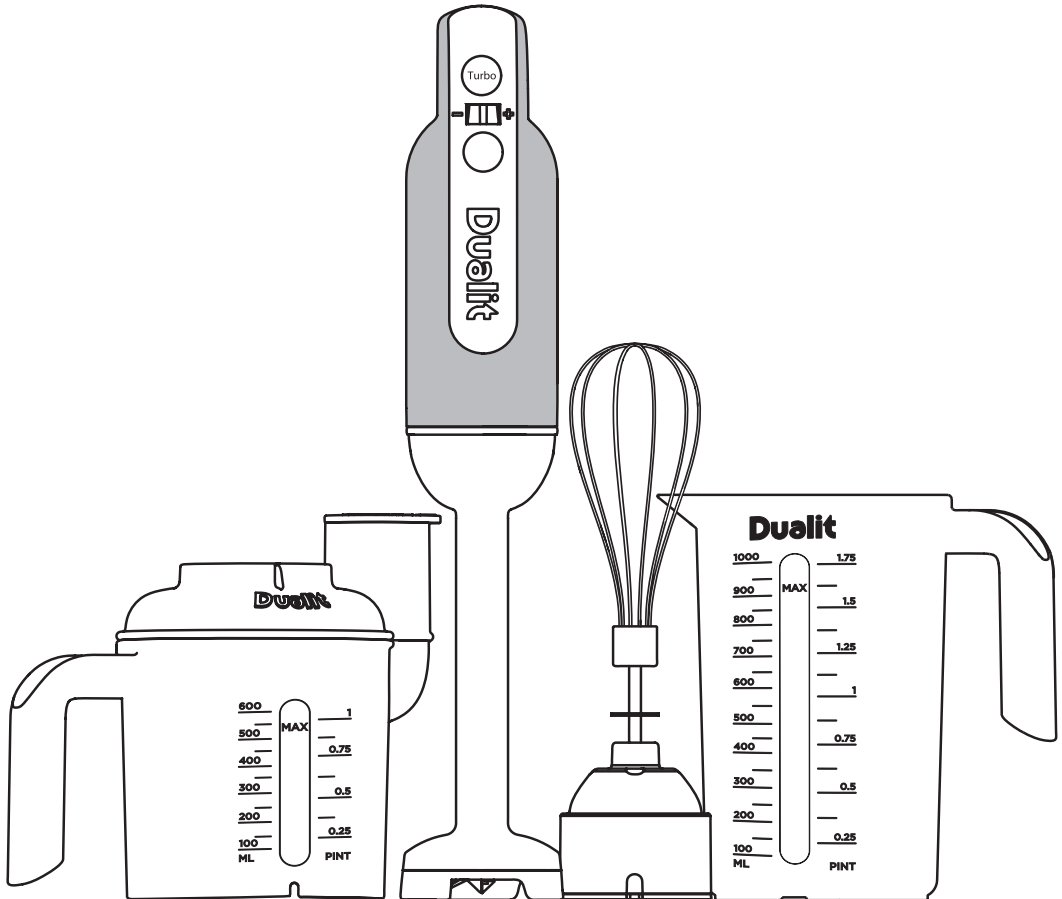


Hand Blender

Instruction Manual & Guarantee

Dualit®

Since 1945



FR

Mixeur plongeant

Manuel d'utilisation et garantie

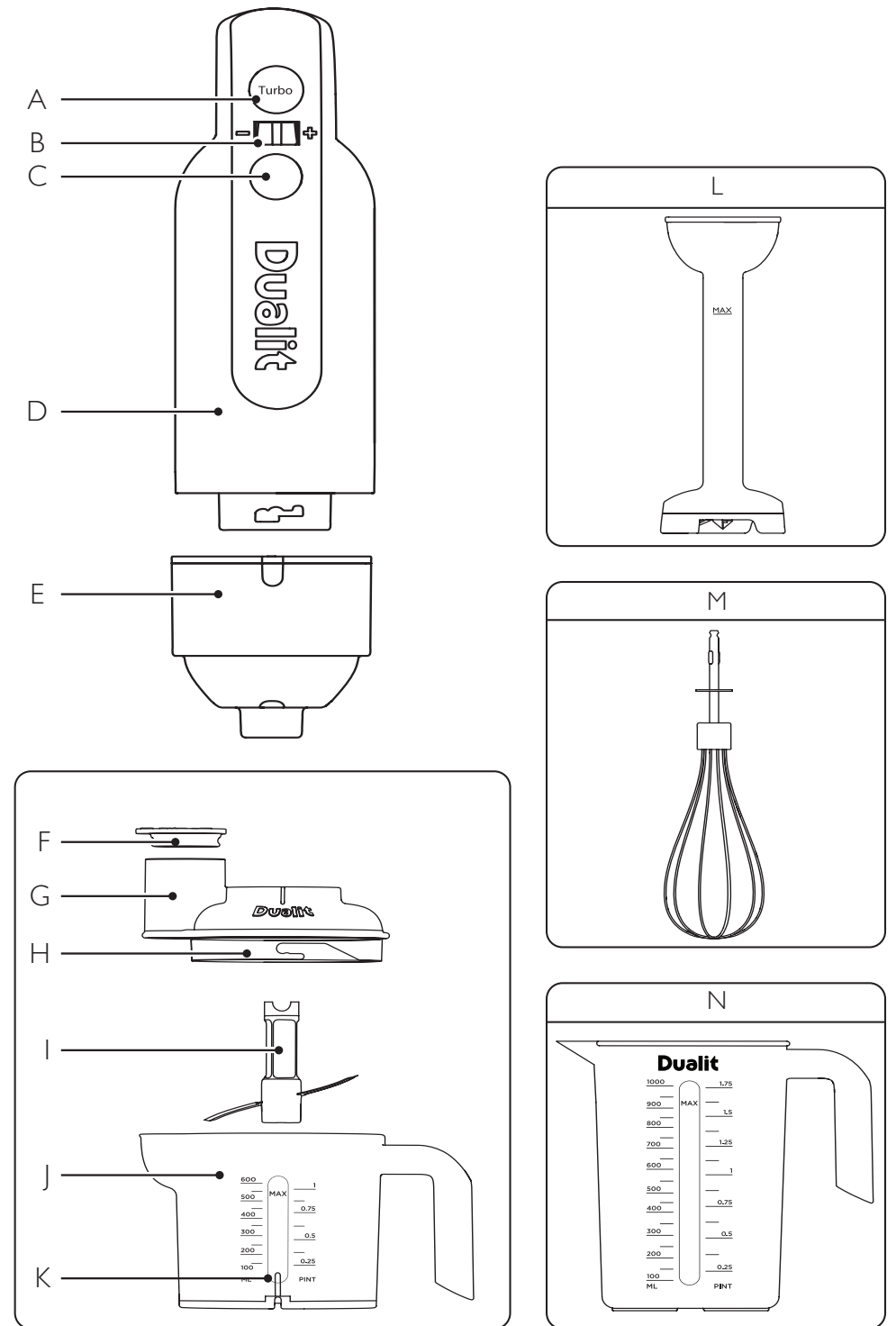
ES

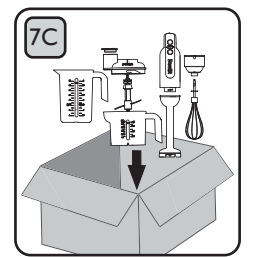
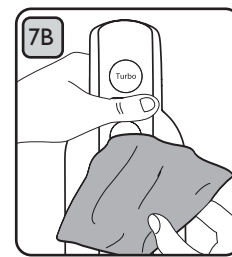
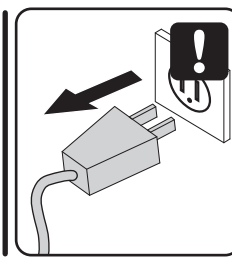
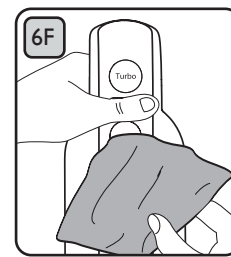
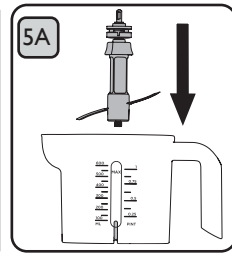
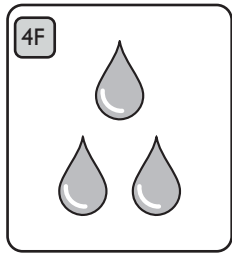
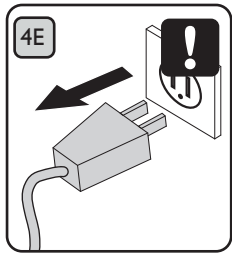
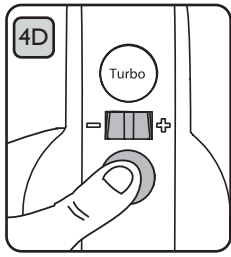
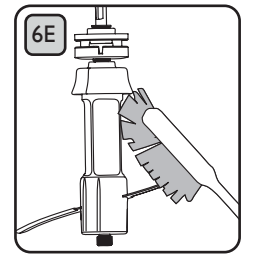
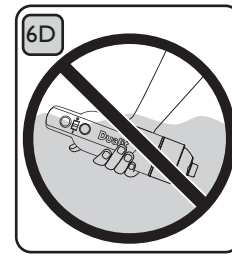
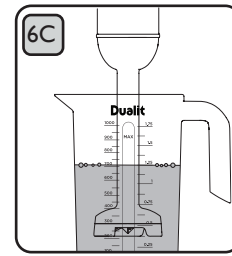
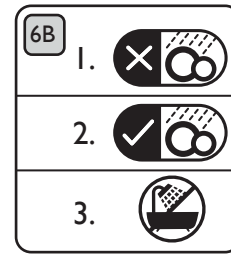
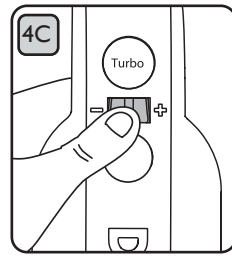
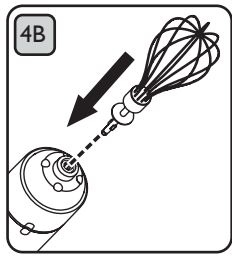
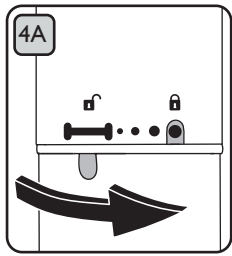
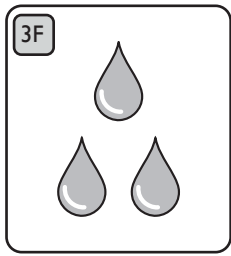
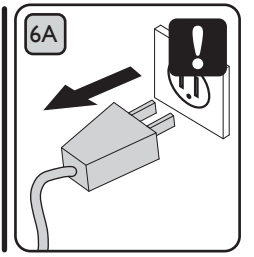
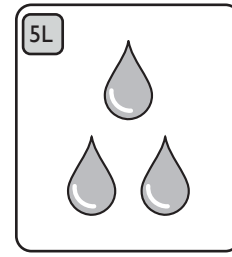
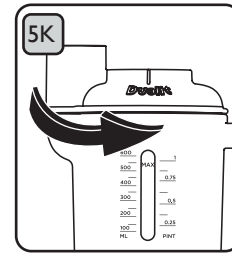
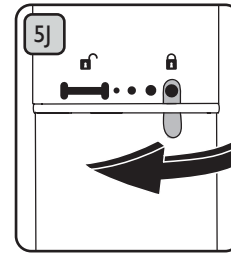
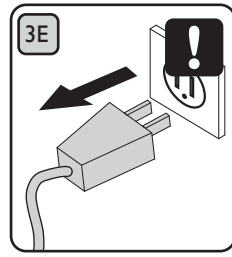
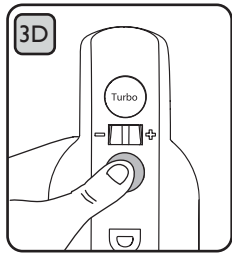
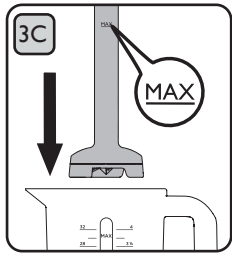
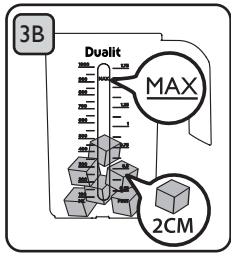
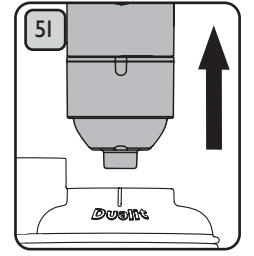
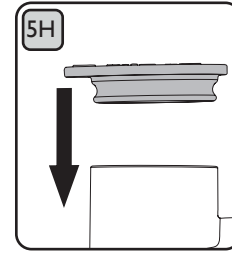
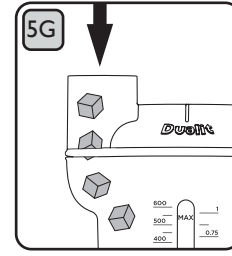
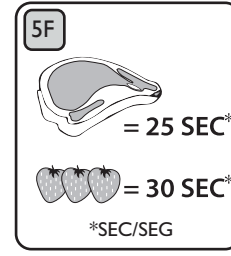
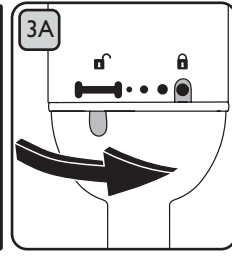
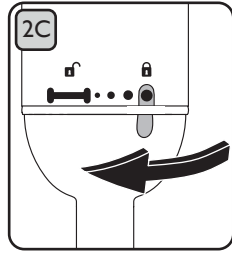
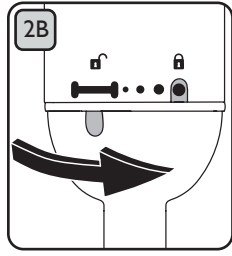
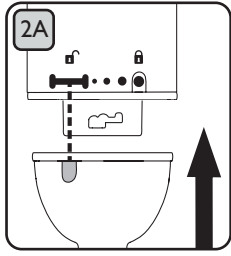
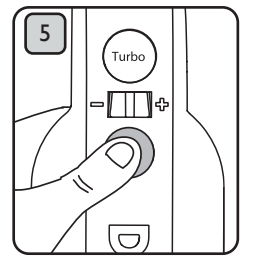
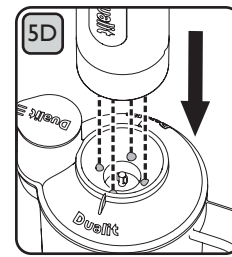
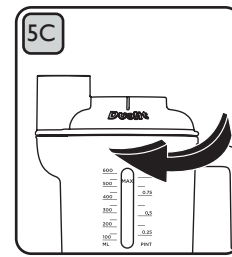
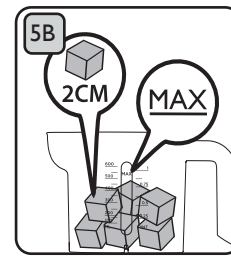
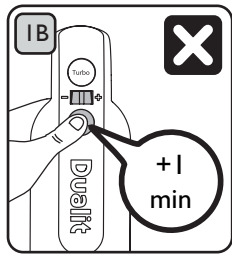
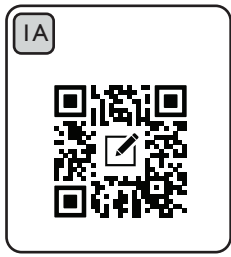
Licuada manual

Manual de instrucciones y garantía

CONTENTS

| | | |
|-----------|------------------------------------|----|
| GB | Hand blender | |
| | Instruction manual and guarantee | 6 |
| ES | Licadora manual | |
| | Manual de instrucciones y garantía | 20 |
| FR | Mixeur plongeant | |
| | Manuel d'utilisation et garantie | 34 |





IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS



READ ALL INSTRUCTIONS

BEFORE USING THE APPLIANCE.
KEEP THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.

IMPORTANT SAFEGUARDS

- **THIS IS AN ATTENDED APPLIANCE.** Do not leave appliance unattended during use, unplug after each use. **Risk of fire if an unattended appliance is left operating or plugged in.**
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach from children. Children shall not play with this appliance. Appliances can be used by a person with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision and instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. **Risk of fire, electric shock, scalding or injury to persons.**
- This appliance is intended for household use only. If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to these instructions the Guarantee becomes invalid and Dualit refuses any liability for damage caused. **Risk of fire, electric shock, scalding or injury to persons.**

Electrical Safety

- Before connecting to the mains supply: Check that the voltage marked on the appliance corresponds with the supply voltage. **Risk of electric shock and fire.**
