

DURONIC

Creative Consumer Products



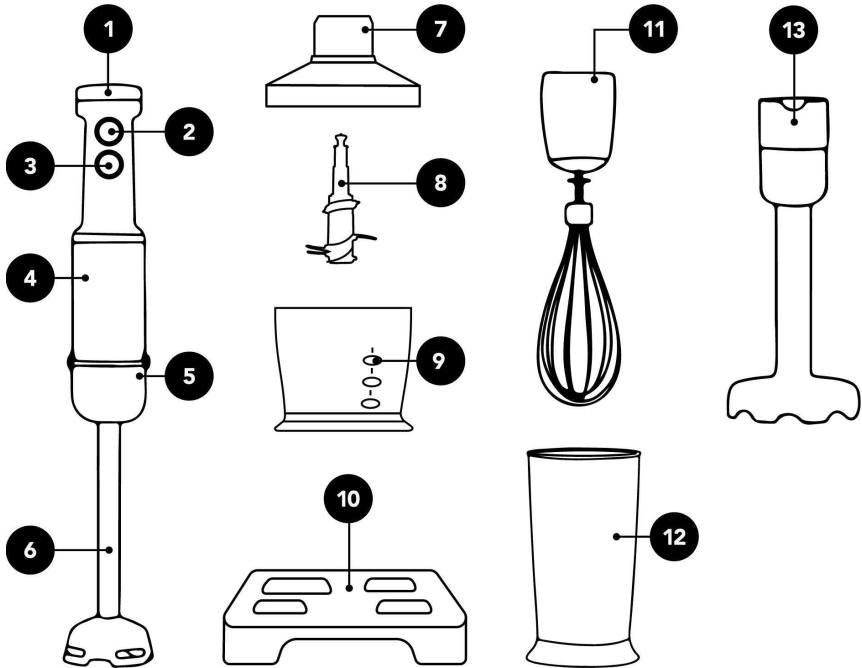
Hand Blender: HB8010

Contents

English Manual	5
Manuel d'utilisation en Français	17
Gebrauchsanleitung auf Deutsch	29
Manual de Instrucciones en Español	40
Manuale D'istruzioni In Italiano	53

English Manual

Main Parts



- | | |
|--|--|
| 1. Variable speed dial | 8. Chopping blade |
| 2. Speed button | 9. Chopper bowl |
| 3. Turbo button | 10. Attachment Dock |
| 4. Motor unit | 11. Whisk attachment |
| 5. Attachment release button
(on each side of the motor unit) | 12. Measuring cup
(Allows for measuring and blending
in the same cup.) |
| 6. Removable blending attachment | 13. Potato masher |
| 7. Chopper bowl lid | |

Safety Tips

- This appliance is intended for domestic use only.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Regarding the operating times and speed setting, refer to the section “Operation” on pages 4-8 of the manual. Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Regarding the instructions for cleaning surfaces in contact with food, refer to the section “Cleaning and Maintenance” on page 8 of the manual.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- 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 if they understand the hazards involved.

WARNING: Risks of injuries if you don't use this appliance correctly.
THE BLADE IS VERY SHARP, TAKE GREAT CARE WHEN
HANDLING. THIS HAND BLENDER AND ALWAYS UNPLUG FROM THE
MAINS SUPPLY BEFORE CLEANING.

- 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.

Important Safety Instructions

Read these instructions carefully before using the appliance and keep them for future reference.

- Unplug the appliance from the mains socket when not in use, before assembling or disassembling parts, and before cleaning.
- Never use this appliance to mix or stir anything other than foods.
- Avoid contacting moving parts.
- The use of attachments not recommended by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- Always ensure that the attachments are securely fitted onto the motor body before operation.
- Never let the cord touch hot surfaces or hang down where a child can grab it.
- Do not use outdoors.
- Do not use the appliance for anything other than its intended purpose.
- Do not blend hot liquids (hot oil).

Before First Use

Before using the appliance for the first time, wash the blending attachment, whisk attachment, chopper attachment, potato masher and the measuring cup in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly. Wipe the motor unit with a slightly damp cloth. Do not immerse it in water. ***BEWARE SHARP BLADES.***

Operation

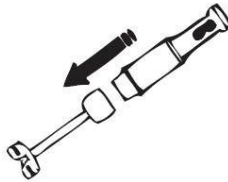
The hand blender is suitable for preparing sauces, soups, mayonnaise or mixing ingredients.

