

**Dualit.**

<b>GB</b>	Hand blender	
	Instruction manual and guarantee .....	3
<b>FR</b>	Mixeur plongeant	
	Manuel d'utilisation et garantie .....	23
<b>ES</b>	Licuada manual	
	Manual de instrucciones y garantía.....	43

## BLITZ, WHISK, CHOP AND PUREE!

With your multi-tasking kitchen assistant, you can now tackle cookery challenges with ease. Dualit's patented anti-suction wand ensures you have ultimate control and manoeuvrability with up to a 100% reduction in suction\*. This means you can make seasonal soups without your Hand Blender gripping the bottom of the pan. The precision engineered six-pronged blade, combined with the internal fins and variable speed settings, delivers effortlessly even blending with unique VortecS® technology. From quick weekday dinners for two, to baby food and gourmet dinner parties – Dualit's Hand Blender makes your culinary creations come to life.

Discover the versatility of your Hand Blender with Monica Galetti, star of Masterchef: The Professionals and Le Gavroche senior sous chef, in Dualit's exciting recipe videos.

Master your blending skills today. Watch the videos at [www.dualit.com/monica](http://www.dualit.com/monica).

\*Measured against DHB1

Unpack the box with care, keeping all the packaging materials until you are satisfied everything is present and in working order. Once satisfied remove any tags from the hand blender and recycle the packaging appropriately. You may wish to keep the box to store your hand blender.

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

## IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS



### READ ALL THE INSTRUCTIONS

#### CAREFULLY BEFORE USING YOUR DUALIT HAND BLENDER. KEEP THESE INSTRUCTIONS SAFE FOR FUTURE REFERENCE

Always follow these safety precautions when using your hand blender for your own safety and to avoid damaging the appliance.

- To protect against risk of electrical shock, do not submerge the main body, cord or plug, in water or any other liquids. Do not allow liquid into the join where the main body and attachments meet.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Children shall not play with the appliance.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Do not use outdoors, in moving vehicles, boats or caravans.
- This appliance is intended for domestic use only. If the appliance is used improperly, for professional, 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.
- Never tamper with the safety systems. They are included for your personal safety.
- To avoid serious injury, should the unit start accidentally, unplug from outlet when: not in use, moving the appliance, before attaching or removing parts, before cleaning or storage.
- Do not let cord contact hot surface, including the stove.
- Do not place hand blender near edge of work surface.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- Keep hands and utensils out of containers while blending and chopping to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the blender. A scraper should be used but must be used only when the hand blender and chopper are not running and blades safely removed.
- Blades are sharp. Handle carefully. Avoid contact with moving parts as serious injury could result.
- Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
- Always operate chopper bowl with lid securely in place. The bowl may leak if the lid is damaged, incorrectly fitted or over-filled.
- Do not disconnect accessories from the main body before the motor has stopped.
- Keep fingers, clothing, utensils and hair away from moving parts.
- Never reach into the chopper bowl with your fingers or an object (e.g. a spatula) while the hand blender is running.
- **This is an attended appliance. Do not leave appliance unattended during use. Unplug appliance when unattended.**
- The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- If the chopper blade, wand blades or whisk is jammed, switch off and unplug the hand blender before removing the blockage.
- The noise level of this appliance is  $L_c > 70\text{dB}$ .
- 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.**

- Do not add boiling liquids or foods to the chopper bowl. Always cool liquids or food items.
- Do not insert frozen items into jug or chopper bowl taken directly from a hot dishwasher.
- Do not immerse or wash jug or chopper bowl in boiling or very hot water.
- When blending heavy loads pulse for 30 seconds and allow cooling until room temperature between each pulse. Please note that no recipe contained within the manual is considered a heavy load.
- Do not operate the chopper bowl while empty.
- Never carry or pull the appliance by the cord.
- Make sure the electrical outlet is rated at the same A.C. voltage as that stated on the bottom of the main body. Do not use if the voltages are different.
- If the power cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by Dualit or an authorised Dualit repairer.
- Do not operate the hand blender with a damaged cord or plug.
- Do not operate the hand blender after appliance malfunctions.
- Do not operate the hand blender if it is dropped and shows signs of damage. Return appliance to the nearest Authorized Service Centre for examination, repair or electrical or mechanical adjustment when there is any indication of damage.
- 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.
- **CAUTION:** In order to avoid hazard following 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 which is regularly turned off by the utility.

- The maximum rating is based on the chopper attachment that draws the greatest load. Other attachments may draw less power.
- Be careful if hot liquid is utilised with the Hand Blender or its accessories as it can be ejected out of the container due to a sudden steaming.
- Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment.

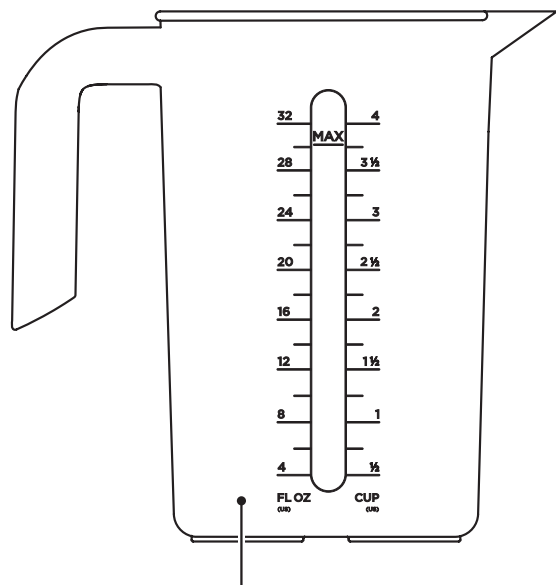
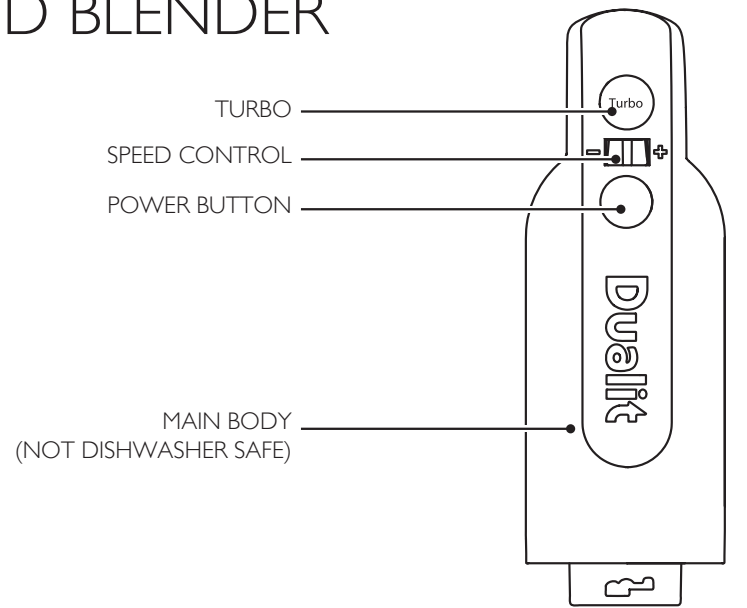


### SAVE THESE INSTRUCTIONS

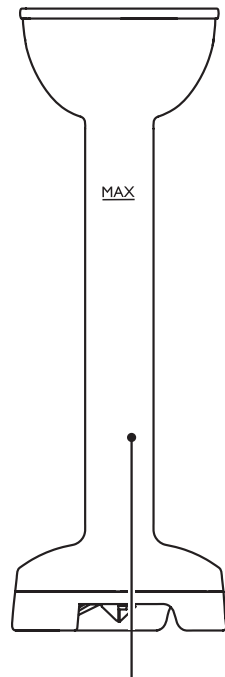
#### BEFORE FIRST USE

- Read this instruction book thoroughly.
- Clean all parts in contact with food before using for the first time. Wash with lukewarm water and detergent, then rinse and dry.
- Treat the blades with respect – they are very sharp!
- When you turn the hand blender on for the first time, a “new” smell may be given off, this will dissipate after a few uses.

# KNOW YOUR HAND BLENDER

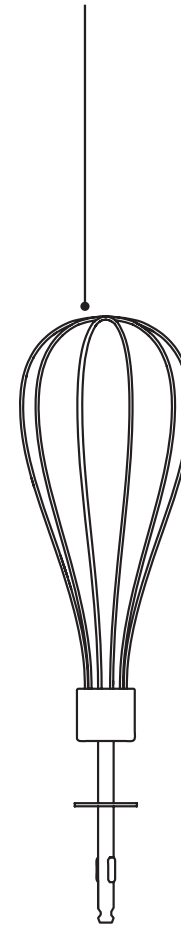


JUG  
(DISHWASHER SAFE)



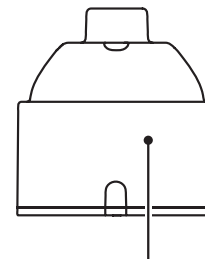
WAND  
(DISHWASHER SAFE)

BALLOON WHISK  
(DISHWASHER SAFE)

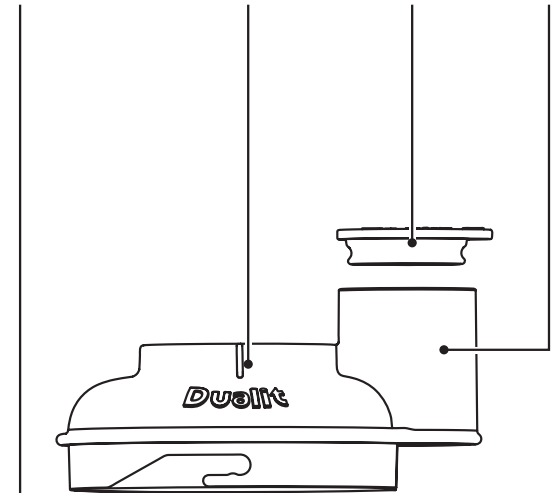


GEARBOX  
(NOT DISHWASHER SAFE)

CHOPPER BLADE  
(DISHWASHER SAFE)

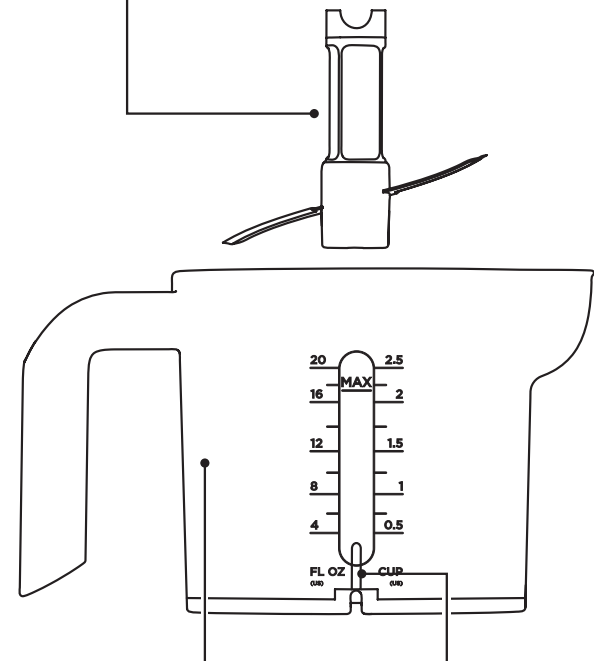


CHOPPER LID  
(DISHWASHER SAFE)



FEED TUBE  
COVER

FEED  
TUBE



CHOPPER BOWL  
(DISHWASHER SAFE)

CHOPPER BOWL  
SHAFT

# USING YOUR HAND BLENDER

The following sections will explain use of your hand blender. Please read this section carefully.

Do not blend for more than 1 minute in any 4 minute period, if you accidentally do, unplug and leave the hand blender to fully cool to room temperature before re-using.

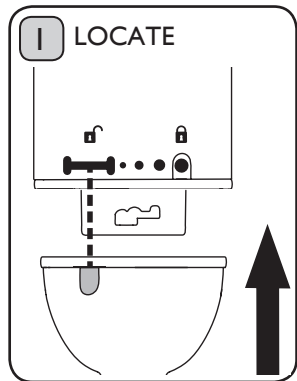
For max loadings see chart on page 14.

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

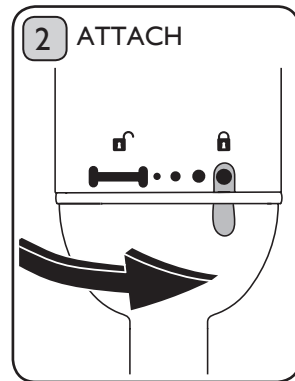


# ATTACHING AND REMOVING ACCESSORIES

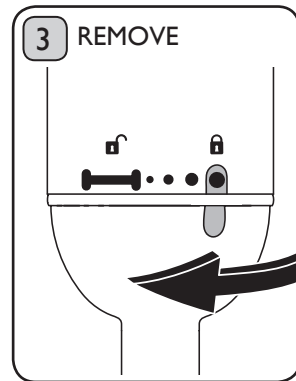
Do not attach or remove accessories with the main body plugged in to the supply.



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



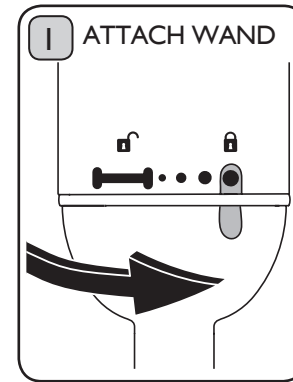
Push and twist the accessory clockwise with your other hand, until the indents on the sides of the parts are aligned.



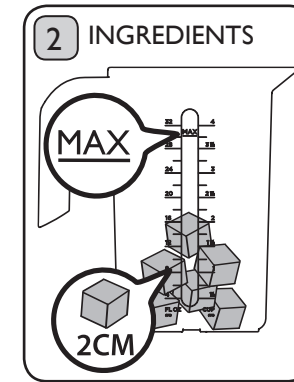
To remove the accessory, unplug and reverse the procedure.

# USING THE WAND

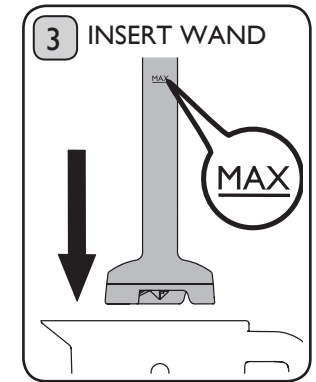
The wand is a powerful tool for liquidising or mixing ingredients. For max loadings see chart on page 14.