- **NOTE:** Any plug cut from the power supply cord should be disposed of immediately. Inserting any cut off plug into a 13A socket-outlet is hazardous. **Risk of electric shock and fire.**
- We recommend that the appliance is plugged into a socket that has no other appliance connected to it. Failure to do this may cause an overload, trip a circuit breaker or blow a fuse. Preferably the socket outlet should be protected by a Residual Current Device (RCD).
- To be protected against electrical hazards, fire and injury to persons, do not immerse the power cord, plug or appliance in water or any other liquid. **Risk of electric shock.**
- Never touch the Power Cord with wet hands. **Risk of electric shock.**
- Do not allow Power Cord to touch hot surfaces, or

to hang over edge of a table or counter top. **Risk of fire or electric shock.**

- Do not place appliance near edge of work surface. **Risk of damage and injury to persons.**
- Do not operate any appliance with a damaged lead or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped, damaged or cracked in any manner. **Risk of fire, electric shock or injury.**
- In order to avoid a hazard, if the Power Cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by Dualit or a qualified electrician. Contact Dualit Customer Service at info@dualit.com. **Risk of electric shock and fire.**

General Safety

- Turn the appliance OFF, then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord. **Risk of electric shock and injury to persons.**
- Remove Balloon Whisk from Gearbox before washing. **Risk of damage and injury to persons.**
- Be certain the attachments are firmly inserted and correctly assembled before operating the appliance. **Risk of damage and injury to persons.**
- When mixing liquids, especially hot liquids, use a tall container or make small quantities at a time to reduce spillage. **Risk of burns and injury to persons.**
- Do not touch surfaces that may be hot. Use handles or knobs provided. **Risk of burns and injury to persons.**
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven. **Risk of fire.**
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids. **Risk of burns and injury to persons.**
- Do not use appliance for other than intended use. **Risk of fire, electric shock, damage and injury to persons.**
- Do not use in bathroom or outdoors. **Risk of electric shock.**
- The use of attachments not recommended or sold by the Dualit may cause fire, electric shock or injury to persons.
- Avoid contact with moving parts. Never reach into a bowl with your fingers or an object (e.g. a spatula) while the appliance is running. **Risk of injury.**
- Do not attempt to defeat or override the safety interlock mechanisms. **Risk of damage and injury to persons.**
- Attachments and accessories are not suitable for microwave use. **Risk of damage and fire.**
- When you turn the appliance on for the first time, a "new" smell may be given off; this will dissipate after a few uses.
- Blades are sharp, handle carefully. **Risk of injury to persons.**
- Do not attempt to dislodge food when the appliance is plugged into electrical outlet. **Risk of electric shock.**
- **CAUTION:** To prevent damage to the appliance, do not use alkaline cleaning agents. When cleaning, use a soft cloth and a