WARNING: Do not operate this appliance for more than 15 seconds without interruption. Allow it to cool down to room temperature before continuing.

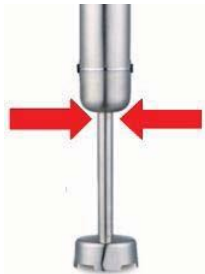
Using the Blending Attachment

The blending attachment is suitable for mixing drinks and milkshakes as well as preparing dips, sauces, soups, mayonnaise and baby food.

1. Make sure the motor unit is plugged.
2. Attach the motor unit to the blending attachment and push to lock into place.



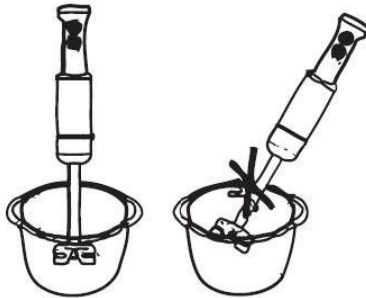
3. Place ingredients into a tall container or the supplied measuring cup.
 - » Make sure that the tall container or the measuring cup is placed on a stable, flat surface.
 - » Cut solid ingredients into small pieces for easier blending.
4. Plug the motor unit into the mains socket.
5. Immerse the blending attachment into the tall container or the measuring cup.
 - » Ensure that the depth of the ingredients will not exceed the top of the blending attachment.



6. Select the desired speed by turning the variable speed dial.



7. Turn on the motor unit by keeping the speed button pressed.
- » It is recommended to start blending by using the low speed (1) to avoid splashing.
 - » You can also press the Turbo button to run the appliance for intermittent bursts.
8. Blend the ingredients by moving the appliance slowly up and down and in circles.
- » To use the blending attachment in a saucepan, be sure to remove the pan from the stove.



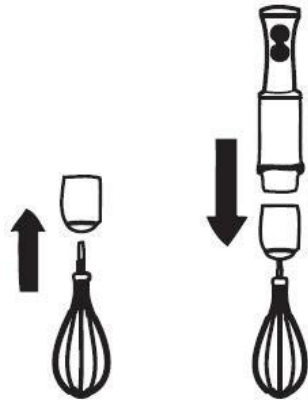
9. After you have completed blending, release the speed button and unplug the motor unit from the mains socket.
10. Press the attachment release buttons and remove the blending attachment from the motor unit for cleaning.



Using the Whisk Attachment

The whisk attachment is suitable for whipping cream, beating egg whites, mixing sponges and ready-mix desserts.

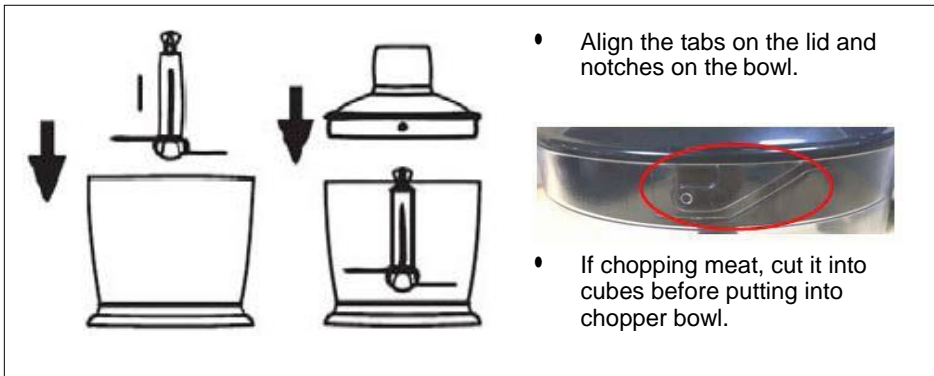
1. Make sure the motor unit is unplugged.
2. Insert the metal end of the whisk into its housing.
3. Attach the motor unit to the whisk housing and push to lock into place.
4. Place ingredients into a deep mixing bowl or container to prevent splattering.
5. Plug the motor unit into the mains socket.
6. Insert the whisk into the mixing bowl until the whisk touches the bottom.
7. Turn the variable speed dial to set the desired speed.
8. Turn on the motor unit by keeping the speed button pressed.
 - » you can also press the Turbo button to run the appliance for intermittent bursts.
9. Keep the motor unit in the upright position and slowly circulate the whisk around the mixing bowl.
10. After you have completed whisking, release the speed button and unplug the motor unit from the mains socket.
11. Press the attachment release buttons and remove the whisk housing from the motor unit. The whisk can be removed from its housing for cleaning by pulling on the base of the whisk.