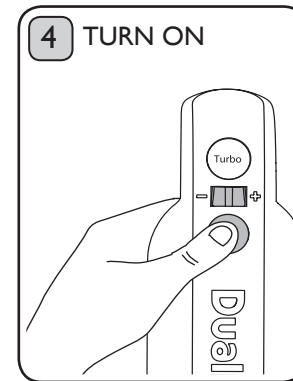
Ensure the hand blender is unplugged. Attach the wand to the main body. Ensure the wand is securely attached into the main body. **Caution: avoid contact with the blades.**



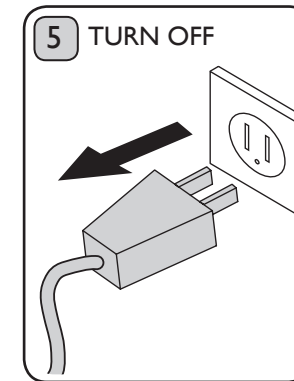
Place your ingredients into a tall container, pan or mixing jug to avoid splashing.



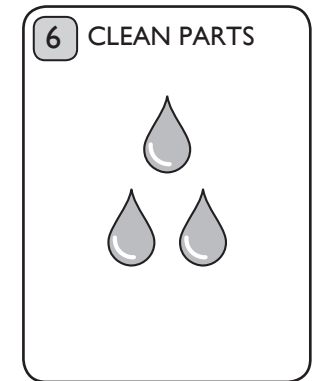
Dip the wand deep into the pan or jug ensuring the depth of the mixture does not exceed the 'Max' marks on the wand shaft. **NOTE:** Keep wand foot submerged to avoid splashing.



Plug in the hand blender. **Set the speed to minimum (-)**, press the power button to start blending.



When blending is complete, release the power button then unplug.



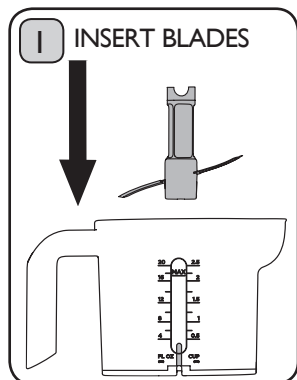
Remove the wand from the main body. Remove the wand from the jug or pan before pouring. Clean parts immediately after use.

# USING THE CHOPPER BOWL & GEARBOX

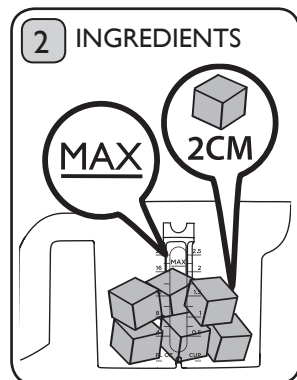
With its sharp blades and 2l fl oz capacity, the chopper bowl accessory is compact and handy for dry ingredients. For max loadings see chart on page 14.



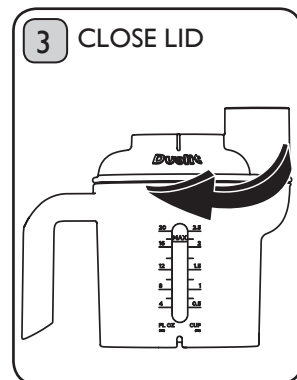
For best results short and regular 1 second pulses are recommended.



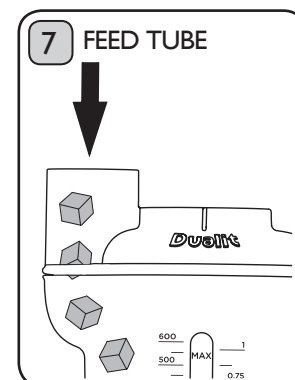
Ensure the hand blender is unplugged. Insert the blade in the chopper bowl; locate it over the chopper bowl shaft. **Caution: blades are sharp!**



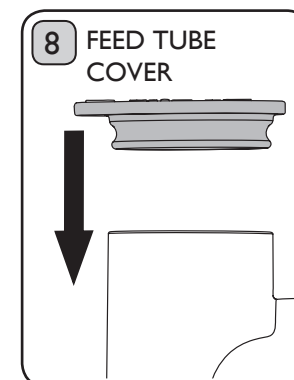
Distribute ingredients evenly in the bowl. Pre-cut larger pieces of food into even sized cubes (approx 2cm). Do not fill above the MAX. **Note: Never put food in before blade.**



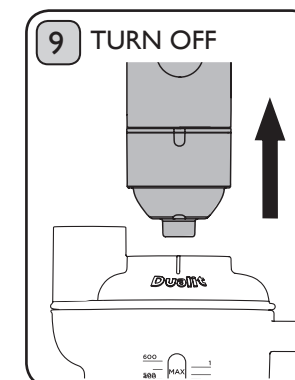
Place the lid on the bowl and rotate clockwise to lock. **Ensure lid is correctly locked in place with the feed tube and spout aligned.**



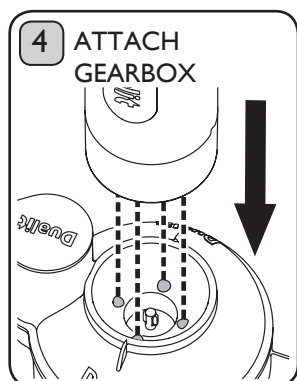
Ensure the hand blender is unplugged. Remove the feed tube cover and drop ingredients down the feed tube. **Never reach into the feed tube with your fingers or utensils (e.g. a spatula).**



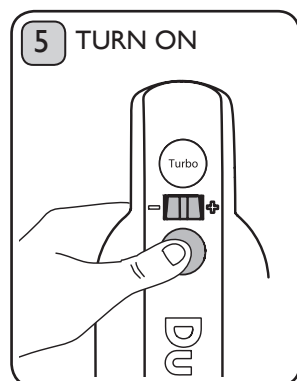
Replace the feed tube cover. **Plug in the appliance** and continue operating the hand blender.



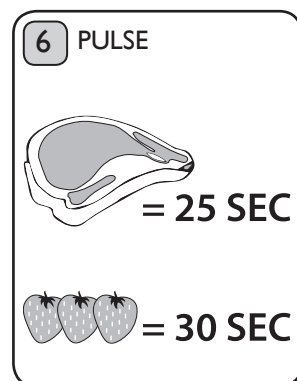
When chopping is complete, release the power button then unplug. Ensure the motor and blades have stopped then lift the main body and gearbox vertically off the chopper bowl lid.



Attach the gearbox to the centre of the lid. Align the four protruding dimples.



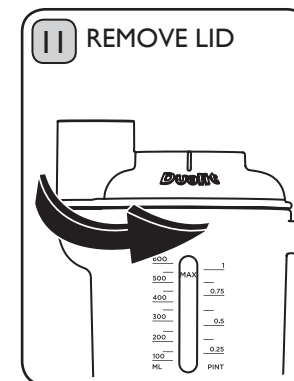
Plug in the hand blender. **Set the speed to minimum (-)**, press the power button to start chopping.



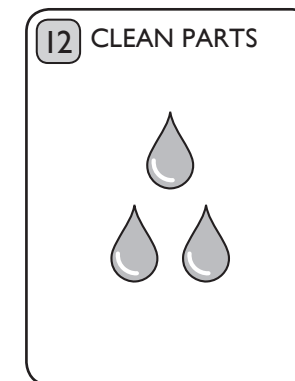
Pulse for a maximum of 25 seconds for meats or tough ingredients, 30 seconds for liquids and soft ingredients. Note: Use repeated short pulses (no more than 1 second) for best results.



Remove the gearbox from the main body by twisting anti-clockwise.



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!**



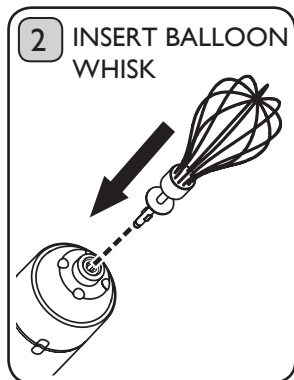
Clean parts immediately after use.

# USING THE BALLOON WHISK WITH GEARBOX

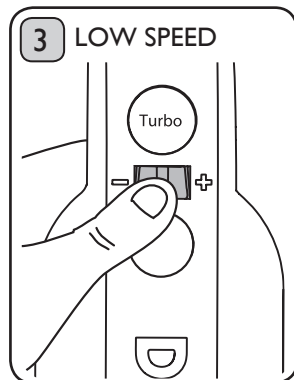
The balloon whisk is the perfect tool for incorporating air into light ingredients to create featherweight results. For max loadings see chart on page 14. Note: to prevent splashing use Mixing Jug supplied.



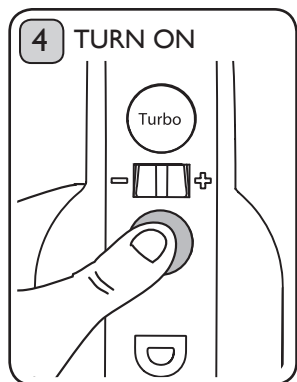
Ensure the hand blender is unplugged. Attach the gearbox to the main body. Ensure the gearbox is securely attached into the main body.



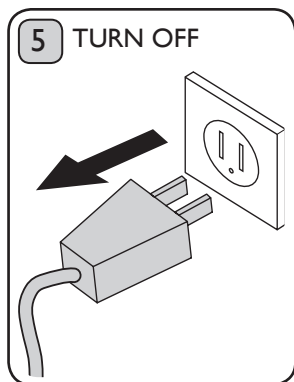
Hold the main body with one hand and the whisk stem with the other hand and insert the whisk with a slight twist and push action until they click in to place.



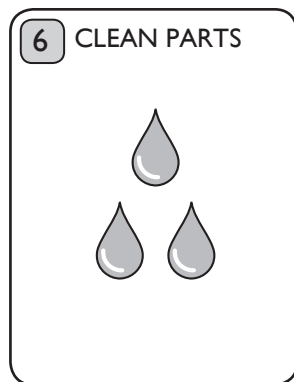
Plug in the hand blender. Dip the whisk well into the mixture. **Set the speed to minimum (-).**



Press the power button to start whisking.



When whisking is complete, release the power button then unplug from the mains.



Detach whisk by firmly holding main body or gearbox & pulling the whisk downwards. Remove gearbox from the main body. Clean parts immediately after use.

## 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.
2. When chopping small quantities of ingredients use a low speed and a pulsing action.
3. Do not process ice in the chopping bowl.
4. 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 or mixing jug can be useful extras in busy kitchens. A Dualit apron can also make a perfect gift. Knife Blade – contact customer services for availability details. Note: Its max capacity is 2 oz of 2.5cm<sup>3</sup> cubed beef on turbo speed for 3 seconds (not supplied in pack).

# 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	17oz Yoghurt + 5oz of Fruit	High	20
	Cooked Carrot	28oz	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 + 10 fl oz sunflower oil added gradually via feed tube	Medium	30
	Dressing	10 fl oz olive oil + 3 fl oz vinegar add Dijon mustard as desired	Medium	30
	Tomato, Onion	14oz	Medium	30
	Breadcrumbs	3 large slices of bread (5oz, add gradually via feed tube)	Turbo+	30
	Lean Meat (Pork, Chicken, Beef or Fish; cut into 2cm cubes)	15oz	Medium	20
	Nuts	7oz	Turbo+	20
	Herbs	1 oz	High	30
WHISK** WITH SUITABLE MIXING BOWL (NOT SUPPLIED)	Cream	17 fl oz	Low	60
	Egg Whites	4	Low	60
	Cake Mix	3 egg cake mix (5oz flour, 5oz 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 accidentally do, 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.



# USEFUL TIPS

- Roughly chop ingredients before blending for best results.
- Hold the chopper bowl or mixing jug steady during use, use a high sided bowl for whizzing 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 mixing 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.

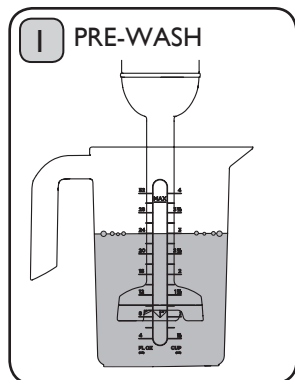
## CHOPPING

- Chop onions and garlic by putting into the chopper and whizzing, no smelly fingers!
- 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 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.
- To obtain the greatest volume when beating egg whites, be sure the bowl and beater 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 head of the mixer is lifted, the egg white mixture will curl and may fall from the beater.

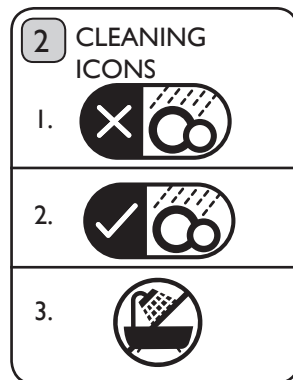
# CLEANING AND MAINTENANCE



**IT IS IMPORTANT TO CLEAN THE HAND BLENDER AND ALL PARTS IN CONTACT WITH FOOD AFTER EACH USE. ANY OTHER SERVICING SHOULD BE PERFORMED BY AN AUTHORIZED SERVICE REPRESENTATIVE.**

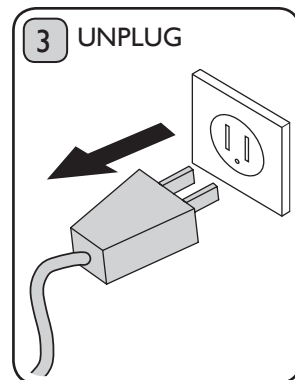


To remove food particles from wand, chopping bowl and balloon whisk fill a jug (or half fill chopping bowl) with warm soapy water and whizz using the turbo button.

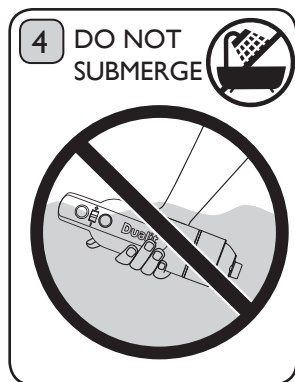


Look for these symbols on the parts and follow the instruction:

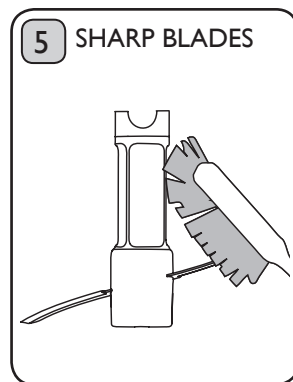
1. Not dishwasher safe
2. Dishwasher safe
3. Do not immerse parts



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












Do not submerge, or partially submerge the main body or gearbox in any liquid.



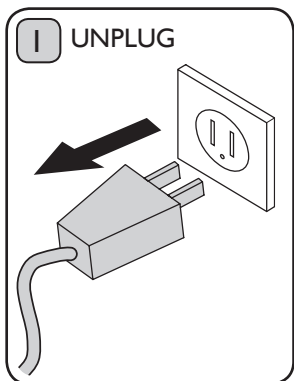
**Caution: avoid contact with the blades.** Use a cleaning brush and soap suds when washing the blades.