mild detergent. **Risk of damage.**

- Do not use scouring pads or abrasive cleaner on the appliance body. **Risk of damage.**
- **CAUTION:** In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility. **Risk of injury to persons.**
- This product is fitted with a resettable thermal cut-out and surge protection. If the motor stops, the unit is not broken. Stop, unplug, allow to cool and then restart.
- Keep hands, hair, clothing as well as spatulas and utensils away from attachments while mixing. **Risk of damage and injury to persons.**
- Never carry or pull the appliance by the cord. **Risk of damage.**
- Switch off appliance, unplug and allow to cool before approaching or changing any attachment. **Risk of electric shock and injury to persons.**
- For safest use it is recommended to remove pan from the stove and allow liquids to cool to room temperature before blending. Never blend hot oil or fat. **Risk of burns and injury to persons.**
- Do not add boiling liquids or foods to the Chopper Bowl or Jug. Always cool liquids or food items before using with the appliance as they can be ejected out of the container due to sudden steaming. **Risk of burns or scalding.**
- Do not insert frozen items into the Jug or Chopper Bowl taken directly from a hot dishwasher. **Risk of damage.**
- Do not immerse or wash Jug or Chopper Bowl in boiling or very hot water. **Risk of damage.**
- Always operate the Chopper Bowl with the Lid securely in place. The Chopper Bowl may leak if the Lid is damaged, incorrectly fitted or over-filled. **Risk of damage and injury to persons.**
- Do not operate the Chopper Bowl while empty. **Risk of damage.**
- The noise level of this appliance is $L_c > 70\text{dB}$.
- The maximum rating is based on the attachment that draws the greatest load. Other attachments may draw less power.
- When mixing heavy loads, operate for a maximum of 1 minute and allow to cool to room temperature before using again. No recipe contained within the manual is considered a heavy load. **Risk of damage.**
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling, approaching parts that move in use or cleaning. **Risk of injury to persons and electric shock.**
- Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning. **Risk of Injury to person.**
- For operating times and speed settings please refer to section "MAXIMUM LOADING CHART" (pg 14).
- For cleaning please refer to section "CLEANING AND MAINTENANCE" (pg 12).

IMPORTANT: BEFORE FIRST USE

- Read this instruction manual before you start using the appliance. It gives you important safety information and will ensure you get the most out of your Dualit product.
- Keep this manual and your proof of purchase in a safe place.
- Unpack the box with care, keeping all the packaging materials until you are satisfied everything is present and in working order. Once satisfied remove all packaging and tags from the appliance body and recycle the packaging appropriately. Do not remove tags from the cord. You may wish to keep the box to store your appliance.
- Clean all parts of the appliance that will be in contact with food before use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

In the interest of improving products, Dualit Ltd. reserves the right to change the product specification without prior notice.

All illustrations are for representation only, your model may vary from illustrations shown.

INSTRUCTIONS ON ENVIRONMENT PROTECTION

Do not dispose of this product in the usual household garbage at the end of its life cycle. Please hand it over to a collection point for the recycling of electrical and electronic appliances.

The symbol on the product, the instruction of use or the packaging will inform you about the methods of disposal. The materials are recyclable as mentioned on its marking. By recycling, material recycling or other forms of re-utilization of old appliances you are making an important contribution to protect our environment. Please enquire about the community administration for the authorised disposal location.



KNOW YOUR HAND BLENDER

(See page 03)

- | | |
|---------------------------------------|---------------------------------------|
| A. TURBO | I. CHOPPER BLADE (DISHWASHER SAFE) |
| B. SPEED CONTROL | J. CHOPPER BOWL (DISHWASHER SAFE) |
| C. POWER BUTTON | K. CHOPPER BOWL SHAFT |
| D. MAIN BODY (NOT DISHWASHER SAFE) | L. WAND (DISHWASHER SAFE) |
| E. GEARBOX (NOT DISHWASHER SAFE) | M. BALLOON WHISK (DISHWASHER SAFE) |
| F. FEED TUBE COVER | N. JUG (DISHWASHER SAFE) |
| G. FEED TUBE | |
| H. CHOPPER LID (DISHWASHER SAFE) | |

BLITZ, WHISK, CHOP AND PUREE!

With your multi-tasking kitchen assistant, you can now tackle cookery challenges with ease. Experiment with saucy salsa, smooth soups and summery smoothies, safe in the knowledge that they will be ready in a matter of moments. From quick weekday dinners for two, to baby food and gourmet dinner parties, Dualit's trusty Hand Blender is up to every kitchen challenge.

The Hand Blender is just one part of the Dualit Food Preparation family. A comprehensive collection of hard-wearing, thoughtfully designed kitchen gadgets that make light work of every culinary task.



USING YOUR HAND BLENDER

The following sections will explain use of your Hand Blender. Please read this section carefully.

IA REGISTER MY APPLIANCE

Register your appliance at **www.dualit.com**. This will only take 60 seconds. You will need the product model and serial numbers that are on the rating label on the base of the product.

IB

Do not blend for more than 1 minute in any 4 minute period. If you do accidentally, unplug and leave the Hand Blender to fully cool to room temperature before reusing.

IC

For max loadings see chart on page 14.

ATTACHING AND REMOVING ACCESSORIES

Do not attach or remove accessories with the Main Body plugged into the supply.

2A LOCATE

To attach the Wand or Gearbox - Hold the Main Body firmly with one hand, align the indent with the unlock symbol.

2B ATTACH

Push and twist the accessory clockwise with your other hand, until the indents on the sides of the parts are aligned.

2C REMOVE

To remove the accessory, unplug and reverse the procedure.



USING THE WAND

The Wand is a powerful tool for liquidising or mixing ingredients. For max loadings see chart on page 14.



3A ATTACH WAND

Ensure the Hand Blender is unplugged. Attach the Wand to the Main Body. Ensure the Wand is securely attached into the Main Body.

Caution: avoid contact with the blades. Risk of injury.

3B INGREDIENTS

Place your ingredients into a tall container, pan or mixing jug to avoid splashing.

3C INSERT WAND

Dip the Wand deep into the pan or Jug ensuring the depth of the mixture does not exceed the 'MAX' Marks on the Wand shaft. **NOTE:** Keep Wand foot submerged to avoid splashing.

3D TURN ON

Plug in the Hand Blender. **Set the speed to minimum (-)**, press the Power Button to start blending.

3E TURN OFF

When blending is complete, release the Power Button then unplug.

3F CLEAN PARTS

Remove the Wand from the Main Body. Remove the Wand from the Jug or pan before pouring. Clean parts immediately after use (see page 12 for cleaning instructions).

USING THE BALLOON WHISK WITH GEARBOX

The Balloon Whisk is the perfect tool for incorporating air into light ingredients to create featherweight results. For max loadings see chart on page 14. **Note:** to prevent splashing use the Jug supplied.

4A ATTACH GEARBOX

Ensure the Hand Blender is unplugged. Attach the Gearbox to the Main Body and ensure it is securely attached.

4B INSERT BALLOON WHISK

Hold the Main Body with one hand and the Whisk stem with the other hand and insert the Whisk with a slight twist and push action until they click in to place.

4C LOW SPEED

Plug in the Hand Blender. Dip the Whisk well into the mixture. **Set the speed to minimum (-)**.

4D TURN ON

Press the Power Button to start whisking.

4E TURN OFF

When whisking is complete, release the Power Button then unplug from the mains.

4F CLEAN PARTS

Detach Whisk by firmly holding Main Body or Gearbox and pulling the Whisk downwards. Remove Gearbox from the Main Body. Clean parts immediately after use (see Page 12 for cleaning instructions)

USING THE CHOPPER BOWL & GEARBOX

With its sharp blades and 600ml capacity, the Chopper Bowl accessory is compact and handy for dry ingredients. For max loadings see chart on page 14.

5A INSERT BLADES

Ensure the Hand Blender is unplugged. Insert the blade in the Chopper Bowl; locate it over the Chopper Bowl shaft. **Caution: blades are sharp! Risk of injury.**

5B INGREDIENTS

Distribute ingredients evenly in the Bowl. Pre-cut larger pieces of food into even-sized cubes (approximately 2cm). Do not fill above the MAX. **Note: Never put food in before blade.**

5C CLOSE LID

Place the Lid on the Bowl and rotate clockwise to lock. **Ensure Lid is correctly locked in place with the Feed Tube and Spout aligned.**

5D ATTACH GEARBOX

Attach the Gearbox to the centre of the Lid. Align the four protruding dimples.

5E TURN ON

Plug in the Hand Blender. **Set the speed to minimum (-)**, press the Power Button to start chopping.

5F PULSE

Pulse for a maximum of 25 seconds for meats or tough ingredients, 30 seconds for liquids and soft ingredients. **Note:** Use repeated short pulses (no more than 1 second) for best results.

5G FEED TUBE

Ensure the Hand Blender is unplugged. Remove the Feed Tube Cover and drop ingredients down the Feed Tube into the Bowl. **Never reach into the Feed Tube with your fingers or utensils (e.g. a spatula).**

5H FEED TUBE COVER

Replace the Feed Tube Cover. Plug in the appliance and continue operating the Hand Blender.

5I TURN OFF

When chopping is complete, release the Power Button then unplug. Ensure the motor and blades have stopped then lift the Main Body and Gearbox vertically off the Chopper Bowl Lid.

5J REMOVE GEARBOX

Remove the Gearbox from the Main Body by twisting anti-clockwise.

5K REMOVE LID

Rotate the Lid anti-clockwise. If scraping out a mixture take out the blades first. Never touch the cutting edges of the blades. **Caution: blades are sharp!**

5L CLEAN PARTS

Clean parts immediately after use (see page 12 for cleaning instructions).

CLEANING AND MAINTENANCE

IT IS IMPORTANT TO CLEAN THE HAND BLENDER AND ALL PARTS IN CONTACT WITH FOOD AFTER EACH USE.



6A UNPLUG

ALWAYS SWITCH OFF AND UNPLUG BEFORE ANY CLEANING. NEVER USE ABRASIVE CLEANERS ON ANY OF THE PARTS.