Using the Chopper Attachment

The chopper attachment is suitable for chopping meat, cheese, onions, herbs, garlic, carrots, etc.

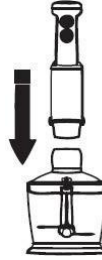
1. Make sure the motor unit is unplugged.
2. Carefully insert the chopper blade over the pin at the centre of the chopper bowl.
3. Put food into chopper bowl. Place lid on chopper bowl, fitting securely over pin at the centre. Turn the lid clockwise until it locks into place.



4. Attach the motor unit into the attachment point on top of the chopper lid and push to lock into place.
5. Plug the motor unit into the mains socket.
6. Turn the variable speed dial to set the desired speed.
7. Hold the chopper bowl and turn on the motor unit by keeping the speed button pressed.
 - » Running the chopper continuously will yield smoother food consistency while pulsing will yield chunkier results.
 - » You can also press the Turbo button to run the appliance for intermittent bursts.
8. When the desired food consistency has been reached, release the speed button

and unplug the motor unit from the mains socket.

9. Press the attachment release buttons and remove the chopper lid from the motor unit.
10. Carefully lift out the chopper blade. Remove the food contents from the chopper bowl.



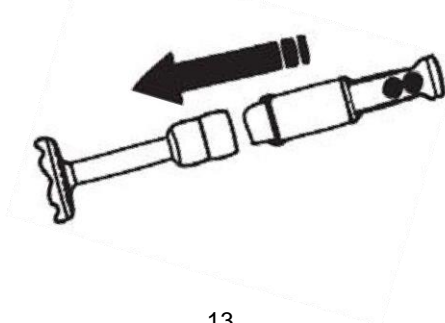
Chopper processing guide

Food	Quantity	Preparation	Approximate Time
Meat	250g	Cut into 2 cm cubes	15 seconds
Herbs	50 g	Remove stalks	10 seconds
Almonds/Nuts	150g	Place in whole nuts	15 seconds
Cheese	100 g	Cut into 1 cm cubes	10 seconds
Onions	150g	Cut into quarters	10 seconds

Using the Potato Smasher

The potato smasher is only suitable for mashing potatoes. It is not suitable for raw potatoes or any other vegetables or foods.

1. Prepare your potatoes as normal, drain and place in a saucepan or flat bottom bowl.
 - Add small amount of milk or butter as required.
2. Attach the motor unit to the potato smasher and push to lock into place.



3. Plug the motor unit into the mains socket.
4. Turn the variable speed dial to set the desired speed.
5. Turn on the motor unit by keeping the speed button pressed.
 - » You can also press the Turbo button to run the appliance for intermittent bursts.
6. Plunge the head of the potato masher into the potatoes. Lift and repeat at a different place in the pan/bowl.
7. Continue until all the potatoes are mashed to your liking. Then release the speed button and unplug the motor unit from the mains socket.
8. Press the attachment release buttons and remove the potato smasher from the motor unit.

Cleaning A Maintenance

WARNING: Always unplug the appliance before cleaning.

Remove the attachment from the motor unit.

The paddle on the potato smasher can be removed for cleaning.

To remove the paddle, grip the paddle and twist it clockwise.

Clean the motor unit with a slightly damp cloth. Never immerse it in water.

Clean the blending attachment, whisk attachment, chopper attachment, potato smasher with paddle and the measuring cup in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly.

Caution: *The blades are very sharp. Handle with extreme care.*

Surfaces in contact with food should be cleaned regularly to avoid cross contamination from different types of food, the use of warm clean water with a mild detergent is advisable when dealing with surfaces that come into contact with food.

Correct food hygiene practises should always be followed at all times to avoid possibility of food poisoning/cross contamination.

Dry the entire appliance with a dry cloth before replacing.
Do not use chemical cleaners or abrasives product for cleaning.



