido.
- Mantenga los dedos, ropa, utensilios y cabello alejados de las piezas móviles.
- Nunca introduzca los dedos ni un objeto (por ejemplo, una espátula) dentro del recipiente para picar cuando la licuadora manual está funcionando.
- **Este electrodoméstico requiere su atención. No lo deje fuera de vigilancia durante el uso. Desenchufe el electrodoméstico cuando esté fuera de vigilancia.**
- El uso de accesorios no recomendados ni vendidos por el fabricante puede ocasionar un incendio, una descarga eléctrica o lesiones.
- Si la cuchilla picadora, las cuchillas de la varilla o el batidor están atascados, apague y desenchufe la licuadora antes de resolver el atasco.
- El nivel de ruido de este aparato es de $L_c > 70 \text{ dB}$.
- Para un uso seguro, se recomienda retirar la bandeja del homo y dejar que los líquidos se enfríen a temperatura ambiente antes de licuar. **Nunca licue aceite o grasa calientes.**
- No incorpore líquidos ni alimentos hirviendo en el recipiente para picar. Siempre enfríe los líquidos o alimentos.
- No inserte elementos congelados dentro de la jarra o del recipiente para picar que sacó directamente del lavavajillas caliente.
- No sumerja ni lave la jarra ni el recipiente para picar en agua hirviendo ni muy caliente.

- Al licuar cargas pesadas, pulse durante 30 segundos y deje enfriar hasta alcanzar la temperatura ambiente entre cada pulsado. Tenga en cuenta que ninguna de las recetas incluidas en el manual se considera una carga pesada.
- No utilice el recipiente para picar cuando esté vacío.
- Nunca transporte ni jale el aparato por el cable.
- Asegúrese de que el toma de corriente eléctrica tenga el mismo voltaje CA que el que se indica en la parte inferior del cuerpo principal. No lo utilice si el voltaje es diferente.
- Por razones de seguridad, si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por Dualit o por un técnico autorizado de Dualit.
- No utilice la licuadora manual si tiene un cable o enchufe dañado.
- No utilice la licuadora manual luego de que se produzca un fallo.
- No utilice la licuadora manual si se cayó y presenta señales de daño. Regrese el aparato al Centro de Servicios Autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o realicen ajustes eléctricos o mecánicos siempre que exista algún indicio de daño.
- Este producto cuenta con una desconexión de seguridad y protección contra sobretensión reajustables, si el motor se detiene, la unidad no está rota, debe detenerla, desenchufarla, permitir que se enfríe y luego volver a encenderla.
- **PRECAUCIÓN:** A fin de evitar el peligro que conlleva el restablecimiento imprevisto de la desconexión de seguridad, este aparato no debe recibir corriente de un dispositivo conmutador externo tal como un temporizador ni ser conectado a un circuito que la empresa de servicios apague en forma regular.
- Recomendamos enchufar el aparato en un 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, el toma de corriente debe estar protegido por un dispositivo de corriente residual (Residual Current Device, RCD).
- La potencia máxima se basa en el accesorio que lleva la mayor carga. Otros accesorios pueden llevar menos potencia.
- Tome recaudos cuando se utilice líquido caliente en la licuadora manual o en sus accesorios ya que puede salir expulsado del recipiente debido a una exposición repentina al vapor.

- No deseche el aparato junto con los demás residuos domésticos al final de su vida útil; llévelo a un punto de recogida de para su posterior reciclado. Al hacer esto, ayuda a cuidar el medio ambiente.



GUARDE ESTAS LAS INSTRUCCIONES

ANTES DE USARSE POR PRIMERA VEZ

- Lea este manual de instrucciones minuciosamente.
- Limpie todas las piezas que estén en contacto con alimentos antes de usar el electrodoméstico por primera vez. Lávelas con agua tibia y detergente, luego se las debe enjuagar y secar.
- Trate a las cuchillas con respeto ya que son muy filosas!
- Cuando encienda la licuadora manual por primera vez, es posible que despidan un aroma "nuevo"; este se disipará luego de varios usos.

CONOZCA SU LICUADORA MANUAL

(Ver página 3)

- | | | |
|--------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| A. Botón turbo | G. Tubo de entrada | L. Varilla |
| B. Selector de velocidad | H. Tapa de la picadora | (Apto para lavar en lavavajillas) |
| C. Botón de encendido | (Apto para lavar en lavavajillas) | M. Montaclaras |
| D. Cuerpo principal | I. Cuchilla picadora | (Apto para lavar en lavavajillas) |
| (No apto para lavar en lavavajillas) | (Apto para lavar en lavavajillas) | N. Vaso licuador |
| E. Caja de velocidades | J. Recipiente para picar | (Apto para lavar en lavavajillas) |
| (No apto para lavar en lavavajillas) | (Apto para lavar en lavavajillas) | |
| F. Cubierta del tubo de entrada | K. Eje del recipiente para picar | |

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 todas las etiquetas de la licuadora manual y recicle el embalaje según corresponda. Es posible que desee conservar la caja para guardar su licuadora manual.

Todas las ilustraciones se ofrecen únicamente a título orientativo; es posible que su modelo sea distinto de las ilustraciones que aparecen en este manual.

COLOCAR Y RETIRAR ACCESORIOS

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

1A UBICAR

Para colocar la varilla o la caja de velocidades: sostenga el cuerpo principal de forma firme con una mano, alinee la mella que tiene el símbolo de desbloqueo.

1B COLOCAR

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

1C RETIRAR

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

Puede adquirir accesorios adicionales o de repuesto solicitándolos directamente a Dualit. Un segundo recipiente para picar o un vaso adicional pueden ser de gran utilidad. Un delantal Dualit es un regalo perfecto. Cuchilla: comuníquese con el servicio al cliente para que le informen sobre su disponibilidad. Nota: Su capacidad máxima es de 70 g de carne procesada (2.5cm³) durante 3 segundos (turbo) (no incluido en el envase).

USO DE LA VARILLA

La varilla es una poderosa herramienta para licuar o mezclar ingredientes. Para conocer las cargas máximas, consulte el cuadro de la página 32

2A COLOCAR LA VARILLA

Asegúrese de que la licuadora manual esté desenchufada. Coloque la varilla en el cuerpo principal. Asegúrese de que la varilla esté bien colocada en el cuerpo principal. **Precaución: evite todo contacto con las cuchillas.**

2D ENCENDER LA MÁQUINA

Enchufe la licuadora manual. Fije la velocidad en mínimo (-), presione el interruptor para comenzar a licuar.

2B INGREDIENTES

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

2E APAGAR

Cuando termine de licuar, suelte el interruptor y luego desenchufe el aparato.

2C INSERTAR LA VARILLA

Sumerja la varilla en la bandeja o en el vaso y asegúrese de que la profundidad de la mezcla no supere la marca de 'Max' que se encuentra en el eje de la varilla. **NOTA:** Mantenga el pie de la varilla sumergido para evitar salpicaduras.

2F LIMPIAR LAS PIEZAS

Retire la varilla del cuerpo principal. Retire la varilla del vaso o de la bandeja antes de verter líquido. Limpie las piezas inmediatamente después de cada uso (consulte las instrucciones de limpieza en la página 31).

USO DEL MONTACLARAS CON CAJA DE VELOCIDADES

El montaclaras es la herramienta perfecta para incorporar aire a los ingredientes livianos y así lograr resultados de peso pluma. Para conocer las cargas máximas, consulte el cuadro de la página 32.

Nota: para evitar salpicaduras, use el vaso licuador de 1L que viene incluido.

3A COLOCAR LA CAJA DE VELOCIDADES

Asegúrese de que la licuadora manual esté desenchufada. Coloque la caja de velocidades en el cuerpo principal. Asegúrese de que la caja de velocidades esté bien colocada en el cuerpo principal.

3B INSERTAR EL MONTACLARAS

Sostenga el cuerpo principal con una mano y la varilla del batidor con la otra. Inserte el batidor con un leve movimiento de presión y giro. Escuchará un "clic" cuando esté

3C VELOCIDAD BAJA

Enchufe la licuadora manual. Sumerja el batidor dentro de la preparación. **Fije la velocidad en mínimo (-).**

3D ENCENDER

Presione el interruptor para comenzar a batir.

3E APAGAR

Cuando termine de batir, suelte el interruptor y luego desenchufe el aparato de la red de alimentación.

3F LIMPIAR LAS PIEZAS

Para quitar el batidor, sostenga firmemente el cuerpo principal o la caja de velocidades y tire del batidor hacia abajo. Retire la caja de velocidades del cuerpo principal. Limpie las piezas inmediatamente después de cada uso (consulte las instrucciones de limpieza en la página 31).

USO DEL RECIPIENTE PARA PICAR Y LA CAJA DE VELOCIDADES

El accesorio del recipiente para picar, con sus filosas cuchillas y con una capacidad de 600ml, resulta compacto y práctico para ingredientes secos. Para conocer las cargas máximas, consulte el cuadro de la página 32

4.A INSERTAR LAS CUCHILLAS

Asegúrese de que la licuadora manual esté desenchufada. Inserte la cuchilla en el recipiente para picar; ubíquela sobre el eje del recipiente para picar. Precaución: ¡las cuchillas son filosas!

4.B INGREDIENTES

Distribuya los ingredientes en forma uniforme en el recipiente. Corte previamente los trozos grandes de comida en cubos uniformes (aproximadamente 2 cm). No llenar por encima de la marca de "MAX" Nota: Nunca coloque alimentos antes de la cuchilla.

4.C CERRAR LA TAPA

Coloque la tapa en el recipiente y gírela en sentido de las agujas del reloj para bloquearla.

Asegúrese de que la tapa esté trabada en su lugar, con el tubo de entrada y el pico alineados.

4.D COLOCAR LA CAJA DE VELOCIDADES

Coloque la caja de velocidades en el cuerpo principal. Haga coincidir los cuatro resaltes.

4.E ENCENDER LA MÁQUINA

Enchufe la licuadora manual. **Fije la velocidad en mínimo (-),** presione el interruptor para comenzar a picar.

4.F PULSAR

Mantenga presionado durante 25 segundos, como máximo, para procesar carnes o ingredientes duros, 30 segundos para líquidos e ingredientes blandos. Nota: El pulsado corto y repetitivo (no más de 1 segundo) le permitirá obtener mejores resultados.

4.G TUBO DE ENTRADA

Asegúrese de que la licuadora manual esté desenchufada. Retire la cubierta del tubo de entrada e introduzca los ingredientes por el tubo de entrada dentro del recipiente. Nunca introduzca los dedos ni utensilios (por ejemplo, una espátula) dentro del tubo de entrada.

4.H CUBIERTA DEL TUBO DE ENTRADA

Coloque nuevamente la cubierta del tubo de entrada. Enchufe el aparato y continúe usando la licuadora manual.

4.I RETIRAR LA CAJA DE VELOCIDADES

Retire la caja de velocidades del cuerpo principal haciéndola girar en el sentido de las agujas del reloj.

4.K RETIRAR LA TAPA

Rote la tapa en sentido contrario a las agujas del reloj. Para quitar la mezcla, quite primero las cuchillas. No toque nunca los bordes que cortan de las cuchillas. Precaución: ¡las cuchillas son filosas!

4.L LIMPIAR LAS PIEZAS

Limpie las piezas inmediatamente después de cada uso (consulte las instrucciones de limpieza en la página 31).

GUARDAR LA LICUADORA MANUAL

5.A DESENCUFAR

Asegúrese de que la licuadora manual esté desenchufada cuando la guarde.

5.B LIMPIAR Y SECAR

Asegúrese de que la unidad esté completamente limpia antes de guardarla. Las bacterias pueden acumularse rápidamente debido a la falta de limpieza y si quedan alimentos en la unidad.

5.C GUARDAR

Guarde la licuadora manual en su caja, en un lugar fresco y seco, fuera del alcance de los niños.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

RESULTA IMPORTANTE LIMPIAR LA LICUADORA MANUAL Y TODAS LAS PIEZAS QUE ESTÉN EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS DESPUÉS DE CADA USO YA QUE ESTO PROLONGARÁ LA VIDA ÚTIL DEL APARATO.

6.A DESENCUFAR

Siempre apague y desenchufe la licuadora antes de limpiarla, y nunca use productos de limpieza abrasivos en ninguna de las piezas.

6.B ICONOS DE LIMPIEZA

Busque estos símbolos en las piezas y siga la instrucción:

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

6.C PRELAVADO

Para quitar las partículas de alimentos de la varilla, del recipiente para picar y del montaclaras, llene una jarra (o llene la mitad del recipiente para picar) con agua jabonosa tibia y produzca un zumbido con el

6.D NO SUMERGIR

No sumergir, ni sumergir parcialmente el cuerpo principal ni la caja de velocidades en ningún líquido.

6.E CUCHILLAS FILOSAS

Precaución: evite todo contacto con las cuchillas. Use un cepillo y agua jabonosa para lavar las cuchillas.

6.F USE PAÑOS HÚMEDOS

No utilice productos de limpieza fuertes o abrasivos, disolventes ni lana de acero. Use un paño húmedo.

CUADRO DE CARGA MÁXIMA

Use el cuadro que se incluye a continuación como una guía para determinar la cantidad máxima de ingredientes que se pueden mezclar de una sola vez.

ACCESORIO	RECETA / INGREDIENTE	CANTIDAD MÁXIMA	VELOCIDAD RECOMENDADA	TIEMPO / SEGUNDOS APROX. DE PROCESAMIENTO
VARILLA* CON VASO LICUADOR	Batidos, Malteadas	No superar la marca de máx. de la varilla	Turbo+	20
	Yogur de frutas	500g de yogur + 150g de frutas	Alto	20
	Zanahoria cocida	800g	Medio	30
	Sopa o comida para bebés	No superar la marca de max de la varilla	Medio-Alto	30
RECIPIENTE PARA PICAR* Y CUCHILLA	Mayonesa	2 yemas de huevo + 300ml de aceite de girasol que se incorpora gradualmente por el tubo de entrada	Medio	30
	Aderezos	300ml de aceite de oliva + 100ml de vinagre, agregar mostaza de Dijon si así se desea	Medio	30
	Tomate, cebolla	400g	Medio	30
	Pan rallado	3 rodajas grandes de pan (150g, incorporar gradualmente por el tubo de entrada)	Turbo+	30
	Carnes magras (cerdo, pollo, carne de res o pescado; cortar en cubos de 2cm)	450g	Turbo+	20
	Frutos secos	200g	Turbo+	20
	Hierbas	30g	Alto	30
BATIDOR** CON RECIPIENTE MEZCLADOR APROPIADO (NO SE INCLUYE)	Crema	500ml	Bajo	60
	Claros de huevo	4	Bajo	60
	Mezcla para pasteles	3 huevos mezcla para pasteles (150g harina, 150g azúcar, usar mantequilla blanda)	Bajo	60

CONSEJOS DE BATIDO

- Para obtener los mejores resultados de picado, incorpore gradualmente los ingredientes por el tubo de entrada. Este aparato no es adecuado para mangos congelados, chocolate sin derretir, granos de café, semillas, arroz sin cocinar, etc. Por lo general, no existe una única velocidad para toda una receta. Necesitará cambiar la velocidad de la batidora dependiendo de la etapa de la receta en que la que se encuentre. Esto se informa en la sección de recetas.
- Cuando procese líquidos, como sopas, con la varilla, siempre asegúrese de que el pie esté sumergido en el líquido para evitar salpicaduras. No procese vegetales crudos.

- Cuando pique pequeñas cantidades de ingredientes, use una velocidad baja y acción de pulsado.
- No procese hielo en el recipiente para picar.
- Para obtener mejores resultados, realice un pulsado repetitivo, manteniendo el botón presionado por no más de 1 segundo.

FUNCIONAMIENTO Y TIEMPO DE DESCANSO:

* No licue ni procese por más de 1 minuto por plazo de 4 minutos, si así lo hace por accidente, desenchufe el aparato y deje que la licuadora manual se enfríe por completo antes de usarla nuevamente

**Deje que el aparato descansa durante 1 minuto por cada minuto de batido.

MANTENIMIENTO

COMPONENTE	LIMPIEZA	SECADO
CUERPO PRINCIPAL  	Limpie la superficie exterior con un paño húmedo. NO LAVE EN EL LAVAVAJILLAS	Seque por completo con un paño
CAJA DE VELOCIDADES  	Limpie la superficie exterior con un paño húmedo. NO LAVE EN EL LAVAVAJILLAS.	Seque por completo con un paño
VARILLA 	Se deben colocar en el estante superior del lavavajillas, con un ciclo de lavado de menos de 40 grados. Mantenga alejado de los elementos de calentamiento O lave la varilla con agua corriente	Deje secar la varilla boca abajo (con las cuchillas apuntando hacia arriba) y séquela por completo con un paño. Así se escurrirá el agua que pudiera quedar en la varilla.
BATIDOR 	Se deben colocar en el estante superior del lavavajillas, con un ciclo de lavado de menos de 40 grados. Mantenga alejado de los elementos de calentamiento O lave la varilla con agua corriente	Seque por completo con un paño
CUCHILLA PICADORA 	Se deben colocar en el estante superior del lavavajillas, con un ciclo de lavado de menos de 40 grados. Mantenga alejado de los elementos de calentamiento O lave la varilla con agua corriente	Seque por completo con un paño
RECIPIENTE PARA PICAR & TAPA 	Se deben colocar en el estante superior del lavavajillas, con un ciclo de lavado de menos de 40 grados. Mantenga alejado de los elementos de calentamiento O lave la varilla con agua corriente	Seque por completo con un paño
RECIPIENTE MEZCLADOR 	Se deben colocar en el estante superior del lavavajillas, con un ciclo de lavado de menos de 40 grados. Mantenga alejado de los elementos de calentamiento O lave la varilla con agua corriente	Seque por completo con un paño

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

POSIBLE(S) CAUSA(S)	SOLUCIÓN (SOLUCIONES)
LA LICUADORA MANUAL NO ENCIENDE	
1. Es posible que la unidad no esté bien conectada a la fuente de alimentación.	1. Verifique que la licuadora esté enchufada y que esté encendida.
2. Es posible que el fusible térmico de la unidad se haya activado, inhabilitándola momentáneamente.	2. Este producto cuenta con una desconexión de seguridad y protección contra sobretensión reajustables. Si la licuadora manual no enciende o si el motor se detiene, la unidad no está rota, debe detenerla, desenchufarla, permitir que se enfríe y luego volver a encenderla.
EL CUERPO DE LA LICUADORA ESTÁ CALIENTE	
1. Es posible que la unidad se haya usado durante un período prolongado.	1. Deje que la unidad se enfríe por completo. Su licuadora manual está diseñada para un uso intermitente. El motor tiene gran potencia. Consulte la sección de funcionamiento y tiempos de descanso a continuación de las cargas máximas en este manual de instrucciones.
2. Es posible que la unidad haya estado procesando una carga pesada.	2. Con el uso habitual, es normal que se genere calor, especialmente en los días muy calurosos. Por lo tanto, se recomienda no dejarla expuesta al rayo directo del sol.
3. Es posible que la unidad se haya dejado expuesta a una fuente de calor.	3. Guardar en un lugar fresco y oscuro.
NO SE LOGRA LICUAR LA MEZCLA	
1. Es posible que haya superado los volúmenes máximos.	1. Consulte el cuadro de cargas máximas (página 32) 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, pruebe cortar trozos más pequeños e inténtelo nuevamente.
3. Es posible que la velocidad de picado no sea la adecuada para los ingredientes.	3.1. La selección de velocidad que está usando es incorrecta. Fije una velocidad más baja, pulse y aumente gradualmente la velocidad de la batidora. 3.2. Es posible que la cuchilla esté dañada. Comuníquese con Dualit para obtener mayor asesoramiento e información sobre repuestos.
SE PRODUCEN SALPICADURAS CUANDO USO LA LICUADORA	
1. La unidad cuenta con cuchillas y accesorios muy potentes que giran a gran velocidad.	1.1. Sumerja la varilla dentro de la preparación antes de encender la licuadora. 1.2. Use un recipiente más profundo, incluso para licuar pocas cantidades. 1.3. Seleccione una velocidad baja y luego aumente la velocidad a medida que continúa licuando. 1.4. No supere la marca de nivel MAX que aparece en los laterales de la varilla cuando esté licuando.