6B CLEANING ICONS

Look for these symbols on the parts and follow the instruction:

1. Not dishwasher safe
2. Dishwasher safe
3. Do not immerse parts

6C PRE-WASH

To remove food particles from Wand, Chopping Bowl and Balloon Whisk, fill a jug (or half fill Chopping Bowl) with warm, soapy water and whizz using the Turbo button.

6D DO NOT SUBMERGE

Do not submerge, or partially submerge the Main Body or Gearbox in any liquid.

6E SHARP BLADES

Caution: avoid contact with the blades. Risk of injury. Use a cleaning brush and soap suds when washing the blades.

6F USE DAMP CLOTH

Do not use harsh or abrasive cleaning agents, solvents or steel wool. Use a damp cloth.

STORING YOUR HAND BLENDER

7A UNPLUG

ENSURE THE HAND BLENDER IS UNPLUGGED WHILST IN STORAGE

7B CLEAN & DRY

Ensure the unit is thoroughly cleaned before storing. Bacteria can build up quickly if not cleaned and food is left on the unit.

7C STORE

Place the Hand Blender in its box in a cool, dry place and away from the reach of children.

CLEANING AND MAINTENANCE

| COMPONENT | CLEANING | DRYING |
|--|---|---|
| MAIN BODY | Wipe exterior surface with a damp cloth. NOT DISHWASHER SAFE. | Dry thoroughly with a cloth. |
| GEARBOX | Wipe exterior surface with a damp cloth. NOT DISHWASHER SAFE. | Dry thoroughly with a cloth. |
| WAND | Place on the top rack of the dishwasher, on a sub 40 degree wash cycle. Keep well away from the heating elements. Or wash the wand under running water. | Drain the wand by resting it upside down (blades pointing up) and dry carefully with a cloth. This allows water to drain from inside the wand. |
| BALLOON WHISK | Place on the top rack of the dishwasher, on a sub 40 degree wash cycle. Keep well away from the heating elements. Or wash the Whisk under running water. | Dry thoroughly with a cloth. |
| CHOPPER BLADE | Place on the top rack of the dishwasher, on a sub 40 degree wash cycle. Keep well away from the heating elements. Or wash the Chopper Blade under running water. | Dry thoroughly with a cloth. |
| CHOPPER BOWL, LID & FEED TUBE COVER | Place on the top rack of the dishwasher, on a sub 40 degree wash cycle. Keep well away from the heating elements. Or wash the Chopper Bowl, Lid & Feed Tube Cover under running water. | Dry thoroughly with a cloth. |
| JUG | Place on the top rack of the dishwasher, on a sub 40 degree wash cycle. Keep well away from the heating elements. Or wash the Jug under running water. | Dry thoroughly with a cloth. |

MAXIMUM LOADING CHART

Use the chart below as a guide to determine the maximum amount of ingredients to be mixed at one time.

| ATTACHMENT | RECIPE / INGREDIENT | MAXIMUM QUANTITY | Recommended speed | APPROX. PROCESSING TIME /SECONDS |
|-------------------------------|---|---|-------------------|----------------------------------|
| WAND* WITH MIXING JUG | Smoothies, Milkshakes | Do not exceed max mark on the wand | Turbo | 20 |
| | Fruit yoghurt | 500g Yoghurt + 150g of Fruit | Turbo | 20 |
| | Cooked Carrot | 800g | Medium | 30 |
| | Soup or baby food | Do not exceed max mark on the wand | Medium-High | 30 |
| CHOPPER BOWL* AND KNIFE BLADE | Mayonnaise | 2 egg yolks + 300ml sunflower oil added gradually via feed tube | Medium | 30 |
| | Dressing | 300ml olive oil + 100ml vinegar add Dijon mustard as desired | Medium | 30 |
| | Tomato, Onion | 400g | Medium | 30 |
| | Breadcrumbs | 3 large slices of bread (150g, add gradually via feed tube) | Turbo | 30 |
| | Lean Meat (Pork, Chicken, Beef or Fish; cut into 2cm cubes) | 450g | Medium | 20 |
| | Nuts | 200g | Turbo | 20 |
| | Herbs | 30g | Turbo | 5 |
| | WHISK** WITH SUITABLE MIXING BOWL (NOT SUPPLIED) | Cream | 500ml | Low |
| Egg Whites | | 4 | Low | 60 |
| Cake Mix | | 3 egg cake mix (150g flour, 150g sugar, using softened butter) | Low | 60 |

OPERATION AND REST TIMES

* Do not blend or process for more than 1 minute in any 4 minute period. If you do accidentally, unplug and leave the Hand Blender to fully cool to room temperature before re-using.

**Rest appliance for 1 minute per every minute of whisking.

MIXING TIPS

For best chopping results add ingredients gradually via the Feed Tube. This appliance is not suitable for frozen mangos, un-melted chocolate, coffee beans, seeds, uncooked rice etc. Generally, there is not one set speed for an entire recipe. You will need to change the speed of the mixer depending on what stage of the recipe you are working on. This is communicated in the recipe section.

1. When processing liquids, such as soups with the Wand, always ensure the foot is submerged in the liquid to prevent splashing. Do not process uncooked vegetables. When chopping small quantities of ingredients use a low speed and a pulsing action.
2. Do not process ice in the Chopper Bowl.
3. For best results pulse repeatedly, holding the button for no longer than 1 second.

Extra or replacement accessories can be purchased directly from Dualit. A second Chopper Bowl Set or Blending Jug can be useful extras in busy kitchens.

Note: The maximum capacity is 70g of 2.5cm³ cubed beef on turbo speed for 3 seconds (not supplied in pack).

USEFUL TIPS

- Roughly chop ingredients before blending for best results.
- Hold the Chopper Bowl or Jug steady during use.
- Use a high sided bowl for blending even small amounts to prevent splattering.
- The variable speed control can vary the speed of the motor from 7000-16000rpm. For best results start blending on the lowest setting and gradually increase the blending speed.
- For best results work through the ingredients with a gentle up and down movement of the main body.
- To store a mixture in the Jug, cover and refrigerate as required.

MIXING

- The Jug is ideal for whipping up a quick smoothie or making frothy coffee. Blending is fast, easy and clean. Use the wand for mixtures that include solids such as fruits, ice cream etc.
- Make homemade smoothie in minutes. Even fruit which is just past its best can be used. Most soft fruits are suitable. Stir into cereal for a nutritious breakfast. To serve as a drink, pour the mixture into a glass and add milk, yogurt and/or fruit juice.
- No need to go out for a frothy coffee. Bring some semi-skimmed milk to the boil in a pan and whizz to a froth using the Turbo button. Pour into a cup of hot coffee and stir in gently, also good with instant coffee.
- For homemade hot chocolate, heat a cupful of milk until just boiling. Remove from heat and drop in a couple of blocks of chocolate. Wait for it to soften and then whizz with the Dualit hand blender using the power button, then change to the turbo setting to froth.

WHISKING

- Ingredients are whisked to incorporate air. By tipping a bowl at a safe angle, even more air can get into the mixture, resulting in light mixtures and increased volume.
- Whisked egg whites provide the base for soufflés, mousses and all types of meringues.
- The mixing bowl must be spotless as a speck of grease will stop egg white from holding air. Rub the bowl with a cut lemon if you have any doubts.
- Start slowly and only use a faster speed when the mixture starts to turn white.
- To obtain the greatest volume when whisking egg whites, be sure the bowl and Whisk are completely clean and dry before use. The smallest amount of grease or water can prevent the whites from aerating.
- The term "soft peaks" means that the egg white barely supports itself. When the Hand Blender Whisk is lifted, the egg white mixture will curl and may fall from the Whisk.

CHOPPING

- Chop onions and garlic by putting into the Chopper Bowl and whizzing. Done in seconds!
- Grate cheeses in moments, ready for adding to sauces or sprinkling over baked dishes. Chop into 1.5cm cubes, place in chopper bowl and whizz.
- Produce fresh breadcrumbs with ease. Slightly stale white bread makes the fluffiest crumbs. Remove the crusts and cut into cubes. Half fill the Chopper Bowl and whizz until fine. Make in batches and store in the freezer.
- Nourishing, healthy soups can be quickly made in the Chopper Bowl using cooked leftovers. Root vegetables, tomatoes, pumpkin, squashes and courgettes are all suitable. Use flavourings such as curry powder, ginger, cumin, or sprigs of thyme, and a dash of soy sauce to add piquancy.

TROUBLESHOOTING

***TO CONTACT CUSTOMER SERVICES, PLEASE EMAIL
INFO@DUALIT.COM WITH YOUR MODEL AND SERIAL NUMBERS.**

| POSSIBLE CAUSE(S) | SOLUTION(S) |
|--|--|
| THE HAND BLENDER DOES NOT TURN ON | |
| 1. The unit may not be properly connected to the power supply. | 1. Check the plug is in the socket and the switch is turned on. |
| 2. The unit's thermal fuse may have activated, temporarily disabling it. | 2. This product is fitted with a resettable thermal cut-out and surge protection, if the hand blender does not turn on or the motor stops, the unit is not broken, stop, unplug, allow to cool and then restart. |
| THE BLENDER BODY GETS HOT | |
| 1. The unit may have been used for an extended period of time. | 1. Allow the unit to fully cool. Your hand blender is designed for intermittent use, the motor is very powerful, see operation and rest times below max loadings in this instruction book. |
| 2. The unit may have been processing a heavy load. | 2. Some heat will be generated during normal use, particularly on very hot days, never leave to rest in direct sunlight. |
| 3. The unit may have been left near a heat source. | 3. Store in a cool, dark place. |
| THE MIXTURE IS NOT BLENDING | |
| 1. You may have exceeded maximum volumes. | 1. Refer to max loadings chart (pg 14) and blend ingredients in smaller batches. |
| 2. Ingredient chunks may be too large. | 2. The food chunks are too large, try chopping into smaller chunks and try again. |
| 3. The speed of chopping may not be appropriate for the ingredients. | 3.1 You are using the wrong speed selection, set to a slower speed, pulse and gradually increase mixer speed. |
| | 3.2. The blade may be damaged, contact Dualit for further advice and spares information. |
| I GET SPLASHES WHEN I BLEND | |
| 1. The unit has very powerful blades and attachments which rotate very fast. | 1.1 Dip the wand into the mixture before turning the power on. |
| | 1.2 Try using a deeper bowl or jug, even when blending small mixtures. |
| | 1.3 Set the speed wheel to a slower setting and then increase speed as you blend. |
| | 1.4 Do not go over the MAX mark on the sides of the wand while blending. |

INGREDIENTS

- The importance of good quality and fresh ingredients will make a huge difference to any recipe. Remember, the fresher the better and quality over quantity.
- For the best results, try to use good quality oils and condiments. Sour, bitter or rancid oil can spoil a recipe, whereas a drizzle of good quality, cold-pressed olive oil can lift a dish.
- Sea salts, such as Maldon or other sea salt crystals, are

more expensive than table salt, but are unsullied by processing and additives, and well worth the extra expense. They taste better and are a pleasure to handle.