Warranty

1 Year Guarantee from Shine-Mart Ltd, Trademark owners of Duronic Products.
 NOTE: THESE STATEMENTS DO NOT AFFECT YOUR STATUTORY RIGHTS AS A CONSUMER

This product has been manufactured under the strictest or quality control procedures, and using the highest quality of materials, to ensure excellent performance and reliability. It will give very good and long lasting service, provided it is properly used and maintained. The product is guaranteed for 1 years from the date of original purchase. If any defect arises due to a faulty materials or poor workmanship, the faulty product must be returned to the original place of purchase. Refund or replacement is at the discretion of that company. Duronic Products are offered with a 1 year guarantee under the following conditions:

1. The product must be returned to the retailer with original proof of purchase.
2. The product must be installed and used in accordance with the instructions contained in this operating manual.
3. It must be used only for domestic purposes.
4. It does not cover wear and tear, malicious damage, misuse, neglect, inexpert repairs or consumable parts.
5. Shine-Mart Ltd has no responsibilities for accidental or consequential loss or damage.
6. Shine-Mart Ltd are not liable to carry out any type of servicing work, under the guarantee
7. Valid in the UK only



This product is fitted with CE:1363 plug and fuse
 Imported by Shine-Mart Ltd, RM3 8SB



Information on waste Disposal for Consumers of
 Electrical & Electronic Equipment.

This mark on a product and/or accompanying documents indicates that when it is to be disposed of, it must be treated as Waste Electrical & Electronic Equipment, (WEEE).

Any WEEE marked products must not be mixed with general household waste, but kept separate for the treatment, recovery and recycling of the materials used.

For proper treatment, recovery and recycling; please take all WEEE marked waste to your Local Authority Civic waste site, where it will be accepted free of charge.

If customers dispose of Waste Electrical & Electronic Equipment correctly, they will be helping to save valuable resources and preventing any potential negative effects upon human health and the environment, of any hazardous materials that the waste may contain.

Follow Us



duronic.com



[duronic](https://www.youtube.com/channel/UCduronic)



[@duronicmedia](https://www.instagram.com/duronicmedia)



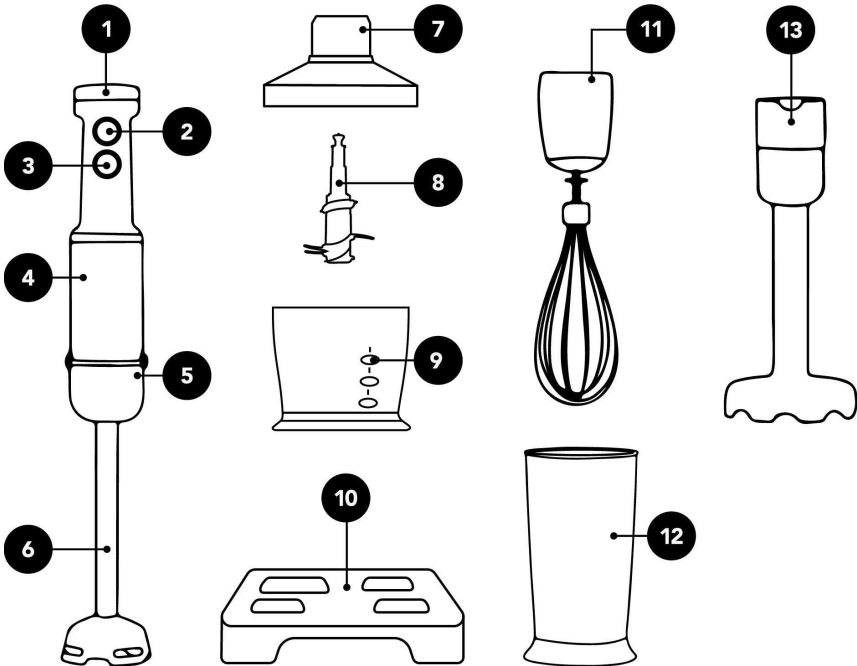
[Duronic](https://www.facebook.com/duronic)



[@duronicmedia](https://twitter.com/duronicmedia)

Manuel d'utilisation en Français

Description des éléments



1. Variateur de vitesse
2. Interrupteur
3. Touche Turbo
4. Bloc moteur
5. Touche d'éjection des accessoires
6. Mixeur plongeant
7. Couvercle