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

COMPONENT	CLEANING	DRYING
<b>MAIN BODY</b>  	Wipe exterior surface with a damp cloth. <b>NOT DISHWASHER SAFE.</b>	Dry thoroughly with a cloth.
<b>GEARBOX</b>  	Wipe exterior surface with a damp cloth. <b>NOT DISHWASHER SAFE.</b>	Dry thoroughly with a cloth.
<b>WAND</b> 	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.	<b>Drain the wand by resting it upside down</b> (blades pointing up) and dry carefully with a cloth. This allows water to drain from inside the wand.
<b>WHISK</b> 	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.	Dry thoroughly with a cloth.
<b>CHOPPER BLADE</b> 	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.	Dry thoroughly with a cloth.
<b>CHOPPER BOWL, LID &amp; FEED TUBE COVER</b> 	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.	Dry thoroughly with a cloth.
<b>JUG</b> 	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.	Dry thoroughly with a cloth.

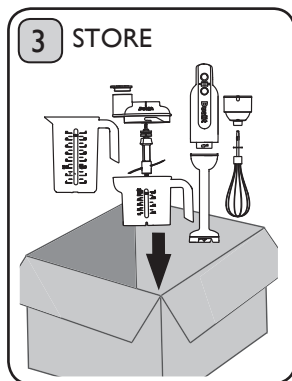
# STORING YOUR HAND BLENDER



ENSURE THE HAND BLENDER IS UNPLUGGED WHILST IN STORAGE



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



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

# TROUBLESHOOTING

POSSIBLE CAUSE(S)	SOLUTION(S)
<b>THE HAND BLENDER DOES NOT TURN ON</b>	
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.
<b>THE BLENDER BODY GETS HOT</b>	
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.
<b>THE MIXTURE IS NOT BLENDING</b>	
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.
<b>I GET SPLASHES WHEN I BLEND</b>	
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.

# GUARANTEE

This appliance is of excellent quality and construction. However, if any defects in materials or workmanship do appear during the relevant guarantee period, we will, at our discretion, either repair or replace the defective parts, free of charge, subject to the terms and conditions of our Guarantee shown below.

This Guarantee covers both parts and labour. Carriage is not included.

Your Guarantee period is as follows:

- 1 year parts

This Guarantee provides benefits which are additional to, and do not affect, your statutory rights. This Guarantee does not cover the cost of returning the product to the dealer from whom it was purchased or to ourselves. This Guarantee applies only to products sold and located in mainland Great Britain. It does not cover liability in respect of or replacement of plugs, cables or fuses and also does not cover defects due to:

- Failure to use or maintain product in accordance with Dualit's instructions.
- The product being connected to an unsuitable electricity supply.
- Accidental damage to or abuse or misuse of the product.
- Product modification except by Dualit or approved agent.
- Dismantling of or interference with the product.
- Theft or attempted theft of the product.

Before returning any product under this Guarantee, please check that:

- You have followed the product instructions correctly.
- Your mains electricity supply is functional.
- The defect is not due to a blown fuse.

If you wish to claim under this Guarantee you should:

- Send the product, postage or carriage paid, to the dealer from whom it was purchased or to Dualit direct.
- Ensure that the product is clean and packed carefully (preferably in its original carton).
- Enclose details of your name, address and telephone number and when and where the product was purchased, together with proof of purchase (e.g. a till receipt).
- Give exact details of the nature of the defect.

This Guarantee does not cover any other claims whatsoever, including, without limitation, any liability for incidental, indirect or consequential damage, nor does it cover any claims for conversion or modification or for the costs of repair carried out by any third party without the prior consent of Dualit. If replacement parts are fitted to the product this will not extend the period of the Guarantee.

For further advice call the customer helpline on 201 439 1700

# FOUETTEZ, HACHEZ ET MIXEZ !

Votre assistant de cuisine polyvalent vous permettra d'affronter en toute facilité de nombreuses tâches culinaires. Le pied anti-aspiration breveté de Dualit vous donne un contrôle et une maniabilité optimaux, avec une réduction de l'aspiration jusqu'à 100 %\*. Vous pouvez donc préparer des soupes en toute saison sans que votre mixeur plongeant adhère au fond de la casserole. La lame de précision à six pans, combinée à la forme incurvée de la circonférence du pied et à la vitesse réglable, donnent un mixage homogène et sans effort grâce à la technologie VortecS® unique en son genre. Dîners de semaine pour deux, aliments pour bébé ou réceptions, le mixeur plongeant Dualit donne des ailes à votre créativité culinaire.

Découvrez la polyvalence de votre mixeur plongeant avec Monica Galetti, star de l'émission Masterchef : The Professionals et sous-chef senior au Gavroche, dans les passionnantes vidéos de recettes Dualit.

Devenez un grand chef du mixage dès aujourd'hui. Regardez les vidéos sur [www.dualit.com/monica](http://www.dualit.com/monica).

\*Par rapport au DHB I

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

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



## VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS

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

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

- Pour vous protéger de tout risque de choc électrique, ne plongez pas le boîtier moteur, le câble électrique ou la prise dans de l'eau ou dans un autre liquide. Ne laissez pas de liquide pénétrer dans le joint entre le corps de l'appareil et les accessoires.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Placez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes présentant un handicap physique, sensoriel ou mental ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'une personne responsable les surveille et leur explique comme utiliser l'appareil en toute sécurité, en veillant à ce qu'ils comprennent les risques potentiels.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur, dans un véhicule, un bateau ou une caravane en mouvement.
- L'utilisation de cet appareil est exclusivement réservée à un usage domestique. Si l'appareil est utilisé d'une façon inappropriée ou qui ne respecte pas les instructions de ce manuel ou encore pour un usage professionnel ou semi-professionnel, la garantie devient caduque et Dualit décline toute responsabilité en cas d'endommagement.
- Ne manipulez jamais les systèmes de sécurité. Ils sont prévus pour votre propre sécurité.
- Pour éviter une blessure grave en cas de mise en route accidentelle de l'appareil, débranchez-le au secteur quand il n'est pas utilisé, quand vous le déplacez, avant de fixer ou d'enlever un accessoire, avant le nettoyage ou le rangement.
- Ne laissez pas le cordon toucher une surface chaude comme une plaque de cuisson.
- Ne posez pas le mixeur plongeant au bord du plan de travail.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre au bord d'une table ou d'un plan de travail.
- Ne mettez jamais les doigts ou des ustensiles dans les récipients pendant le mixage ou le hachage, afin de réduire le risque de blessure grave ou d'endommagement du mixeur. Une spatule souple doit être utilisée mais uniquement quand le moteur du mixeur est arrêté et que la lame est retirée.
- Les lames sont coupantes. Manipulez-les avec précaution. Évitez tout contact avec les parties mouvantes qui peuvent provoquer de graves blessures.
- Prenez des précautions lorsque vous versez des liquides chauds dans le robot ou le mixeur, car ils pourraient être éjectés hors de l'appareil par la production soudaine de vapeur.
- Utilisez toujours le bol hachoir avec son couvercle solidement fixé. Le bol peut présenter des fuites si le couvercle est endommagé ou mal fixé, ou si le bol est trop plein.
- Ne détachez pas les accessoires du corps avant l'arrêt du moteur.
- Tenez les doigts, les vêtements, les ustensiles et les cheveux éloignés des parties mouvantes.
- Ne mettez jamais les doigts ou un objet (spatule par ex.) dans le bol hachoir pendant que le mixeur fonctionne.
- **Cet appareil doit toujours être surveillé. Ne le laissez pas en marche sans surveillance. Débranchez l'appareil quand il n'est pas utilisé.**
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant peut être source d'incendie, de choc électrique ou de blessure.
- Si la lame du hachoir, les lames du pied ou le

le au secteur quand il n'est pas utilisé, quand vous le déplacez, avant de fixer ou d'enlever un accessoire, avant le nettoyage ou le rangement.

- fuet se bloquent, arrêtez et débranchez le mixeur plongeant avant de les débloquent.
- Cet appareil a un niveau de bruit de  $L_c > 70$  dB.
- Pour l'utiliser de la manière la plus sûre, il est recommandé de retirer la casserole du feu et de laisser le liquide refroidir à température ambiante avant de mixer. **Ne mixez jamais de l'huile ou de la graisse chaude.**
- N'ajoutez jamais de liquide ou aliments bouillants dans le bol hachoir. Laissez toujours refroidir les liquides ou aliments jusqu'à moins de 60°C.
- Ne mettez pas d'aliments surgelés dans le verre ou le bol hachoir lorsqu'il sort directement d'un lave-vaisselle chaud.
- Ne plongez ou ne lavez pas le verre ou le bol hachoir à l'eau bouillante ou très chaude.
- Quand vous mixez de grandes quantités, faites-le par impulsions de 30 secondes et laissez le mélange refroidir à température ambiante entre chaque impulsion. Veuillez noter qu'aucune recette fournie dans le manuel n'est considérée comme une grande quantité.
- N'utilisez pas le bol hachoir vide.
- Ne transportez ou ne tirez pas l'appareil par le cordon.
- Assurez-vous que la prise électrique a la même tension c.a. que celle indiquée sur le fond du corps de l'appareil. N'utilisez pas la prise si les tensions sont différentes.
- Pour des raisons de sécurité, si le câble d'alimentation est abîmé, il doit être remplacé par Dualit ou un réparateur Dualit agréé.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche ou le cordon d'alimentation est endommagé.
- N'utilisez pas l'appareil après un problème de fonctionnement.
- N'utilisez pas l'appareil s'il a subi une chute et semble être endommagé. Renvoyez l'appareil au centre de service après-vente le plus proche pour le faire inspecter, réparer ou ajuster lorsqu'il semble être endommagé.
- Cet appareil est équipé d'un thermorupteur réarmable et d'une protection contre les surtensions. Si le moteur s'arrête, il ne s'agit pas d'une panne : arrêtez-le, débranchez-le, laissez-le refroidir puis remettez-le en route.

- **ATTENTION :** Pour éviter les risques suite à un réarmement accidentel du rupteur thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe tel qu'un minuteur, ou être connecté à un circuit régulièrement coupé par les services publics.
- Il est conseillé de brancher l'appareil à une prise à laquelle aucun autre appareil n'est branché, pour éviter de provoquer une surcharge, de déclencher un court-circuit ou de faire sauter un fusible. De préférence, la prise de courant devrait être protégée par un dispositif différentiel résiduel (DDR).
- La puissance maximale est basée sur l'accessoire hachoir, qui tire la charge la plus importante. Les autres accessoires peuvent tirer moins de puissance.
- Prenez des précautions lorsque vous utilisez des liquides chauds avec le mixeur ou ses accessoires, car ils pourraient être éjectés hors de l'appareil par la production soudaine de vapeur.
- Ne jetez pas l'appareil dans les déchets ménagers à la fin de sa vie utile ; déposez-le dans un point de collecte officielle, où il sera recyclé. Cette démarche contribue à préserver l'environnement.

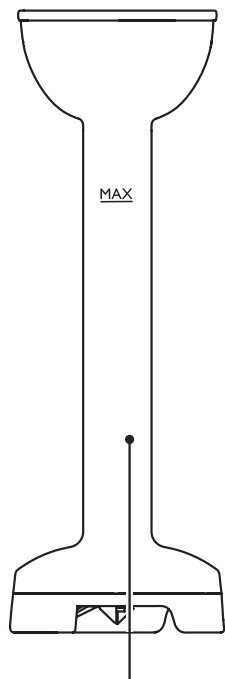
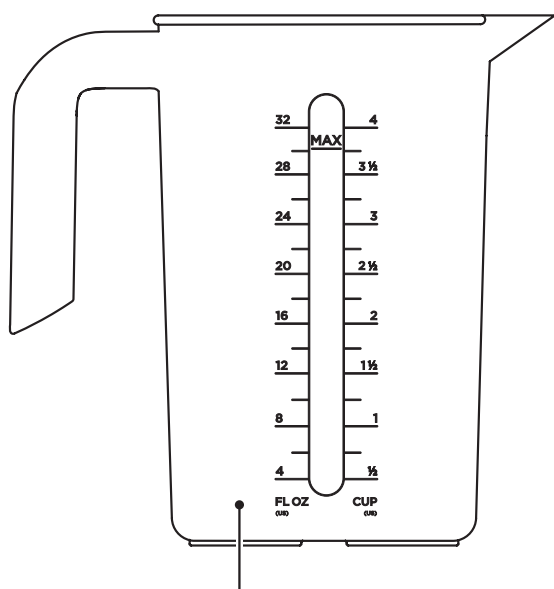
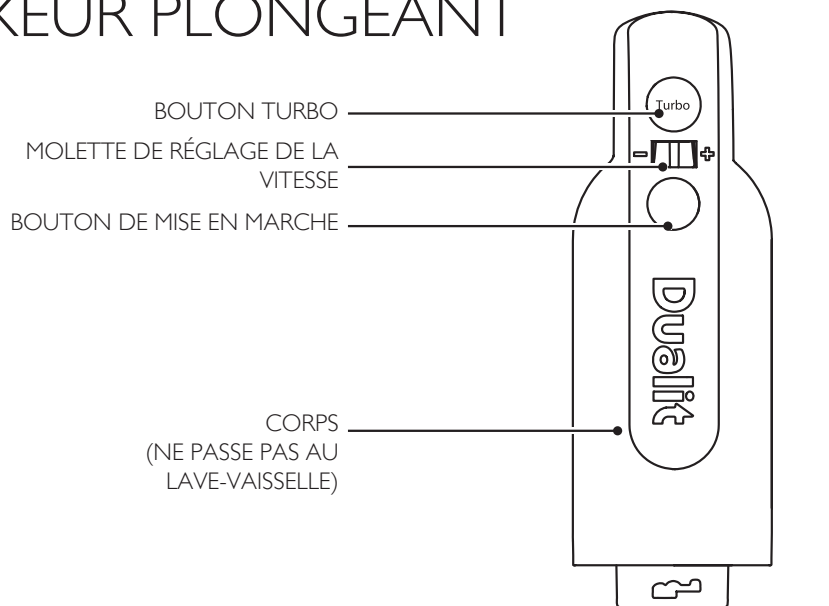


## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

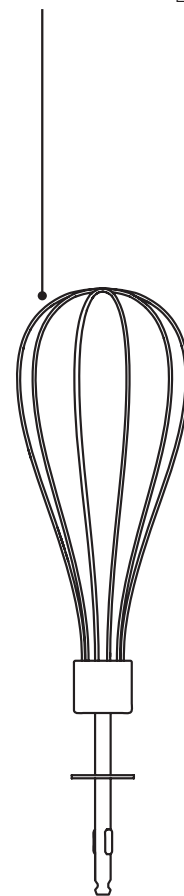
### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

# PRÉSENTATION DE VOTRE MIXEUR PLONGEANT

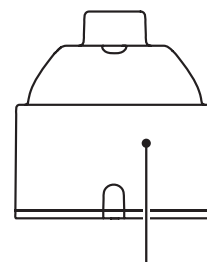


FOUET BALLON  
(PASSE AU LAVE-VAISSELLE)

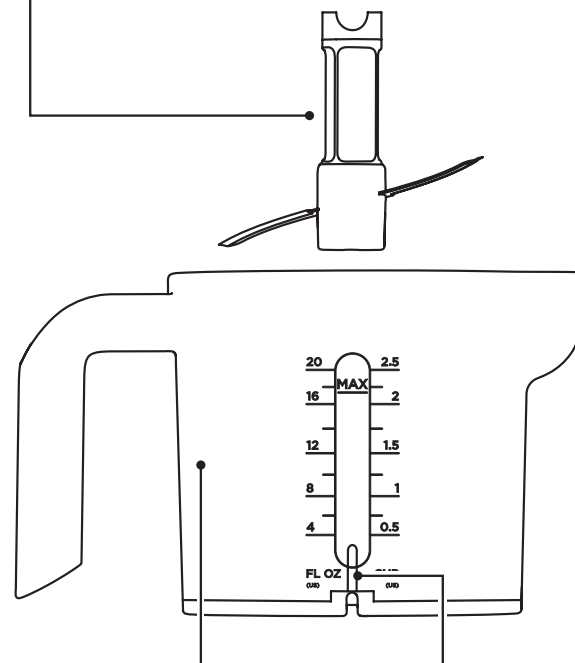


ENGRENAGE  
(NE PASSE PAS AU LAVE-VAISSELLE)

LAME HACHOIR  
(PASSE AU LAVE-VAISSELLE)



COUVERCLE DU BOL HACHOIR  
(PASSE AU LAVE-VAISSELLE)



BOL HACHOIR  
(PASSE AU LAVE-VAISSELLE)

COUVERCLE DU TUBE D'INTRODUCTION DES ALIMENTS

TUBE D'INTRODUCTION DES ALIMENTS

AXE DU BOL HACHOIR

# UTILISATION DU MIXEUR PLONGEANT

Les rubriques ci-dessous présentent l'utilisation du mixeur plongeant. Veuillez lire cette section attentivement.