- Pepper is always best freshly milled and Parmesan cheese should be freshly grated.

DAILY USES FOR YOUR HAND BLENDER

- Get in the habit of using your Hand Blender and bring a bit of fun into the preparation of quick meals, snacks and drinks.
- **Fruit smoothies** are fashionable, healthy and a great pick-me-up for the “morning after”. Break a banana into the Jug and add a handful of one or two fruits, e.g. strawberries, blueberries, pear or apple, with a teaspoon of honey and/or wheatgerm. Blitz with the blender to a rough pulp. With the blender running, gradually pour in some milk to the consistency you like and the smoothie is ready to drink.
- No need to go out for a **frothy coffee**. Bring some semi-skimmed milk to the boil in a pan and whizz to a froth using the Turbo button. Pour into a cup of hot coffee and stir in gently without breaking the bubbles - also good with instant coffee.
- For **hot chocolate**, break up 40g (1½ oz) good dark chocolate, at least 60% cocoa solids. Heat 250ml (9fl oz) a cupful of milk, until just boiling. Remove from heat and drop in the chocolate. Wait a minute for it to soften and then whizz on a slow speed.

Then change to the Turbo setting to froth. Serve immediately.

- The Dualit Hand Blender is so useful for blending **soups** – thick cream soups of winter vegetables for a nourishing lunch for one or two, cold summer soups, or posh soups for smart dinners. There are four soup recipes in this booklet, but simply cooking some chopped onion in a little butter or oil and adding almost any vegetables (including leftovers and salad greens), or a tin of beans (rinsed), some stock, herbs or curry powder, a spoon of crème fraîche and/or a dash of wine can make a delicious soup. Don't be afraid to experiment. Whizz it together with the hand blender and serve.
- Make **dips and mayonnaise** mixes from store cupboard ingredients, and serve with chopped raw vegetables for a healthy light snack or starter.
- Treat your family and friends to **homemade pesto** – so different from bought sauce, but simple to make. Tear a large bunch of fresh basil (about 50-75g) into a bowl including the stalks. Drizzle over 3 tablespoons olive oil and add a large

DAILY USES FOR YOUR HAND BLENDER

crushed garlic clove. Blitz together using the speed button until the leaves break down then pulse to a pulp using turbo. Add 4 heaped tbsp (about 50g) grated parmesan cheese or pine nuts (or both) and continue pulsing to a smooth paste. Add a little salt and pepper and 2-3 tbsp warm water. Transfer to a jar and keep in the fridge for up to a week.

- Why buy **salad dressings and marinades** when you can whizz up fresh ones? The Dualit Hand Blender is perfect for making smooth, shiny vinaigrettes and dressings. Balsamic, mustard and soy dressing is lovely on a salad and doubles as a marinade for lamb or chicken. Put 2 teaspoons Dijon mustard into a medium sized bowl. Add 2 tbsp soy sauce, 2 tbsp balsamic vinegar and some sea salt and pepper. Whizz. then with the blades still running pour in a teacup of olive oil, about 200ml (7fl oz), and 1 tbsp fresh lemon juice. Add about 6 fresh mint leaves at the end, if you have some, and pulse until coarsely chopped.
- **Frozen peas or broad beans** can be crushed to produce a tasty alternative to boiled vegetables. Cook the peas or beans according to pack instructions. Drain off most of the water. Add a good knob of butter and 2-3 leaves fresh mint (for peas), if liked. Blitz with the Dualit hand blender on the slowest speed until crushed but not smooth. Add salt and pepper and serve. Good with salmon, chicken, lamb or a pork chop.
- **Beat eggs** quickly and smoothly with your blender's whisk – especially when you have three or more to prepare.
- **To the rescue – lumpy sauces** can be smoothed in seconds by whizzing with the Dualit hand blender on the turbo setting. A curdled hollandaise sauce can be improved with 2 tbsp of cold water and a quick blitz make pancakes a regular feature on your menu, especially if you have

children to cook for. Use a packet mix, or quickly make your own. Put 100g plain flour into a large bowl with a pinch of salt, and 1 tbsp caster sugar if you want sweet pancakes. Break in an egg and using the hand blender, whizz lightly. Then with the blender on its slowest setting, incorporate a cup of milk, 250ml (9fl oz), until you have a smooth batter. This can be used immediately without standing. For a special breakfast pancake, use the Buttermilk pancake recipe (See Buttermilk breakfast pancakes in the next section).

- **Dry ingredients:** use flat bottomed bowl with steep sloping sides, the hand blender will mix dry ingredients perfectly.



LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

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

AVISOS IMPORTANTES

- **ESTE PRODUCTO REQUIERE SU ATENCIÓN.** No lo deje fuera de vigilancia durante el uso, desenchúfelo después de cada uso (si el electrodoméstico se deja en funcionamiento o enchufado y fuera de vigilancia, podría producirse un incendio).
 - Este electrodoméstico no debe ser utilizado por niños. Mantenga el electrodoméstico y su cable fuera del alcance de los niños. No permita que los niños jueguen con este electrodoméstico. Este electrodoméstico puede ser utilizado por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o por personas sin experiencia ni conocimientos, siempre y cuando lo hagan bajo una adecuada vigilancia o hayan sido instruidos sobre cómo usarlo de manera segura y comprendan los riesgos que conlleva. **Riesgo de incendio, descarga eléctrica, quemaduras o lesiones personales.**
 - Este electrodoméstico ha sido diseñado para uso doméstico únicamente. Su garantía quedará invalidada si se utiliza de manera incorrecta, o con fines profesionales o semiprofesionales, o si no se siguen estas instrucciones de empleo, en cuyo caso Dualit rechaza toda responsabilidad por los daños que pudieran originarse. **Riesgo de incendio, descargas eléctricas, quemaduras o lesiones.**
- Seguridad eléctrica**
- Conexión a la red de alimentación: Verifique que el voltaje indicado en el electrodoméstico corresponde al voltaje de alimentación. **Riesgo de descargas eléctricas e incendio.**
 - **NOTA:** Todo enchufe cortado del cable de alimentación debe ser desechado inmediatamente. Insertar un enchufe separado del cable en una toma de corriente 13A representa un peligro. **Riesgo de descargas eléctricas e incendio.**
 - Recomendamos enchufar el aparato en una toma de corriente donde no haya enchufado ningún otro electrodoméstico. De lo contrario, podrá provocar una sobrecarga, disparar el interruptor del circuito o quemar un fusible. Preferentemente, la toma de corriente debe estar protegida por un dispositivo de corriente residual (Residual

- Current Device, RCD).
- **A** fin de evitar riesgos eléctricos, incendios o lesiones, no sumerja el cable de corriente, el enchufe o el aparato en agua o en ningún otro líquido. **Riesgo de descargas eléctricas.**
 - **N**unca toque el cable de alimentación con las manos mojadas. **Riesgo de descargas eléctricas.**
 - **N**o permita que el cable toque superficies calientes, ni que cuelgue del borde de una mesa o encimera. **Riesgo de incendio y descargas eléctricas.**
 - **N**o coloque el electrodoméstico cerca del borde de la superficie de trabajo. **Riesgo de daños y lesiones personales.**
 - **N**o utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, si funciona mal o si se ha caído, dañado o agrietado de alguna manera. **Riesgo de incendio y descarga eléctrica.**
 - **P**ara evitar situaciones de peligro, si el cable de alimentación está dañado debe ser sustituido, por razones de seguridad, por Dualit o por un electricista cualificado. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Dualit en info@dualit.com. **Riesgo de descarga eléctrica e incendio.**
- Seguridad general**
- **A**pague el aparato y desenchúfelo de la toma de corriente cuando no lo utilice, antes de montar o desmontar piezas y antes de limpiarlo. Para desenchufarlo, sujete el enchufe y tire de él. No tire nunca del cable de alimentación. **Riesgo de descarga eléctrica y lesiones personales.**
 - **R**etire las varillas de la Caja de engranajes antes de lavarlos. **Riesgo de descarga eléctrica.**
 - **A**segúrese de que los accesorios estén firmemente insertados y correctamente montados antes de poner en funcionamiento el aparato. **Riesgo de daños y lesiones personales.**
 - **C**uando mezclas líquidos, especialmente líquidos calientes, usa un recipiente alto o haz cantidades pequeñas para reducir el derrame. **Riesgo de daños y lesiones personales.**
 - **U**tilice la manija o asidero; no toque las superficies calientes. **Riesgo de daños y lesiones personales.**
 - **N**o lo coloque sobre quemadores de gas o eléctricos calientes, ni cerca de ellos, ni en un horno caliente. **Riesgo de incendio.**
 - **E**xtrémala precaución debe ser utilizada moviendo un aparato conteniendo aceite caliente u otros líquidos calientes. **Riesgo de quemaduras y lesiones al personal.**
 - **N**o utilice el aparato para ningún fin distinto de aquél para el que fue diseñado. **Riesgo de incendio, descarga eléctrica, daños y lesiones personales.**
 - **N**o utilice el producto en cuartos de baño ni al aire libre. **Riesgo de descargas eléctricas.**