8. Lames du hachoir
9. Hachoir
10. Socle de rangement
11. Fouet
12. Verre doseur
13. Presse-purée

Recommandations d'utilisation

- L'appareil est réservé à un usage domestique.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, veuillez contacter le fabricant, son service après-vente ou toute autre personne similairement qualifiée.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des mineurs.
- Veuillez-vous référer à la section "UTILISATION " afin d'obtenir plus d'information sur les durées d'utilisation recommandées.
- Veuillez faire preuve de vigilance lorsque les lames sont manipulées ou lorsque des accessoires sont remplacés ou retirés.
- Débranchez l'appareil après chaque utilisation ou pour procéder à l'ajout et le retrait des accessoires.
- Veuillez-vous référer à la section "NETTOYAGE ET ENTRETIEN" pour obtenir plus d'informations sur la manière dont les éléments qui entrent en contact avec les aliments doivent être nettoyés.
- Mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties en mouvement.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et dans la mesure où ils en comprennent bien les dangers potentiels.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
- Veuillez noter que le mixage d'ingrédients chauds peut provoquer l'émanation de vapeur qui doit pouvoir s'échapper, cela pourrait autrement provoquer un risque d'éjection du couvercle en raison de la pression créée.

Avertissements de sécurité

Lisez attentivement le mode d'emploi dans son intégralité avant d'utiliser l'appareil et conservez-le afin de pouvoir vous y référer ultérieurement.

- Débranchez l'appareil après usage, avant de monter ou de démonter les accessoires et avant de le nettoyer.
- N'utilisez jamais l'appareil pour mixer ou mélanger autre chose que des aliments.
- Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
- L'utilisation d'accessoires autres que ceux recommandés par le fabricant peuvent poser un risque d'incendie, d'électrocution ou de blessures physiques.
- Avant d'allumer l'appareil, vérifiez toujours que les accessoires soient bien fixés sur le bloc moteur.
- Ne laissez en aucun cas le câble toucher une surface brûlante ou pendre à une hauteur où un enfant pourrait l'attraper.
- Ne pas utiliser en extérieur.
- N'utilisez pas cet appareil pour d'autres usages que ceux décrits dans ce manuel.
- Évitez de mixer des liquides brûlants (huile chaude).

Première utilisation

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, lavez tous les accessoires, rincez-les puis séchez-les correctement. N'immergez pas l'appareil dans l'eau.

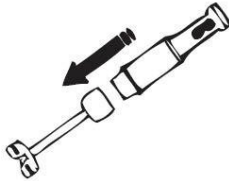
Avertissement : les lames sont aiguisées et peuvent représenter un danger durant leur manipulation.

Utilisation

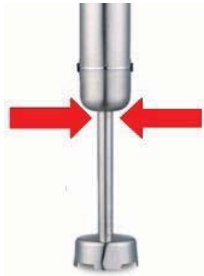
Cet appareil permet de mixer des boissons, des milk-shakes, à préparer des sauces, des soupes, de la mayonnaise et des bouillies pour enfants.

ATTENTION: Ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de 15 secondes d'affilée. Laissez-le refroidir à température ambiante avant de continuer.

1. Assurez-vous que le bloc moteur soit débranché.
2. Emboîtez le bloc moteur dans l'accessoire à soupe et enfoncez-le jusqu'à ce qu'il se verrouille.



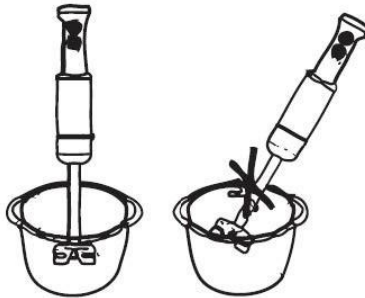
3. Mettez les ingrédients dans un grand récipient ou dans le verre doseur fourni.
 - Placez le grand récipient ou le verre doseur sur une surface plate et stable.
 - Afin de faciliter le mixage, coupez les ingrédients solides en petits morceaux.
4. Branchez le bloc moteur sur la prise de courant.
5. Plongez le porte-lame dans le récipient ou dans le verre doseur.
L'appareil ne doit pas être immergé au-delà du haut du porte-lame.