N'utilisez pas l'appareil pendant plus d'une minute au cours d'une période de quatre minutes. Si vous le faites accidentellement, débranchez le mixeur et laissez-le refroidir complètement avant de l'utiliser à nouveau.

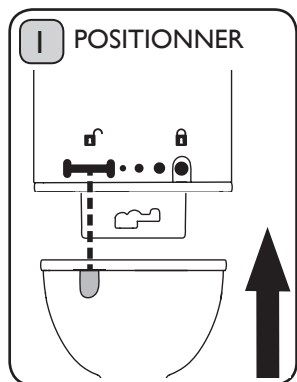
Pour connaître les quantités maximales, consultez le graphique de la page 34.

Cet appareil possède une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Pour réduire les risques de choc électrique, cette fiche ne peut se brancher dans une prise polarisée que dans une seule direction. Si la fiche ne s'enfonce pas complètement dans la prise, tournez-la dans le sens inverse. Si vous ne pouvez toujours pas la brancher, contactez un électricien expérimenté. De pas modifier la fiche.

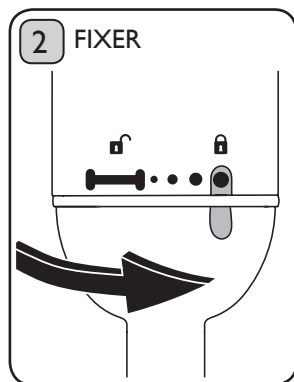


# AMONTER ET ENLEVER LES ACCESSOIRES

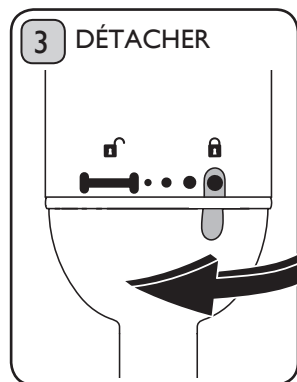
Ne montez ou enlevez jamais d'accessoires lorsque le corps est branché au secteur.



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



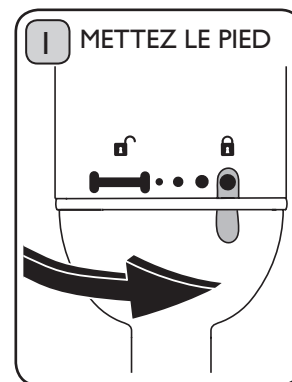
De l'autre main, enfoncez et faites pivoter l'accessoire dans le sens horaire jusqu'à ce que les encoches sur les côtés des pièces soient alignées.



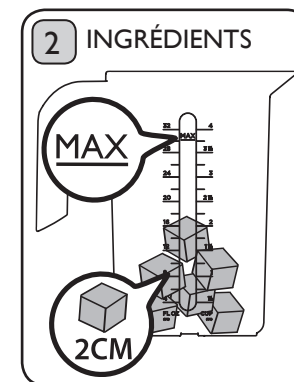
Pour enlever l'accessoire, débranchez-le et suivez la même procédure en sens inverse.

# UTILISATION DU PIED

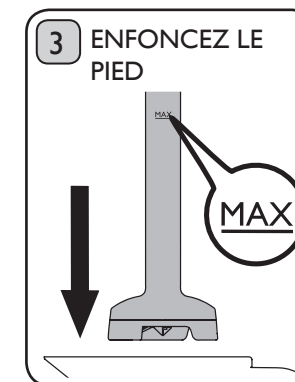
Le pied est un outil puissant pour liquéfier ou mixer des ingrédients. Pour connaître les quantités maximales, consultez le graphique de la page 34.



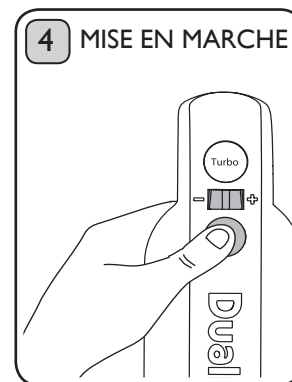
Vérifiez que le mixeur est bien débranché. Fixez le pied sur le corps. Vérifiez que le pied est solidement fixé sur le corps. **Attention : évitez de toucher les lames.**



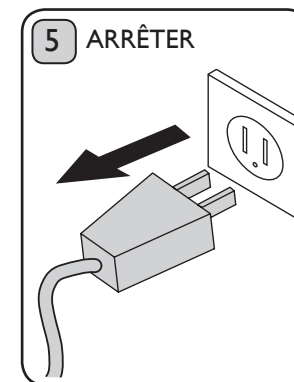
Mettez vos ingrédients dans un récipient, une casserole ou un gobelet haut pour éviter les éclaboussures.



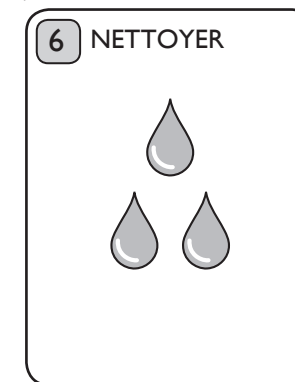
Plongez le pied profondément dans la casserole ou le bol sans toutefois dépasser le repère «Max» indiqué sur le pied. **REMARQUE :** La base du pied doit rester immergée pour éviter les éclaboussures.



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



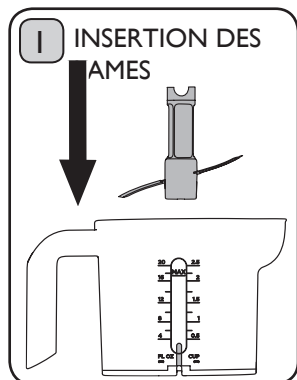
Quand le mixage est terminé, relâchez le bouton de de fonctionnement puis débranchez l'appareil au secteur.



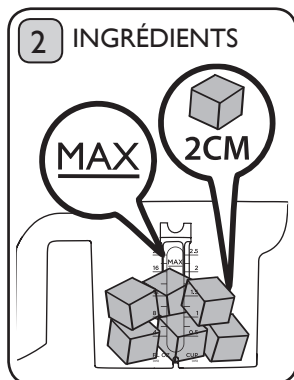
Détachez le pied du corps. Sortez le pied du verre ou de la casserole avant de verser le mélange. Nettoyez les pièces immédiatement après l'utilisation.

# UTILISATION DU BOL HACHOIR ET DE L'ENGRENAGE

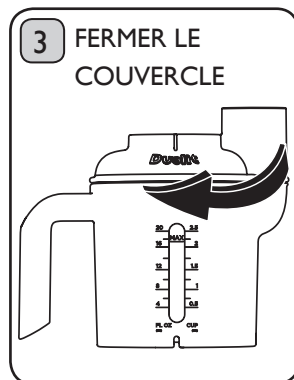
Avec ses lames coupantes et sa capacité de 2 l fl oz, le bol hachoir est compact et pratique pour les ingrédients secs. Pour connaître les quantités maximales, consultez le graphique de la page 34.



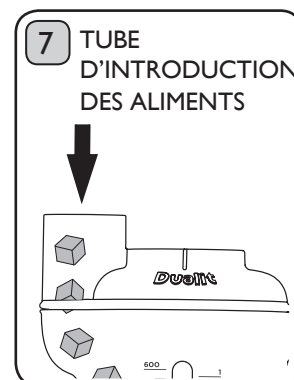
Vérifiez que le mixeur est bien débranché. Insérez la lame dans le bol hachoir ; centrez-la sur l'axe du bol. **Attention : les lames sont tranchantes !**



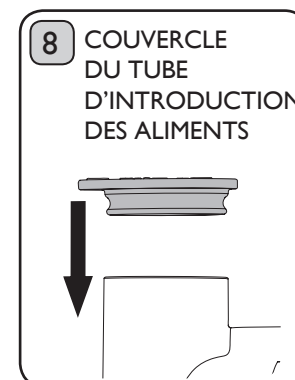
Distribuer les ingrédients uniformément dans le bol. Découpez au préalable les gros morceaux d'aliments en cubes de taille régulière d'environ 2 cm. Ne pas dépasser le repère MAX. **Remarque : Ne mettez jamais d'ingrédients avant d'avoir mis la lame.**



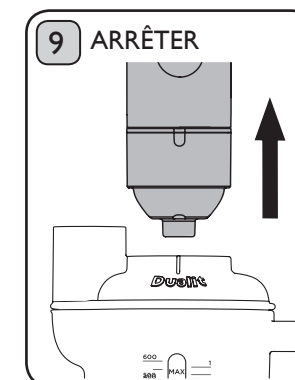
Posez le couvercle sur le bol et faites-le pivoter dans le sens horaire pour le bloquer. **Vérifiez que le couvercle est bien bloqué, et que le tube d'introduction et le bec verseur sont alignés.**



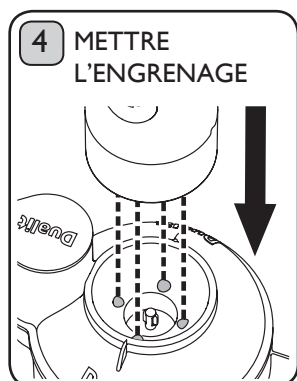
Vérifiez que le mixeur est bien débranché. Retirez le couvercle du tube et introduisez les ingrédients dans le bol par le tube. **Ne mettez jamais les doigts ou un ustensile (spatule) dans le tube.**



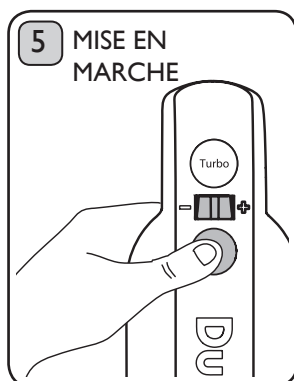
Remettez le couvercle du tube d'introduction des aliments. Branchez l'appareil et continuez à utiliser le mixeur.



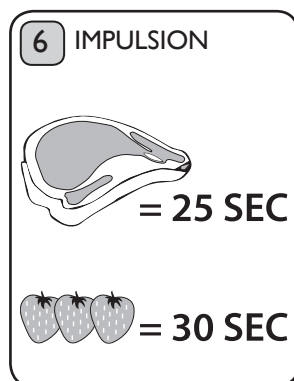
Quand le hachage est terminé, relâchez le bouton de de fonctionnement puis débranchez l'appareil au secteur. Vérifiez que le moteur et les lames sont bien arrêtés puis soulevez verticalement le corps et l'engrenage du couvercle du bol hachoir.



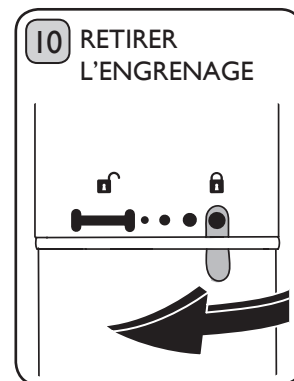
Fixez l'engrenage sur le corps. Alignez les quatre repères en saillie.



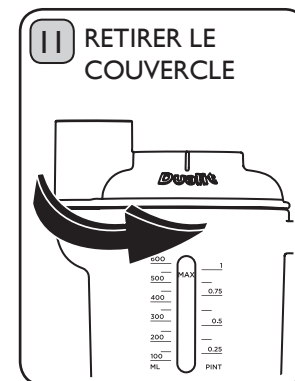
Branchez le mixeur au secteur. **Réglez la vitesse sur le minimum (-)**, appuyez sur le bouton de mise en route pour commencer à hacher.



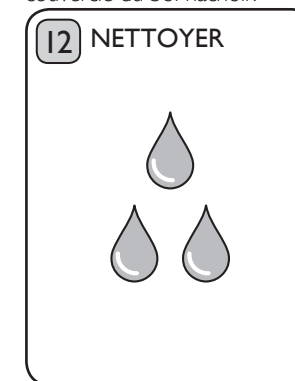
Procédez par impulsions de 25 secondes pour la viande ou les ingrédients durs, 30 secondes pour les liquides et les ingrédients tendres. Remarque : Pour obtenir les meilleurs résultats, travaillez par impulsions courtes (1 seconde maximum).



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



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

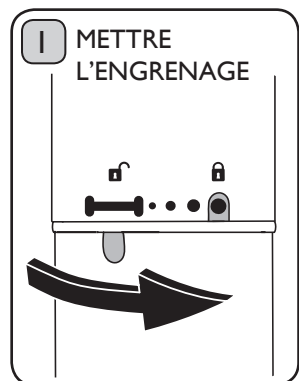


Nettoyez les pièces immédiatement après l'utilisation.