LUE KAIKKI OHJEET

HUOLELLISESTI ENNEN DUALIT- SAUVASEKOITTIMEN KÄYTTÖÄ. SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET MYÖHEMPÄÄ KÄYTTÖÄ VARTEN

Nouda aina näitä turvaohjeita sauvasekoitinta käyttäessäsi oman turvallisuutesi vuoksi ja laitteen vahingoittumisen välttämiseksi.

- Älä upota runkoa, johtoa tai sähköpistoketta veteen tai mihinkään muuhun nesteeseen, jottet saisi sähköiskua. Älä päästä nestettä rungon ja lisäosien liitoskohtaan.
- Lapset eivät saa käyttää tätä laitetta. Pidä laite ja sen johto poissa lasten ulottuvilta.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Laitteita voivat käyttää henkilöt, joilla on fyysisiä tai henkisiä rajoitteita tai aistirajoitteita, sekä kokemattomat ja osaamattomat henkilöt, jos heitä on valvottu tai opetettu käyttämään laitetta turvallisesti ja he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat.
- Ei saa käyttää ulkona, liikkuvissa ajoneuvoissa, veneissä tai asuntovaunuissa.
- 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.
- Älä kajoa turvajärjestelmiin. Niiden tarkoitus on varmistaa käyttäjän turvallisuus.
- Vakavien tapaturmien ja laitteen tahattoman käynnistymisen välttämiseksi irrota laitteen pistoke pistorasiasta, kunet käytä sitä, siirrä laitetta, ennen osien asentamista tai irrottamista ja ennen puhdistusta tai säilytystä.
- Älä sijoita sauvasekoitinta työtason reunan lähelle.
- Älä anna johdon roikkua pöydän tai pöytätason reunan yli.
- Pidä kädet ja työvälineet pois astioista sekoittimen ollessa päällä vähentääksesi vakavan henkilövahingon ja sekoittimen vahingoittumisen riskiä. Kaavinta voi käyttää, mutta vain silloin, kun sauvasekoitin ei ole päällä ja terät on irrotettu turvallisesti.

- Terät ovat terävät. Käsittele varovaisesti. Vältä kosketusta liikkuviin osiin. Seurauksena voi olla vakava tapaturma.
- Ole varovainen, jos yleiskoneeseen tai sekoittimeen kaadetaan kuumaa nestettä, sillä se voi ruiskuta pois laitteesta äkillisen höyrystymisen seurauksena.
- Käytä leikkurikulhoa aina niin, että kansi on tiukasti paikallaan. Kulho saattaa vuotaa, jos kansi on vahingoittunut tai asennettu väärin tai jos kulho on täytetty liian täyteen.
- Älä irrota lisäosia rungosta, ennen kuin moottori on pysähtynyt.
- Pidä sormet, vaatteet, työvälineet ja hiukset etäällä liikkuvista osista.
- Älä kurkota leikkurikulhoon sormillasi tai millään esineellä (kuten lastalla), kun sauvasekoitin on päällä.
- **Valvo tätä laitetta sen ollessa käytössä. Laitetta ei saa käyttää valvomatta. Irrota laite pistorasiasta, kun laite jätetään valvomatta.**
- Sellaisten lisäosien käyttö, joita valmistaja ei suosittele tai myy, voi johtaa tulipaloon, sähköiskuun tai loukkaantumiseen.
- Jos leikkurin terä, sauvan terät tai vispilä jumittuu, katkaise sauvasekoittimen virta ja irrota pistoke pistorasiasta ennen tukoksen poistamista.
- Tämän laitteen melutaso on $L_c > 70$ dB.
- Mahdollisimman turvallisen käytön varmistamiseksi on suositeltavaa poistaa kattila liedeltä ja antaa nesteiden jäähtyä huoneenlämpötilaan ennen sekoittamista. **Älä koskaan sekoita kuumaa öljyä tai rasvaa.**
- Älä laita leikkurikulhoon kiehuvia nesteitä tai ruokia. Viilennä aina nesteet ja ruuat.
- Älä laita jäätyneitä aineksia kannuun tai leikkurikulhoon, joka on juuri otettu kuumasta tiiskikoneesta.
- Älä upota tai pese kannua tai leikkurikulhoa kiehuvaan tai erittäin kuumassa vedessä.
- Kun sekoitat raskaita kuormia, käytä sykäystoimintoa 30 sekunnin ajan ja anna jäähtyä huoneenlämpötilaan sykäysten välillä. Huomaa, että yhtäkään tämän käyttöohjeen sisältämistä resepteistä ei pidetä raskaana kuomana.
- Älä käytä leikkurikulhoa sen ollessa tyhjä.

- Älä koskaan kannaa tai vedä laitetta johdosta.
- Varmista, että käytettävän sähköpistokkeen vaihtovirtajännite vastaa rungon pohjassa mainittua jännitettä. Älä käytä laitetta, jos jännitteet eivät ole samat.
- Jos sähköjohto on vahingoittunut, se on annettava turvallisuusyriä Dualitin tai valtuutetun Dualit-korjaajan vaihdettavaksi.
- Älä käytä sauvasekoitinta, jonka virtajohto tai pistoke on vahingoittunut.
- Älä käytä sauvasekoitinta, jos laitteessa on ilmennyt toimintahäiriöitä.
- Älä käytä sauvasekoitinta, jos se on pudonnut ja siinä näkyy vaurioita. Palauta laite lähimpään valtuutettuun huoltokeskukseen tarkastettavaksi, korjattavaksi tai sähköistä tai mekaanista säätöä varten, jos merkkejä vaurioista ilmenee.
- Tässä tuotteessa on palautettava ylikuumenemis- ja ylijännitesuojaus. Jos moottori sammuu, laite ei ole rikki. Sammuta laite, irrota se pistorasiasta ja anna sen jäähtyä ja käynnistä sitten uudelleen.
- VAROITUS: Ylikuumenemissuojauksen tahattomasta palautumisesta johtuvien vaarojen estämiseksi tämän laitteen virtaa ei saa ottaa ajastimen tai muun ulkoisen kytkinlaitteen kautta eikä laitetta saa kytkeä piiriin, jonka sähkö katkaistaan säännöllisesti.
- Laite on suositeltavaa kytkeä pistorasiaan, johon ei ole kytketty muita laitteita. Jos näin ei tehdä, seurauksena voi olla ylikuormitus, johdonsuojakatkaisimen laukeaminen tai sulakkeen palaminen. Vikavirtasuojakytkimellä (RCD) suojatun pistorasian käyttöä suositellaan.
- Enimmäisteho perustuu eniten kuormaa vievään lisäosaan. Muut lisäosat saattavat käyttää vähemmän tehoa.
- Ole varovainen, jos sauvasekoittimessa tai sen lisäosissa käytetään kuumaa nestettä, sillä se voi ruiskuta pois astiasta äkillisen höyrystymisen seurauksena.
- Älä heitä käyttöiän lopun saavuttanutta laitetta kotitalousjätteiden mukana vaan luovuta seviralliseen keräyspisteeseen kierrätettäväksi. Niin tekemällä autat suojelemaan ympäristöä.



SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

- Lue tämä ohjekirja perusteellisesti.
- Puhdista kaikki elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat osat ennen ensimmäistä käyttökertaa. Pese haalealla vedellä ja pesuaineella, huuhtelee ja kuivaa.
- Käsittele terä varoen – ne ovat erittäin teräviä!
- Kun käynnistät sauvasekoittimen ensimmäistä kertaa, siinä saattaa olla "uuden" haju. Se haihtuu muutaman käyttökerran jälkeen.

OPI TUNTEMAAN SAUVASEKOITTIMESI (Katso sivua 3)

A. Turbopainike	G. Syöttöputki	L. Sauva
B. Nopeussäätöpyörä	H. Leikkurin kansi	(Kestää konepesun)
C. Virtapainike	(Kestää konepesun)	M. Vispilä
D. Runko	I. Leikkurin terä	(Kestää konepesun)
(Ei kestä konepesua)	(Kestää konepesun)	N. Sekoituskannu
E. Käyttömekanismi	J. Leikkurikulho	(Kestää konepesun)
(Ei kestä konepesua)	(Kestää konepesun)	
F. Syöttöputken suojus	K. Leikkurikulhon varsi	

Avaa pakkaus varovasti ja säilytä kaikki pakkausmateriaalit, kunnes olet vakuuttunut, että kaikki osat ovat mukana ja toimivat. Kun olet varmistunut tästä, poista laput sauvasekoittimesta ja kierrätä pakkaus asianmukaisesti. Halutessasi voit käyttää pakkausta sauvasekoittimen säilyttämiseen.

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

LISÄOSIEN KIINNITTÄMINEN JA IRROTTAMINEN

Älä kiinnitä tai irrota lisäosia rungon ollessa kytkettynä pistorasiaan.

1A. PAKKANNA

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

1B. KIINNITÄ

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

1C. IRROTA

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

Varaosia voi ostaa suoraan Dualitilta. Toinen leikkurikulho tai sekoituskannu voivat olla hyödyllisiä lisiä kiireisiin keittiöihin. Dualit-esiliina voi olla täydellinen lahja. Veitsenterä – ota yhteys asiakaspalveluun saatavuuden selvittämistä varten. Huomaa: Sen enimmäiskapasiteetti on 70 g (2.5cm³) lihaa 3 sekunnin (turbo) käytön ajan (ei kuulu toimitukseen).

SAUVAN KÄYTTÖ

Sauva on tehokas väline aineiden soseuttamiseen tai sekoittamiseen. Lisätietoja enimmäismääristä on sivun 42 taulukossa.

2.A. KIINNITÄ SAUVA

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

Varoitus: Vältä kosketusta teriin.

2.B. AINEKSET

Aseta ainekset korkeaan astiaan, kattilaan tai sekoituskannuun roiskeiden välttämiseksi.

2.C. ASETA SAUVA

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

2.D. KYTKE VIRTAA

Kytke sauvasekoitin pistorasiaan. Säädä nopeus minimiasetukseen (-) ja aloita sekoitus painamalla virtapainiketta.

2.E. KATKAISE VIRTAA

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

2.F. PUHDISTA OSAT

Irrota sauva rungosta. Poista sauva kannusta tai kattilasta ennen kaatamista. Puhdista osat välittömästi käytön jälkeen (katso puhdistusohjeet sivulta 41).

VISPILÄN JA KÄYTTÖMEKANISMIN KÄYTTÖ

Vispilä on erinomainen väline, kun halutaan lisätä ilmaa kevyisiin aineisiin kuohkeiden tulosten saavuttamiseksi. Lisätietoja enimmäismääristä on sivun 42 taulukossa. Huomaa: käytä mukana toimitettua 1 litran sekoituskannua roiskeiden välttämiseksi.

3.A. KIINNITÄ KÄYTTÖMEKANISMI

Varmista, että sauvasekoitin on irti pistorasiasta. Kiinnitä käyttömekanismi runkoon. Varmista, että käyttömekanismi on tukevasti kiinni rungossa.

3.B. KIINNITÄ VISPILÄ

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

3.C. ALHAINEN NOPEUS

Kytke sauvasekoitin pistorasiaan. Upota vispilä syvälle seokseen. **Säädä nopeus minimiasetukseen (-).**

3.D. KYTKE VIRTAA

Aloita vispaaminen painamalla virtapainiketta.

3.E. KATKAISE VIRTAA

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

3.F. 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 41).

LEIKKURIKULHON JA KÄYTTÖMEKANISMIN KÄYTTÖ

Terävien terien ja 600 ml:n vetoisuuden ansiosta leikkurikulho on kätevä pienikokoinen lisäosa kuivia aineksia varten. Lisätietoja enimmäismääristä on sivun 42 taulukossa.

4.A ASETA TERÄT

Varmista, että sauvasekoitin on irti pistorasiasta. Aseta terä leikkurikulhoon leikkurikulhon varren päälle. Varoitus:terät ovat teräviä!

4.B AINEKSET

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

4.C SULJE KANSI

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

4.D KIINNITÄ KÄYTTÖMEKANISMI

Kiinnitä käyttömekanismi runkoon. Kohdista neljä ulkonevaa koloa.

4.E KYTKE VIRTA

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

4.F SYKÄYSTOIMINTO

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).

4.G SYÖTTÖPUTKI

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

4.H SYÖTTÖPUTKEN SUOJUS

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

4.I KATKAISE VIRTA

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.

4.J IRROTA KÄYTTÖMEKANISMI

Irrota käyttömekanismi rungosta kääntämällä myötäpäivään.

4.K IRROTA KANSI

Kierrä kantta vastapäivään. Jos kaavit seosta ulos, ota terät ensin pois. Älä koske terien leikkaaviin sivuihin. Varoitus:terät ovat teräviä!

SAUVASEKOITTIMEN SÄILYTYS

5.A IRROTA VIRTajohto

Varmista, että sauvasekoitin on irti pistorasiasta säilytyksen aikana.

5.B PUHDISTA JA KUIVAA

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

5.C SÄILYTÄ

Aseta sauvasekoitin laatikkoonsa viileään ja kuivaan paikkaan sekä pois lasten ulottuvilta.

PUHDISTUS JA HUOLTO

ON TÄRKEÄÄ PUHDISTAA SAUVASEKOITIN JA KAIKKI RUOAN KANSSA KOSKETUKSISSA OLLEET OSAT JOKAISEN KÄYTTÖKERRAN JÄLKEEN. TÄMÄ PIDENTÄÄ LAITTEEN KÄYTTÖIKÄÄ.

6.A IRROTA VIRTajohto

Katkaise aina laitteen virta ja irrota virtajohto ennen puhdistusta. Älä puhdista mitään osia hankaavalla puhdistusaineella.

6.B PUHDISTUSSYMBOLIT

Pidä näitä symboleja silmällä osissa ja seuraa ohjeita:

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

6.C ESIPESU

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

6.D ÄLÄ UPOTA

Älä upota runkoa tai käyttömekanismeja kokonaan tai osittain mihinkään nesteeseen.

6.E TERÄVÄT TERÄT

Varoitus:vältä kosketusta teriin. Käytä pesuharjaa ja saippuavaahtoa terien pesuun.

6.F KÄYTÄ KOSTEITA LIINOJA

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

ENIMMÄISMÄÄRÄTAULUKKO

Seuraavasta taulukosta ilmenee kerralla sekoitettavien aineiden enimmäismäärä.

LISÄOSA	RESEPTI/AINES	ENIMMÄISMÄÄRÄ	NOPEUSSUOSITUS	KÄSITTELYAIKA SUUNNILLEEN (SEKUNTIA)
SAUVA* JA SEKOITUSKANNU	Pirtelöt	Älä ylitä sauvassa olevaa enimmäismäärän merkkiä.	Turbo+	20
	Hedelmäjurgurtti	500 g jugurttia + 150 g hedelmiä	Suuri	20
	Kypsa porkkana	800 g	Keskitaso	30
	Keitto tai vauvanruoka	Älä ylitä sauvassa olevaa enimmäismäärän merkkiä.	Keskitaso-Suuri	30
LEIKKURIKULHO* JA VEITSETERÄ	Majoneesi	2 kananmunan keltuaista + 300 ml auringonkukkaöljyä lisättynä asteittain syöttöputken kautta	Keskitaso	30
	Salaatinkastike	300 ml oliiviöljyä + 100 ml etikkaa sekä Dijon-sinappia haluttaessa	Keskitaso	30
	Tomaatti, sipuli	400 g	Keskitaso	30
	Korppujauho	3 isoa leipäviipaleita (150 g, lisättynä asteittain syöttöputken kautta)	Turbo+	30
	Vähärasvainen liha (sianliha, kana, nauta tai kala; leikattuna 2 cm:n kuutioiksi)	450 g	Turbo+	20
	Pähkinät	200 g	Turbo+	20
	Yrtit	30 g	Suuri	30
VISPIÄ** JA SOPIVA SEKOITUSKULHO (EI SISÄLLY TOIMITUKSEEN)	Kerma	500 ml	Alhainen	60
	Munanvalkuaiset	4	Alhainen	60
	Kakkuseos	3 kananmunan kakkuseos (150 g jauhoja, 150 g sokeria, käytettäessä pehmentynyttä voita)	Alhainen	60

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.
- Kun käsittelet keittoja tai muita nesteitä sauvalla, varmista aina, että sauvan jalka on upoksissa nesteessä roiskumisen estämiseksi. Älä käsittele raakoja kasviksia.

- Kun pilkot pieniä ainesmääriä, käytä alhaista nopeutta ja sykäystoimintoa.
 - Älä käsittele jäätä leikkurikulhossa.
 - Parhaat tulokset saat käyttämällä sykäystoimintoa toistuvasti pitämällä painiketta painettuna korkeintaan 1 sekunnin ajan.
- KÄYTTÖ- JA TAUKOAJAT:
 * Älä käytä laitetta sekoitukseen tai aineiden käsittelyyn yli 1 minuutin ajan 4 minuutin aikana. Jos näin käy vahingossa, irrota sauvasekoitin pistorasiasta ja anna sen jäähtyä ennen kuin käytät sitä uudelleen
 **Anna laitteen olla käyttämättä 1 minuutin ajan jokaista vatkauksiminuuttia kohden.

OSA	PUHDISTUS	KUIVAAMINEN
RUNKO 	Pyyhi ulkopinta kostealla liinalla. ÄLÄ PESE ASTIANPESUKONEESSA.	Kuivaa perusteellisesti liinalla.
KÄYTTÖMEKANISMI 	Pyyhi ulkopinta kostealla liinalla. ÄLÄ PESE ASTIANPESUKONEESSA.	Kuivaa perusteellisesti liinalla.
SAUVA 	Pese osat astianpesukoneen ylätasolla alle 40 asteen lämpötilassa. Aseta etäälle lämmityselementeistä. Voit myös pestä sauvan juoksevassa vedessä.	Valuta vesi sauvasta asettamalla se ylösalaisin (terät ylöspäin) ja kuivaa huolellisesti liinalla. Näin vesi valuu sauvan sisältä.
VISPILÄ 	Pese osat astianpesukoneen ylätasolla alle 40 asteen lämpötilassa. Aseta etäälle lämmityselementeistä. Voit myös pestä sauvan juoksevassa vedessä.	Kuivaa perusteellisesti liinalla.
LEIKKURIN TERÄ 	Pese osat astianpesukoneen ylätasolla alle 40 asteen lämpötilassa. Aseta etäälle lämmityselementeistä. Voit myös pestä sauvan juoksevassa vedessä.	Kuivaa perusteellisesti liinalla.
LEIKKURIKULHO JA KANSI 	Pese osat astianpesukoneen ylätasolla alle 40 asteen lämpötilassa. Aseta etäälle lämmityselementeistä. Voit myös pestä sauvan juoksevassa vedessä.	Kuivaa perusteellisesti liinalla.
SEKOITUSKULHO 	Pese osat astianpesukoneen ylätasolla alle 40 asteen lämpötilassa. Aseta etäälle lämmityselementeistä. Voit myös pestä sauvan juoksevassa vedessä.	Kuivaa perusteellisesti liinalla.