6. Réglez la vitesse en tournant le sélecteur de vitesse.



7. Allumez le bloc moteur en maintenant enfoncé l'interrupteur.
Il est conseillé de commencer à mixer à la vitesse lente (1) afin d'éviter les éclaboussures.
Le bouton turbo sert à faire fonctionner l'appareil par impulsions intermittentes.
8. Mixez les ingrédients en bougeant l'appareil vers le bas, vers le haut et en cercles.
Si vous souhaitez utiliser le porte-lame dans une casserole, ôtez celle-ci du feu au préalable.



9. Quand vous avez fini, appuyez sur l'interrupteur et débranchez le bloc moteur.
10. Appuyez sur la touche d'éjection des accessoires puis enlevez le porte-lame du bloc moteur pour le nettoyer.



Utilisation du fouet

Le fouet sert à fouetter de la crème, de battre les blancs en neige, de mélanger tout type de pâte et de préparer des desserts en tout genre.

1. Assurez-vous que le bloc moteur soit débranché.

2. Insérez l'extrémité métallique du fouet dans le boîtier.

3. Emboîtez le bloc moteur dans le boîtier du fouet et enfoncez-le jusqu'à ce qu'il se verrouille.

4. Mettez les ingrédients dans un récipient/saladier profond afin d'éviter toutes éclaboussures.

5. Branchez le bloc moteur.

6. Plongez le fouet dans le saladier jusqu'à ce qu'il touche le fond.

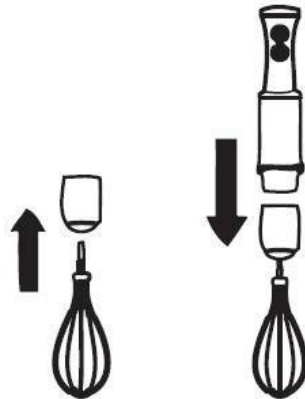
7. Réglez la vitesse à l'aide du régulateur de vitesse.

8. Allumez le bloc moteur en appuyant sur l'interrupteur.

9. Faites tourner lentement le fouet dans le saladier tout en gardant le bloc moteur à la verticale.

10. Quand vous avez fini, relâchez l'interrupteur et débranchez le bloc moteur de la prise électrique.

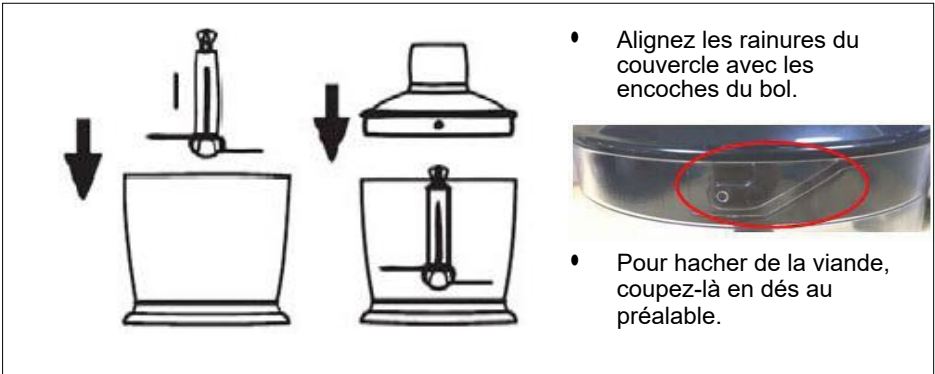
11. Appuyez sur la touche d'éjection des accessoires puis enlevez le boîtier du fouet du bloc moteur pour le nettoyer. Afin de faciliter le nettoyage, détachez le fouet de son boîtier en tirant sur sa base.



Utilisation du hachoir

Le hachoir permet de hacher de la viande, du fromage, des oignons, des herbes, de l'ail, des carottes etc.

1. Assurez-vous que le bloc moteur soit débranché.
2. Emboîtez délicatement la lame du hachoir sur l'axe situé au centre du bol.
3. Mettez les aliments dans le bol. Refermez le bol avec son couvercle, en l'emboîtant bien sur l'axe central. Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.

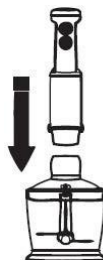


4. Montez le bloc moteur sur le point de fixation situé en haut du couvercle du hachoir, et enfoncez-le pour le verrouiller.
5. Branchez le bloc moteur sur une prise de courant.
6. Réglez la vitesse à l'aide du sélecteur de vitesse.
7. Tout en tenant le bol de hachage, allumez le bloc moteur en appuyant sur l'interrupteur.
 - a. Faites fonctionner le hachoir en continu pour obtenir un mélange onctueux, et par impulsions pour obtenir de gros morceaux.
 - b. Le bouton turbo sert à faire fonctionner l'appareil par impulsions intermittentes.