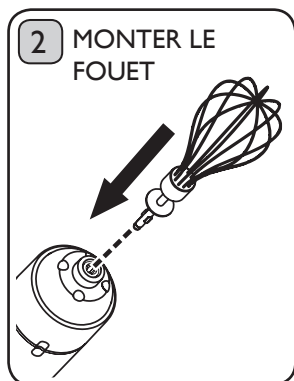


# UTILISER LE FOUET BALLON AVEC ENGRENAGE

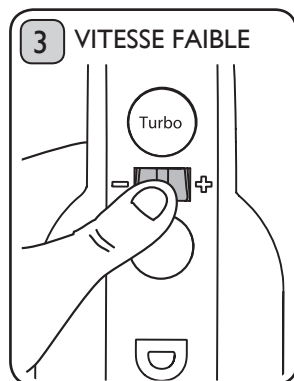
Le fouet ballon est l'outil idéal pour incorporer de l'air dans les ingrédients légers et obtenir des résultats mousseux. Pour connaître les quantités maximales, consultez le graphique de la page 34. Remarque : pour éviter les éclaboussures, utilisez le verre mélangeur de 1 l fourni.



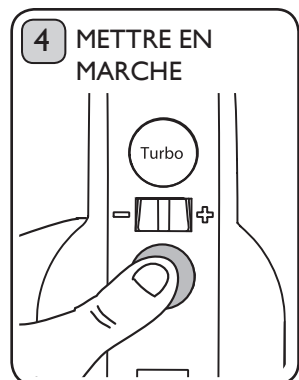
Vérifiez que le mixeur est bien débranché. Fixez l'engrenage sur le corps. Vérifiez que l'engrenage est solidement fixé sur le corps.



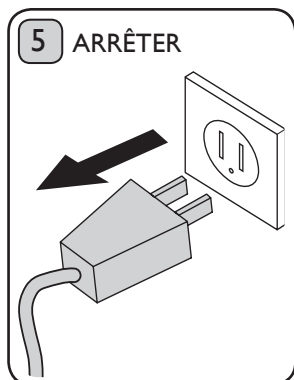
En tenant le corps d'une main et le pied du fouet de l'autre, insérez le fouet avec un léger mouvement de torsion tout en le poussant, jusqu'à ce que vous entendiez un déclic.



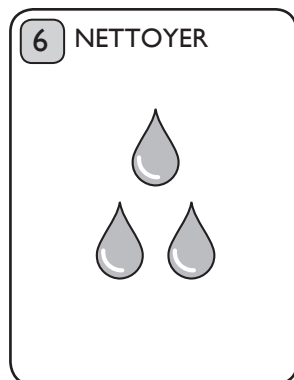
Branchez le mixeur au secteur. Enfoncez bien le fouet dans le mélange. **Réglez la vitesse sur le minimum (-).**



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



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



Détachez le fouet en tenant fermement le corps ou l'engrenage d'une main tout en tirant le fouet vers le bas de l'autre main. Détachez l'engrenage du corps. Nettoyez les pièces immédiatement après l'utilisation

## CONSEILS DE MIXAGE

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

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. Un tablier Dualit peut aussi faire un cadeau idéal. Lame - contactez le service clients pour connaître les disponibilités. Remarque : La capacité maximale est de 2 oz de bœuf coupé en dés de 2,5 cm<sup>3</sup>, par impulsions de 3 secondes (non fourni dans l'emballage).

# TABLEAU DES QUANTITÉS MAXIMALES

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

ACCESSOIRE	RECETTE / INGRÉDIENT	QUANTITÉ MAXIMALE	VITESSE RECOMMANDÉE	TEMPS DE TRAITEMENT APPROX. / SECONDES
PIED* AVEC VERRE MÉLANGEUR	Smoothies, Milkshakes	Ne pas dépasser le repère max du pied	Turbo+	20
	Yaourt aux fruits	17 oz de yaourt + 5 oz de fruits	Haute	20
	Carottes cuites	28 oz	Moyenne	30
	Soupes ou aliments pour bébés	Ne pas dépasser le repère max du pied	Moyenne-Haute	30
BOL HACHOIR* ET LAME COUTEAU	Mayonnaise	2 jaunes d'œufs+ 10 fl oz d'huile de tournesol ajoutée en filet par le tube	Moyenne	30
	Sauce salade	10 fl oz d'huile d'olive + 3 fl oz de vinaigre et moutarde de Dijon selon le goût	Moyenne	30
	Tomate, oignon	14 oz	Moyenne	30
	Panure	3 grandes tranches de pain (5 oz, ajoutées progressivement par le tube)	Turbo+	30
	Viande maigre (porc, poulet, bœuf ou poisson, détaillé en cubes de 2 cm)	15 oz	Moyenne	20
	Fruits à coque	7 oz	Turbo+	20
	Fines herbes	1 oz	Haute	30
FOUET** AVEC BOL MÉLANGEUR ADAPTÉ (NON FOURNI)	Crème	17 fl oz	Basse	60
	Blancs d'œufs	4	Basse	60
	Pâte à gâteaux	Pâte avec 3 œufs (5 oz farine, 5 oz sucre, beurre mou)	Basse	60

## DURÉES D'UTILISATION ET DE REPOS :

\* N'utilisez pas l'appareil pendant plus d'une minute au cours d'une période de quatre minutes. Si vous le faites accidentellement, débranchez le mixeur et laissez-le refroidir complètement avant de l'utiliser à nouveau

\*\* Laissez l'appareil refroidir pendant 1 minute pour chaque minute d'utilisation du fouet.

# CONSEILS UTILES

- Pour obtenir les meilleurs résultats, détaillez les aliments en dés avant de les mixer.
- Maintenez le bol hachoir ou le verre mixeur pendant l'opération, et utilisez un verre haut même pour les petites quantités d'aliments, afin d'éviter les éclaboussures.
- Le sélecteur de vitesse permet de modifier la vitesse du moteur, de 7000 à 16000 tr/min. Pour obtenir les meilleurs résultats, commencez à mixer à la vitesse la plus faible avant de l'augmenter progressivement.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, travaillez les ingrédients en soulevant puis en abaissant délicatement le mixeur dans la préparation.
- Si vous souhaitez conserver un mélange dans le verre, couvrez-le et mettez-le au réfrigérateur.

## MIXAGE

Le verre mixeur est idéal pour préparer un smoothie ou un café moussant. Le mixage s'effectue rapidement et facilement, sans faire de saleté. Utilisez le pied pour les mélanges contenant des solides tels que des fruits, de la crème glacée etc.

- Préparez des smoothies à la maison en quelques minutes. Vous pouvez même utiliser les fruits trop mûrs pour être consommés à la main. La plupart des fruits tendres conviennent.
- Mélangez la préparation à des céréales pour un petit déjeuner nutritif.
- Pour servir comme boisson, versez le mélange dans un verre et ajoutez du lait, du yaourt et/ou du jus de fruits.
- Plus besoin de sortir pour acheter un café moussant. Amenez du lait demi-écrémé à ébullition dans une casserole et montez-le en mousse en utilisant le bouton turbo. Versez la mousse sur une tasse de café chaud et mélangez doucement. Également excellent avec du café soluble.
- Pour préparer un chocolat chaud maison, faites chauffer une tasse de lait jusqu'au frémissement. Retirez le lait du feu et mettez-y quelques carrés de chocolat. Attendez que le chocolat se ramollisse puis fouettez avec le mixeur plongeant Dualit en utilisant le bouton power, puis le bouton turbo pour obtenir de la mousse.

## FOUETTER

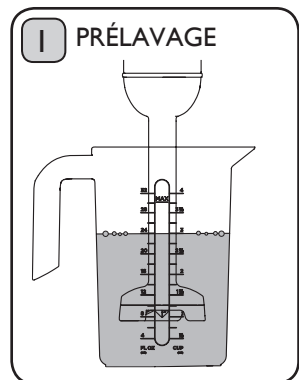
- On fouette les ingrédients pour y incorporer de l'air. En inclinant un peu le bol, on peut incorporer encore plus d'air au mélange, lui donnant ainsi plus de volume et de légèreté.
- Les blancs montés en neige servent de base pour les soufflés, les mousses et toutes sortes de meringues.
- Le bol doit être absolument propre car une minuscule goutte de graisse suffit pour empêcher les blancs d'œufs de retenir l'air. En cas de doute, frottez le bol avec un citron coupé en deux.
- Commencez lentement et utilisez une vitesse plus rapide quand le mélange commence à blanchir.

## HACHAGE

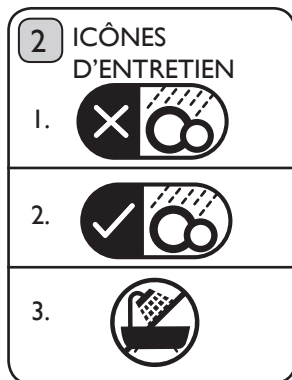
- Hachez oignons et ail en les mettant dans le bol hachoir puis en actionnant le mixeur. Finis les doigts qui sentent l'oignon !
- Râpez le fromage en temps record pour vos sauces ou gratins. Détaillez le fromage en cubes de 1,5 cm, mettez-les dans le bol hachoir et actionnez le mixeur.
- Obtenez de la chapelure en toute facilité. Le pain blanc un peu rassi donne la chapelure la plus légère. Enlevez la croûte et coupez la mie en dés. Remplissez le bol hachoir à moitié et hachez jusqu'à obtention d'une chapelure fine. Faites plusieurs lots de chapelure et conservez-les au congélateur.
- Vous pouvez préparer des soupes nourrissantes et saines dans le hachoir en utilisant vos restes. Les légumes racine, les tomates, les potirons et les courgettes conviennent à cet usage. Ajoutez des aromates tels que de la poudre de curry, du gingembre, du cumin ou du thym, et un trait de sauce soja pour relever le goût.
- Pour obtenir les blancs d'œufs en neige les plus légers possible, assurez-vous que le bol et le fouet sont totalement propres et secs. La présence de graisse ou d'eau, même en quantité infime, peut empêcher les blancs de monter.
- L'expression « pics mous » signifie que les blancs d'œufs tiennent à peine quand on les soulève. Quand vous soulevez le pied du mixeur, les blancs d'œufs s'enroulent et peuvent retomber du fouet.

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

**IL FAUT IMPÉRATIVEMENT NETTOYER LE MIXEUR PLONGEANT ET TOUTES LES PARTIES EN CONTACT AVEC DES ALIMENTS APRÈS CHAQUE UTILISATION. TOUTE AUTRE INTERVENTION D'ENTRETIEN DOIT ÊTRE EFFECTUÉE PAR UN RÉPARATEUR AGRÉÉ.**

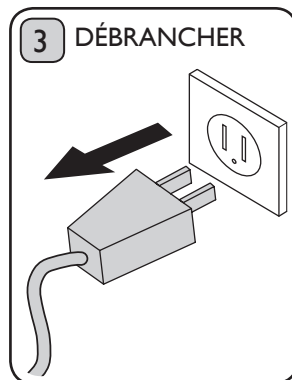


Pour enlever les restes d'aliments du pied, du bol hachoir et du fouet ballon, remplissez un verre (ou remplissez le bol hachoir à moitié) d'eau savonneuse tiède et faites fonctionner le mixeur en utilisant le bouton turbo.

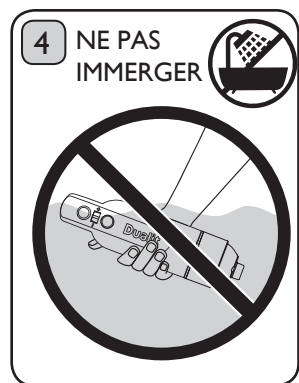


Ces symboles sur les différentes pièces vous informent sur l'entretien :

1. Ne passe pas au lave-vaisselle
2. Passe au lave-vaisselle
3. Ne pas immerger les pièces



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












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



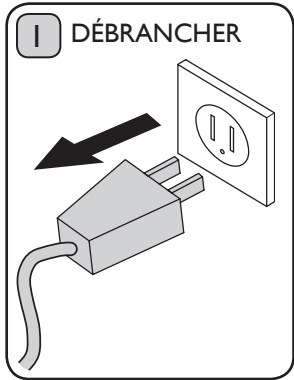
**Attention : évitez de toucher les lames.** Utilisez une brosse à vaisselle et de l'eau savonneuse pour laver les lames.



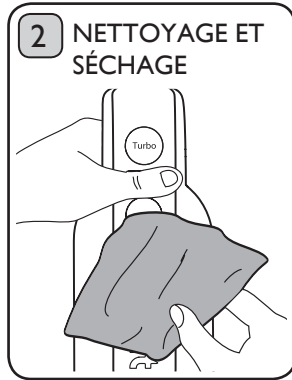
N'utilisez ni produit récurant ou abrasif, ni solvant, ni laine d'acier. Utilisez un chiffon humide.

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

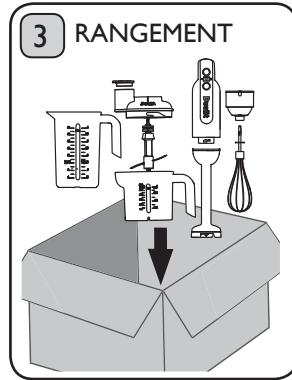
# RANGEMENT DE VOTRE MIXEUR PLONGEANT



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



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.



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

# DÉPANNAGE

CAUSES POSSIBLES	SOLUTION(S)
<b>LE MIXEUR PLONGEANT NE SE MET PAS EN ROUTE</b>	
1. L'appareil n'est pas correctement branché au secteur.	1. Vérifiez que la prise est bien branchée au secteur.
2. Le rupteur thermique s'est peut-être déclenché, ce qui désactive temporairement l'appareil.	2. Cet appareil est équipé d'un thermorupteur réarmable et d'une protection contre les surtensions. Si le mixeur ne se met pas en route ou si le moteur s'arrête, il ne s'agit pas d'une panne : arrêtez-le, débranchez-le, laissez-le refroidir puis remettez-le en route.
<b>LE CORPS DU MIXEUR S'ÉCHAUFFE</b>	
1. L'appareil a peut-être été utilisé pendant trop longtemps.	1. Laissez l'appareil refroidir. Votre mixeur plongeant est conçu pour être utilisé en intermittence ; le moteur est très puissant. Respecter les durées d'utilisation et de repos ci-dessous ainsi que les quantités maximales indiquées dans ce manuel.
2. L'appareil a peut-être traité une grande quantité d'aliments.	2. L'appareil dégage une certaine chaleur en utilisation normale, particulièrement quand il fait très chaud. N'entreposez jamais l'appareil sous un ensoleillement direct.
3. L'appareil a peut-être été posé près d'une source de chaleur.	3. Rangez-le dans un endroit frais et sombre.
<b>LE MÉLANGE N'EST PAS MIXÉ</b>	
1. Vous avez peut-être dépassé les volumes maximum.	1. Consultez le tableau des quantités maximales (page 52) et mixez les ingrédients par plus petites quantités
2. Les morceaux sont peut-être trop gros.	2. Les morceaux sont trop gros. Essayez de couper les aliments en morceaux plus petits et réessayez.
3. La vitesse de l'appareil n'est peut-être pas adaptée aux ingrédients.	3,1. Vous n'avez pas sélectionné la bonne vitesse. Essayez de baisser ou d'augmenter progressivement la vitesse. 3,2. La lame est peut-être endommagée. Contactez Dualit pour obtenir des conseils et des renseignements sur les pièces de rechange.
<b>IL Y A DES ÉCLABOUSSURES QUAND JE MIXE</b>	
1. L'appareil a des lames et accessoires très puissants qui tournent très vite.	1,1. Plongez le pied dans le mélange avant de mettre le mixeur en route. 1,2. Essayez d'utiliser un bol ou un pot plus profond, même pour mixer des petites quantités. 1,3. Baissez la vitesse puis augmentez-la progressivement pendant le mixage. 1,4. Ne dépassez pas le repère MAX sur les côtés du pied quand vous mixez.