- Los accesorios no recomendados por Dualit pueden provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones a las personas.
 - **E**vite el contacto con piezas móviles. No introduzca nunca los dedos ni ningún objeto (p. ej., una espátula) en un recipiente mientras el aparato esté en funcionamiento. **Riesgo de lesiones.**
 - **N**o intente anular los mecanismos de seguridad. **Riesgo de daños y lesiones personales.**
 - Los recipientes y accesorios no son adecuados para su uso en microondas. **Riesgo de daños e incendio.**
 - **C**uando encienda el aparato por primera vez, es posible que perciba olor a «nuevo»; este se disipará después de varios usos.
 - Las cuchillas deben manipularse con cuidado, ya que están muy afiladas. **Riesgo de lesiones personales.**
 - **N**o intente retirar los alimentos cuando el aparato esté enchufado a la toma de corriente. **Riesgo de descargas eléctricas.**
 - **P**RECAUCIÓN: A fin de evitar dañar el electrodoméstico, no utilice agentes de limpieza alcalinos. Para limpiarlo, utilice un paño y un detergente suaves. **Riesgo de daños.**
 - **N**o utilice esponjillas metálicas o productos de limpieza abrasivos en el cuerpo del electrodoméstico. **Riesgo de daños.**
 - **P**RECAUCIÓN: Con el fin de evitar riesgos debidos a un restablecimiento involuntario de la desconexión térmica, este aparato no debe alimentarse a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito que sea encendido y apagado regularmente por la compañía eléctrica. **Riesgo de descarga eléctrica.**
 - Este producto dispone de un dispositivo de desconexión térmica reinicializable y de protección contra sobretensiones. Si el motor se para, no significa que la unidad esté averiada. Pare, desenchufe el equipo, déjelo enfriar y vuelva a arrancar.
 - **M**antenga las manos, el pelo, la ropa y las espátulas y utensilios alejados de los accesorios mientras mezcla. **Riesgo de daños y lesiones personales.**
 - **N**o transporte ni tire nunca del aparato por el cable. **Riesgo de daños.**
 - **A**pague el aparato, desenchúfelo y deje que se enfríe antes de acercarse o cambiar cualquier accesorio. **Riesgo de descarga eléctrica y lesiones personales.**
 - **P**ara mayor seguridad, se recomienda retirar la olla del fuego y dejar que los líquidos se enfríen a temperatura ambiente antes de batirlos. Nunca utilice la batidora para batir aceite o grasa calientes. **Riesgo de quemaduras y lesiones personales.**
 - **N**o añada líquidos o alimentos hirviendo al vaso picador ni a la jarra. Enfríe siempre los líquidos o alimentos antes de procesarlos, ya que pueden salir despedidos del recipiente debido a la vaporización repentina. **Riesgo de quemaduras o escaldaduras.**
 - **N**o introduzca productos congelados dentro de la jarra o del vaso picador nada más sacarlos directamente del lavavajillas caliente. **Riesgo de daños.**
 - **N**o sumerja ni lave la jarra ni el vaso picador en agua hirviendo o muy caliente. **Riesgo de daños.**
 - **U**tilice siempre el vaso picador con la tapa bien cerrada. Es posible que se produzcan fugas si la tapa está dañada, mal
- colocada o si el vaso picador está demasiado lleno. **Riesgo de daños y lesiones personales.**
- **N**o utilice el vaso picador vacío. **Riesgo de daños.**
 - **E**l nivel de ruido de este electrodoméstico es de Lc>70 dB.
 - **L**a clasificación máxima se basa en el accesorio que tiene la mayor potencia. Otros accesorios pueden requerir menos potencia.
 - **W**uando mezcle alimentos pesados, utilice el electrodoméstico durante 1 minuto como máximo y deje que se enfríe a temperatura ambiente antes de volver a utilizarlo. Ninguno de los alimentos indicados en las recetas incluidas en este manual se consideran pesados. **Riesgo de daños.**
 - **D**esconecte siempre el electrodoméstico de la red eléctrica cuando lo deje sin vigilancia y antes de montarlo, desmontarlo, cambiar los accesorios o limpiarlo. **Riesgo de lesiones personales y descargas eléctricas.**
 - **T**enga cuidado al manipular las cuchillas afiladas al vaciar o limpiar el vaso. **Riesgo de lesiones personales.**
 - **P**ara conocer los tiempos de funcionamiento y los ajustes de velocidad recomendados, consulte la sección «TABLA DE CARGA MÁXIMA» (página 28).
 - **P**ara la limpieza, consulte la sección «LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO» (página 26).
- ## IMPORTANTE: ANTES DE USARSE POR PRIMERA VEZ
- Lea este manual de instrucciones antes de comenzar a utilizar el aparato. Contiene información de seguridad importante y le permitirá aprovechar al máximo este producto de Dualit.
 - Guarde este manual y el recibo de su compra en un lugar seguro.
 - Desembale la caja con cuidado y conserve todos los materiales de embalaje hasta comprobar que no falta nada y que el producto funciona correctamente. Una vez satisfecho, retire todo el embalaje y las etiquetas del electrodoméstico y recicle el embalaje según corresponda. No retire las etiquetas del cable. Si lo desea, puede conservar la caja para guardar el electrodoméstico.
 - Limpie todas las partes del aparato que vayan a estar en contacto con alimentos antes de utilizarlo.



GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

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

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



INSTRUCCIONES SOBRE PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

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

DESCUBRA SU BATIDORA DE MANO

(Ver pág. 03)

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

¡TRITURE, BATA, PIQUE Y HAGA PURÉS!

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

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

NO OLVIDE REGISTRAR SU PRODUCTO

WWW.DUALIT.COM/REGISTER

O POR CORREO POSTAL

CÓMO USAR SU BATIDORA DE MANO

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

IA REGISTRAR MI ELECTRODOMÉSTICO

Registre su equipo en **www.dualit.com**. Solo llevará 60 segundos. Necesitará los números de serie y de modelo del producto que figuran en la etiqueta de la base del producto.

IB

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

IC

Para conocer las potencias máximas, consulte la tabla de la página 28.

MONTAJE Y DESMONTAJE DE LOS ACCESORIOS

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

2A IDENTIFICAR

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

2B COLOCAR

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

2C RETIRAR

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





USO DEL BRAZO

El brazo es una poderosa herramienta para triturar o mezclar ingredientes. Para conocer las potencias máximas, consulte la tabla de la página 28.

3A COLOCAR BRAZO

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

3B INGREDIENTES

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

3C INSERTAR BRAZO

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

3D ENCENDER

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

3E APAGAR

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

3F LIMPIAR LAS PIEZAS

Retire el brazo del cuerpo principal. Saque el brazo de la jarra o de la olla antes de verter el líquido. Limpie las piezas inmediatamente después de usarlas (consulte las instrucciones de limpieza en la pág. 26).

USO DE LAS VARILLAS CON LA CAJA DE ENGRANAJES

Las varillas son la herramienta perfecta para incorporar aire a ingredientes ligeros y crear resultados aireados. Para conocer las potencias máximas, consulte la tabla de la página 28. Nota: utilice la jarra suministrada para evitar salpicaduras.

4A COLOCAR LA CAJA DE ENGRANAJES

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

4B INSERTAR LAS VARILLAS

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

4C VELOCIDAD BAJA

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

4D ENCENDER

Pulse el botón de encendido para empezar a batir.

4E APAGAR

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

4F LIMPIAR LAS PIEZAS

Para quitar las varillas, sostenga firmemente el cuerpo principal o la caja de engranajes y tire de las varillas hacia abajo. Retire la caja de engranajes del cuerpo principal. Limpie las piezas inmediatamente después de su uso (consulte las instrucciones de limpieza en la pág. 26).

USO DEL VASO PICADOR Y DE LA CAJA DE ENGRANAJES

Este accesorio, con sus afiladas cuchillas y una capacidad de 600ml, es una herramienta compacta e ideal para procesar ingredientes secos. Para conocer las potencias máximas, consulte la tabla de la página 28.

5A COLOCAR LAS CUCHILLAS

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

5B INGREDIENTES

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

5C CERRAR LA TAPA

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

5D COLOCAR LA CAJA DE ENGRANAJES

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

5E ENCENDER

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

5F PULSAR EL BOTÓN

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

5G TUBO DE ALIMENTACIÓN

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

5H TAPA DEL TUBO DE ALIMENTACIÓN

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

5I APAGAR

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

5J RETIRAR LA CAJA DE ENGRANAJES

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

5K RETIRAR LA TAPA

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

5L LIMPIAR LAS PIEZAS

Limpie las piezas inmediatamente después de usarlas (consulte las instrucciones de limpieza en la pág. 26).

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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



6A DESENCUFAR

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

6B ICONOS DE LIMPIEZA

Busque estos símbolos en las piezas y siga las instrucciones:

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

6C PRELAVADO

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

6D NO SUMERGIR

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

6E CUCHILLAS AFILADAS

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

6F UTILICE UN PAÑO HÚMEDO.

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

ALMACENAR LA BATIDORA DE MANO

7A DESENCUFAR

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

7B LIMPIAR Y SECAR

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

7C ALMACENAR

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

TABLA DE CARGA MÁXIMA

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

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

FUNCIONAMIENTO Y TIEMPO DE DESCANSO

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

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

CONSEJOS DE USO

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

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

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

Nota: la capacidad máxima es de 70g de carne picada de 2,5cm³ a velocidad turbo durante 3 segundos.