8. Quand vous avez obtenu la texture souhaitée pour les aliments, relâchez le bouton de vitesse et débranchez le bloc moteur.

9. Appuyez sur les touches d'éjection des accessoires puis enlevez le couvercle du hachoir du bloc moteur pour le nettoyer.

10. Sortez délicatement la lame du hachoir. Videz le bol de son contenu.



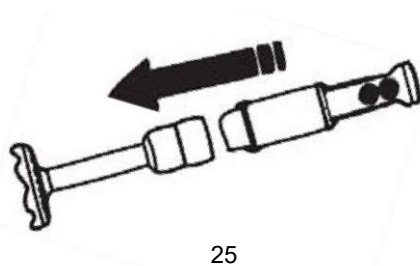
Guide d'utilisation du hachoir

Catégorie	Quantité	Préparation	Durée approximative
Viande	250g	Coupez en cube	15 secondes
Herbes	50 g	Retirez les racines	10 secondes
Amandes / Noix	150g	Mettez-les en entier	15 secondes
Fromage	100 g	Coupez en cube	10 secondes
Oignons	150g	Coupez en quartier	10 secondes

Utilisation du presse-purée

Le presse-purée ne peut servir qu'à presser des pommes de terre cuites. Il ne convient pas pour les pommes de terre crues, ni pour aucun autre légume ou aliment en général.

1. Préparez vos pommes de terre de manière normale, puis égouttez l'eau et mettez-les dans une casserole ou dans un saladier à fond plat.
 - Ajoutez un peu de lait ou de beurre, selon la recette suivie.
2. Emboîtez le bloc moteur dans le presse-purée et enfoncez-le jusqu'à ce qu'il se verrouille.



3. Branchez le bloc moteur sur la prise de courant.
4. Réglez la vitesse à l'aide du régulateur de vitesse.
5. Allumez le bloc moteur en maintenant enfoncé l'interrupteur.
6. Plongez la tête du presse-purée dans les pommes de terre. Soulevez-le et répétez le mouvement à un autre endroit de la casserole/du saladier.
7. Continuez jusqu'à obtention de la consistance souhaitée. Appuyez sur l'interrupteur et débranchez le bloc moteur.
8. Appuyez sur les touches d'éjection des accessoires puis enlevez le presse-purée du bloc moteur pour le nettoyer.

Nettoyage et entretien

Attention: Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.

Enlevez les accessoires du bloc moteur.

La pale située sur le presse-purée peut s'enlever pour faciliter le nettoyage.

Pour enlever cette pale, tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre.

Nettoyez le bloc moteur avec un chiffon légèrement imbibé d'eau. N'immergez jamais l'appareil dans l'eau.



Nettoyez le porte-lame, le fouet, le hachoir, le presse-purée, la pale et le verre doseur dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez tous les éléments soigneusement.

Attention: Les lames sont très aiguisées, manipulez-les avec la plus grande précaution.

Les surfaces en contact avec les aliments doivent faire l'objet d'un nettoyage régulier afin d'éviter tout risque de contamination croisée entre les différents types d'aliments ; les surfaces en contact avec les aliments sont à nettoyer de préférence avec de l'eau chaude propre et un détergent doux. Le maintien de bonnes pratiques en matière d'hygiène alimentaire permet d'éviter tout risque de contamination croisée ou d'intoxication alimentaire.

Séchez tout l'appareil avec un chiffon sec avant de le remettre en place. N'utilisez pas des produits de nettoyage chimiques ou abrasifs.

Garantie

Garantie et service après-vente

1 an de garantie de la part de Shine-Mart Ltd, propriétaire de la marque Duronic.