# GARANTIA

Cet appareil répond à d'excellentes normes de qualité et de fabrication. Toutefois, en cas de défaut de matériel ou de main-d'oeuvre au cours de la période de garantie associée, nous nous engageons à le réparer ou le changer gratuitement, à notre entière discrétion, sous couvert des conditions de garantie suivantes.

Votre période de garantie est la suivante :

- 1 an

Cette garantie procure des avantages qui viennent s'ajouter à vos droits de recours, sans les affecter en aucun cas. Cette garantie ne couvre pas les frais de renvoi du produit au revendeur auprès duquel vous l'avez acheté ou à Dualit. Cette garantie s'applique uniquement aux produits vendus ou situés en Grande-Bretagne. Elle ne couvre pas le remplacement des fiches, cordons ou fusibles, ni les dysfonctionnements dans les cas suivants :

- Utilisation ou entretien du produit ne respectant pas les instructions de Dualit
- Branchement du produit à une source d'alimentation électrique inadaptée
- Dommage accidentel du produit ou utilisation abusive
- Modifications apportées au produit par une personne non agréée ou un fabricant autre que Dualit
- Désassemblage ou transformation du produit

- Vol ou tentative de vol du produit.

Avant de renvoyer tout produit sous cette garantie, veuillez vous assurer que:

- Vous avez correctement suivi les instructions sur le produit
- Votre alimentation électrique fonctionne correctement
- La panne n'est pas due à un fusible défectueux

Si vous souhaitez déposer une réclamation dans le cadre de cette garantie, vous devez:

- Envoyer ce produit, frais d'affranchissement et de port payés, au revendeur auprès duquel vous l'avez acheté ou directement à Dualit
- Veiller à ce que le produit soit propre et emballé avec soin (de préférence dans son carton d'origine)
- Joindre votre nom, adresse et numéro de téléphone et indiquer le lieu et la date d'achat du produit, preuve d'achat à l'appui (par ex. un ticket de caisse)
- Procurer une description détaillée de la nature du défaut

Cette garantie ne couvre pas les réclamations de quelque autre nature que ce soit, y compris mais de façon non limitative les dommages accessoires ou indirects, les réclamations liées à la conversion, modification ou réparation du produit effectuée par un tiers sans le consentement préalable de Dualit. Si des pièces de rechange sont installées sur le produit, la période de garantie n'en est pas prolongée pour autant. En cas de question, contactez le service

Après-vente au 201 439 1700

# ¡BATA, PIQUE Y HAGA PURÉ!

With Con su asistente de cocina de usos múltiples, puede enfrentar los desafíos de la cocina con facilidad. La patentada varilla antisucción de Dualit le asegura el total control y manejo con hasta un 100% de reducción en la succión. Ello le permite elaborar sopas de estación con su Batidora de Mano, llegando hasta el fondo de la cazuela. La hoja de 6 dientes de ingeniería de precisión, combinada con las aletas internas y las configuraciones de velocidad variable le ofrecen un batido parejo y sin esfuerzo, con la exclusiva tecnología VortecS®. Desde rápidas cenas en días de semana para dos personas, hasta la comida del bebé y grandes cenas gourmet, la Batidora de Mano de Dualit le da vida a su creatividad en la cocina.

Descubra la versatilidad de su Batidora de Mano con Monica Galetti, estrella de Masterchef: Los Profesionales y el asistente sénior de cocina de Le Gavroche, en los fascinantes videos de recetas de Dualit.

Domine sus habilidades culinarias hoy mismo. Mire los videos en [www.dualit.com/monica](http://www.dualit.com/monica).

\*En comparación con el modelo DHBI.

Desembale la caja con cuidado y conserve todos los materiales de embalaje hasta comprobar que no falta nada y que el producto funciona correctamente. Una vez satisfecho, retire todas las etiquetas de la licuadora manual y recicle el embalaje según corresponda. Es posible que desee conservar la caja para guardar su licuadora manual.

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



## LEA DETENIDAMENTE TODAS LAS INSTRUCCIONES

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

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

- Para proteger contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cuerpo principal, el cable ni el enchufe en agua ni ningún otro líquido. No permita que ingrese líquido en la junta entre el cuerpo principal y los accesorios.
- Este aparato no deberá ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- No permita que los niños jueguen con este aparato.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o sin experiencia ni conocimientos, siempre y cuando lo hagan bajo una adecuada vigilancia o hayan sido instruidos sobre cómo emplearlo de manera segura y comprendan los riesgos que entraña su uso.
- No lo utilice al aire libre, ni en vehículos, botes o casas rodantes.
- Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico únicamente. Si se lo utiliza de manera incorrecta, con fines profesionales, semiprofesionales, o si no se lo utiliza de acuerdo con estas instrucciones, la garantía se tomará inválida, y Dualit rechaza toda responsabilidad por el daño causado.
- Nunca altere los sistemas de seguridad. Se los incluye para su seguridad personal.
- Para evitar lesiones graves, en caso de que la unidad comience a funcionar de manera fortuita, desenchúfela del toma de corriente cuando: no la esté utilizando, cambie el aparato de lugar, antes de colocar o quitar piezas, antes de limpiarla o guardarla.

- No permita que el cable entre en contacto con superficies calientes, incluida la cocina.
- No coloque la licuadora manual cerca del borde de superficies de trabajo.
- No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o encimera.
- Mantenga las manos y los utensilios fuera de los recipientes mientras mezcla y pica para reducir el riesgo de sufrir una lesión personal grave o dañar la batidora. Se debe utilizar una espátula, pero solo se la puede utilizar cuando la batidora de mano y la picadora no están funcionando y se hayan retirado las cuchillas de modo seguro.
- Las cuchillas son filosas. Se las debe manipular con cuidado. Evite todo contacto con las piezas móviles ya que podrían ocurrir lesiones graves.
- Tome recaudos cuando se vierte líquido caliente en el robot de cocina o en la licuadora ya que puede salir expulsado del aparato debido a una exposición repentina al vapor.
- Siempre utilice el recipiente para picar con la tapa bien colocada. El recipiente puede gotear sin la tapa está dañada, mal colocada o si desborda de contenido.
- No desconecte los accesorios del cuerpo principal si el motor no se ha detenido.
- Mantenga los dedos, ropa, utensilios y cabello alejados de las piezas móviles.
- Nunca introduzca los dedos ni un objeto (por ejemplo, una espátula) dentro del recipiente para picar cuando la licuadora manual está funcionando.
- **Este electrodoméstico requiere su atención. No lo deje fuera de vigilancia durante el uso. Desenchufe el electrodoméstico cuando esté fuera de vigilancia.**
- El uso de accesorios no recomendados ni vendidos por el fabricante puede ocasionar un incendio, una descarga eléctrica o lesiones.
- Si la cuchilla picadora, las cuchillas de la varilla o el batidor están atascados, apague y desenchufe la licuadora antes de resolver el atasco.

- El nivel de ruido de este aparato es de  $L_c > 70$  dB.
- Para un uso seguro, se recomienda retirar la bandeja del horno y dejar que los líquidos se enfríen a temperatura ambiente antes de licuar. **Nunca licue aceite o grasa calientes.**
- No incorpore líquidos ni alimentos hirviendo en el recipiente para picar. Siempre enfríe los líquidos o alimentos.
- No inserte elementos congelados dentro de la jarra o del recipiente para picar que sacó directamente del lavavajillas caliente.
- No sumerja ni lave la jarra ni el recipiente para picar en agua hirviendo ni muy caliente.
- Al licuar cargas pesadas, pulse durante 30 segundos y deje enfriar hasta alcanzar la temperatura ambiente entre cada pulsado. Tenga en cuenta que ninguna de las recetas incluidas en el manual se considera una carga pesada.
- No utilice el recipiente para picar cuando esté vacío.
- Nunca transporte ni jale el aparato por el cable.
- Asegúrese de que el toma de corriente eléctrica tenga el mismo voltaje CA que el que se indica en la parte inferior del cuerpo principal. No lo utilice si el voltaje es diferente.
- Por razones de seguridad, si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por Dualit o por un técnico autorizado de Dualit.
- No utilice la licuadora manual si tiene un cable o enchufe dañado.
- No utilice la licuadora manual luego de que se produzca un fallo.
- No utilice la licuadora manual si se cayó y presenta señales de daño. Regrese el aparato al Centro de Servicios Autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o realicen ajustes eléctricos o mecánicos siempre que exista algún indicio de daño.
- Este producto cuenta con una desconexión de seguridad y protección contra sobretensión reajustables, si el motor se detiene, la unidad no está rota, debe detenerla, desenchufarla, permitir que se enfríe y luego volver a encenderla.

- **PRECAUCIÓN:** A fin de evitar el peligro que conlleva el restablecimiento imprevisto de la desconexión de seguridad, este aparato no debe recibir corriente de un dispositivo conmutador externo tal como un temporizador ni ser conectado a un circuito que la empresa de servicios apague en forma regular.
- Recomendamos enchufar el aparato en un toma de corriente donde no haya enchufado ningún otro electrodoméstico. De lo contrario, podrá provocar una sobrecarga, disparar el interruptor del circuito o quemar un fusible. Preferentemente, el toma de corriente debe estar protegido por un dispositivo de corriente residual (Residual Current Device, RCD).
- La potencia máxima se basa en el accesorio picador que lleva la mayor carga. Otros accesorios pueden llevar menos potencia.
- Tome recaudos cuando se utilice líquido caliente en la licuadora manual o en sus accesorios ya que puede salir expulsado del recipiente debido a una exposición repentina al vapor.
- No deseche el aparato junto con los demás residuos domésticos al final de su vida útil; llévelo a un punto de recogida de para su posterior reciclado. Al hacer esto, ayuda a cuidar el medio ambiente.



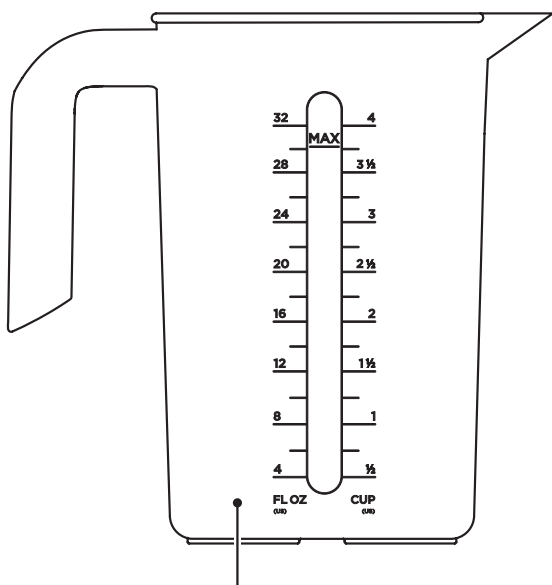
## GUARDE ESTAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USARSE POR PRIMERA VEZ

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

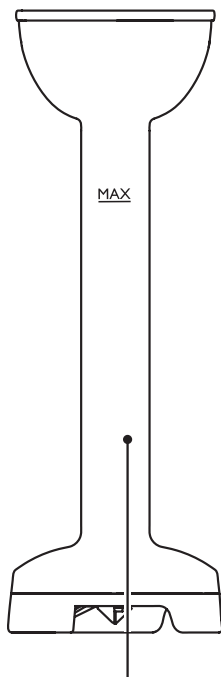
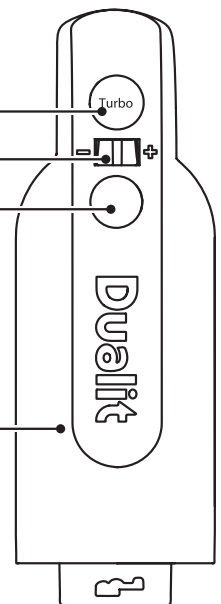
# CONOZCA SU LICUADORA MANUAL

BOTÓN TURBO  
SELECTOR DE VELOCIDAD  
BOTÓN DE ENCENDIDO

CUERPO PRINCIPAL  
(NO APTO PARA LAVAR EN LAVAVAJILLAS)

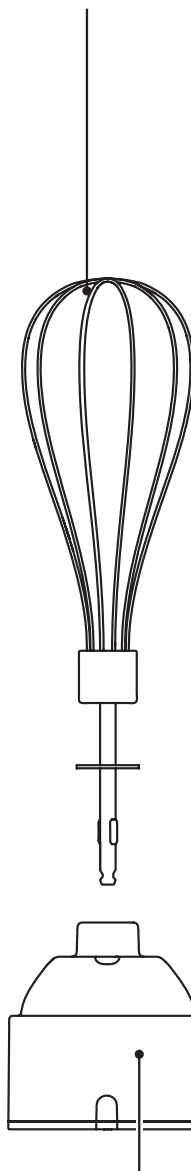


VASO LICUADOR  
(APTO PARA LAVAR EN LAVAVAJILLAS)



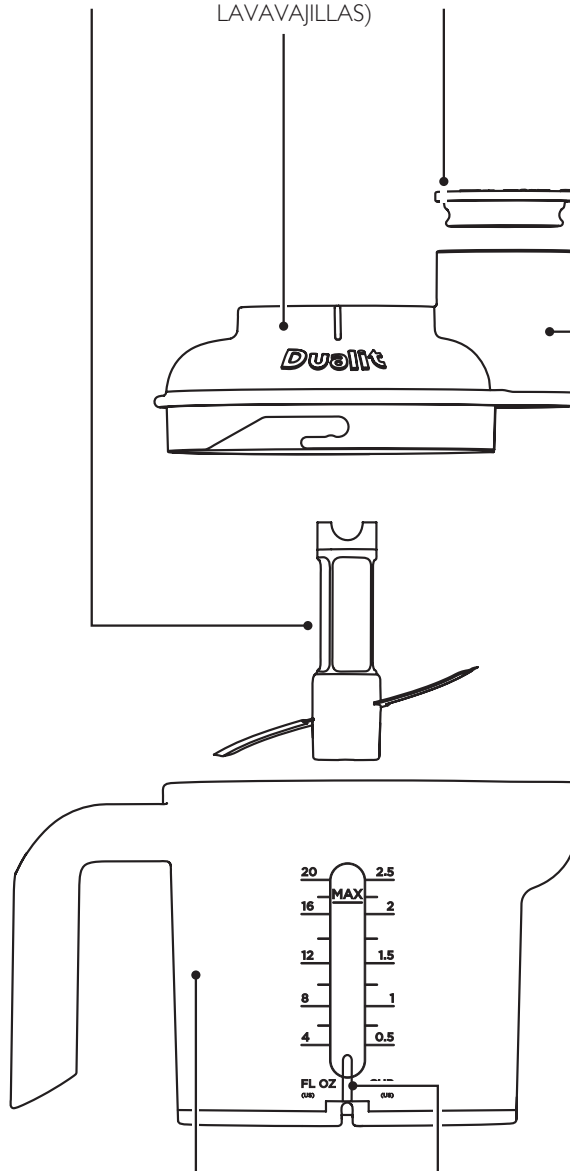
VARILLA  
(APTO PARA LAVAR EN LAVAVAJILLAS)

MONTACLARAS  
(APTO PARA LAVAR EN LAVAVAJILLAS)



CAJA DE VELOCIDADES  
(NOT DISHWASHER SAFE)

CUCHILLA PICADORA  
(APTO PARA LAVAR EN LAVAVAJILLAS)

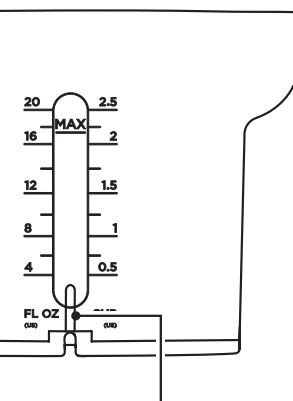
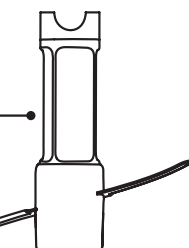


RECIPIENTE PARA PICAR  
(APTO PARA LAVAR EN LAVAVAJILLAS)

TAPA DE LA PICADORA  
(APTO PARA LAVAR EN LAVAVAJILLAS)

CUBIERTA DEL TUBO DE ENTRADA

TUBO DE ENTRADA



EJE DEL RECIPIENTE PARA PICAR



# CÓMO USAR SU BATIDORA DE MANO

Las siguientes secciones explicarán el uso de su batidora de mano. Lea esta sección detenidamente.