CONSEJOS ÚTILES

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

MEZCLAR

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

BATIR

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

PICADO

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

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

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

| POSIBLE(S) CAUSA(S) | SOLUCIÓN (SOLUCIONES) |
|---|--|
| EL CUERPO DE LA BATIDORA SE CALIENTA MUCHO | |
| 1. Es posible que la unidad se haya usado durante un período prolongado. | 1. Deje que la unidad se enfríe por completo. Su batidora de mano ha sido diseñada para un uso intermitente, ya que el motor tiene mucha potencia. Consulte la sección de tiempos de funcionamiento y de descanso en este manual de instrucciones. |
| 2. Es posible que la unidad haya estado procesando una carga pesada. | 2. Durante el uso habitual, es normal que se genere calor, especialmente en los días muy calurosos. Por lo tanto, se recomienda no dejarla expuesta a la luz directa del sol. |
| 3. Es posible que la unidad se haya dejado expuesta a una fuente de calor. | 3. Guárdela en un lugar fresco y oscuro. |
| LA BATIDORA NO BATE CORRECTAMENTE | |
| 1. Es posible que haya llenado en exceso los recipientes. | 1. Consulte la tabla de cargas máximas (página 28) y licue ingredientes en tandas pequeñas. |
| 2. Es posible que los trozos de los ingredientes sean demasiado grandes. | 2. Los trozos de comida son demasiado grandes: córtelos más pequeños y vuelva a intentarlo. |
| 3. Es posible que la velocidad de picado no sea la adecuada para los ingredientes. | 3.1 La velocidad seleccionada no es correcta. Ajuste una velocidad más baja y aumente gradualmente la velocidad de la batidora. |
| | 3.2 Es posible que las cuchillas estén dañadas. Póngase en contacto con Dualit para obtener mayor asesoramiento e información sobre repuestos. |
| SE PRODUCEN MUCHAS SALPICADURAS DURANTE EL USO DE LA BATIDORA | |
| 1. La unidad cuenta con cuchillas y accesorios muy potentes que giran a gran velocidad. | 1.1 Sumerja el brazo en la mezcla antes de encender el aparato. |
| | 1.2 Intente utilizar un vaso o una jarra más alta, incluso cuando mezcle mezclas pequeñas. |
| | 1.3 Seleccione una velocidad baja y luego aumente la velocidad gradualmente. |
| | 1.4 No sobrepase la marca «MAX» de los laterales del brazo mientras mezcla. |

INGREDIENTES

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

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

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

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

USOS DIARIOS DE LA BATIDORA DE MANO

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

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

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

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

USOS DIARIOS DE LA BATIDORA DE MANO

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

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

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



LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

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

CONSIGNES IMPORTANTES

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

Sécurité électrique

- Avant le branchement au secteur: Vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du secteur. **Risque de choc électrique et d'incendie.**
- **REMARQUE** : toute fiche coupée du cordon d'alimentation électrique doit être jetée immédiatement. Il est dangereux d'insérer une fiche coupée dans une prise 13 A. **Risque de choc électrique et d'incendie.**
- Il est conseillé de brancher la machine dans une prise dans laquelle aucune autre machine n'est branchée, pour éviter de provoquer une surcharge, de déclencher un court-circuit ou

de faire sauter un fusible. De préférence, la prise de courant doit être protégée par un dispositif différentiel résiduel (DDR).

- Pour éviter les risques de choc électrique, d'incendie et de blessure, ne plongez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou la machine dans l'eau ou un autre liquide. **Risque de choc électrique.**
- Ne touchez jamais le cordon d'alimentation avec les mains mouillées. **Risque de choc électrique.**
- Ne laissez pas le cordon entrer en contact avec une surface chaude ni pendre d'un bord de table ou d'un plan de travail. **Risque d'incendie et d'électrocution.**
- Ne posez pas l'appareil au bord du plan de travail. **Risque de détérioration et de blessures corporelles.**
- N'utilisez jamais un appareil dont la fiche ou le cordon est endommagé, ni après un dysfonctionnement. N'utilisez pas non plus l'appareil s'il est tombé, endommagé ou fissuré. **Risque de choc électrique et d'incendie.**
- Afin d'éviter tout risque, si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit, pour des raisons de sécurité, être remplacé par Dualit ou un électricien qualifié. Contactez le service clientèle de Dualit à l'adresse info@dualit.com. **Risque d'électrocution et d'incendie.**

Sécurité générale

- Éteignez l'appareil, puis débranchez-le de la prise de courant entre deux utilisations, avant d'assembler ou de démonter des pièces et avant de le nettoyer. Pour débrancher l'appareil, saisissez la fiche et retirez-la de la prise. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation. **Risque d'électrocution et de blessures.**
- Retirez le fouet ballon du engrenage avant de le laver. **Risque d'électrocution.**
- Assurez-vous que les accessoires sont fermement insérés et correctement assemblés avant de faire fonctionner l'appareil. **Risque de détérioration et de blessures.**
- Lors de mélange de liquides, surtout de liquides chauds, utiliser un haut récipient, où faites des petites quantités à la fois pour réduire les déversements. **Risque d'accident et de blessure physique.**
- Utilisez la poignée ou le pommeau et ne touchez pas aux parties chaudes. **Risque de détérioration et de blessures.**
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud ou dans un four chauffé. **Risque d'incendie.**
- Précaution extrême doit être utilisée quand vous bougez un appareil contenant de l'huile bouillante, ou tout autre liquides chaud. **Risque de brûlures et de blessure physique.**
- N'utilisez pas l'appareil dans un but autre que celui auquel il est destiné. **Risque d'incendie, d'électrocution, de blessure et de dommages.**
- N'utilisez pas l'appareil dans une salle de bains ou à

l'extérieur. **Risque de choc électrique.**

- L'utilisation d'accessoires non recommandés par Dualit peut entraîner un incendie, un choc électrique ou des blessures.
- Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Ne mettez jamais les doigts ou un objet (par exemple une spatule) dans le bol pendant le fonctionnement de l'appareil. **Risque de blessure.**
- N'essayez pas de neutraliser ou d'annuler les mécanismes de verrouillage de sécurité. **Risque de détérioration et de blessures.**
- Les accessoires ne sont pas prévus pour aller au micro-ondes. **Risque de détérioration et d'incendie.**
- Lorsque vous mettez l'appareil en marche pour la toute première fois, une odeur de « neuf » peut en émaner ; elle se dissipera après quelques utilisations.
- Les lames sont coupantes, manipulez-les avec précaution. **Risque de blessures corporelles.**
- N'essayez pas de déloger des aliments coincés lorsque l'appareil est branché à une prise électrique. **Risque de choc électrique.**
- ATTENTION : afin de ne pas endommager l'appareil, n'utilisez pas de détergents alcalins. Nettoyez-la avec un chiffon et un détergent doux. **Risque de dommages.**
- N'utilisez pas de tampon à récurer ni de nettoyeur abrasif pour nettoyer le corps de l'appareil. **Risque de dommages.**
- ATTENTION: Afin d'éviter tout risque lié à un réarmement involontaire du disjoncteur thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie, ou connecté à un circuit qui est régulièrement mis en marche et arrêté par le fournisseur d'électricité. **Risque d'électrocution.**
- Ce produit est équipé d'un disjoncteur thermique réinitialisable et d'une protection contre les surtensions. Si le moteur s'arrête, cela ne veut pas dire que l'appareil est en panne. Arrêtez, débranchez, laissez refroidir et remettez l'appareil en marche.
- Gardez les mains, les cheveux, les vêtements ainsi que les spatules et les ustensiles à l'écart des accessoires pendant l'utilisation. **Risque de détérioration et de blessures.**
- Ne portez ou ne tirez jamais l'appareil par le cordon. **Risque de détérioration.**
- Éteignez l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir avant de vous en approcher ou de changer un accessoire. **Risque d'électrocution et de blessures.**
- Pour utiliser l'appareil de la manière la plus sûre, il est recommandé de retirer la casserole du feu et de laisser le liquide refroidir à température ambiante avant de mixer. Ne mixez jamais de l'huile ni de la graisse chaude. **Risque de brûlures et de blessures corporelles.**
- N'ajoutez jamais de liquide ni d'aliments bouillants dans le bol hachoir ou le verre. Les liquides et les aliments doivent toujours être refroidis avant d'être versés dans l'appareil, car ils peuvent être éjectés du récipient sous l'effet de la vapeur. **Risques de brûlure.**
- Ne mettez pas d'aliments surgelés dans le verre ou le bol hachoir lorsqu'il sort directement d'un lave-vaisselle chaud. **Risque de détérioration.**

- Ne plongez ou ne lavez pas le verre ou le bol hachoir dans de l'eau bouillante ou très chaude. **Risque de détérioration.**
- Le bol hachoir doit toujours être utilisé avec le couvercle bien en place. Le bol hachoir peut présenter des fuites si le couvercle est endommagé ou mal fixé, ou si le bol est trop plein. **Risque de détérioration et de blessures corporelles.**
- N'utilisez pas le bol hachoir vide. **Risque de détérioration.**
- Cet appareil a un niveau de bruit de Lc > 70 dB.
- La puissance maximale est basée sur l'appareil utilisant la charge la plus importante. Les autres appareils peuvent alors utiliser moins de puissance.
- Pendant le mixage de grandes quantités, utilisez l'appareil pendant un maximum de 1 minutes puis laissez-le refroidir jusqu'à la température ambiante avant de reprendre le mixage. Aucune recette contenue dans le manuel n'exige le mixage de grandes quantités. **Risque de détérioration.**
- Débranchez toujours l'appareil s'il est laissé sans surveillance et avant de l'assembler, de le démonter, d'approcher les pièces mobiles en cours d'utilisation ou de le nettoyer. **Risque de blessures corporelles et de choc électrique.**
- Soyez prudent lorsque vous manipulez les lames coupantes, notamment quand vous videz le bol et pendant le nettoyage. **Risque de blessures corporelles.**
- Pour connaître les durées de fonctionnement et les réglages de vitesse, reportez-vous à la section « TABLEAU DES QUANTITÉS MAXIMALES » (page 42).
- Pour le nettoyage, reportez-vous à la section « NETTOYAGE ET ENTRETIEN » (page 40).