MAHDOLLISET SYYT	RATKAISUT
SAUVASEKOITIN EI KÄYNNISTY	
1. Laitetta ei ole ehkä kytketty oikein virtalähteeseen.	1. Tarkista, että pistoke on pistorasiassa ja laitteen virta on kytketty.
2. Laitteen lämpösulake voi olla aktivoitunut, mikä poistaa laitteen väliaikaisesti käytöstä.	2. Tässä tuotteessa on palautettava ylikuumenemis- ja ylijännitesuojaukset. Jos sauvasekoitin ei käynnisty tai moottori sammuu, laite ei ole rikki. Sammuta laite, irrota se pistorasiasta ja anna sen jäähtyä ja käynnistä sitten uudelleen.
SEKOITTIMEN RUNKO KUUMENEE	
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.
AINEKSET EIVÄT SEKOITU	
1. Olet ehkä ylittänyt enimmäismäärät.	1. Katso enimmäismäärien taulukko (sivu 42) ja sekoita aineksia 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 sykäystoimintoa ja nosta sekoittimen nopeutta asteittain. 3.2. Terä voi olla vaurioitunut. Saat neuvoja ja varaosia Dualitilta.
AINEKSET ROISKUVAT SEKOITTAESSA	
1. Laitteen terät ja lisäosat ovat erittäin tehokkaita, ja ne pyöriivät hyvin nopeasti.	1.1. Upota sauva seokseen ennen laitteen käynnistämistä. 1.2. Kokeile käyttää syvempää kulhoa tai kannua myös sekoittaessasi pieniä määniä. 1.3. Säädä nopeus säätöpyörällä aluksi hitaammaksi ja lisää nopeutta vähitellen. 1.4. Älä ylitä sauvan sivuilla olevaa MAX-merkintää sekoituksen aikana.



VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS

**ATTENTIVEMENT AVANT D'UTILISER
VOTRE MIXEUR PLONGEANT DUALIT.
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS
DANS UN ENDROIT SÛR POUR
POUVOIR VOUS Y REPORTER
ULTÉRIEUREMENT**

Respectez toujours ces mesures de sécurité lorsque vous utilisez votre mixeur, pour votre propre sécurité et pour éviter d'endommager l'appareil.

- Pour vous protéger de tout risque de choc électrique, ne plongez pas le boîtier moteur, le câble électrique ou la prise dans de l'eau ou dans un autre liquide. Ne laissez pas de liquide pénétrer dans le joint entre le corps de l'appareil et les accessoires.
- 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'une personne responsable les surveille et leur explique comme utiliser l'appareil en toute sécurité, en veillant à ce qu'ils comprennent les risques potentiels.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur, dans un véhicule, un bateau ou une caravane en mouvement.
- L'utilisation de cet appareil est exclusivement réservée à un usage domestique. Si l'appareil est utilisé d'une façon inappropriée ou qui ne respecte pas les instructions de ce manuel ou encore pour un usage professionnel ou semi-professionnel, la garantie devient caduque et Dualit décline toute responsabilité en cas d'endommagement.
- Ne manipulez jamais les systèmes de sécurité. Ils sont prévus pour votre propre sécurité.
- Pour éviter une blessure grave en cas de mise en route accidentelle de l'appareil, débranchez-le au secteur quand il n'est pas utilisé, quand vous le déplacez, avant de fixer ou d'enlever un accessoire, avant le nettoyage ou le rangement.
- Ne posez pas le mixeur plongeur au bord du plan

de travail.

- Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre au bord d'une table ou d'un plan de travail.
- Ne mettez jamais les doigts ou des ustensiles dans le bol pendant que l'appareil fonctionne, ceci afin de réduire le risque de blessure grave ou d'endommagement du mixeur. Une spatule souple peut être utilisée mais uniquement quand le moteur du mixeur est arrêté et que la lame est retirée.
- Les lames sont coupantes. Manipulez-les avec précaution. Évitez tout contact avec les parties mouvantes qui peuvent provoquer de graves blessures.
- Prenez des précautions lorsque vous versez des liquides chauds dans le robot ou le mixeur, car ils pourraient être éjectés hors de l'appareil par la production soudaine de vapeur.
- Utilisez toujours le bol hachoir avec son couvercle solidement fixé. Le bol peut présenter des fuites si le couvercle est endommagé ou mal fixé, ou si le bol est trop plein.
- Ne détachez pas les accessoires du corps avant l'arrêt du moteur.
- Tenez les doigts, les vêtements, les ustensiles et les cheveux éloignés des parties mouvantes.
- Ne mettez jamais les doigts ou un objet (spatule par ex.) dans le bol hachoir pendant que le mixeur fonctionne.
- **Cet appareil doit toujours être surveillé. Ne le laissez pas en marche sans surveillance. Débranchez l'appareil quand il n'est pas utilisé.**
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant peut être source d'incendie, de choc électrique ou de blessure.
- Si la lame du hachoir, les lames du pied ou le fouet se bloquent, arrêtez et débranchez le mixeur plongeur avant de les débloquent.
- Cet appareil a un niveau de bruit de $L_c > 70$ dB.
- Pour l'utiliser 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 ou de la graisse chaude.**
- N'ajoutez jamais de liquide ou aliments bouillants dans le bol hachoir. Laissez toujours refroidir les liquides ou aliments jusqu'à moins de 60°C.

- Ne mettez pas d'aliments surgelés dans le verre ou le bol hachoir lorsqu'il sort directement d'un lave-vaisselle chaud.
- Ne plongez ou ne lavez pas le verre ou le bol hachoir à l'eau bouillante ou très chaude.
- Quand vous mixez de grandes quantités, faites-le par impulsions de 30 secondes et laissez le mélange refroidir à température ambiante entre chaque impulsion. Veuillez noter qu'aucune recette fournie dans le manuel n'est considérée comme une grande quantité.
- N'utilisez pas le bol hachoir vide.
- Ne transportez ou ne tirez pas l'appareil par le cordon.
- Assurez-vous que la prise électrique a la même tension c.a. que celle indiquée sur le fond du corps de l'appareil. N'utilisez pas la prise si les tensions sont différentes.
- Pour des raisons de sécurité, si le câble d'alimentation est abîmé, il doit être remplacé par Dualit ou un réparateur Dualit agréé.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche ou le cordon d'alimentation est endommagé.
- N'utilisez pas l'appareil après un problème de fonctionnement.
- N'utilisez pas l'appareil s'il a subi une chute et semble être endommagé. Renvoyez l'appareil au centre de service après-vente le plus proche pour le faire inspecter, réparer ou ajuster lorsqu'il semble être endommagé.
- Cet appareil est équipé d'un thermorupteur réarmable et d'une protection contre les surtensions. 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.
- **ATTENTION :** Pour éviter les risques suite à un réarmement accidentel du rupteur thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe tel qu'un minuteur, ou être connecté à un circuit régulièrement coupé par les services publics.
- Il est conseillé de brancher l'appareil à une prise à laquelle aucun autre appareil n'est branché, pour éviter de provoquer une surcharge, de déclencher un court-circuit ou de faire sauter un fusible. De préférence, la prise de courant devrait être protégée par un dispositif différentiel résiduel (DDR).
- La puissance maximale est basée sur l'appareil tirant la charge la plus importante. Les autres appareils peuvent alors tirer moins de puissance.

- Prenez des précautions lorsque vous utilisez des liquides chauds avec le mixeur ou ses accessoires, car ils pourraient être éjectés hors de l'appareil par la production soudaine de vapeur.
- Ne jetez pas l'appareil dans les déchets ménagers à la fin de sa vie utile ; déposez-le dans un point de collecte officielle, où il sera recyclé. Cette démarche contribue à préserver l'environnement.



CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Lisez soigneusement ce mode d'emploi.
- Avant la première utilisation, nettoyez toutes les parties qui entreront en contact avec des aliments. Lavez-les à l'eau tiède et au détergent, puis rincez-les et séchez-les.
- Manipulez les lames avec précaution – elles sont très coupantes !
- Quand vous faites fonctionner le mixeur pour la première fois, il est possible qu'il dégage une odeur de 'neuf', qui se dissipera après quelques utilisations.

PRÉSENTATION DE VOTRE MIXEUR PLONGEANT

(Voir la page 3)

A. Bouton Turbo	F. Couvercle du tube d'introduction des aliments	J. Bol hachoir (Passe au lave-vaisselle)
B. Molette de réglage de la vitesse		K. Axe du bol hachoir
C. Bouton de mise en marche	G. Tube d'introduction des aliments	L. Pied (Passe au lave-vaisselle)
D. Corps (Ne passe pas au lave-vaisselle)	H. Couvercle du bol hachoir (Passe au lave-vaisselle)	M. Fouet ballon (Passe au lave-vaisselle)
E. Engrenage (Ne passe pas au lave-vaisselle)	I. Lame hachoir (Passe au lave-vaisselle)	N. Verre (Passe au lave-vaisselle)

Déballer l'appareil avec soin et conservez tout le matériel de conditionnement jusqu'à ce que vous ayez vérifié qu'il ne manque rien et que tout fonctionne correctement. Enlevez ensuite tous les autocollants du mixeur et recyclez l'emballage de façon appropriée. Si vous le souhaitez, vous pouvez conserver la boîte pour ranger votre mixeur.

Toutes les illustrations sont uniquement représentatives ; votre modèle peut être différent des illustrations fournies.

MONTER ET ENLEVER LES ACCESSOIRES

Ne montez ou enlevez jamais d'accessoires lorsque le corps est branché au secteur.

1A POSITIONNER

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

1B FIXER

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

1C DÉTACHER

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

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. Un tablier Dualit peut aussi faire un cadeau idéal. Lame - contactez le service clients pour connaître les disponibilités. Remarque : La capacité maximale est de 70 g de viande (2.5cm³), par impulsions de 3 secondes (turbo) (non fourni dans l'emballage).

UTILISATION DU PIED

Le pied est un outil puissant pour liquéfier ou mixer des ingrédients. Pour connaître les quantités maximales, consultez le graphique de la page 52

2.A METTEZ LE PIED

Vérifiez que le mixeur 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.**

2.B INGRÉDIENTS

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

2.C ENFONCEZ LE 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.

2.D MISE EN MARCHÉ

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

2.E ARRÊTER

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

2.F NETTOYER

Détachez 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 51 pour voir les instructions de

UTILISER LE FOUET BALLON AVEC 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 graphique de la page 52. Remarque : pour éviter les éclaboussures, utilisez le verre mélangeur de 1 l fourni.

3.A METTRE L'ENGRENAGE

Vérifiez que le mixeur est bien débranché. Fixez l'engrenage sur le corps. Vérifiez que l'engrenage est solidement fixé sur le corps.

3.B MONTER LE FOUET

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

3.C VITESSE FAIBLE

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

3.D METTRE EN MARCHÉ

Appuyez sur la touche de mise en marche pour commencer à fouetter.

3.E ARRÊTER

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

3.F NETTOYER

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. Détachez l'engrenage du corps. Nettoyez les pièces immédiatement après l'utilisation (voir la page 51 pour voir les instructions de nettoyage).

UTILISATION DU BOL HACHOIR ET DE L'ENGRENAGE

Avec ses lames coupantes et sa capacité de 600 ml, le bol hachoir est compact et pratique pour les ingrédients secs. Pour connaître les quantités maximales, consultez le graphique de la page 52

4.A INSERTION DES LAMES

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

Attention : les lames sont tranchantes !

4.B INGRÉDIENTS

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

4.C FERMER LE COUVERCLE.

Posez le couvercle sur le vol et faites-le pivoter dans le sens horaire pour le bloquer. **Vérifiez que le couvercle est bien bloqué, et que le tube d'introduction et le bec verseur sont alignés.**

4.D METTRE L'ENGRENAGE

Fixez l'engrenage sur le corps. Alignez les quatre repères en saillie.

4.E MISE EN MARCHÉ

Branchez le mixeur au secteur. **Régalez la vitesse sur le minimum (-),** appuyez sur le bouton de mise en route pour commencer à hacher.

4.F IMPULSION

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).

4.G TUBE D'INTRODUCTION DES ALIMENTS

Vérifiez que le mixeur 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 (spatule par ex.) dans le tube.

4.H 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.

4.I ARRÊTER

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

4.J RETIRER L'ENGRENAGE

Détachez l'engrenage du corps en le faisant pivoter dans le sens horaire.

4.K RETIRER LE COUVERCLE

Faites pivoter le couvercle dans le sens antihoraire. 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 tranchantes !

4.L NETTOYER

Nettoyez les pièces immédiatement après l'utilisation (voir la page 51 pour voir les instructions de nettoyage).

RANGEMENT DE VOTRE MIXEUR PLONGEANT

5.A DÉBRANCHER

Vérifiez que le mixeur est bien débranché quand vous le rangez.

5.B 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.

5.C RANGEMENT

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

VOUS DEVEZ IMPÉRATIVEMENT NETTOYER LE MIXEUR PLONGEANT ET TOUTES LES PARTIES EN CONTACT AVEC DES ALIMENTS APRÈS CHAQUE UTILISATION ; CELA PROLONGERA LA VIE UTILE DE VOTRE APPAREIL.

6.A DÉBRANCHER

Arrêtez et débranchez toujours le mixeur avant de le nettoyer ; n'utilisez jamais de détergents abrasifs sur les pièces.

6.B 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. Ne pas immerger les pièces

6.C 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

6.D NE PAS IMMERGER

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

6.E LAMES TRANCHANTES

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

6.F UTILISER UN CHIFFON HUMIDE

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

TABLEAU DES QUANTITÉS MAXIMALES

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

CONSEILS DE MIXAGE

- Pour obtenir le meilleur hachage, ajoutez les ingrédients progressivement par le tube. Cet appareil ne convient pas aux mangues surgelées, chocolat non fondu, grains de café, graines, 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.
- 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.

- Quand vous hachez de petites quantités, utilisez une vitesse faible et travaillez par impulsions.
 - N'utilisez pas le bol hachoir pour piler de la glace.
 - Pour obtenir les meilleurs résultats, travaillez par impulsions répétées de 1 seconde maximum.
- DURÉES D'UTILISATION ET DE REPOS :**
 * N'utilisez pas l'appareil pendant plus d'une minute au cours d'une période de quatre minutes. Si vous le faites accidentellement, débranchez le mixeur et laissez-le refroidir complètement avant de l'utiliser à nouveau
 **Laissez l'appareil refroidir pendant 1 minute pour chaque minute d'utilisation du fouet.

COMPOSANT	NETTOYAGE	SÉCHAGE
CORPS  	Essuyez la surface extérieure avec un chiffon humide. NE PASSE PAS AU LAVE-VAISSELLE	Sécher entièrement avec un chiffon
ENGRENAGE  	Essuyez la surface extérieure avec un chiffon humide. NE PASSE PAS AU LAVE-VAISSELLE	Sécher entièrement avec un chiffon
VAPEUR 	Placez-les dans le panier supérieur du lave-vaisselle et utilisez un programme de lavage au-dessous de 40 degrés. Placez les accessoires loin des résistances. Ou bien lavez le pied sous le robinet	Égouttez le pied en le posant à l'envers (avec la lame vers le haut) puis séchez-le soigneusement avec un chiffon. Cela permet à l'eau qui se trouve dans le pied de s'écouler.
FOUET 	Placez-les dans le panier supérieur du lave-vaisselle et utilisez un programme de lavage au-dessous de 40 degrés. Placez les accessoires loin des résistances. Ou bien lavez le pied sous le robinet	Sécher entièrement avec un chiffon
LAME HACHOIR 	Placez-les dans le panier supérieur du lave-vaisselle et utilisez un programme de lavage au-dessous de 40 degrés. Placez les accessoires loin des résistances. Ou bien lavez le pied sous le robinet	Sécher entièrement avec un chiffon
BOL HACHOIR & COUVERCLE 	Placez-les dans le panier supérieur du lave-vaisselle et utilisez un programme de lavage au-dessous de 40 degrés. Placez les accessoires loin des résistances. Ou bien lavez le pied sous le robinet	Sécher entièrement avec un chiffon
VERRE MÉLANGEUR 	Placez-les dans le panier supérieur du lave-vaisselle et utilisez un programme de lavage au-dessous de 40 degrés. Placez les accessoires loin des résistances. Ou bien lavez le pied sous le robinet	Sécher entièrement avec un chiffon

CAUSES POSSIBLES	SOLUTION(S)
LE MIXEUR PLONGEANT NE SE MET PAS EN ROUTE	
1. L'appareil n'est pas correctement branché 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.
LE CORPS DU MIXEUR S'ÉCHAUFFE	
1. L'appareil a peut-être été utilisé pendant trop longtemps.	1. Laissez l'appareil refroidir. Votre mixeur plongeur 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.
LE MÉLANGE N'EST PAS MIXÉ	
1. Vous avez peut-être dépassé les volumes maximum.	1. Consultez le tableau des quantités maximales (page 52) 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.
IL Y A DES ÉCLABOUSSURES QUAND JE MIXE	
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 route. 1,2. Essayez d'utiliser un bol ou un pot 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 sur les côtés du pied quand vous mixez.

PRECAUZIONI DI SICUREZZA



LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI

CON ATTENZIONE PRIMA DI PROCEDERE ALL'UTILIZZO DEL FRULLATORE MANUALE DUALIT CONSERVARE LE ISTRUZIONI PER FUTURO RIFERIMENTO.

Attenersi sempre alle seguenti precauzioni di sicurezza quando si utilizza il frullatore manuale, per garantire la propria sicurezza ed evitare di danneggiarlo.

- Per evitare il rischio di scosse elettriche, evitare di immergere il corpo principale, il cavo o la spina in acqua o qualsiasi altro liquido. Evitare l'ingresso di liquidi nella giunzione tra il corpo principale e l'accessorio.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini. Riporre l'apparecchio e il relativo cavo lontano dalla portata dei bambini.
- I bambini non devono giocare con questo prodotto.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o mancanza di esperienza e conoscenze, a condizione che siano supervisionati o ricevano istruzioni in merito all'utilizzo dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
- Evitare di utilizzare all'esterno e in veicoli, imbarcazioni o roulotte in movimento.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Se utilizzato impropriamente, per finalità professionali o semi-professionali o, ancora, se non utilizzato secondo le presenti istruzioni, la garanzia perde validità e Dualit non accetta alcuna responsabilità per eventuali danni causati.
- Evitare di manomettere i sistemi di sicurezza. Essi sono inclusi per la vostra sicurezza.
- Per evitare lesioni gravi in caso di avvio accidentale dell'unità, staccare la spina dalla presa quando l'apparecchio non è utilizzato, per spostarlo, prima di installare o disinstallare componenti, prima della pulizia e per metterlo via.
- Non si posizioni il frullatore a mano in prossimità dei bordi della superficie di lavoro.
- Non lasciare pendere il cavo sul bordo del tavolo o di un bancone.
- Tenere mani e utensili fuori dal contenitore durante l'utilizzo per evitare gravi lesioni alle persone e danni al frullatore. È possibile utilizzare un raschietto ma soltanto quando il frullatore a immersione non è in funzione e le lame sono state disinstallate.
- Le lame sono affilate. Maneggiare con cura. Evitare il contatto con le parti in movimento: ciò può causare gravi lesioni.
- Prestare attenzione versando liquidi caldi nel robot da cucina o nel frullatore; essi potrebbero venire proiettati all'esterno dell'apparecchio.
- Attivare sempre il contenitore tritatutto con il coperchio applicato saldamente. Il contenitore potrebbe perdere se danneggiato, installato erroneamente o troppo pieno.
- Attendere l'arresto del motore prima di scollegare gli accessori dal corpo principale.
- Tenere dita, indumenti e capelli lontani dalle parti mobili.
- Evitare di entrare in contatto con le parti in movimento, non inserire mai le dita o un oggetto (ad es. una spatola) mentre il frullatore a mano è in funzione.
- **Questo apparecchio deve essere sempre presidiato. Non lasciarlo incustodito durante il funzionamento. Scollegarlo dall'alimentazione quando è incustodito.**
- L'utilizzo di accessori non consigliati o non venduti dal produttore può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni.
- Se le lame o la frusta si incastrano, spegnere e scollegare l'apparecchio dall'alimentazione prima di rimuovere il bocco.
- Il livello di rumorosità di questo apparecchio è $L_c > 70 \text{ dB}$.
- Per massimizzare la sicurezza d'uso, rimuovere la scodella dal fomello e attendere che i liquidi si siano raffreddati a temperatura ambiente prima di utilizzare l'apparecchio. **Evitare di frullare olii grassi caldi.**
- Non aggiungere liquidi o cibi in ebollizione al contenitore tritatutto. Raffreddare sempre i liquidi o gli alimenti.
- Non inserire cibi surgelati nella caraffa o nel contenitore tritatutto se appena lavato in lavastoviglie e ancora caldo.
- Non immergere né lavare la caraffa o il

contenitore tritatutto in acqua in ebollizione o molto calda.