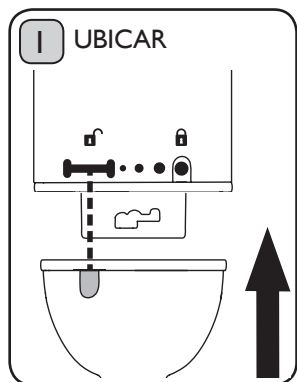
No mezcle por más de 1 minuto por plazo de 4 minutos, si así lo hace por accidente, desenchufe el aparato y deje que la batidora de mano se enfríe por completo a temperatura ambiente antes de usarla nuevamente.

Para conocer las cargas máximas, consulte el cuadro de la página 54.

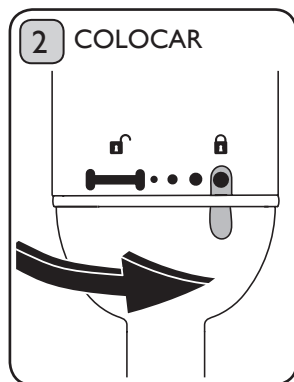
Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe entrará en una toma de corriente polarizada solo de una manera. Si el enchufe no entra por completo en la toma de corriente, dé vuelta el enchufe. Si aun así no entra, póngase en contacto con un electricista calificado. No modifique el enchufe de ninguna manera.

## ACOLOCAR Y RETIRAR ACCESORIOS

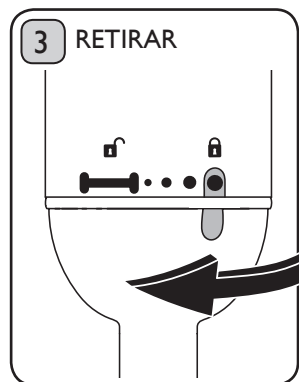
No coloque ni retire accesorios cuando el cuerpo principal esté enchufado a la fuente de alimentación.



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



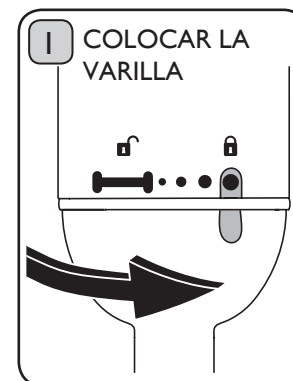
Presione y gire el accesorio en sentido de las agujas del reloj con la otra mano, hasta que las mellas de los laterales de las piezas queden alineadas.



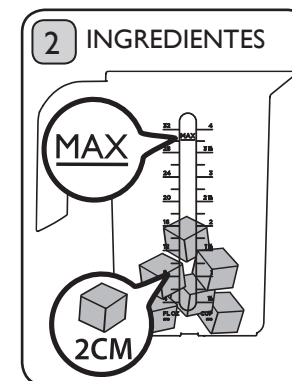
Para retirar el accesorio, desenchufe el aparato e invierta el procedimiento.

# USO DE LA VARILLA

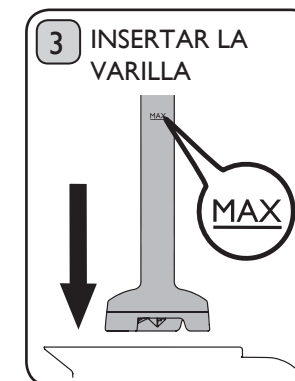
The wand La varilla es una poderosa herramienta para licuar o mezclar ingredientes. Para conocer las cargas máximas, consulte el cuadro de la página 54.



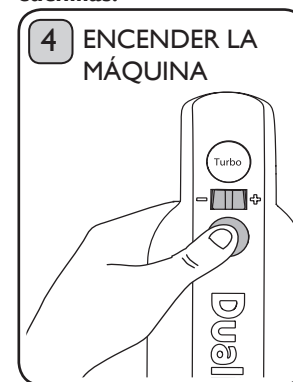
Asegúrese de que la licuadora manual esté desenchufada. Coloque la varilla en el cuerpo principal. Asegúrese de que la varilla esté bien colocada en el cuerpo principal. **Precaución: evite todo contacto con las cuchillas.**



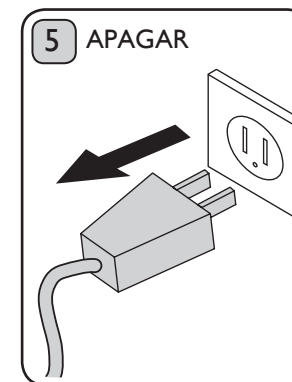
Coloque los ingredientes en un recipiente, bandeja o vaso licuador altos para evitar salpicaduras.



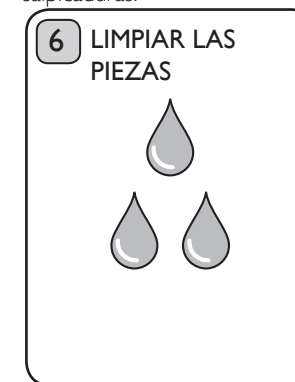
Sumerja la varilla en la bandeja o en el vaso y asegúrese de que la profundidad de la mezcla no supere la marca de 'Max' que se encuentra en el eje de la varilla. **NOTA:** Mantenga el pie de la varilla sumergido para evitar salpicaduras.



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



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



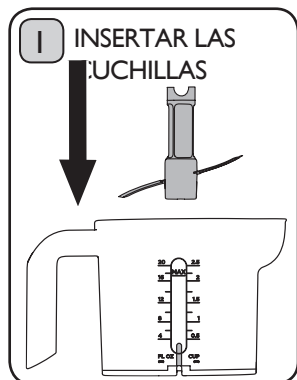
Retire la varilla del cuerpo principal. Retire la varilla del vaso o de la bandeja antes de verter líquido. Limpie las piezas inmediatamente después de cada uso.

# USO DEL RECIPIENTE PARA PICAR Y LA CAJA DE VELOCIDADES

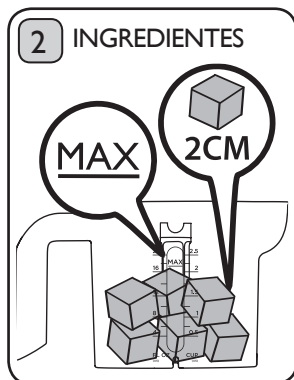
El accesorio del recipiente para picar, con sus filosas cuchillas y con una capacidad de 2 l fl oz, resulta compacto y práctico para ingredientes secos.



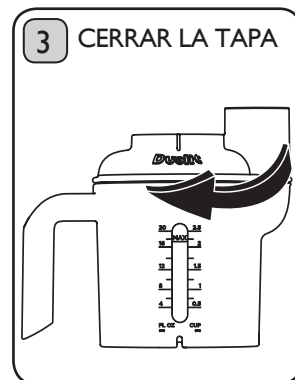
Para conocer las cargas máximas, consulte el cuadro de la página 54.



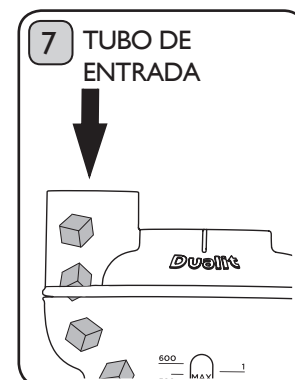
Asegúrese de que la licuadora manual esté desenchufada. Inserte la cuchilla en el recipiente para picar; ubíquela sobre el eje del recipiente para picar. **Precaución: ¡las cuchillas son filosas!**



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



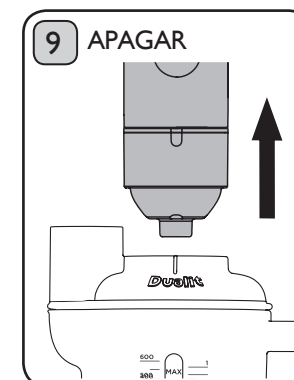
Coloque la tapa en el recipiente y gírela en sentido de las agujas del reloj para bloquearla. **Asegúrese de que la tapa esté trabada en su lugar, con el tubo de entrada y el pico alineados.**



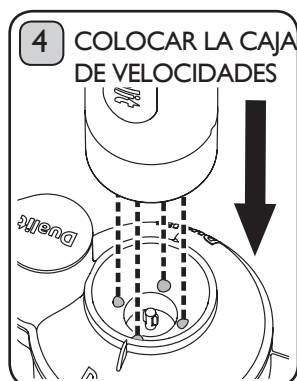
Asegúrese de que la licuadora manual esté desenchufada. Retire la cubierta del tubo de entrada e introduzca los ingredientes por el tubo de entrada dentro del recipiente. **Nunca introduzca los dedos ni utensilios (por ejemplo, una espátula) dentro del tubo de entrada.**



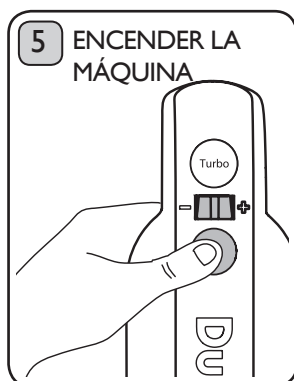
Coloque nuevamente la cubierta del tubo de entrada. Enchufe el aparato y continúe usando la licuadora manual.



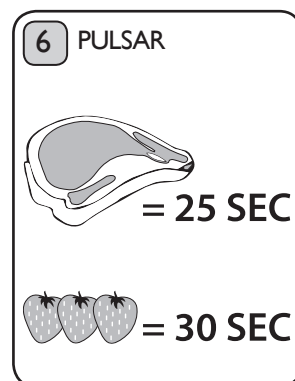
Cuando termine de picar, suelte el interruptor y luego desenchufe el aparato. Asegúrese de que el motor y las cuchillas se hayan detenido para luego levantar el cuerpo principal y la caja de velocidades en sentido vertical y separarlos de la tapa del recipiente para picar.



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



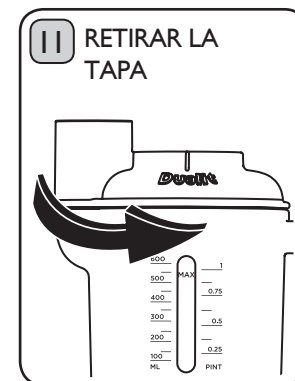
Enchufe la licuadora manual. **Fije la velocidad en mínimo (-)**, presione el interruptor para comenzar a picar.



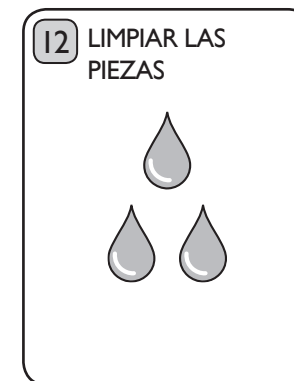
Mantenga presionado durante 25 segundos, como máximo, para procesar carnes o ingredientes duro, 30 segundos para líquidos e ingredientes blandos. **Nota:** El pulsado corto y repetitivo (no más de 1 segundo) le permitirá obtener mejores resultados.



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



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



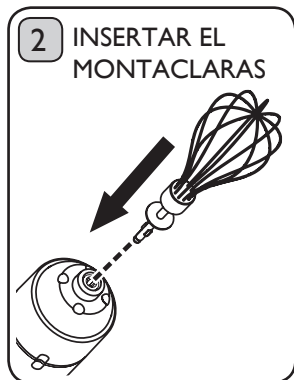
Limpie las piezas inmediatamente después de cada uso.

# USO DEL MONTA CLARAS CON CAJA DE VELOCIDADES

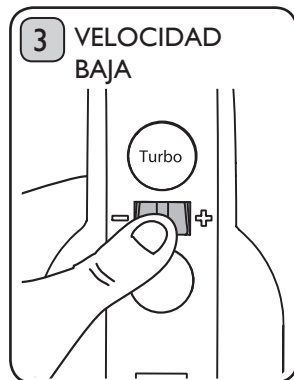
El montaclaras es la herramienta perfecta para incorporar aire a los ingredientes livianos y así lograr resultados de peso pluma. Para conocer las cargas máximas, consulte el cuadro de la página 54. Nota: para evitar salpicaduras, use el vaso licuador de 1L que viene incluido.



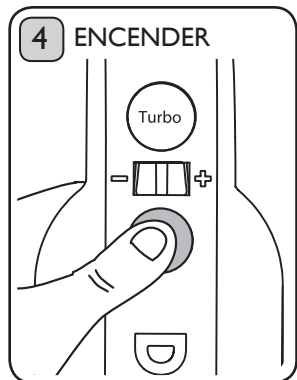
Asegúrese de que la licuadora manual esté desenchufada. Coloque la caja de velocidades en el cuerpo principal. Asegúrese de que la caja de velocidades esté bien colocada en el cuerpo principal.