IMPORTANT: AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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



CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

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

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

Le symbole figurant sur le produit, le manuel ou l'emballage vous indiquera les méthodes de mise au rebut à respecter. Les matériaux sont recyclables conformément aux symboles figurant sur l'appareil. En recyclant les anciens appareils (ou leurs matériaux) ou en les réutilisant d'une autre manière, vous contribuez de manière importante à la protection de notre environnement. Demandez à votre municipalité de vous indiquer l'adresse du centre de recyclage agréé le plus proche.



INSTRUCTIONS SUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Ne mettez pas ce appareil dans les ordures ménagères à la fin de son cycle de vie. Déposez-le dans un point de collecte pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.

PRÉSENTATION DU MIXEUR PLONGEANT

(Voir Page 03)

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

MIXEZ, FOUETTEZ, HACHEZ ET RÉDUISEZ EN PURÉE !

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

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

N'OUBLIEZ PAS
D'ENREGISTRER VOTRE PRODUIT

WWW.DUALIT.COM/REGISTER

**OU PAR
LA POSTE**

UTILISATION DU MIXEUR PLONGEANT

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

1A ENREGISTRER MON APPAREIL
Enregistrez votre appareil sur **www.dualit.com**. Cela ne vous prendra que 60 secondes. Vous aurez besoin des numéros de modèle et de série du produit qui figurent sur l'étiquette d'évaluation à la base du produit.

1B
Ne mixez pas pendant plus d'une minute toutes les 4 minutes. En cas d'accident, débranchez le mixeur plongeant et laissez-le refroidir à température ambiante avant de le réutiliser.

1C
Pour connaître les quantités maximales, consultez le tableau de la page 42.

MONTAGE ET RETRAIT DES ACCESSOIRES

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

2A POSITIONNEMENT
Pour fixer le pied ou l'engrenage, tenez fermement le corps d'une main pendant que vous placez l'encoche en face du symbole de déverrouillage.

2B FIXATION
De l'autre main, enfoncez et faites pivoter l'accessoire dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les encoches sur les côtés des pièces soient alignées.

2C RETRAIT
Pour retirer l'accessoire, débranchez-le et suivez la même procédure en sens inverse.



UTILISATION DU PIED

Le pied est un outil puissant permettant de liquéfier ou de mixer des ingrédients. Pour connaître les quantités maximales, consultez le tableau de la page 42.

3A FIXATION DU PIED

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

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

3D MISE EN MARCHÉ

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

3B INGRÉDIENTS

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

3E ARRÊT

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

3C INSERTION DU PIED

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

3F NETTOYAGE DES PIÈCES

Retirez le pied du corps. Sortez le pied du verre ou de la casserole avant de verser le mélange. Nettoyez les pièces immédiatement après l'utilisation (voir la page 40 pour connaître les instructions de nettoyage).

UTILISATION DU FOUET BALLON AVEC L'ENGRENAGE

Le fouet ballon est l'outil idéal pour incorporer de l'air dans les ingrédients légers et obtenir des résultats mousseux. Pour connaître les quantités maximales, consultez le tableau de la page 42. Remarque: pour éviter les éclaboussures, utilisez le verre de 1L fourni.

4A FIXATION DE L'ENGRENAGE

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

4D MISE EN MARCHÉ

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

4B INSERTION DU FOUET

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

4E ARRÊT

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

4C VITESSE BASSE

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

4F NETTOYAGE DES PIÈCES

Détachez le fouet en tenant fermement le corps ou l'engrenage d'une main tout en tirant le fouet vers le bas de l'autre main. Retirez l'engrenage du corps. Nettoyez les pièces immédiatement après l'utilisation (voir la page 40 pour connaître les instructions de nettoyage).

UTILISATION DU BOL HACHOIR ET DE L'ENGRENAGE

Avec ses lames coupantes et sa capacité de 600ml, le bol hachoir est compact et particulièrement pratique pour les ingrédients secs. Pour connaître les quantités maximales, consultez le graphique de la page 42.



5A INSERTION DES LAMES

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

Attention: les lames sont coupantes! Risque de blessure.

5D FIXATION DE L'ENGRENAGE

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

5G TUBE D'INTRODUCTION DES ALIMENTS

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

5J RETRAIT DE L'ENGRENAGE

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

5B INGRÉDIENTS

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

5E MISE EN MARCHÉ

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

5H COUVERCLE DU TUBE D'INTRODUCTION DES ALIMENTS

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

5K RETRAIT DU COUVERCLE

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

5C FERMETURE DU COUVERCLE

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

5F NOMBRE D'IMPULSIONS

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

5I ARRÊT

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

5L NETTOYAGE DES PIÈCES

Nettoyez les pièces immédiatement après l'utilisation (voir la page 40 pour connaître les instructions de nettoyage).

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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



6A DÉBRANCHEMENT

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

6B ICÔNES D'ENTRETIEN

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

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

6C PRÉLAVAGE

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

6D N'IMMERGEZ PAS L'APPAREIL.

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

6E LAMES TRANCHANTES

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

6F UTILISATION D'UN CHIFFON HUMIDE

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

RANGEMENT DE VOTRE MIXEUR PLONGEANT

7A DÉBRANCHEMENT

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

7B NETTOYAGE ET SÉCHAGE

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

7C RANGEMENT

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

TABLEAU DE CHARGE MAXIMALE

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

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

DURÉES D'UTILISATION ET DE REPOS

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

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

CONSEILS DE MIXAGE

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

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

Les accessoires supplémentaires ou de remplacement peuvent être achetés directement chez Dualit. Un second bol hachoir ou verre mixeur peut s'avérer utile pour les personnes qui font beaucoup de cuisine. **Remarque:** la capacité maximale est de 70g de viande de bœuf en cubes de 2,5cm³ à la vitesse Turbo pendant 3 secondes.

CONSEILS UTILES

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

MIXAGE

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

FOUET

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

HACHAGE

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

DÉPANNAGE

***POUR CONTACTER LE SERVICE CLIENT, VEUILLEZ ENVOYER UN E-MAIL À INFO@DUALIT.COM EN CITANT VOTRE MODÈLE ET NUMÉRO DE SÉRIE.**

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

| CAUSE(S) POSSIBLE(S) | SOLUTION(S) |
|---|--|
| LE CORPS DU MIXEUR S'ÉCHAUFFE | |
| 1. L'appareil a peut-être été utilisé pendant trop longtemps. | 1. Laissez l'appareil refroidir. Votre mixeur plongeant est conçu pour être utilisé en intermittence ; le moteur est très puissant. Respecter les durées d'utilisation et de repos ci-dessous ainsi que les quantités maximales indiquées dans ce manuel. |
| 2. L'appareil a peut-être traité une grande quantité d'aliments. | 2. L'appareil dégage une certaine chaleur en utilisation normale, particulièrement quand il fait très chaud. N'entreposez jamais l'appareil sous un ensoleillement direct. |
| 3. L'appareil a peut-être été posé près d'une source de chaleur. | 3. Rangez-le dans un endroit frais et sombre. |
| LE MÉLANGE N'EST PAS MIXÉ | |
| 1. Vous avez peut-être dépassé les quantités maximales. | 1. Consultez le tableau des quantités maximales (page 42) 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 marche. 1.2 Essayez d'utiliser un bol ou un verre plus profond, même pour mixer des petites quantités. 1.3 Baissez la vitesse puis augmentez-la progressivement pendant le mixage. 1.4 Ne dépassez pas le repère MAX situé sur les côtés du pied quand vous mixez. |

INGRÉDIENTS

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

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

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

UTILISATION DE VOTRE MIXEUR PLONGEANT AU QUOTIDIEN

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

- Les **smoothies aux fruits** sont à la mode, sains et constituent un excellent remontant pour les « matins difficiles ». Coupez une banane dans le verre et ajoutez une poignée d'un ou deux fruits, par exemple des fraises, des myrtilles, une poire ou une pomme, avec une cuillère à café de miel et/ou de germes de blé. Réduisez le tout en bouillie à l'aide du mixeur. En laissant tourner le mixeur, versez progressivement du lait jusqu'à obtenir la consistance souhaitée. Le smoothie est prêt à être dégusté!
- Plus besoin de sortir pour déguster un **café moussoux**. Faites bouillir du lait demi-écrémé dans une casserole et faites-le mousser à l'aide du bouton Turbo. Versez-le dans une tasse de café chaud et mélangez délicatement sans casser les bulles. Peut également être utilisé avec du café instantané.
- Pour le **chocolat chaud**, briser 40g de bon chocolat noir, contenant au moins 60% de cacao. Chauffez 250ml de lait jusqu'à ébullition. Retirez la casserole du feu et ajoutez le chocolat. Attendez une minute pour qu'il se ramollisse, puis fouettez à basse vitesse. Passez ensuite au réglage Turbo pour obtenir de la mousse. Servez immédiatement.
- Le mixeur plongeant Dualit est très utile pour mixer les **soupes**, qu'il s'agisse des veloutés épais de légumes d'hiver pour un déjeuner nourrissant pour une ou deux personnes, des soupes froides d'été ou des soupes raffinées des dîners élégants. Ce livret contient quatre recettes de soupe, mais il suffit de faire cuire un oignon haché dans un peu de beurre ou d'huile et d'y ajouter presque tous les légumes (y compris les restes et les feuilles de salade), ou une boîte de haricots (rincés), un peu de bouillon, des herbes ou du curry en poudre, une cuillère de crème fraîche et/ou un peu de vin pour obtenir une soupe délicieuse. N'ayez pas peur d'oser les associations. Mélangez le tout à l'aide du mixeur plongeant et servez.
- Préparez des sauces froides et des **mélanges de mayonnaise** à partir d'ingrédients de vos placards, et servez-les avec des légumes crus coupés en morceaux ou en bâtonnets pour des en-cas légers et sains ou une entrée.

UTILISATION DE VOTRE MIXEUR PLONGEANT AU QUOTIDIEN

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

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

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

Dualit®



Dualit Limited County Oak Way Crawley West Sussex RH11 7ST
info@dualit.com