- Quando si frulla con carichi elevati, azionare per 30 secondi e lasciar raffreddare a temperatura ambiente tra ogni intervallo di azionamento. Si noti che nessuna ricetta contenuta nel presente manuale è considerata un carico elevato.
- Evitare di attivare il contenitore tritatutto quando è vuoto.
- Evitare di trasportare o spostare l'apparecchio tramite il cavo di alimentazione.
- Verificare che la presa elettrica a muro abbia la stessa tensione nominale CA indicata sul fondo del corpo principale. Evitare di utilizzare l'apparecchio se le tensioni sono diverse.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, per motivi di sicurezza, deve essere sostituito da Dualit o da un centro di assistenza Dualit autorizzato.
- Non utilizzare il frullatore a mano se il cavo o la spina sono danneggiati.
- Evitare di utilizzare il frullatore a mano se ha dato segni di malfunzionamento.
- Non utilizzare il frullatore a mano se è caduto o mostra segni di danni. Restituire l'apparecchio al più vicino centro di assistenza autorizzato per controlli, riparazioni o regolazioni elettriche o meccaniche in caso di qualsiasi indicazione di danni.
- Questo prodotto è dotato di interruttore termico e protezione contro le sovratensioni; in caso di arresto del motore con unità integra, arrestare l'apparecchio, scollegare dall'alimentazione, lasciar raffreddare e riavviare.
- **ATTENZIONE:** Onde evitare rischi in seguito a reset inavveduti dell'interruttore termico, l'apparecchio non deve essere alimentato tramite dispositivi di interruzione esterni come i timer, né collegato a circuiti che siano regolarmente disattivati dal dispositivo.
- È consigliabile collegare l'apparecchio a una presa a cui non è collegato nessun altro dispositivo. La mancata osservanza di questa avvertenza può causare un sovraccarico, far saltare l'interruttore automatico o comportare la bruciatura di un fusibile. È preferibile che la presa di corrente sia protetta da un dispositivo di corrente residua (RCD).
- Il valore nominale massimo è basato sull'accessorio che assorbe il carico maggiore. Gli altri accessori possono assorbire meno potenza.

- Prestare attenzione utilizzando il frullatore a mano e i relativi accessori con liquidi caldi; essi potrebbero venire proiettati all'esterno dell'apparecchio.
- A fine vita non gettare l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici ma portarlo presso un punto di raccolta autorizzato per il riciclaggio. Così facendo, collaborerete alla salvaguardia dell'ambiente.



CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

OPERAZIONI PRELIMINARI

- Leggere con attenzione il presente libretto d'istruzioni.
- Pulire tutte le parti che entrano in contatto con il cibo prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta. Lavare con acqua tiepida e detergente, quindi risciacquare ed asciugare.
- Maneggiare le lame con cura: sono molto affilate.
- Quando si accende il frullatore per la prima volta, si potrebbe percepire un odore di "nuovo" che scomparirà dopo pochi utilizzi.

COMPONENTI DEL FRULLATORE A MANO

(Vedere pagina 3)

A. Pulsante Turbo	F. Coperchio tubo	K. Albero contenitore tritatutto
B. Rotella di controllo della velocità	G. Tubo alimentazione	L. Accessorio frullatore (Lavabile in lavastoviglie)
C. Pulsante di accensione	H. Frullatore e coperchio (Lavabile in lavastoviglie)	M. Frusta rotonda (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)	

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 frullatore a mano e riciclare adeguatamente l'imballaggio. Potrebbe essere utile conservare la scatola per riporre il frullatore a mano.

Le immagini vengono fornite esclusivamente a titolo illustrativo e potrebbero non corrispondere al modello acquistato.

FISSAGGIO E RIMOZIONE ACCESSORI

Evitare di fissare o rimuovere gli accessori con il corpo principale collegato all'alimentazione.

1A POSIZIONAMENTO

Per fissare l'accessorio frullatore o la scatola ingranaggi - tenere fermo il corpo principale con una mano, individuare la tacca con il simbolo di sgancio.

1B FISSAGGIO

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

1C RIMOZIONE

Per rimuovere l'accessorio, scollegare il cavo di alimentazione e invertire la procedura.

Gli accessori extra o di ricambio possono essere acquistati direttamente da Dualit. Un secondo contenitore tritatutto o un'altra caraffa di miscelazione possono essere utili nelle cucine molto impegnate. Un grembiule Dualit può inoltre essere un bel regalo. Lama da taglio – contattare il servizio clienti per dettagli sulla disponibilità. Nota: La capacità massima è pari a 70 g di carne (2.5cm³) per 3 secondi (turbo) di funzionamento (non disponibile in kit).

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 62.

2A FISSAGGIO ACCESSORIO FRULLATORE

Verificare che il frullatore a mano sia scollegato dall'alimentazione. Fissare l'accessorio frullatore al corpo principale. Verificare che l'accessorio frullatore sia saldamente fissato al corpo principale. **Attenzione: evitare di entrare in contatto con le lame.**

2B INGREDIENTI

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

2C INSERIMENTO ACCESSORIO FRULLATORE

Immergere l'accessorio frullatore profondamente nel contenitore, verificando che la profondità della miscela non superi le marcature "Max" sull'albero dell'accessorio frullatore. **NOTA:** Mantenere sommerso il piede dell'accessorio frullatore per evitare schizzi.

2D ACCENSIONE

Inserire il cavo di alimentazione del frullatore manuale. Impostare la velocità al minimo (-) e premere il pulsante di accensione per iniziare a miscelare.

2E SPEGNIMENTO

Al termine del lavoro, rilasciare il pulsante di accensione e scollegare l'apparecchio dall'alimentazione.

2F PULIZIA COMPONENTI

Rimuovere l'accessorio frullatore dal corpo principale. Rimuovere l'accessorio frullatore dal contenitore prima di versare. Pulire i componenti subito dopo l'uso (vedere a pag. 61 per le relative istruzioni).

USO FRUSTA CON SCATOLA INGRANAGGI

La frusta è lo strumento perfetto per incorporare l'aria negli ingredienti più leggeri e creare risultati ben montati. Per i carichi massimi, vedere la tabella a pagina 62. Nota: per evitare schizzi, utilizzare la caraffa di miscelazione da 1 L in dotazione.

3A FISSAGGIO SCATOLA INGRANAGGI

Verificare che il frullatore a mano sia scollegato dall'alimentazione. Fissare la scatola ingranaggi al corpo principale. Verificare che la scatola ingranaggi sia saldamente fissata al corpo principale.

3B INSERIMENTO FRUSTA ROTONDA

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.

3C BASSA VELOCITÀ

Inserire il cavo di alimentazione del frullatore manuale. Immergere completamente la frusta nel composto. **Impostare la velocità al minimo.**

3D ACCENSIONE

Premere il pulsante di accensione per iniziare a sbattere.

3E SPEGNIMENTO

Al termine del lavoro, rilasciare il pulsante di accensione e scollegare l'apparecchio dalla presa di alimentazione.

3F PULIZIA COMPONENTI

Staccare la frusta tenendo con forza 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 (vedere a pag. 61 per le relative istruzioni).

UTILIZZO DEL CONTENITORE TRITATUTTO E DELLA SCATOLA INGRANAGGI

Con le sue lame affilate e una capacità di 600 ml, l'accessorio contenitore tritatutto e compatto e pratico per gli ingredienti secchi. Per i carichi massimi, vedere la tabella a pagina 62.

4.A INSERIMENTO LAME

Verificare che il frullatore a mano sia scollegato dall'alimentazione. Inserire la lama nel contenitore tritatutto; posizionarlo sopra l'albero del contenitore tritatutto. Attenzione: le lame sono affilate!

4.B INGREDIENTI

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

4.C CHIUSURA COPERCHIO

Posizionare il coperchio sul contenitore e ruotarlo in senso orario per bloccarlo.

Verificare che il coperchio sia correttamente bloccato in posizione col tubo di alimentazione e il beccuccio allineati.

4.D FISSAGGIO SCATOLA INGRANAGGI

Fissare la scatola ingranaggi al corpo principale. Allineare le quattro scanalature in rilievo

4.E ACCENSIONE

Inserire il cavo di alimentazione del frullatore manuale.

Impostare la velocità al minimo (-) e premere il pulsante di accensione per iniziare a tritare.

4.F IMPULSO

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

4.G TUBO DI ALIMENTAZIONE

Verificare che il frullatore a mano sia scollegato dall'alimentazione. Rimuovere il coperchio del tubo di alimentazione e far cadere gli ingredienti nel contenitore attraverso il tubo di alimentazione. Evitare di inserire le dita o qualsiasi utensile (ad esempio una spatola) nel tubo di alimentazione.

4.H COPERCHIO TUBO ALIMENTAZIONE

Re-installare il coperchio del tubo di alimentazione. Ricollegare il cavo di alimentazione dell'apparecchio e continuare ad utilizzare il frullatore manuale.

4.I SPEGNIMENTO

Al termine del lavoro, rilasciare il pulsante di accensione e scollegare l'apparecchio dall'alimentazione. Verificare che il motore e le lame siano ferme, quindi sollevare verticalmente il corpo principale e la scatola ingranaggi fino a rimuoverli dal coperchio del contenitore tritatutto.

4.J RIMOZIONE SCATOLA INGRANAGGI

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

4.K RIMOZIONE COPERCHIO

Ruotare il coperchio in senso antiorario. Se si raschia via una miscela, rimuovere prima le lame. Evitare di entrare in contatto con i bordi di taglio delle lame. Attenzione: le lame sono affilate!

4.L PULIZIA COMPONENTI

Pulire i componenti subito dopo l'uso (vedere a pag. 61 per le relative istruzioni).

IMMAGAZZINAGGIO FRULLATORE A MANO

5.A SCOLLEGAMENTO ALIMENTAZIONE

Verificare che il frullatore a mano sia scollegato dall'alimentazione prima di metterlo via.

5.B PULIZIA E ASCIUGATURA

Verificare che l'unità sia stata accuratamente pulita prima di riporla. In caso contrario, i batteri possono accumularsi rapidamente sulle superfici dell'unità.

5.C IMMAGAZZINAGGIO

Riporre il frullatore a mano nella sua confezione in un luogo fresco e asciutto, lontano dalla portata dei bambini.

PULIZIA E MANUTENZIONE

È FONDAMENTALE PULIRE IL FRULLATORE A MANO E TUTTI I COMPONENTI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI DOPO CIASCUN UTILIZZO, PER PROLUNGARE LA DURATA.

6.A SCOLLEGAMENTO ALIMENTAZIONE

Spegnere e scollegare dall'alimentazione prima di qualsiasi intervento di pulizia; non utilizzare detergenti abrasivi su nessun componente.

6.B 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

6.D NON SOMMERGERE

Evitare di sommergere, anche parzialmente, il corpo principale o la scatola ingranaggi in qualsiasi liquido.

6.E LAME AFFILATE

Attenzione: evitare di entrare in contatto con le lame. Utilizzare una spazzola e del sapone per lavare e pulire le lame.

6.C PRE-LAVAGGIO

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.

6.F UTILIZZO DI PANNO UMIDO

Non utilizzare solventi o sostanze detergenti aggressivi o abrasivi, solventi o lana d'acciaio. Utilizzare un panno umido.

TABELLA CARICHI 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 APPROSSIMATO / SECONDI
ACCESSORIO FRULLATORE CON CARAFFA DI MISCELAZIONE	Frullati, Frappè	Evitare di superare il contrassegno max sull'accessorio frullatore	Turbo+	20
	Yogurt alla frutta	500 g di yogurt + 150 g di frutta	Alta	20
	Carota cotta	800 g	Media	30
	Passato o cibi per bambini	Evitare di superare il contrassegno max sull'accessorio frullatore	Media-Alta	30
CONTENITORE TRITATUTTO E LAMA DA TAGLIO	Maionese	2 tuorli d'uovo + 300 ml di olio di semi di girasole aggiunti gradatamente tramite tubo di alimentazione	Media	30
	Vinaigrette	300 ml di olio d'oliva + 100 ml di aceto, aggiungere senape di Dijon a piacere	Media	30
	Pomodori, cipolle	400 g	Media	30
	Pan grattato	3 grandi fette di pane (150 g, aggiungere gradualmente tramite tubo di alimentazione)	Turbo+	30
	Carni magre (maiale, pollo, manzo o pesce; tagliare in dadi da 2 cm)	450 g	Turbo+	20
	Noci	200 g	Turbo+	20
	Erbe	30 g	Alta	30
SBATTERE CON CONTENITORE ADEGUATO (NON IN DOTAZIONE)	Panna	500 ml	Bassa	60
	Albumi	4	Bassa	60
	Impasto per torta	Impasto per torta da 3 uova (150 g di farina, 150 g di zucchero, con burro ammorbidito)	Bassa	60

SUGGERIMENTI DI MISCELAZIONE

- Per tritare al meglio, aggiungere gli ingredienti gradualmente tramite il tubo di alimentazione. Questo apparecchio non è adatto a manghi congelati, cioccolato non fuso, chicchi di caffè, semi, riso crudo, ecc. Generalmente, non ci sono velocità specifiche per una ricetta specifica. Sarà necessario modificare la velocità del frullatore in funzione della fase della ricetta sulla quale si sta lavorando. Questo è comunicato nella sezione ricette.
- Durante la lavorazione di liquidi, ad esempio i passati, con l'accessorio frullatore, verificare sempre che il piede sia sommerso nel liquido per prevenire schizzi. Non lavorare con verdure crude.

- Quando si tritano piccole quantità di ingredienti, utilizzare una velocità ridotta azionando ad impulsi.
 - Non lavorare il ghiaccio nel contenitore tritatutto.
 - Per i migliori risultati, azionare ad impulsi ripetutamente, tenendo premuto il pulsante per non più di 1 secondo.
- TEMPI DI FUNZIONAMENTO E RIPOSO:
 * Evitare di miscelare o frullare per più di 1 minuto per ogni intervallo di 4 minuti; se ciò dovesse verificarsi, scollegare dall'alimentazione e lasciar raffreddare il frullatore a mano prima di riutilizzarlo.
 **Far riposare l'apparecchio per 1 minuto per ogni minuto di lavoro.

COMPONENTE	PULIZIA	ASCIUGATURA
CORPO PRINCIPALE  	Strofinare la superficie esterna con un panno umido. NON METTERE IN LAVASTOVIGLIE	Asciugare bene con un panno
SCATOLA INGRANAGGI  	Strofinare la superficie esterna con un panno umido. NON METTERE IN LAVASTOVIGLIE.	Asciugare bene con un panno
ACCESSORIO 	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 sotto l'acqua corrente	Asciugare l'accessorio a mano posandolo alla rovescia (lame rivolte verso l'alto) ed asciugare con attenzione con un panno. Ciò consente il drenaggio dell'acqua dall'interno dell'accessorio.
FRUSTA 	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 sotto l'acqua corrente	Asciugare bene con un panno
LAMA TRITATUTTO 	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 sotto l'acqua corrente	Asciugare bene con un panno
CONTENITORE TRITATUTTO E COPERCHIO 	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 sotto l'acqua corrente	Asciugare bene con un panno
CONTENITORE DI MISCELAZIONE 	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 sotto l'acqua corrente	Asciugare bene con un panno

POSSIBILE/I CAUSA/E	SOLUZIONE/I
IL FRULLATORE A MANO NON SI ACCENDE	
1. L'unità potrebbe non essere collegata correttamente all'alimentazione.	1. Verificare che la spina sia inserita nella presa e che l'interruttore di accensione sia attivato.
2. Il fusibile termico dell'unità potrebbe essere scattato, disattivandola temporaneamente.	2. Questo prodotto è dotato di interruttore termico e protezione contro le sovratensioni, entrambi resettabili; se il frullatore a mano non si accende o il motore si arresta con unità integra, arrestare l'apparecchio, scollegare dall'alimentazione, lasciar raffreddare e riavviare.
IL CORPO DEL FRULLATORE SI SURRISCALDA	
1. L'unità potrebbe essere stata utilizzata per un periodo prolungato.	1. Consentire il completo raffreddamento dell'unità. Il frullatore manuale è progettato per un utilizzo intermittente e il motore è molto potente; vedere i tempi di azionamento e riposo sotto ai carichi massimi nel presente libretto di istruzioni.
2. L'unità potrebbe aver lavorato con un carico elevato.	2. Durante il normale funzionamento, l'apparecchio genera una certa quantità di calore, specialmente nei giorni più caldi. Non lasciare mai riposare l'apparecchio alla luce solare diretta.
3. L'unità potrebbe essere stata lasciata in prossimità di una sorgente di calore.	3. Conservare al buio in un luogo fresco.
LA MISCELA NON È UNIFORME	
1. I volumi massimi potrebbero essere stati superati.	1. Vedere la tabella dei carichi massimi (pag. 62) e miscelare gli ingredienti in quantità inferiori
2. I pezzi di 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 inappropriata per gli ingredienti.	3.1. La velocità selezionata è errata; impostare una velocità inferiore, lavorare a impulsi e aumentare gradualmente la velocità. 3.2. È possibile che le lame siano danneggiate. Contattare Dualit per ulteriori informazioni ed eventuali parti di ricambio.
IL COMPOSTO SCHIZZA E FUORIESCE DURANTE IL FUNZIONAMENTO DEL FRULLATORE	
1. Le lame e gli accessori dell'unità sono molto potenti e ruotano a grande velocità.	1.1. Immergere l'accessorio frullatore nel composto prima di azionare l'apparecchio. 1.2. Utilizzare una ciotola o una caraffa più profonde, anche se si miscelano piccole quantità di alimenti. 1.3. Impostare la rotella su una velocità più bassa, quindi incrementare la velocità durante il lavoro. 1.4. Non superare il marchio MAX posto sui lati dell'accessorio frullatore durante il lavoro.



LEES ALLE INSTRUCTIES

AANDACHTIG DOORVOORDAT U DE DUALIT HANDMIXER GEBRUIKT. BEWAAR DEZE HANDLEIDING TOEKOMSTIGE NASLAG.

Volg altijd de veiligheidsaanwijzingen op wanneer u de handmixer gebruikt, voor uw eigen veiligheid en om schade aan het apparaat te voorkomen.