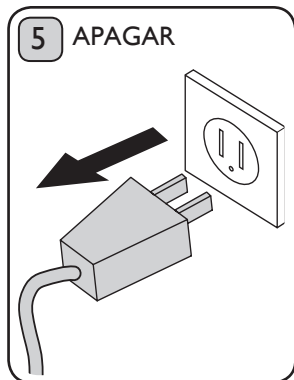
Sostenga el cuerpo principal con una mano y la varilla del batidor con la otra. Inserte el batidor con un leve movimiento de presión y giro. Escuchará un "clic" cuando esté correctamente colocado.



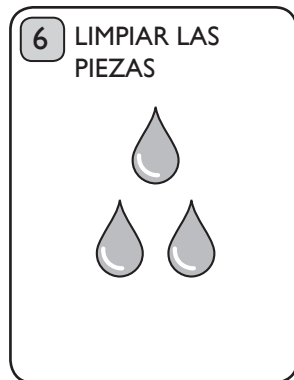
Enchufe la licuadora manual. Sumerja el batidor dentro de la preparación. **Fije la velocidad en mínimo (-).**



Presione el interruptor para comenzar a batir.



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



Para quitar el batidor, sostenga firmemente el cuerpo principal o la caja de velocidades y tire del batidor hacia abajo. Retire la caja de velocidades del cuerpo principal. Limpie las piezas inmediatamente después de cada uso.

## CONSEJOS DE BATIDO

Para obtener los mejores resultados de picado, incorpore gradualmente los ingredientes por el tubo de entrada. Este aparato no es adecuado para mangos congelados, chocolate sin derretir, granos de café, semillas, arroz sin cocinar, etc. Por lo general, no existe una única velocidad para toda una receta. Necesitará cambiar la velocidad de la batidora dependiendo de la etapa de la receta en que la que se encuentre. Esto se informa en la sección de recetas.

1. Cuando procese líquidos, como sopas, con la varilla, siempre asegúrese de que el pie esté sumergido en el líquido para evitar salpicaduras. No procese vegetales crudos.
2. Cuando pique pequeñas cantidades de ingredientes, use una velocidad baja y acción de pulsado.
3. No procese hielo en el recipiente para picar.
4. Para obtener mejores resultados, realice un pulsado repetitivo, manteniendo el botón presionado por no más de 1 segundo.

Puede adquirir accesorios adicionales o de repuesto solicitándolos directamente a Dualit. Un segundo recipiente para picar o vaso licuador pueden ser accesorios adicionales útiles en cocinas de mucho movimiento. Un delantal Dualit es un regalo perfecto. Cuchilla: comuníquese con el servicio al cliente para que le informen sobre su disponibilidad. Nota: Su capacidad máxima es de 2 oz

# CUADRO DE CARGA MÁXIMA

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

ACCESORIO	RECETA / INGREDIENTE	CANTIDAD MÁXIMA	VELOCIDAD RECOMENDADA	TIEMPO / SEGUNDOS APROX. DE PROCESAMIENTO
VARILLA* CON VASO LICUADOR	Batidos, Malteadas	No superar la marca de máx. de la varilla	Turbo+	20
	Yogur de frutas	17 oz de yogur + 5 oz de frutas	Alto	20
	Zanahoria cocida	28 oz	Medio	30
	Sopa o comida para bebés	No superar la marca de máx. de la varilla	Medio-Alto	30
RECIPIENTE PARA PICAR* Y CUCHILLA	Mayonesa	2 yemas de huevo + 10 fl oz de aceite de girasol que se incorpora gradualmente por el tubo de entrada	Medio	30
	Aderezos	10 fl oz de aceite de oliva + 3 fl oz de vinagre, agregar mostaza de Dijon si así se desea	Medio	30
	Tomate, cebolla	14 oz	Medio	30
	Pan rallado	3 rodajas grandes de pan (5 oz, incorporar gradualmente por el tubo de entrada)	Turbo+	30
	Carnes magras (cerdo, pollo, carne de res o pescado; cortar en cubos de 2cm)	15 oz	Medio	20
	Frutos secos	7 oz	Turbo+	20
	Hierbas	1 oz	Alto	30
BATIDOR** CON RECIPIENTE MEZCLADOR APROPIADO (NO SE INCLUYE)	Crema	17 fl oz	Bajo	60
	Claras de huevo	4	Bajo	60
	Mezcla para pasteles	3 huevos mezcla para pasteles (5 oz harina, 5 oz azúcar, usar mantequilla blanda)	Bajo	60

## FUNCIONAMIENTO Y TIEMPO DE DESCANSO:

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

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

# CONSEJOS ÚTILES

- Corte un poco los ingredientes antes de mezclarlos para obtener mejores resultados.
- Sostenga el recipiente para picar o el vaso licuador firmemente durante el uso; use un recipiente alto para producir un zumbido incluso con pequeñas cantidades para evitar las salpicaduras.
- El control de velocidad variable puede variar la velocidad del motor entre 7000 y 16000 rpm. Para obtener mejores resultados, comience a mezclar en la configuración más baja y aumente gradualmente la velocidad de mezclado.
- Para obtener mejores resultados trabaje los ingredientes con un suave movimiento hacia arriba y hacia abajo del cuerpo principal.
- Para guardar una mezcla en el vaso, cúbralo y refrigere, según sea necesario.

## MEZCLAR

El vaso licuador es ideal para preparar en forma rápida un batido o un café espumoso. Utilizar la batidora es fácil y rápido, además no ensucia. Use la varilla para mezclas que incluyen sólidos como frutas, helado, etc.

- Prepare batidos caseros en minutos. Incluso la fruta que está apenas pasada puede usarse.
- La mayoría de las frutas blandas son aptas. Revuelva en el cereal para preparar un desayuno nutritivo.
- Para servir un trago, vierta la mezcla en un vaso y agregue leche, yogur y/o jugo de fruta.
- No necesita salir para disfrutar de un café espumoso. Caliente un poco de leche semidesnatada hasta el punto de ebullición en una cacerola y produzca un zumbido utilizando el botón turbo hasta que se forme espuma. Vierta en una taza de café caliente y revuelva suavemente; también puede usar café instantáneo.
- Para un chocolate caliente casero, caliente una taza de leche apenas hasta que hierva. Retire del fuego e incorpore un par de bloques de chocolate. Espere a que se ablanden y luego produzca un zumbido con la batidora de mano Dualit utilizando el interruptor, luego cambie a la configuración turbo para formar espuma.

## BATIR

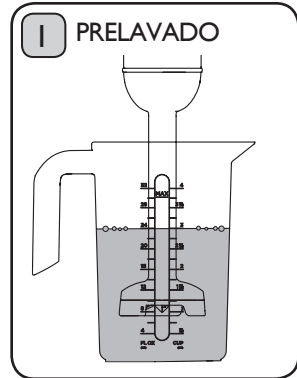
- Los ingredientes se baten para incorporar aire. Al inclinar un recipiente a un ángulo seguro, puede entrar incluso más aire en la mezcla, lo cual da por resultado mezclas livianas y mayor volumen.
- Las claras de huevo batidas proporcionan la base para soufflés, mousses y todo tipo de merengues.
- El recipiente mezclador debe estar impecable dado que una mínima mancha de grasa evitará que las claras de huevo mantengan el aire. Frote el recipiente con un limón cortado si tiene alguna duda.
- Comience lentamente y solo use una velocidad más alta cuando la mezcla comience a volverse blanca.

## PICAR

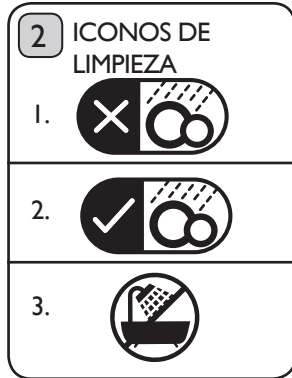
- Pique cebollas y ajo poniéndolos en la picadora y produciendo un zumbido. ¡Sin olor en los dedos!
- Ralle quesos en segundos, listos para agregar a salsas o esparcir sobre platos horneados. Pique en cubos de 1,5 cm, coloque en el recipiente para picar y produzca un zumbido.
- Produzca pan rallado fresco con facilidad. Con el plan blanco apenas duro se obtiene el pan rallado más esponjoso. Retire la corteza y corte en cubos. Llene el recipiente para picar por la mitad y produzca un zumbido hasta que quede fino. Separe en tandas y guarde en el congelador.
- Pueden prepararse sopas nutritivas y saludables rápidamente en la picadora utilizando sobras cocidas. Verduras de raíz, tomates, calabaza, zapallos y calabacines son adecuados. Use aromatizantes tales como curry en polvo, jengibre, comino o ramitas de tomillo, y unas gotas de salsa de soja para agregar un toque sabroso.
- Para obtener el mayor volumen al batir claras de huevo, asegúrese de que el recipiente y el batidor estén completamente limpios y secos antes de usar. La mínima cantidad de grasa o agua puede evitar que las claras se aireen.
- El término "picos suaves" significa que la clara de huevo apenas se sostiene. Cuando el cabezal de la batidora se levante, la clara de huevo formará un rulo y puede caer del batidor.

# CLIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

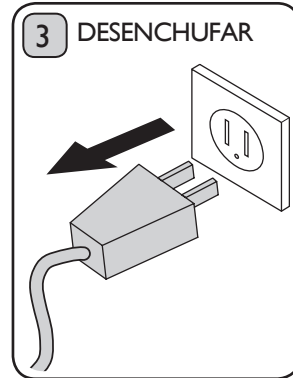


Para quitar las partículas de alimentos de la varilla, del recipiente para picar y del montaclaras, llene una jarra (o llene la mitad del recipiente para picar) con agua jabonosa tibia y produzca un zumbido con el botón turbo.

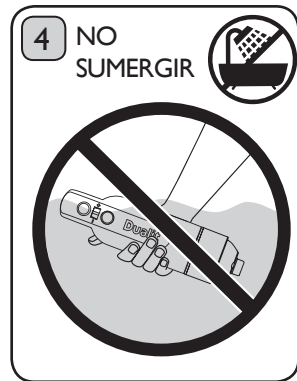


Busque estos símbolos en las piezas y siga la instrucción:

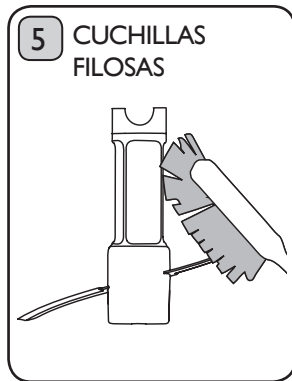
1. No se puede lavar en lavavajillas
2. Se puede lavar en lavavajillas
3. No sumergir las piezas



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



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



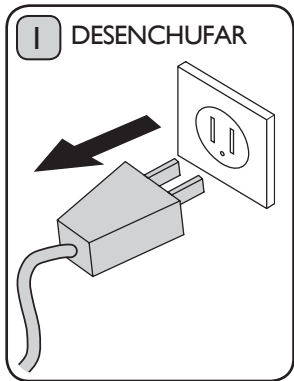
**Precaución: evite todo contacto con las cuchillas.** Use un cepillo y agua jabonosa para lavar las cuchillas.



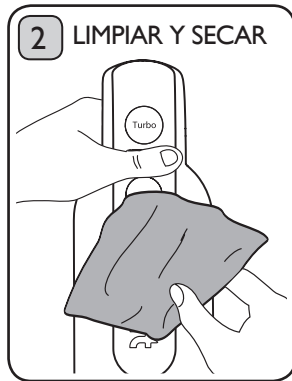
No utilice productos de limpieza fuertes o abrasivos, disolventes ni lana de acero. Use un paño

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

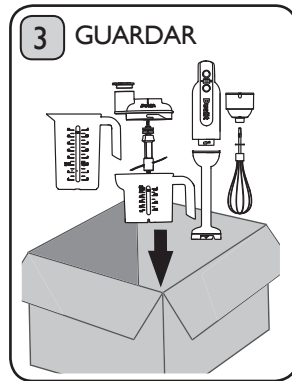
# GUARDAR LA LICUADORA MANUAL



ASEGÚRESE DE QUE LA LICUADORA MANUAL ESTÉ DESENCHUFADA CUANDO LA GUARDE.



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



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

# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

# GARANTÍA

Este electrodoméstico es de excelente calidad y construcción. No obstante, si se presentare algún defecto de fabricación o en los materiales durante el período correspondiente a la garantía, optaremos, a nuestra discreción, por reparar o remplazar las partes defectuosas sin cargo, sujeto a los términos y condiciones establecidos en nuestra Garantía que figura a continuación.

Esta Garantía cubre tanto los componentes como la mano de obra. No incluye el transporte.

Su Garantía se extiende por el siguiente período:

- 1 año, piezas

Esta Garantía proporciona beneficios adicionales y que no afectan sus derechos legales. Esta Garantía no cubre el coste de devolver el producto al distribuidor del que fue adquirido o a nosotros. Esta Garantía es aplicable únicamente a productos vendidos en España y que se encuentren en ese país. No se asume responsabilidad alguna con respecto a los enchufes, cables o fusibles, ni a su remplazo, ni se cubren defectos ocasionados por:

El uso o mantenimiento del producto que no respete las instrucciones de Dualit.

- El caso en que el producto sea conectado a una red de alimentación eléctrica inadecuada.
- Daños accidentales, abuso o uso inapropiado del producto.
- Modificación del producto, excepto por Dualit o un agente aprobado.
- Desmantelamiento o todo tipo de intervención en el producto.
- Robo o intento de robo del producto.

Antes de devolver todo producto cubierto por esta Garantía, verifique que:

- Ha seguido las instrucciones del producto correctamente.

- Su red de alimentación eléctrica funciona correctamente.

- El defecto no se debe a un fusible quemado.

Si desea realizar un reclamo en virtud de esta Garantía, debe:

- Enviar el producto, con los gastos de envío o transporte pagos, al distribuidor del cual lo adquirió o a Dualit directamente.
- Asegurarse de que el producto se encuentre limpio y cuidadosamente embalado (preferentemente en su caja original).
- Incluir los datos de su nombre, dirección y número de teléfono, fecha y lugar de compra del producto, junto con un comprobante de la compra (p.ej. un recibo de caja).
- Proporcionar una descripción exacta del tipo de defecto.

Esta Garantía no cubre ningún otro reclamo de ninguna clase, incluidos, entre otros, toda responsabilidad por daños incidentales, indirectos o mediatos, así como ningún reclamo por transformación o modificación o por los costes de toda reparación realizada por un tercero sin autorización previa de Dualit. La colocación de piezas de recambio a este producto no extiende el período de Garantía.

Para obtener mayor asesoramiento comuníquese con la línea de atención al cliente de Dualit llamando al 201 439 1700.



# Dualit®

Electra-craft 41 Woodbine Street Bergenfield NJ 07621  
t: 201 439 1700 e: [info@electra-craft.com](mailto:info@electra-craft.com)