- Om het risico op elektrische schokken te voorkomen, mag het onderstel, het snoer of de stekker niet in water of andere vloeistoffen worden ondergedompeld. Zorg dat er geen vloeistof terechtkomt in de voeg waar het onderstel en de hulpstukken samenkomen.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen. Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen.
- Kinderen mogen niet met het 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 begrijpen wat de risico's zijn.
- Gebruik het niet buiten, in rijdende voertuigen, op boten of in caravans.
- 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 af voor eventuele schade.
- Knoei nooit met de veiligheidssystemen. Deze zijn aangebracht voor uw persoonlijke veiligheid.
- Om ernstig letsel te voorkomen doordat het apparaat per ongeluk wordt ingeschakeld, moet u de stekker uit het stopcontact halen wanneer u het niet gebruikt, verplaatst, voor het opzetten of verwijderen van onderdelen, voor het reinigen of opbergen.
- Plaats de handmixer niet dichtbij de rand van een werkoppervlak.
- Laat het snoer niet over de rand van een tafel of werkvlak hangen.
- Steek geen handen of keukengerei in de reservoirs terwijl het apparaat in werking is, om het risico op ernstige verwondingen of schade aan de blender te voorkomen. U mag alleen met een spatel in de mengkom roeren als de handmixer is uitgeschakeld en de messen veilig zijn verwijderd.
- De messen zijn scherp. Ga er voorzichtig mee om. Vermijd contact met draaiende delen, want dit kan ernstig letsel veroorzaken.
- Wees voorzichtig als u hete vloeistof in de keukenmachine of handmixer giet, want dit kan uit het apparaat worden gestoten door plotselinge verdamping.
- Gebruik de hakselkom altijd met het deksel stevig op zijn plek. De kom kan gaan lekken indien het deksel beschadigd of onjuist geplaatst is of de kom overvol is.
- Ontkoppel geen hulpstukken van het onderstel voordat de motor is gestopt.
- Houd vingers, kleding, keukengerei en haar uit de buurt van bewegend delen.
- Steek nooit uw vingers of een voorwerp in de hakselkom (bijv. een spatel) terwijl de handmixer draait.
- **Dit apparaat is bedoeld voor werking onder toezicht. Laat dit apparaat tijdens gebruik niet onbeheerd achter. Haal de stekker uit het stopcontact wanneer u het onbeheerd achterlaat.**
- Het gebruik van opzetstukken die niet aanbevolen of verkocht worden door de fabrikant kan brand, elektrische schok of verwondingen veroorzaken.
- Indien het haksnijmes, de staafmessen of garde geblokkeerd raakt, schakelt u de handmixer uit en haalt u de stekker eruit voordat u de blokkade verhelpt.
- Het geluidsniveau van dit apparaat is $L_c > 70 \text{ dB}$.
- Voor zo veilig mogelijk gebruik wordt aanbevolen om een pan van het fornuis te verwijderen en vloeistoffen voor het mixen te laten afkoelen tot kamertemperatuur. **Mix nooit hete olie of vet.**
- Voeg geen kokende vloeistoffen of voedsel aan de hakselkom toe. Laat vloeistoffen of voedsel altijd afkoelen.
- Doe geen bevroren levensmiddelen in de kan of hakselkom als u deze net uit een hete vaatwasser hebt gehaald.

- Dompel de kan of hakselkom niet onder, of was hem niet af, in kokend of heel heet water.
- Klop zware ladingen gedurende 30 seconden laat ze na het kloppen steeds afkoelen tot kamertemperatuur. Denk eraan dat geen van de recepten uit de handleiding beschouwd wordt als een zware lading.
- Gebruik de hakselkom niet wanneer deze leeg is.
- Draag of trek het apparaat nooit aan het snoer.
- Controleer of de netspanning overeenkomt met de informatie op het typeplaatje aan de onderzijde van het onderstel. Gebruik het apparaat niet als de netspanning afwijkt.
- Indien het snoer beschadigd is, moet het om veiligheidsredenen worden vervangen door Dualit of een door Dualit erkende reparateur.
- Gebruik de handmixer niet als het netsnoer of de stekker beschadigd is.
- Gebruik de handmixer niet als er storingen in het apparaat zijn opgetreden.
- Gebruik de handmixer niet als het is gevallen of tekenen van schade vertoont. Breng uw handmixer naar het dichtstbijzijnde, erkende servicecentrum voor onderzoek of reparatie wanneer er aanwijzingen zijn voor schade.
- Dit product is uitgerust met een resetbare automatische uitschakeling bij oververhitting en overspanning. Als de motor stopt, het apparaat niet stuk is, stopt u, haalt u de stekker eruit, laat het afkoelen en start opnieuw.
- **LET OP:** Om te voorkomen dat er gevaar ontstaat door het onbedoeld resetten van de automatische uitschakeling bij oververhitting, mag de stroom voor dit apparaat niet door een extern schakelapparaat zoals een klok heen lopen of verbonden zijn met een circuit dat regelmatig door een nutsbedrijf wordt uitgeschakeld.
- We raden u aan het apparaat aan te sluiten op een stopcontact waar geen ander toestel op aangesloten is. Als u dit toch doet kan dit voor een overbelasting zorgen, een onderbreking van het circuit veroorzaken of een zekering doen springen. Het is beter dat u het stopcontact beschermt met een differentieelschakelaar.
- De maximale spanning is gebaseerd op het hulpstuk dat de meeste stroom trekt. Andere hulpstukken trekken mogelijk minder stroom.
- Wees voorzichtig als u bij de handmixer of de hulpstukken hete vloeistof gebruikt, want dit kan uit het reservoir worden gestoten door plotselinge verdamping.
- Gooi dit apparaat aan het eind van zijn levensduur niet weg met het gewone huishoudelijk afval, maar lever het in bij een officieel inzamelpunt voor recycling. Hiermee helpt u het milieu beschermen.



BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

INGEBRUIKNEMING

- Lees deze gebruiksaanwijzing grondig.
- Reinig alle onderdelen die met voedingsmiddelen in contact komen voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt. Was het met lauw water en reinigingsmiddel, dan afspoelen en drogen.
- Behandel de messen met respect – ze zijn heel scherp!
- Wanneer u de handmixer voor de eerste keer inschakelt, kan het zijn dat u een "nieuwe" geur ruikt - deze verdwijnt nadat u het apparaat enkele keren hebt gebruikt.

KEN UW HANDMIXER

(Zie pagina 3)

A. Turboknop	G. Toevoerbuis	L. Staaf
B. Snelheidsregelwiel	H. Hakdeksel	(Vaatwasbestendig)
C. Aan- en uitknop	(Vaatwasbestendig)	M. Ballongarde
D. Onderstel	I. Haksnijmes	(Vaatwasbestendig)
(Niet vaatwasbestendig)	(Vaatwasbestendig)	N. Mengkan
E. Wisselhouder	J. Hakselkom	(Vaatwasbestendig)
(Niet vaatwasbestendig)	(Vaatwasbestendig)	
F. Deksel toevoerbuis	K. As van de hakselkom	

Verwijder voorzichtig alle inhoud uit de doos en bewaar het verpakkingsmateriaal tot u zeker bent dat alles aanwezig en in goede staat is. Verwijder vervolgens alle etiketten van de handmixer en gooi de verpakking op een gepaste manier weg. Misschien wilt u de doos bewaren om uw handmixer op te bergen.

Alle afbeeldingen zijn enkel ter illustratie, uw model kan ervan afwijken.

HULPSTUKKEN BEVESTIGEN EN VERWIJDEREN

Bevestig of verwijder geen hulpstukken terwijl de stekker van het onderstel in het stopcontact zit.

1A OPZETTEN

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

1B BEVESTIGEN

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.

1C VERWIJDEREN

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

Extra of vervangende hulpstukken kunt u rechtstreeks bij Dualit bestellen. Een tweede hakselkom of mengkan kunnen in een drukke keuken goed van pas komen. Een Dualit-schort kunt u ook uitstekend kado geven. Mesblad – neem contact op met de klantenservice voor gegevens over verkrijgbaarheid. Opmerking: De maximale capaciteit is 70 g vlees gedurende (2,5cm³) 3 seconden (turbo) (niet in de verpakking meegeleverd).

GEBRUIK VAN DE STAAF

De staaf is een krachtig instrument voor het fijnhakken of mengen van ingrediënten. Voor maximale belasting zie tabel op pagina 72.

2.A STAAF BEVESTIGEN

Zorg dat de stekker van de handmixer niet in het stopcontact zit. Bevestig de staaf aan het onderstel. Zorg dat de staaf stevig aan het onderstel bevestigd zit.

Opgelet: vermijd contact met de messen.

2.D INSCHAKELEN

Doe de stekker van de handmixer erin. Zet de snelheid op het minimum (-) en druk op de aan- en uitknop om te beginnen met mixen.

2.B INGREDIËNTEN

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

2.E UITSCHAKELEN

Als het mixen is voltooid, laat u de aan- en uitknop los en haalt u de stekker eruit.

2.C STEEK DE STAAF ERIN

Doop de staaf zo diep in de pan of kan 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

2.F ONDERDELEN REINIGEN

Verwijder de staaf van het onderstel. Verwijder de staaf uit de kan of pan voordat u deze uitgiet. Reinig de onderdelen meteen na gebruik (zie pg71 voor reinigingsinstructies).

DE BALLONGARDE MET WISSELHOUDER

De ballongarde is het perfecte instrument om lucht te krijgen in lichte ingrediënten om vederlichte resultaten te krijgen. Voor maximale belasting zie tabel op pagina 72. Opmerking: gebruik om spatten te voorkomen de meegeleverde mengkan van 1 l.

3.A DE WISSELHOUDER BEVESTIGEN

Zorg dat de stekker van de handmixer niet in het stopcontact zit. Bevestig de wisselhouder aan het onderstel. Zorg dat de wisselhouder stevig aan het onderstel bevestigd zit.

3.B DE BALLONGARDE ERIN STEKEN

Houd met één hand het onderstel vast en de steel van de garde met de andere hand. Steek de garde er met licht draaiend en duwend in tot ze op hun plek klikken.

3.C LAGE SNELHEID

Doe de stekker van de handmixer erin. Doop de garde diep in het mengsel. **Zet de snelheid op minimum (-).**

3.D SCHAKEL HET APPARAAT AAN

Druk op de aan- en uitknop om met kloppen te beginnen.

3.E UITSCHAKELEN

Als het kloppen is voltooid, laat u de aan- en uitknop los en haalt u de stekker uit het stopcontact.

3.F ONDERDELEN REINIGEN

Maak de garde los door het onderstel of de wisselhouder stevig vast te houden en de garde omlaag te trekken. Verwijder de wisselhouder van het onderstel. Reinig de onderdelen meteen na gebruik (zie pg71 voor reinigingsinstructies).

GEBRUIK VAN DE HAKSELKOM EN WISSELHOUDER

Met zijn scherpe messen en capaciteit van 600 ml is de hakselkom compact en handig voor droge ingrediënten. Voor maximale belasting zie tabel op pagina 72

4.A MESSEN PLAATSEN

Zorg dat de stekker van de handmixer niet in het stopcontact zit. Plaats het mes in de hakselkom; plaats het over de as van de hakselkom. Opgelet: messen zijn scherp!

4.B INGREDIËNTEN

Verspreid ingrediënten gelijkmatig over de kom. Snij grote stukken voedsel voor in blokjes van gelijke grootte (ongeveer 2 cm). Vul de kom niet hoger dan MAX. Opmerking: Doe er nooit voedsel in voor het mes.

4.C DEKSEL SLUITEN

Zet het deksel op de kom en draai het met de klok mee om te vergrendelen. **Zorg dat het deksel goed op zijn plek vergrendeld wordt: de toevoerbuis en schenkuit moeten op één lijn staan.**

4.D DE WISSELHOUDER BEVESTIGEN

Bevestig de wisselhouder aan het onderstel. Breng de vier uitstekende ribbels op één lijn

4.E INSCHAKELEN

Doe de stekker van de handmixer erin. **Zet de snelheid op het minimum (-)**, en druk op de aan- en uitknop om te beginnen met hakken.

4.F KLOPPEN

Klop maximaal 25 seconden voor vlees of taai ingrediënten, 30 seconden voor vloeistoffen en zachte ingrediënten. Opmerking: Gebruik voor de beste resultaten herhaalde korte klopsessies (niet meer dan 1 seconde).

4.G TOEVOERBUIS

Zorg dat de stekker van de handmixer niet in het stopcontact zit. Haal het deksel van de toevoerbuis af en laat ingrediënten door de toevoerbuis in de kom vallen. Steek nooit uw vingers of keukengerei (bijv. een spatel) in de toevoerbuis.

4.H DEKSEL TOEVOERBUIS

Vervang het deksel van de toevoerbuis. Doe de stekker van het apparaat in het stopcontact en werk verder met de handmixer.

4.I UITSCHAKELEN

Als het fijnhakken is voltooid, laat u de aan- en uitknop los en haalt u de stekker eruit. Zorg dat de motor en messen zijn gestopt en til dan het onderstel en de wisselhouder recht omhoog van het deksel van de hakselkom.

4.J WISSELHOUDER VERWIJDEREN

Verwijder de wisselhouder van het onderstel door hem met de klok mee te draaien.

4.K DEKSEL VERWIJDEREN

Draai het deksel tegen de klok in. Verwijder bij het uitschrapen van een mengsel eerst het deksel en de messen. Raak nooit de snijranden van de messen aan. Opgelet: messen zijn scherp!

4.L ONDERDELEN REINIGEN

Reinig de onderdelen meteen na gebruik (zie pg 71 voor reinigingsinstructies).

UW HANDMIXER OPBERGEN

5.A DE STEKKER ERUIT HALEN

Zorg dat de stekker van de handmixer niet in het stopcontact zit als u hem opbergt.

5.B 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.

5.C OPBERGEN

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

REINIGING EN ONDERHOUD

HET IS BELANGRIJK OM DE HANDMIXER EN ALLE DELEN DIE IN CONTACT KOMEN MET VOEDSEL NA ELK GEBRUIK TE REINIGEN. ZO GAAT UW APPARAAT LANGER MEE.

6.A DE STEKKER ERUIT HALEN

Schakel voor het reinigen het apparaat altijd uit en haal de stekker eruit. Gebruik nooit schuumdiddelen.

6.B REINIGINGSICONEN

Zoek op de onderdelen naar deze symbolen in vol de aanwijzingen:

1. Niet vaatwasbestendig
2. Vaatwasbestendig
3. Onderdelen niet onderdompelen

6.C VOORWAS

Om voedseldeeltjes van de staaf, hakselkom en ballongarde te verwijderen vult u een kan (of hakselkom tot de helft) met warm water met zeep en maakt u het extra luchtig met de turbo-knop.

6.D NIET ONDERDOMPELEN

Dompel het onderstel of de wisselhouder niet geheel of gedeeltelijk onder in een vloeistof.

6.E SCHERPE MESSEN

Opgelet: vermijd contact met de messen. Gebruik bij het afwassen van de messen een afwasborstel en zeepsop

6.F GEBRUIK VOCHTIGE DOEKEN

Gebruik geen hars, schuumdiddelen, oplosmiddelen of staalwol. Gebruik een vochtige doek.

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 MENGKAN	Smoothies, milkshakes	Ga niet verder dan de max-markering op de staaf	Turbo+	20
	Fruityyoghurt	500 g yoghurt + 150 g fruit	Hoog	20
	Gekookte wortel	800 g	Gemiddeld	30
	Soep of babyvoeding	Ga niet verder dan de max-markering op de staaf	Gemiddeld-Hoog	30
HAKSELKOM* EN MESBLAD	Mayonaise	2 eierdooiers + 300 ml zonnebloemolie, geleidelijk toevoegen via toevoerbuis	Gemiddeld	30
	Dressing	300 ml olijfolie + 100 ml azijn, voeg Dijonmosterd toe naar smaak	Gemiddeld	30
	Tomaat, ui	400 g	Gemiddeld	30
	Broodkruimels	3 grote sneden brood (150 g, geleidelijk toevoegen via toevoerbuis)	Turbo+	30
	Mager vlees (varken, kip, rund of vis; snij in blokjes van 2 cm)	450 g	Turbo+	20
	Noten	200 g	Turbo+	20
	Kruiden	30 g	Hoog	30
GARDE** MET GESCHIKTE MENGKOM (NIET MEEGELEVERD)	Room	500 ml	Laag	60
	Eiwit	4	Laag	60
	Cakemix	cakemix met 3 eieren (150 g bloem, 150 g suiker, met verzachte boter)	Laag	60

MIXTIPS

- Voor de beste hakresultaten voegt u ingrediënten geleidelijk via de toevoerbuis toe. 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 duidelijk in het receptenhoofdstuk.
- Bij het verwerken van vloeistoffen, zoals soepen met de staaf, moet om spatten te voorkomen u altijd zorgen dat de voet in de vloeistof ondergedompeld is. Verwerk geen ongekookte groenten.

- Wanneer u kleine hoeveelheden ingrediënten fijnhakt, gebruikt u een lagere snelheid en een pulserende beweging.
- Verwerk in de hakselkom geen ijs.
- Voor de beste resultaten pulseert u herhaaldelijk, waarbij u de knop niet langer dan 1 seconde vasthoudt.

BEDIENING EN WACHTTIJDEN:

* Mix of verwerk in een periode van 4 minuten niet langer dan 1 minuut. Als u dat per ongeluk toch doet, haalt u de stekker van de handmixer eruit en laat u hem volledig afkoelen voor u hem opnieuw gebruikt.

**Laat het apparaat 1 minuut rusten voor elke minuut dat u klopt.

ONDERHOUD

ONDERDEEL	REINIGEN	DROGEN
ONDERSTEL  	Veeg de buitenkant af met een vochtige doek. NIET IN VAATWASSER	Droog grondig af met een doek
GEARBOX  	Veeg de buitenkant af met een vochtige doek. NIET IN VAATWASSER.	Droog grondig af met een doek
STAAF 	Zet hem op het bovenste rek van de vaatwasmachine en kies een programma op minder dan 40 graden. Blijf ver uit de buurt van de verwarmingselementen Of was de staaf af onder stromend water	Laat de staaf uitlekken door hem ondersteboven neer te zetten (messen naar boven) en droog hem voorzichtig af met een doek. Daardoor kan ook water binnenin de staaf uitlekken.
GARDE 	Zet hem op het bovenste rek van de vaatwasmachine en kies een programma op minder dan 40 graden. Blijf ver uit de buurt van de verwarmingselementen Of was de staaf af onder stromend water	Droog grondig af met een doek
HAKSNIJMES 	Zet hem op het bovenste rek van de vaatwasmachine en kies een programma op minder dan 40 graden. Blijf ver uit de buurt van de verwarmingselementen Of was de staaf af onder stromend water	Droog grondig af met een doek
HAKSELKOM & DEKSEL 	Zet hem op het bovenste rek van de vaatwasmachine en kies een programma op minder dan 40 graden. Blijf ver uit de buurt van de verwarmingselementen Of was de staaf af onder stromend water	Droog grondig af met een doek
MENGKOM 	Zet hem op het bovenste rek van de vaatwasmachine en kies een programma op minder dan 40 graden. Blijf ver uit de buurt van de verwarmingselementen Of was de staaf af onder stromend water	Droog grondig af met een doek

PROBLEMEN OPLOSSEN

MOGELIJKE OORZA(A)K(EN)	OPLOSSING(EN)
DE HANDMIXER GAAT NIET AAN	
1. Misschien is het apparaat niet goed aangesloten op de stroomvoorziening.	1. Controleer of de stekker in het stopcontact zit en de schakelaar op 'aan' staat.
2. Mogelijk is de thermische zekering van het apparaat geactiveerd, waardoor het tijdelijk is uitgeschakeld.	2. Dit product is uitgerust met een resetbare automatische uitschakeling bij oververhitting en overspanning. Als de handmixer niet aangaat of de motor stopt en het apparaat niet stuk is, stopt u, haalt u de stekker eruit, laat het afkoelen en start opnieuw.
DE BEHUIZING VAN DE MIXER WORDT HEET	
1. Misschien is het apparaat langere tijd achter elkaar gebruikt.	1. Laat het apparaat volledig afkoelen. Uw handmixer is gemaakt voor gebruik met tussenpozen. De motor is zeer krachtig. Raadpleeg hieronder Bediening en wachttijden in deze gebruiksaanwijzing voor de maximale belasting.
2. Misschien is het apparaat zwaar belast.	2. Door normaal gebruik ontstaat enige hitte. Laat het apparaat vooral op zeer warme dagen nooit in direct zonlicht liggen.
3. Misschien heeft het apparaat dichtbij een warmtebron gelegen.	3. Koel en donker bewaren.
HET MENGSEL WORDT NIET GEMIXT	
1. Misschien hebt u de maximale volumes overschreden.	1. Raadpleeg de tabel met maximale belastingen (pg 72) en mix de ingrediënten in kleinere porties
2. Misschien bestaan de ingrediënten uit te grote stukken.	2. De stukken voedsel zijn te groot, probeer het in kleinere stukken te hakken en probeer het opnieuw.
3. Misschien is de haksnelheid niet geschikt voor de ingrediënten.	3.1. U gebruikt de verkeerde snelheidskeuze, stel een lagere snelheid in, pulseer en verhoog geleidelijk de mixersnelheid. 3.2. Het mes is misschien beschadigd, neem contact op met Dualit voor verder advies en informatie over vervanging.
HET SPAT WANNEER IK MIX	
1. Het apparaat heeft zeer krachtige messen en hulpstukken die zeer snel draaien.	1.1. Doop de staaf in het mengsel voordat u de stroom inschakelt. 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. Ga tijdens het mixen niet over de MAX-markering op de zijkanalen van de staaf heen.



LES ALLE INSTRUKSJONENE

NØYE FØR DU BRUKER DUALIT HÅNDBLENDER. TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE FOR SENERE BRUK

Følg alltid disse sikkerhetsreglene når du bruker blenderen, for din egen sikkerhet og for å unngå å skade apparatet.

- Ikke dypp hovedenheten, ledningen eller stikkontakten i vann eller annen væske. Da kan det oppstå elektrisk støt. Ikke la det komme væske inn i leddet der hovedenheten og utstyret settes sammen.
- Dette apparatet må ikke brukes av barn. Oppbevar apparatet og ledningen utilgjengelig for barn.
- Barn skal ikke leke med apparatet.
- Apparatet kan brukes av personer med svekkede fysiske, sansemessige eller mentale evner, og av personer med begrensede kunnskaper og erfaring, så lenge de er under oppsyn av eller har fått instruksjoner fra kyndige om hvordan apparatet skal brukes på en trygg måte og hvis de forstår farene ved bruk av apparatet.
- Må ikke brukes utendørs eller i kjøretøyer, båter eller campingvogner i fart.
- 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, oppheves garantien, og Dualit frasier seg ethvert ansvar for skade som måtte oppstå.
- Du må aldri tukle med sikkerhetssystemene. De er der for din personlige sikkerhets skyld.
- For å unngå alvorlig skade hvis apparatet skulle starte ved et uhell, må du koble det fra strøm når det ikke er i bruk, når det flyttes, før du setter på eller tar av utstyr samt før rengjøring eller oppbevaring.
- Ikke plasser håndblenderen nær kanten av en arbeidsflate.
- Ikke la ledningen henge over kanten av bordet eller benken.
- Hold hender og redskaper ute av beholderen under miksing for å redusere risikoen for alvorlig skade på personer eller skade på blenderen. En slikkepott

kan brukes, men bare når apparatet ikke kjører og bladene er tatt av.

- Bladene er skarpe. Vær forsiktig når du håndterer dem. Unngå kontakt med de bevegelige delene. De kan forårsake alvorlig skade.
- Vær forsiktig når du heller varme væsker inn i kjøkkenmaskinen eller blenderen, da den kan sprute ut av apparatet på grunn av plutselig dampdannelse.
- Hakkebollen må alltid brukes med forsiktighet, med lokket trygt på plass. Bollen kan lekke hvis lokket er skadet, satt på feil eller for full.
- Ikke koble utstyr fra hovedenheten før motoren har stanset.
- Hold fingre, klær, utstyr og hår unna bevegelige deler.
- Ikke stikk hendene eller gjenstander (f.eks. en slikkepott) inn i hakkebollen mens håndblenderen går.
- **Dette er et apparat som du må følge med på under bruk. Ikke la dette apparatet stå uten tilsyn når det er i bruk. Koble fra apparatet når det skal stå uten tilsyn.**
- Bruk av tilleggsutstyr som ikke anbefales eller selges av produsenten, kan forårsake brann, elektrisk støt eller personskaade.
- Hvis hakkerbladet, stavbladet eller vispen sitter fast, slår du av og kobler fra håndblenderen før du fjerner blokkeringen.
- Støynivået til dette apparatet er $L_c > 70 \text{ dB}$.
- For tryggest mulig bruk anbefales det å ta formen ut av ovnen og la væsken avkjøles til romtemperatur før den mikses. **Ikke miks varm olje eller fett.**
- Ikke tilsett kokende væsker eller mat i hakkebollen. La alltid væsker eller matvarer avkjøles først.
- Ikke tilsett frossen mat i mugge eller hakkebolle som er tatt rett ut av en varm oppvaskmaskin.
- Ikke dypp eller vask muggen eller hakkebollen i kokende eller veldig varmt vann.
- Ved blanding med tung belastning bør du bruke pulsering i 30 sekunder og så la avkjøle til romtemperatur mellom hver pulsering. Husk at ingen oppskrifter i håndboken anses som tung belastning.
- Ikke bruk hakkebollen når den er tom.

- Ikke bær eller trekk apparatet etter ledningen.
- Pass på at strømuttaket er merket med samme AC-spenning som det som er oppgitt nederst på hovedenheten. Må ikke brukes ved annen spenning.
- Hvis strømledningen er skadet, må den, av sikkerhetsgrunner, byttes ut av Dualit eller et autorisert Dualit-verksted.
- Ikke bruk håndblenderen hvis ledningen eller støpslet er skadet.
- Ikke bruk håndblenderen dersom det har oppstått svikt i apparatet.
- Ikke bruk håndblenderen hvis den har falt og viser tegn på skade. Lever utstyret til nærmeste autoriserte servicesenter for undersøkelse, reparasjon eller mekanisk justering hvis det finnes tegn på skade.
- Dette produktet har en overopphetingssperre og overspenningsvern. Hvis motoren stanser, er ikke apparatet ødelagt. Stans det, trekk ut støpslet og la det avkjøles før du starter det på nytt.
- **FORSIKTIG:** For å unngå fare på grunn av utilsiktet utløsning av overopphetingsvernet må ikke dette utstyret få strøm gjennom eksternt vekslingsutstyr, som en timer, eller kobles til en krets der strømtilførselen ofte slås av.
- Vi anbefaler at apparatet kobles til en stikkontakt som ikke brukes til andre apparater. Hvis ikke, kan dette føre til at strømkursen overbelastes, kretsbyteren utløses eller sikringer går. Stikkontakten bør fortrinnsvis være beskyttet av en jordfeilbryter (RCD).
- Maksimal spenningsverdi er basert på det utstyret som belaster mest. Annet utstyr kan bruke mindre strøm.
- Vær forsiktig når du heller varme væsker inn i håndblenderen eller tilbehøret, da de kan sprute ut av beholderen på grunn av plutselig dampdannelse.
- Ikke kast apparatet sammen med vanlig husholdningsavfall når det ikke fungerer lenger. Lever det ved et innsamlingspunkt for resirkulering. På denne måten hjelper du til med å ta vare på miljøet.



TA VARE PÅ INSTRUKSJONENE

FØR PRODUKTET TAS I BRUK

- Les nøye gjennom denne bruksanvisningen.
- Rengjør alle deler som kommer i kontakt med mat før du tar apparatet i bruk for første gang. Vask med lunkent vann og oppvaskmiddel, og skyll så og tørk.
- Vær forsiktig når du håndterer bladene – de er veldig skarpe!
- Når du slår på håndblenderen for første gang, kan "ny" lukt avgis. Dette vil forsvinne etter at apparatet har vært brukt noen ganger.

BLI KJENT MED HÅNDBLENDEREN

(Se side 3)

- | | | |
|----------------------------|-------------------------|-----------------------|
| A. Turboknapp | G. Innmatingsrør | L. Stavmikser |
| B. Hastighetsvelger | H. Lokk til hakkebolle | (Tåler maskinoppvask) |
| C. Strømknapp | (Tåler maskinoppvask) | M. Ballongvisp8 |
| D. Hovedenhet | I. Hakkerblad | (Tåler maskinoppvask) |
| (Tåler ikke maskinoppvask) | (Tåler maskinoppvask) | N. Mugge |
| E. Girkasse | J. Hakkebolle | (Tåler maskinoppvask) |
| (Tåler ikke maskinoppvask) | (Tåler maskinoppvask) | |
| F. Lokk til innmatingsrør | K. Skaft til hakkebolle | |

Vær forsiktig når du pakker opp esken, og ta vare på all emballasjen til du er sikker på at alt er inkludert og fungerer. Når du er sikker på det, fjerner du eventuelle lapper fra håndblenderen og resirkulerer emballasjen på riktig måte. Det kan være lurt å ta vare på esken, så du kan oppbevare håndblenderen i den.

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

SETTE PÅ OG TA AV TILBEHØR

Ikke sett på eller ta av tilbehør mens hovedenheten er koblet til strømtilførsel.

1A PLASSERE

Når du skal feste stavmikseren eller girkassen, holder du godt fast i hovedenheten med den ene hånden og finner frem til sporet med opplåsingssymbolet.

1B SETTE PÅ

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

1C TA AV

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

Ekstra utstyr eller utbyttdeler kan kjøpes direkte fra Dualit. En ekstra hakkebolle eller blandemugge kan være nyttig på et travelt kjøkken. Dualit-forkleet er også en perfekt gave. Knivblader – kontakt kundeservice for informasjon om tilgjengelighet. Merk: Maksimal kapasitet er 70 g kjøtt (2.5cm³) kjørt i 3 sekunder (Turbo) (følger ikke med i pakken).

BRUKE STAVMIKSEREN

Stavmikseren er et kraftig verktøy som brukes til å mose eller blande ingredienser. Se diagrammet på side 82 angående maksimal belastning

2.A FESTE STAVMIKSER

Pass på at håndblenderen er koblet fra strøm. Fest stavmikseren til hovedenheten. Pass på at stavmikseren er godt festet til hovedenheten.

Forsiktig: unngå kontakt med bladene.

2.D SLÅ PÅ

Koble til støpslet til håndblenderen. Still hastigheten til minimum (-), og trykk på strømknappen for å starte blenderen.

2.B INGREDIENSER

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

2.E SLÅ AV

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

2.C STIKK STAVMIKSEREN INN

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

2.F RENGJØRE DELENE

Ta stavmikseren av hovedenheten. Ta stavmikseren ut av muggen eller gryten før du heller. Rengjør delene umiddelbart etter bruk (se side 81 for rengjøringsinstruksjoner).

BRUKE BALLONGVISPEN SAMMEN MED GIRKASSEN

Ballongvispen er det perfekte redskapet til å vispe inn luft for å oppnå fjerlette resultater. Se diagrammet på side 82 angående maksimal belastning. Merk: Bruk den medfølgende blandemuggen på 1 liter for å unngå sprut.

3.A FESTE GIRKASSEN

Pass på støpslet til håndblenderen er trukket ut. Fest girkassen til hovedenheten. Pass på at girkassen er godt festet til hovedenheten.

3.D SLÅ PÅ

Trykk på strømknappen for å starte maskinen.

3.B SETTE PÅ BALLONGVISPEN

Hold hovedenheten i den ene hånden og stangen på vispen i den andre, og skyv vispen lett inn til den klikker på plass.

3.E SLÅ AV

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

3.C LAV HASTIGHET

Koble til støpslet til håndblenderen. Dypp vispen godt inn i røren. **Still hastigheten til minimum (-).**

3.F RENGJØRE DELENE

Løsne vispen ved å holde fast i hovedenheten eller girkassen og trekke vispen nedover. Ta girkassen av hovedenheten. Rengjør delene umiddelbart etter bruk (se side 81 for rengjøringsinstruksjoner).

BRUK HAKKEBOLLEN OG GIRKASSEN

Hakkebollen har skarpe blader og kapasitet på 600 ml. Den er kompakt og praktisk til tørre ingredienser. Se diagrammet på side 82 angående maksimal belastning

4.A SETTE PÅ BLADENE

Pass på at håndblenderen er koblet fra strøm. Sett bladet inn i hakkebollen. Plasser den over akselen.
Forsiktig:Bladene er skarpe!

4.B INGREDIENSER

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

4.C LUKKE LOKKET

Sett lokket på bollen og drei med klokken for å låse det. **Pass på at lokket er låst riktig på plass med innmatingsrøret og tuten på linje.**

4.D FESTE GIRKASSEN

Fest girkassen til hovedenheten. Sett de fire knastene på linje

4.E SLÅ PÅ

Koble til støpslet til håndblenderen. **Still hastigheten til minimum (-),** og trykk på strømkappen for å begynne å hakke.

4.F PULSERING

Bruk pulsering i maksimalt 25 sekunder til kjøtt eller harde/seige ingredienser; 30 sekunder til væsker og myke ingredienser. Merk: Bruk flere korte pulseringer (ikke mer enn 1 sekund) for best mulig resultat.

4.G INNMATINGSRØR

Pass på at håndblenderen er koblet fra strøm. Ta av lokket til innmatingsrøret og slipp ingrediensene ned røret og inn i bollen. Ikke stikk fingre eller redskaper (f.eks. en slikkepott) inn i innmatingsrøret.

4.H LOKK TIL INNMATINGSRØR

Sett lokket på innmatingsrøret igjen. Koble til utstyret og fortsett å bruke håndblenderen.

4.I SLÅ AV

Når blandingen er fullført, slår du av strømmen og trekker ut støpslet. Pass på at motoren og bladene har stanset før du løfter hovedenheten og girkassen vertikalt av lokket til hakkebollen.

4.J TA AV GIRKASSEN

Ta girkassen av hovedenheten ved å dreie den med klokken.

4.K TA AV LOKKET

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

4.L RENGJØRE DELENE

Rengjør delene umiddelbart etter bruk (se side 81 for rengjøringsinstruksjoner).

OPPBEVARE HÅNDBLENDEREN

5.A TREKKE UT STØPSLET

Pass på at håndblenderen er koblet fra strøm når den skal oppbevares.

5.B RENGJØRE OG TØRKE

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

5.C OPPBEVARE

Sett håndblenderen i esken på et kjølig, tørt sted som er utilgjengelig for barn.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

DET ER VIKTIG AT DU RENGJØR HÅNDBLENDEREN OG ALLE DELER SOM KOMMER I KONTAKT MED MATVARER ETTER HVER GANGS BRUK. DA FORLENGES LEVETIDEN TIL UTSTYRET.

6.A TREKKE UT STØPSLET

Du må alltid slå av apparatet og trekke ut støpslet før rengjøring. Ikke bruk slipemidler på noen av delene.

6.B RENGJØRINGSSYMBOLER

Se etter disse symbolene på delene og følg instruksjonene:

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

6.C SETTE I BLØT

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

6.D MÅ IKKE NEDDYKKES I VANN

Ikke dypp hovedenheten eller girkassen helt eller delvis i væske.

6.E SKARPE BLADER

Forsiktig:unngå kontakt med bladene. Bruk oppvaskkost og såpevann når du vasker bladene.

6.F BRUK FUKTIG KLUT

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

DIAGRAM OVER MAKSIMAL BELASTNING

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

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

MIKSETIPS

- Du oppnår best resultater under hakking hvis du tilsetter ingrediensene gradvis via innmatingsrøret. Dette utstyret 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 hastighet for mikseren etter hvilket stadium av oppskriften du jobber med. Dette er angitt i oppskriftsdelen.
- Når du behandler væsker, f.eks. suppe, med stavmikseren, må du alltid passe på at foten er dyppet i væsken, ellers kan det oppstå sprut. Ikke behandle ukokte grønnsaker.

- Når du hakker opp små mengder av ingredienser, bruker du en lav hastighet og pulsering.
- Ikke behandle is i hakkebollen.
- Du oppnår best resultater med gjentatte pulseringer. Ikke hold knappen inne i mer enn 1 sekund.

DRIFT OG HVILETIDER:

* Du må ikke mikse eller hakke i mer enn 1 minutt av en periode på 4 minutter. Hvis du likevel gjør det ved et uhell, må du trekke ut støpslet og la håndblenderen få avkjøles helt før du bruker den igjen.** La apparatet hvile i 1 minutt per mikseminutt.

DEL	RENGJØRING	TØR KING
HOVEDENHET  	Tørk utsiden av apparatet med en fuktig klut. MÅ IKKE VASKES I OPPVASKMASKIN!	Tørk godt med en klut.
GIRKASSE  	Tørk utsiden av apparatet med en fuktig klut. MÅ IKKE VASKES I OPPVASKMASKIN!	Tørk godt med en klut.
STAVMIKSEREN 	Legg på øverste hylle av oppvaskmaskinen, og vask med et program på under 40 grader. Må ikke komme i kontakt med varmeelementene. Eller vask stavmikseren under rennende vann.	Tøm stavmikseren ved å la den ligge opp-ned (med bladene opp), og tørk forsiktig med en klut. Da kan vann inne i stavmikseren renne ut.
VISP 	Legg på øverste hylle av oppvaskmaskinen, og vask med et program på under 40 grader. Må ikke komme i kontakt med varmeelementene. Eller vask stavmikseren under rennende vann.	Tørk godt med en klut.
HAKKERBLAD 	Legg på øverste hylle av oppvaskmaskinen, og vask med et program på under 40 grader. Må ikke komme i kontakt med varmeelementene. Eller vask stavmikseren under rennende vann.	Tørk godt med en klut.
HAKKEBOLLE OG LOKK 	Legg på øverste hylle av oppvaskmaskinen, og vask med et program på under 40 grader. Må ikke komme i kontakt med varmeelementene. Eller vask stavmikseren under rennende vann.	Tørk godt med en klut.
BLANDEBOLLE 	Legg på øverste hylle av oppvaskmaskinen, og vask med et program på under 40 grader. Må ikke komme i kontakt med varmeelementene. Eller vask stavmikseren under rennende vann.	Tørk godt med en klut.

MULIGE ÅRSAKER	LØSNINGER
HÅNDBLENDEREN SLÅS IKKE PÅ	
1. Det er ikke sikkert at støpslet er satt riktig i.	1. Kontroller at støpslet er satt i kontakten, og at strømbryteren er på.
2. Sjekk om det kan ha gått en sikring for strømtilførselen.	2. Dette apparatet har overopphetingssperre og overspenningsvern. Hvis håndblenderen ikke slås på eller motoren stanser, er ikke apparatet ødelagt. Stans det, trekk ut støpslet og la det avkjøles før du starter det på nytt.
BLENDERENS HOVEDDEL BLIR VARM	
1. Apparatet kan ha vært brukt for lenge.	1. La det få kjøle seg helt ned. Håndblenderen er utformet for vekselvis bruk. Motoren er veldig kraftig. Se informasjonen om drifts- og hviletider samt maksimumsbelastning i denne bruksanvisningen.
2. Apparatet kan ha behandlet tung last.	2. Det vil alltid være en lett varmeutvikling ved normal bruk, spesielt på svært varme dager. La aldri apparatet ligge i direkte sollys.
3. Apparatet kan ha vært oppbevart nær en varmekilde.	3. Oppbevar det på et kjølig, mørkt sted.
JEG FÅR IKKE BLANDET INGREDIENSENE	
1. Du kan ha overskredet maksimumsvolumene.	1. Se diagrammet for maksbelastninger (s. 82) 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. Hakkehastigheten er kanskje ikke egnet for ingrediensene.	3.1. Du bruker feil hastighetsvalg. Still til lavere hastighet, pulser og øk hastigheten gradvis. 3.2. Bladet kan være skadet. Kontakt Dualit for ytterligere veiledning og informasjon om reservedeler.
DET SPRUTER NÅR JEG BLANDER	
1. Apparatet har kraftige knivblader og utstyr som roterer veldig fort.	1.1. Dypp stavmikseren i blandingen før du slår på strømmen. 1.2. Bruk en dypere bolle eller mugge, 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 stavmikseren.

PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA



LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES

ATENTAMENTE ANTES DE UTILIZAR A SUA VARINHA MÁGICA. GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES EM LOCAL SEGURO PARA FUTURA CONSULTA

Cumpra sempre estas precauções de segurança ao utilizar a varinha mágica para sua própria segurança e para evitar danificar o aparelho.

- Para protecção contra o risco de choques eléctricos, não mergulhe o corpo principal, o cabo ou a ficha em água ou outros líquidos. Não permita a entrada de líquidos para a união onde o corpo principal e os acessórios se unem.
- 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 o aparelho.
- Os aparelhos podem ser utilizados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, caso sejam supervisionadas ou instruídas relativamente à utilização segura deste aparelho e compreendam os perigos inerentes.
- Não utilize no exterior, nem em veículos, barcos ou caravanas em movimento.
- Este aparelho destina-se exclusivamente a uso doméstico. Se o aparelho for usado indevidamente, para fins profissionais ou semi-profissionais, ou se não for usado em conformidade com estas instruções, a garantia perde a validade e Dualit recusa qualquer responsabilidade pelos danos causados.
- Nunca transforme os sistemas de segurança. Estes foram incorporados para sua segurança pessoal.
- Para evitar graves lesões, caso a unidade arranque inesperadamente, desligue a tomada quando não estiver a ser utilizada, mudar o aparelho de sítio, antes de acoplar ou remover componentes, antes de limpar ou arrumar.
- Não coloque a varinha mágica perto da beira de uma superfície de trabalho.
- Não deixe o fio pendurado sobre o bordo da mesa ou do balcão.
- Mantenha as mãos e os utensílios fora dos recipientes durante a mistura para evitar o risco de lesões pessoais graves ou danos no misturador. É

possível usar um raspador mas tal deve ser feito só quando a varinha mágica não estiver a funcionar e as lâminas tiverem sido removidas em segurança.

- As lâminas são afiadas. Manuseie com cuidado. Evite o contacto com as peças em movimento; pode sofrer graves lesões
- Cuidado se deitar líquidos quentes no processador de alimentos ou na batedeira, pois podem ser expelidos do aparelho devido a vapor repentino.
- Utilize sempre o copo de picar com a tampa devidamente encaixada. O copo pode verter se a tampa estiver danificada, instalada incorrectamente ou se estiver demasiadamente cheio.
- Não desligue acessórios do corpo principal antes de o motor parar.
- Mantenha os dedos, utensílios e o cabelo afastados das peças em movimento.
- Nunca meta os dedos ou qualquer objecto (p. ex., uma espátula) no interior do copo de picar enquanto a varinha mágica estiver a funcionar.
- **Este é um aparelho com assistência. Não deixe o aparelho sem vigilância durante a utilização. Desligue a ficha da tomada quando não estiver por perto.**
- O uso de acessórios não recomendados ou vendidos pelo fabricante pode provocar um incêndio, choque eléctrico ou lesões.
- Se a lâmina do picador, as lâminas da varinha ou o batedor encravarem, desligue o aparelho e retire a ficha da tomada antes de solucionar o encravamento.
- O nível de ruído deste aparelho é de $L_c > 70 \text{ dB}$.
- Para a utilização mais segura, recomenda-se que se retire a panela do forno e se deixe os líquidos arrefecer até à temperatura ambiente antes de misturar. **Nunca misture óleo ou gordura quentes.**
- Não junte líquidos a ferver ou alimentos no copo de picar. Deixe sempre os líquidos ou os alimentos arrefecer.
- Não insira artigos congelados no jarro ou no copo retirados directamente de uma máquina de lavar quente.
- Não mergulhe ou lave o jarro ou o copo de picar em água a ferver ou muito quente.
- Quando misturar cargas pesadas, active durante 30 segundos e depois deixe arrefecer até à

temperatura ambiente entre cada activação. De salientar que nenhuma receita incluída no manual é considerada uma carga pesada.

- Não utilize o copo de picar quando estiver vazio.
- Nunca transporte ou puxe o aparelho pelo cabo.
- Verifique se a tomada eléctrica possui a mesma tensão CA que está indicada no fundo do corpo principal. Não utilize se as tensões forem diferentes.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, por motivos de segurança, deve ser substituído pela Dualit ou por um reparador autorizado pela Dualit.
- Não utilize a varinha mágica com um cabo ou ficha danificados.
- Não utilize a varinha mágica após avarias do aparelho.
- Não utilize a varinha mágica se a deixar cair e apresentar sinais de danos. Devolva o aparelho ao Centro de Assistência Autorizado mais próximo para inspecção, reparação ou afinação mecânica sempre que houver indicações de danos.
- Este produto integra um corte térmico reposicionável e protecção contra picos de tensão; se o motor parar, a unidade não está avariada; desligue, retire a ficha da tomada, deixe arrefecer e volte a ligar.
- **CUIDADO:** Para evitar perigos após a reposição accidental do corte 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 seja desligado com frequência pela rede eléctrica.
- Recomendamos que o aparelho seja ligado a uma tomada à qual não esteja ligado outro aparelho. 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).
- A potência máxima baseia-se no acessório que extrai a carga mais elevada. Outros acessórios podem extrair menos potência.
- Cuidado se utilizar líquidos quentes com a varinha mágica ou respectivos acessórios, pois podem ser expelidos do recipiente devido a vapor repentino.
- Não se descarte do aparelho juntamente com o lixo doméstico normal quando o aparelho chegar ao fim da sua vida útil, mas entregue-o num local de recolha oficial para reciclagem. Isto ajuda a preservar o ambiente.



GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Leia integralmente este manual de instruções.
- Limpe todas as peças em contacto com os alimentos antes da primeira utilização. Lave com água morna e detergente, depois enxágue e seque.
- Trate as lâminas com respeito – são muito afiadas!
- Quando ligar a varinha mágica pela primeira vez, é possível que se liberte um cheiro “novo”, mas desaparecerá após algumas utilizações.

CONHEÇA A SUA VARINHA MÁGICA (consultar a página 3)

A. Botão "turbo"	F. Tampa do tubo de	K. Veio do copo do picador
B. Botão de controlo de velocidade	G. Tubo de alimentação	L. Varinha
C. Botão de ligar/desligar	H. Tampa do picador	(Pode ir à máquina de lavar loiça)
D. Corpo principal	(Pode ir à máquina de lavar loiça)	M. Batedor tipo balão
(Não pode ir à máquina de lavar loiça)	I. Lâmina do picador	(Pode ir à máquina de lavar loiça)
E. Engrenagem	loiça)	N. Jarro
(Não pode ir à máquina de lavar loiça)	J. Copo do picador	(Pode ir à máquina de lavar loiça)
	(Pode ir à máquina de lavar loiça)	

Desembulhe a caixa com cuidado, guardando todos os materiais de acondicionamento até verificar que todos os componentes estão presentes e a funcionar correctamente. Quando estiver satisfeito(a), retire as etiquetas da varinha mágica e recicle os materiais da embalagem devidamente. É possível que queira guardar a caixa para guardar a varinha mágica.

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

FIXAR E REMOVER ACESSÓRIOS

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

1A POSICIONAR

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

1B FIXAR

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

1C REMOVER

Para remover o acessório, desligue da tomada e inverta o procedimento.

Pode adquirir acessórios extra ou de substituição directamente da Dualit. Em cozinhas de muita actividade pode ser útil ter como extras um segundo copo do picador ou jarro misturador.

Um avental Dualit também pode ser uma prenda ideal. Lâmina – contacte os Serviços de Assistência ao Cliente para informações sobre a disponibilidade. Nota: A sua capacidade máxima é para processar 70 g de carne (2.5cm³) durante 3 segundos (Turbo) (não fornecida com o conjunto).

UTILIZAÇÃO DA VARINHA

A varinha é uma ferramenta potente para liquidificar e misturar ingredientes. Para conhecer as cargas máximas, consulte o gráfico da página 92.

2.A LIGAR A VARINHA

Certifique-se de que a varinha mágica não está ligada à tomada. Prenda a varinha ao corpo principal. Certifique-se de que a varinha está devidamente presa ao corpo principal.

Cuidado: evite o contacto com as lâminas.

2.D LIGAR

Ligue a ficha da varinha mágica à tomada. Ajuste a velocidade no mínimo (-) e prima o botão ligar/desligar para iniciar a mistura.

2.B INGREDIENTES

Para evitar salpicos, coloque os seus ingredientes num recipiente, numa panela ou num jarro misturador altos.

2.E DESLIGAR

Quando a mistura estiver concluída, largue o botão de alimentação e depois tire a ficha da tomada.

2.C INSERIR 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" do veio da varinha.

NOTA: Para evitar salpicos, mantenha o pé submerso

2.F LIMPAR COMPONENTES

Remova a varinha do corpo principal. Remova a varinha do jarro ou panela antes de verter o conteúdo. Limpe os componentes imediatamente após utilização (ver as instruções de limpeza na página 91).

UTILIZAR O BATEDOR TIPO BALÃO COM ENGRENAGEM

O batedor tipo balão é a ferramenta perfeita para integrar ar em ingredientes leves e assim se obterem resultados de grande leveza. Para conhecer as cargas máximas, consulte o gráfico da página 92. Nota: para evitar salpicos, utilize o jarro misturador de 1L fornecido.

3.A FIXAR ENGRENAGEM

Certifique-se de que a varinha mágica não está ligada à tomada. Prenda a engrenagem ao corpo principal. Certifique-se de que a engrenagem está devidamente presa ao corpo principal.

3.D LIGAR

Prima o botão ligar/desligar para começar a bater.

3.B INTRODUZIR 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 em posição com um estalido.

3.E DESLIGAR

Quando a mistura estiver concluída, largue o botão de alimentação e depois tire a ficha da tomada.

3.C BAIXA VELOCIDADE

Ligue a ficha da varinha mágica à tomada. Mergulhe bem o batedor na mistura. **Ajuste a velocidade no mínimo (-).**

3.F LIMPAR COMPONENTES

Desencaixe o batedor segurando com firmeza o corpo principal ou a engrenagem e puxando o batedor para baixo. Remova a engrenagem do corpo principal. Limpe os componentes imediatamente após a utilização (ver as instruções de limpeza na

UTILIZAR O COPO DE PICAR E A ENGRENAGEM

Com as lâminas afiadas e capacidade para 600 ml, o acessório do copo de picar é compacto e útil para ingredientes secos. Para conhecer as cargas máximas, consulte o gráfico da página 92.

4.A INSERIR LÂMINAS

Certifique-se de que a varinha mágica não está ligada à tomada. Insira a lâmina no copo de picar; coloque-a sobre o veio do copo de picar. Cuidado: as lâminas são afiadas!

4.B INGREDIENTES

Distribua os ingredientes uniformemente no copo. Prepare alimentos cortados em cubos grandes de tamanho uniforme (aproximadamente 2 cm). Não encha acima da marca MAX. Nota: Nunca insira alimentos antes da lâmina.

4.C FECHAR A TAMPA

Coloque a tampa no copo e rode no sentido dos ponteiros do relógio para travar. **Certifique-se de que a tampa está travada em posição, com o tubo de alimentação e o bico alinhados.**

4.D FIXAR ENGRENAGEM

Prenda a engrenagem ao corpo principal. Alinhe as quatro partes salientes

4.E LIGAR

Ligue a ficha da varinha mágica à tomada. **Ajuste a velocidade no mínimo (-)** e prima o botão ligar/desligar começar a picar.

4.F IMPULSO

Para carnes e ingredientes duros, mantenha premido durante 25 segundos, 30 segundos para líquidos e ingredientes moles. Nota: Para obter os melhores resultados, aplique impulsos breves repetidos (não mais do que 1 segundo).

4.G TUBO DE ALIMENTAÇÃO

Certifique-se de que a varinha mágica não está ligada à tomada. Remova o tubo de alimentação e insira os ingredientes pelo tubo de alimentação para o copo. Nunca insira os dedos ou utensílios no tubo de alimentação (p. ex., uma espátula).

4.H TAMPA DO TUBO DE ALIMENTAÇÃO

Instale novamente a tampa do tubo de alimentação. Ligue o aparelho e continue a utilizar a varinha mágica.

4.I REMOVER ENGRENAGEM

Remova a engrenagem do corpo principal rodando no sentido dos ponteiros do relógio.

4.J REMOVER A TAMPA

Rode a tampa no sentido oposto ao dos ponteiros do relógio. Se pretender raspar uma mistura, retire primeiro as lâminas. Nunca toque nos bordos cortantes das lâminas. Cuidado: as lâminas são afiadas!

4.L LIMPAR COMPONENTES

Limpe os componentes imediatamente após utilização (ver as instruções de limpeza na página 91).

GUARDAR A VARINHA MÁGICA

5.A DESLIGAR DA TOMADA

Certifique-se de que a varinha mágica não está ligada à tomada quando a guardar.

5.B LIMPAR E SECAR

Certifique-se de que a unidade é totalmente limpa antes de a guardar. Pode ocorrer uma rápida acumulação de bactérias se não for limpa e se ficarem alimentos na unidade.

5.C GUARDAR

Coloque a varinha mágica na caixa num local fresco e seco e fora do alcance das crianças.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

É IMPORTANTE LIMPAR A VARINHA MÁGICA E TODAS AS PEÇAS QUE ENTRAM EM CONTACTO COM ALIMENTOS APÓS CADA UTILIZAÇÃO. DESTA MODO, PROLONGARÁ A VIDA ÚTIL DO APARELHO.

6.A 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 componente.

6.B ÍCONES DE LIMPEZA

Procure estes símbolos nos componentes e siga as instruções:

1. Não pode ir à máquina de lavar loiça
2. Pode ir à máquina de lavar loiça
3. Não mergulhar os componentes

6.C PRÉ-LAVAGEM

Para remover partículas de alimentos da varinha, do copo de picar e do batedor tipo balão, encha um frasco (ou encha pela metade o copo de picar) com água morna e centrifugue utilizando o botão turbo.

6.D NÃO MERGULHAR

Não mergulhar nem submergir parcialmente o corpo principal ou a engrenagem em qualquer líquido.

6.E LÂMINAS AFIADAS

Cuidado: evite o contacto com as lâminas. Utilize uma escova de limpeza e sabão para lavar as lâminas.

6.F UTILIZE PANOS HÚMIDOS

Não utilize produtos de limpeza ásperos ou abrasivos, dissolventes ou esfregão de aço. Utilize um pano húmido.

GRÁFICO DE CARGA MÁXIMA

Utilize o gráfico 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 MISTURADOR	Batidos, Milkshakes	Não ultrapasse a marca "max" da varinha	Turbo+	20
	Iogurte de fruta	500g de iogurte + 150g de fruta	Alta	20
	Cenoura cozinhada	800g	Média	30
	Sopa ou comida para bebés	Não ultrapasse a marca "max" da varinha	Média-Alta	30
COPO DE PICAR* E LÂMINA DE CORTE	Maionese	2 gemas de ovo + 300 ml de óleo de girassol acrescentado gradualmente através do tubo de alimentação	Média	30
	Guarnição	300 ml de azeite + 100 ml de vinagre - juntar mostarda de Dijon a gosto	Média	30
	Tomate, cebola	400g	Média	30
	Pão ralado	3 grandes fatias de pão (150g, juntar gradualmente através do tubo de alimentação)	Turbo+	30
	Carne magra (porco, frango, vaca ou peixe; cortar em cubos de 2 cm)	450g	Turbo+	20
	Frutos secos	200g	Turbo+	20
	Ervas aromáticas	30g	Alta	30
BATER** COM COPO DE MISTURA ADEQUADO (NÃO FORNECIDO)	Creme	500ml	Baixa	60
	Claras de ovos	4	Baixa	60
	Mistura de bolo	Mistura de bolo com 3 ovos (150g de farinha, 150g de açúcar, utilizando manteiga suavizada)	Baixa	60

SUGESTÕES PARA MISTURA

- Para obter os melhores resultados de corte, 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 velocidade definida para uma receita completa. Será necessário mudar a velocidade da batedeira dependendo da etapa da receita em que estiver a trabalhar. Essa indicação consta da secção de receitas.
- Quando processar líquidos, por exemplo sopas, com a varinha, certifique-se sempre de que o pé está submerso no líquido, por forma a evitar salpicos. Não processar legumes crus.

- Quando cortar pequenas quantidades de ingredientes, utilize uma velocidade baixa e uma acção de impulso.
- Não processar gelo no copo de picar.
- Para obter os melhores resultados, aplique impulsos repetidamente, segurando o botão durante não mais do que 1 segundo.

FUNIONAMENTO E TEMPOS DE REPOUSO:

* Não misture nem processe durante mais de 1 minuto em qualquer período de 4 minutos; caso o faça acidentalmente, desligue a ficha da tomada e deixe a varinha mágica arrefecer antes de voltar a utilizar

**Deixe o aparelho repousar durante 1 minuto por cada minuto de mistura.

MANUTENÇÃO

COMPONENTE	LIMPEZA	SECAGEM
CORPO PRINCIPAL  	Limpe a superfície exterior com um pano húmido. NÃO LAVAR NA MÁQUINA DE LOUÇA	Secar bem com um pano
ENGRENAGEM  	Limpe a superfície exterior com um pano húmido. NÃO LAVAR NA MÁQUINA DE LOUÇA.	Secar bem com um pano
VARINHA 	Coloque na prateleira de cima da máquina de lavar louça e lave com um programa com temperatura inferior a 40 °C. Mantenha bem afastado dos elementos de aquecimento. Ou então lavar a varinha sob água corrente	Drenar a varinha pousando-a de pernas para o ar (lâminas viradas para cima) e secar cuidadosamente com um pano. Isto permite que a água esorra do interior da varinha.
BATEDOR 	Coloque na prateleira de cima da máquina de lavar louça e lave com um programa com temperatura inferior a 40 °C. Mantenha bem afastado dos elementos de aquecimento. Ou então lavar a varinha sob água corrente	Secar bem com um pano
LÂMINA DO PICADOR 	Coloque na prateleira de cima da máquina de lavar louça e lave com um programa com temperatura inferior a 40 °C. Mantenha bem afastado dos elementos de aquecimento. Ou então lavar a varinha sob água corrente	Secar bem com um pano
COPO DE PICAR E TAMPA 	Coloque na prateleira de cima da máquina de lavar louça e lave com um programa com temperatura inferior a 40 °C. Mantenha bem afastado dos elementos de aquecimento. Ou então lavar a varinha sob água corrente	Secar bem com um pano
COPO DE MISTURA 	Coloque na prateleira de cima da máquina de lavar louça e lave com um programa com temperatura inferior a 40 °C. Mantenha bem afastado dos elementos de aquecimento. Ou então lavar a varinha sob água corrente	Secar bem com um pano

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

CAUSA(S) POSSÍVEL(EIS)	SOLUÇÃO(ÕES)
A VARINHA MÁGICA NÃO LIGA	
1. A unidade pode não estar bem ligada à fonte de alimentação.	1. Verifique se a ficha está na tomada e se o botão está ligado.
2. O fusível térmico da unidade pode ter sido activado, desligando temporariamente a unidade.	2. Este produto integra um dispositivo de corte térmico reposicionável e protecção contra picos de tensão; se a varinha não ligar ou se o motor parar, a unidade não está avariada; desligue, retire a ficha da tomada, deixe arrefecer e volte a ligar.
O CORPO DA VARINHA FICA QUENTE	
1. A unidade pode ter sido utilizada por um período de tempo longo.	1. Deixe a unidade arrefecer totalmente. 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 usada para processar uma carga pesada.	2. A utilização normal produz aquecimento sobretudo em dias muito quentes; nunca deixe o aparelho exposto directamente ao sol.
3. A unidade pode ter estado junto a uma fonte de calor.	3. Conserve em local fresco e escuro.
O PRODUTO NÃO ESTÁ A FICAR MISTURADO	
1. Pode ter excedido os volumes máximos.	1. Consulte a tabela de cargas máximas (página 92) e misture os ingredientes em lotes mais pequenos.
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 selecção de velocidade errada; ajuste numa velocidade mais lenta, aplique um impulso e aumente gradualmente a velocidade da varinha. 3.2. A lâmina pode estar danificada; contacte a Dualit para mais aconselhamento e informações sobre peças sobresselentes.
O PRODUTO SALPICA QUANDO MISTURO	
1. A unidade possui lâminas muito afiadas e acessórios que rodam com muita velocidade.	1.1. Antes de ligar, mergulhe a varinha no produto a misturar. 1.2 Experimente utilizar um copo ou tigela mais fundos, mesmo quando estiver a misturar quantidades pequenas de produtos. 1.3 Regule o botão rotativo numa velocidade mais lenta e aumente gradualmente à medida que for misturando. 1.4 Não ultrapasse a marca MAX nos lados da varinha enquanto estiver a misturar.



LÄS ALLA ANVISNINGAR

INNAN DU ANVÄNDER DUALIT HANDMIXER FÖRVARA BRUKSANVISNINGEN SÄKERT FÖR FRAMTIDA REFERENS

- Följ alltid dessa säkerhetsanvisningar när du använder mixern – för din egen säkerhet, och för att undvika skador på mixern.
- Undvik risken för elektriska stöt – sänk aldrig ned motordelen, sladden eller kontakten i vatten eller någon annan vätska. Låt inte vätska komma in i skarven där motordelen och tillbehör sätts ihop.
- Denna apparat får inte användas av barn. Håll apparaten och sladden utom räckhåll för barn.
- Barn får inte leka med apparaten.
- Den här apparaten kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller otillräcklig erfarenhet och kunskap förutsatt att de har visats eller instruerats i hur apparaten används på ett säkert sätt samt att de förstår riskerna.
- Bör inte användas utomhus och i fordon, båt eller husvagnar som befinner sig i rörelse.
- 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.
- Mixtra aldrig med säkerhetssystemen. De finns där för din egen säkerhet.
- För att undvika allvarliga skador, om enheten skulle startas av misstag, bör man dra ur kontakten från eluttaget när den inte används, när den förflyttas, innan man sätter i eller tar bort tillbehör och före rengöring och förvaring.
- Placera inte handmixern nära kanten av en arbetsyta.
- Låt inte sladden hänga ut utanför bords- eller bänkanter.
- Håll händer och redskap borta från kärlen när du kör mixern för att minska risken för allvarliga kroppsskador eller skador på mixern. Du kan använda en skrapa, men bara när mixern står stilla och knivbladen har avlägsnats på ett säkert sätt.

- Knivblad är vassa. Var försiktig när du handskas med den. Undvik kontakt med rörliga delar – det kan orsaka allvarliga skador.
- Var försiktig om varm vätska hålls i matberedaren eller mixern eftersom den kan spruta ut ur apparaten på grund av en plötslig ångbildning.
- Använd alltid hackskålen med locket ordentligt på plats. Skålen kan läcka om locket är skadat, felaktigt påsatt eller den är överfylld.
- Ta inte bort tillbehör från motordelen innan motorn har stannat.
- Håll fingrar, kläder, redskap och hår borta från rörliga delar.
- Stoppa aldrig ned fingrarna eller något föremål (t.ex. en slickpott) i hackskålen medan handmixern är igång.
- Lämna inte apparaten utan tillsyn. Lämna inte apparaten oövervakad när den används. Dra ur sladden ur apparaten när den inte övervakas.
- Om du använder tillbehör som inte rekommenderas eller säljs av tillverkaren kan det leda till brand, elstöt eller skador.
- Om hackningskniven, stavknivbladen eller vispen har fastnat, stäng av och dra ur handmixern innan du tar bort det som har fastnat.
- Bullemivån på denna apparat är $L_c > 70\text{dB}$.
- Av säkerhetsskäl rekommenderar vi att ta bort kastrullen från spisen och låta vätskan kallna till rumstemperatur före mixningen. Mixa aldrig het olja eller fett.
- Håll aldrig kokande vätska eller mat i hackskålen. Låt alltid vätskor och mat kallna.
- Lägg inte in frysta varor i kanna eller hackskål som tagits direkt från en varm diskmaskin.
- Sänk inte ned eller diska kanna eller hackskålen i kokande eller mycket hett vatten.
- När du mixer tunga ingredienser ska du pulsköra i 30 sekunder och låta det svalna till rumstemperatur mellan varje puls. Notera att inga recept i handboken innehåller tunga ingredienser.
- Kör inte hackskålen när den är tom.
- Bär aldrig och dra aldrig apparaten i sladden.
- Kontrollera att spänningen i uttaget stämmer överens med spänningsangivelsen på motordelens undersida. Använd den inte om spänningen inte stämmer överens.

- Om nätsladden är skadad, måste den av säkerhetsskäl bytas ut av Dualit eller en behörig Dualit-reparatör.
- Använd inte handmixern om sladden eller kontakten är skadad.
- Använd inte handmixern om den inte fungerar som den ska.
- Använd inte handmixern om den tappats i golvet och visar tecken på skador. Returnera apparaten till närmaste auktoriserade servicecenter för undersökning, reparation eller elektrisk eller mekanisk justering om det finns tecken på skador.
- Den här produkten är utrustad med en återställbar termosäkring och överspänningsskydd. Om motorn stannar, är enheten inte trasig, stoppa, dra ur sladden, låt den svalna och starta sedan om.
- VARNING: För att undvika fara efter oavsiktlig återställning av termosäkring, får denna produkt inte anslutas via en extern enhet, till exempel en timer eller kopplad till en krets som regelbundet stängs av via tjänsten.
- Vi rekommenderar att apparaten ansluts till ett vägguttag där inga andra apparater är anslutna. Annars kan det finnas risk för överbelastning, att kretsbrytaren löser ut eller att det går en säkring. Väggtaget ska helst skyddas av en jordfelsbrytare.
- Den högsta klassificeringen är baserad på det tillbehör som drar den största belastningen. Andra tillbehör kan dra mindre elektricitet.
- Var försiktig om het vätska används tillsammans med handmixern eller dess tillbehör eftersom detta kan spruta ut ur kärlet på grund av en plötslig ångbildning.
- Släng inte apparaten i hushållssoporna när den slutat att fungera – lämna in den på en återvinningsstation. Därigenom bidrar du till att vårda miljön.



SPARA DESSA ANVISNINGAR

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGSTILLFÄLLET

- Läs instruktionsboken noga.
- Rengör alla delar som kommer i kontakt med livsmedel innan du använder apparaten för första gången. Diska i varmt vatten med diskmedel, skölj och torka.
- Behandla knivbladen med respekt – de är mycket vassa!
- När du startar handmixern första gången kan du eventuellt känna en lätt lukt ("ny apparat"). Lukten kommer att försvinna efter några användningstillfällen.

LÄR KÄNNA DIN HANDMIXER

(se sidan 3)

A. Turboknapp	G. Matarrör	L. Stav
B. Hastighetskontrollvred	H. Hackningslock	(Tål maskindisk)
C. Strömbrytare	(Tål maskindisk)	M. Ballongvisp
D. Motordel	I. Hackningskniv	(Tål maskindisk)
(Tål ej maskindisk)	(Tål maskindisk)	N. Blandningsbägare
E. Växellåda	J. Hackningsskål	(Tål maskindisk)
(Tål ej maskindisk)	(Tål maskindisk)	
F. Lock till matarrör	K. Axel till hackningsskål	

Packa upp innehållet försiktigt och behåll allt förpackningsmaterial tills du är säker på att alla delar finns med och att de fungerar. När du har förvässat dig om detta kan du ta bort etiketterna från mixern och lägga förpackningsmaterialet i återvinningen. Om du vill kan du spara lådan och förvara mixern i den.

Alla bilder är endast illustrationer. Din modell kan avvika från bilderna som visas.

SÄTTA I OCH TA BORT TILLBEHÖR

Sätt inte i eller ta bort tillbehör när motordelen är ansluten till elnätet.

1A HITTA

För att fästa staven eller växellådan – håll motordelen stadigt med ena handen, justera indraget med öppningsymbolen.

1B FÄST

Skjut in och vrid tillbehöret medsols med andra handen, tills indragen på sidorna av delarna är riktade på rätt sätt.

1C TA BORT

För att ta bort tillbehöret: dra ur sladden och gör tvärt om.

Extra tillbehör eller utbytestillbehör kan köpas direkt från Dualit. En extra hacknings- eller blandningsskål kan vara bra att ha i ett kök med mycket aktiviteter. Ett Dualit-förkläde kan också vara en perfekt present. Knivblad – kontakta kundtjänsten för mer information. OBS! Dess maxkapacitet är 70 g kött (2.5cm³) som behandlas i 3 sekunder (Turbo) (ingår inte i förpackningen).

HUR MAN ANVÄNDER STAVEN

Staven är ett kraftfullt verktyg för att blanda eller göra ingredienser flytande. För maxbelastningar se tabellen på sidan 102.

2A ANSLUT STAV

Kontrollera att sladden till handmixern är utdragen. Anslut staven till motordelen. Se till att staven sitter fast ordentligt i motordelen. **Var försiktig! undvik kontakt med knivbladen.**

2D SLÅ PÅ

Sätt i sladden till handmixern. Ställ in hastigheten på minimum (-) tryck på strömbrytaren och starta mixningen.

2B INGREDIENSER

Lägg dina ingredienser i ett högt kärl, bunke eller blandningsbägare för att undvika stänk.

2E STÄNGA AV

Släpp strömbrytaren när mixningen är klar och dra ur sladden.

2C SÄTT I STAVEN

Stoppa ner staven djupt i kärlet eller skålen och se till att blandningen inte överstiger "Max"-markeringarna på axeln. OBS! Håll staven nedsänkt för att undvika stänk.

2F RENGÖRING AV DELAR

Ta bort staven från motordelen. Ta bort staven från skålen eller kastrullen innan du håller. Diska delarna omedelbart efter användningen (se sid. 101 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 102. OBS! för att förhindra stänk använd den medföljande mixerbehållaren på 1 l.

3A ANSLUT VÄXELLÅDAN

Se till att sladden till handmixern är urdragen. Anslut växellådan till motordelen. Se till att växellådan är ordentligt ansluten till motordelen.

3B 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.

3C LÅG HASTIGHET

Sätt i sladden till handmixern. Sätt ned vispen ordentligt i blandningen. **Ställ in hastigheten till minimum (-).**

3D SÄTT PÅ

Tryck på strömbrytaren för att börja vispningen.

3E STÄNGA AV

Släpp strömbrytaren när vispningen är klar och dra ur sladden.

3F RENGÖRING AV DELAR

Ta bort vispen genom att hålla stadigt i motordelen eller växellådan och dra vispen nedåt. Ta bort växellådan från motordelen. Diska delarna omedelbart efter användningen (se sid. 101 för rengöringsanvisningar).

HUR MAN ANVÄNDER HACKSKÅLEN OCH VÄXELLÅDAN

Med sina vassa knivar och 600 ml kapacitet, är hackskålen kompakt och praktisk för torra ingredienser. För maxbelastningar se tabellen på sidan 102.

4.A SÄTT I KNIVBLADEN

Kontrollera att sladden till handmixern är utdragen. Sätt i knivbladet i hackskålen; placera det ovanpå axeln i hackskålen. Var försiktig! Bladen är vassa!

4.B INGREDIENSER

Fördela ingredienserna jämnt i skålen. Skär större livsmedel i lika stora kuber om ca 2 cm. Fyll inte skålen över MAX. OBS! Lägg aldrig i matvaror i skålen innan kniven sätts i.

4.C STÄNG LOCKET

Sätt locket på skålen och vrid medsols för att stänga. **Säkerställ att locket sitter fast ordentligt och att matarröret och pipen är inpassade.**

4.D ANSLUT VÄXELLÅDAN

Anslut växellådan till motordelen. Rikta in de fyra utskjutande fördjupningarna

4.E SLÅ PÅ

Sätt i sladden till handmixern. **Ställ in hastigheten på minimum (-),** tryck på strömbrytaren och starta hackningen.

4.F PULS

Puls för max 25 sekunder för kött och hårda ingredienser, 30 sekunder för vätskor och mjuka ingredienser. OBS! Använd upprepade korta pusler (högst 1 sekund) för bästa resultat.

4.G MATNINGSRÖR

Kontrollera att sladden till handmixern är utdragen. Ta bort locket till matningsröret och låt ingredienser rinna ner genom matningsröret i skålen. Stoppa aldrig ner fingarna eller något redskap i matningsröret (t.ex. en slickepott)

4.H LOCK TILL MATNINGSRÖR

Sätt tillbaka locket på matningsröret. Sätt i sladden till apparaten och fortsätt att använda handmixern.

4.I 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 hackskålens lock.

4.J AVLÄGSNA VÄXELLÅDAN

Ta bort växellådan från motordelen genom att vrida den medsols.

4.K 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!

4.L RENGÖRING AV DELAR

Diska delarna omedelbart efter användningen (se sid. 101 för rengöringsanvisningar).

FÖRVARING AV HANDMIXERN

5.A DRA UR SLADDEN

Kontrollera att sladden till handmixern är utdragen när den förvaras.

5.B 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.

5.C FÖRVARING

Lägg handmixern i lådan på en sval och torr plats och utom räckhåll för barn.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

DET ÄR VIKTIGT ATT RENGÖRA HANDMIXERN OCH ALLA DELAR SOM VARIT I KONTAKT MED MATVAROR EFTER VARJE ANVÄNDNING. DETTA GER APPARATEN LÄNGRE LIVSLÄNGD.

6.A DRA UR SLADDEN

Stäng alltid av apparaten och dra ur sladden före rengöring. Använd aldrig slipande rengöringsmedel på någon av delarna.

6.B RENGÖRINGSSYMBOLER

Titta efter dessa symboler på delarna och följ anvisningarna:

1. Tål ej diskmaskin
2. Tål diskmaskin
3. Sänk inte ned delarna i vatten

6.C FÖRDISK

För att ta bort matrester från staven, hackskålen och ballongvispen bör du fylla en bunke (eller hackskålen till hälften) med varmt diskvatten och vispa med turboknappen.

6.D INGEN NEDSÄNKNING

Sänk inte ned, helt eller delvist, motordelen eller växellådan i någon vätska

6.E VASSA KNIVBLAD

Var försiktig! Undvik kontakt med knivbladen. Använd en diskborste och diskmedel när du diskar knivbladen.

6.F ANVÄND EN FUKTIG TRASA

Använd inte starka eller slipande rengöringsmedel, lösningar eller stålull. Använd en fuktig trasa.

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	REKOMMENDERAD HASTIGHET	UNGEFÄRLIG BEARBETNINGSTID/ SEKUNDER
STAV* MED BLANDNINGSBÄGARE	Smoothies, milkshakes	Överskrid inte maxmarkeringen på staven	Turbo+	20
	Fruktyoghurt	500 g yoghurt + 150 g frukt	Hög	20
	Kokta morötter	800 g	Medium	30
	Soppa eller babymat	Överskrid inte maxmarkeringen på staven	Medium-Hög	30
HACKSKÅL* OCH KNIVBLAD	Majonnäs	2 äggulor + 300 ml solrosolja som gradvis tillsätts via matningsröret	Medium	30
	Dressing	300 ml olivolja + 100 ml vinäger, tillsatt önskad mängd Dijonsenap	Medium	30
	Tomater, lök	400 g	Medium	30
	Brödsmlor	3 stora brödsmlor (150 g, mata gradvis in dem via matningsröret)	Turbo+	30
	Magert kött (fläsk, kyckling, nötkött eller fisk, skuret i 2 cm kuber)	450 g	Turbo+	20
	Nötter	200 g	Turbo+	20
	Örter	30 g	Hög	30
VISPA ** MED LÄMPLIG BUNKE (MEDFÖLJER EJ)	Grädde	500 ml	Låg	60
	Äggvitor	4	Låg	60
	Kakmix	Sockerkaksblandning med 3 ägg (150 g mjöl, 150 g socker, mjukt smör)	Låg	60

MIXTIPS

- Tillsätt ingredienserna gradvis via matningsröret, för bästa resultat. Denna apparat är inte lämplig för frusen mango, smält choklad, kaffeönor, 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.
- När du använder staven för bearbetning av vätskor, t.ex. soppor med staven, bör du alltid se till att nederdelen är nedsänkt i vätskan för att förhindra stänk. Bearbeta inte okokta grönsaker.

- När du hackar små kvantiteter av ingredienser bör du använda en låg puls.
- Bearbeta inte is i hackskålen.
- Håll inte in knappen i mer än en sekund åt gången, för bästa resultat.

DRIFT- OCH VILOTIDER:

* Du bör inte mixa eller bearbeta i mer än 1 minut under en 4-minutersperiod. Om du råkar göra detta, dra ur sladden och låt handmixern svalna helt innan du använder den igen.

** Låt apparaten vila i 1 minut för varje minut av vispning.

UNDERHÅLL

KOMPONENT	RENGÖRING	TORKNING
MOTORDEL  	Torka av den yttre ytan med en fuktig trasa. KAN INTE DISKAS I DISKMASKIN	Torka noga med en handduk
VÄXELLÅDA  	Torka av den yttre ytan med en fuktig trasa. KAN INTE DISKAS I DISKMASKIN	Torka noga med en handduk
STAV 	Placera delarna högst upp i diskmaskinen och diska i ett program där temperaturen understiger 40°. Bör inte stå nära värmeelement. Eller diska staven under rinnande vatten.	Låt vattnet rinna av genom att vända den upp och ned (så att knivbladen är vända uppåt) och torka försiktigt med en duk. Detta gör att vattnet rinner av från insidan av staven.
VISP 	Placera delarna högst upp i diskmaskinen och diska i ett program där temperaturen understiger 40°. Bör inte stå nära värmeelement. Eller diska staven under rinnande vatten.	Torka noga med en handduk
HACKNINGSKNIV 	Placera delarna högst upp i diskmaskinen och diska i ett program där temperaturen understiger 40°. Bör inte stå nära värmeelement. Eller diska staven under rinnande vatten.	Torka noga med en handduk
HACKSKÅL OCH LOCK 	Placera delarna högst upp i diskmaskinen och diska i ett program där temperaturen understiger 40°. Bör inte stå nära värmeelement. Eller diska staven under rinnande vatten.	Torka noga med en handduk
SKÅL 	Placera delarna högst upp i diskmaskinen och diska i ett program där temperaturen understiger 40°. Bör inte stå nära värmeelement. Eller diska staven under rinnande vatten.	Torka noga med en handduk

FELSÖKNING

MÖJLIG ORSAK	LÖSNING
HANDMIXERN GÅR INTE ATT STARTA	
1. Apparaten kanske inte är rätt ansluten till elnätet.	1. Kontrollera kontakten i eluttaget och att strömbrytaren är påslagen.
2. Apparaten 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.
HANDMIXERN BLIR HET	
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.
BLANDNINGEN BLANDAS INTE	
1. Du kan ha överskridit den maximala volymen.	1. Se uppgifter om maxvolym (sid. 102) och blanda ingredienserna i mindre portioner.
2. Bitarna i ingredienserna 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 ingredienserna.	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.
DET STÄNKER NÄR JAG MIXAR	
1. Apparaten har mycket kraftiga knivblad och tillbehör som roterar mycket snabbt.	1.1. Sätt ned staven i blandningen innan apparaten slås på. 1.2. Använd en djupare skål eller kärl, även vid blandning av små blandningar. 1.3. Ställ in hastighetshjulet på en lägre inställning och öka sedan hastigheten medan du blandar. 1.4. Gå inte över MAX-markeringen på sidorna av staven under mixningen.

Dualit®



Dualit Limited County Oak Way Crawley West Sussex RH11 7ST
Telephone: +44 (0) 1293 652 500 Facsimile: +44 (0) 1293 652 555
Email: info@dualit.com Web: www.dualit.com