NOTE : CES DÉCLARATIONS N'AFECTENT EN RIEN VOTRE DROIT STATUTAIRE EN TANT QUE CONSOMMATEUR

Ce produit a été produit en suivant les procédures de contrôle de qualité les plus strictes en utilisant des matériaux de qualité pour assurer durabilité et performance. Cet appareil vous offrira de longues années de service tant que vous utilisez correctement cette machine et suivez les instructions de maintenance contenues dans ce manuel. Ce produit est garanti pour 1 an à partir de la date originelle d'achat. Si ce produit était endommagée en raison d'un problème électrique ou d'une fabrication imparfaite, le produit défectueux peut être remplacé ou réparé au vendeur à la discrétion du vendeur, du revendeur ou de la marque sous conditions:

1. Le produit doit être retourné avec la preuve originale d'achat.
2. Le produit doit être installé et utilisé en accord avec les instructions contenues dans ce manuel d'utilisation.
3. Le produit doit être réservé à un usage domestique.
4. La garantie ne protège pas contre les dommages dus à l'usure normale, l'utilisation malveillante de l'appareil, la mauvaise utilisation d'un élément, les réparations conduites par des non-experts ainsi que les pièces consommables.
5. Shine-Mart Ltd ne porte pas de responsabilité pour tout dommage ou perte accidentel ou conséquent causé par ce produit.
6. Shine-Mart Ltd se dégage de toute responsabilité en matière de réparation durant la période de garantie.
7. Valide dans toute l'Union Européenne.



Ce produit est fourni avec une prise européenne
Importé par Shine-Mart Ltd, RM3 8SB.



Ce symbole apparaît sur le produit et/ou les documents accompagnant ce produit pour indiquer que le processus de destruction de ce produit doit être traité conformément aux règles de gestion des déchets électriques et électroniques (WEEE). Les produits marqués WEEE ne doivent pas être mélangés avec les déchets ménagers et doivent être séparés pour procéder au traitement et recyclage des composants. Afin de recycler ce produit, veuillez déposer tous les composants marqués WEEE au site de recyclage le plus proche où ce produit sera repris gratuitement. Ce geste a pour but d'aider la préservation des ressources précieuses et prévient les potentiels effets négatifs que ces composants ou tout autre composant dangereux ont sur la santé et l'environnement.

Suivez-nous sur



www.duronic.com



[@duronic_france](https://www.instagram.com/duronic_france)



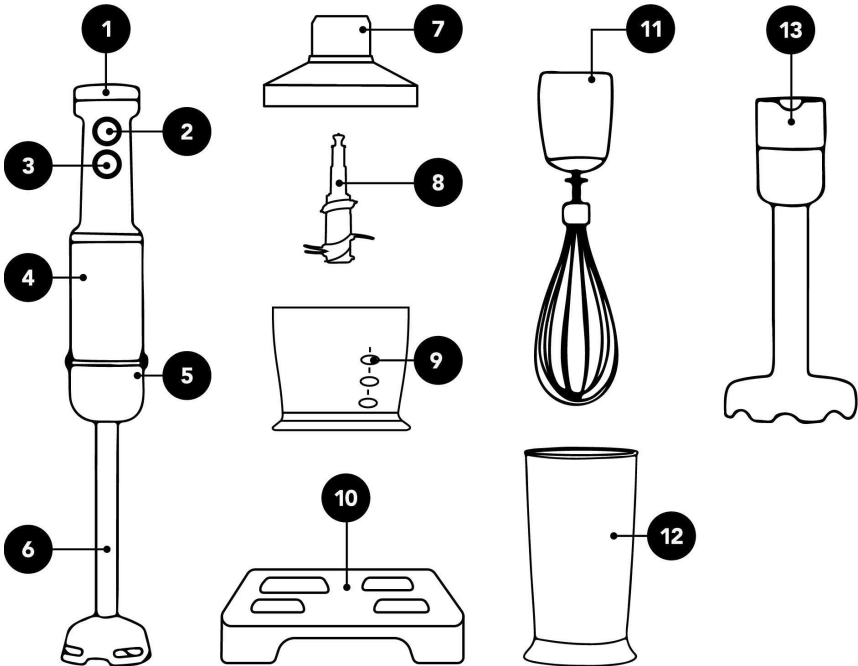
[Duronic France](https://www.facebook.com/DuronicFrance)



[@Duronic_France](https://www.twitter.com/Duronic_France)

Gebrauchsanleitung auf Deutsch

Bauteile



- | | |
|--|---|
| 1. Variable Geschwindigkeitsregelung | 8. Mix Deckel |
| 2. Geschwindigkeitsschalter | 9. Zerkleinerer-Behälter |
| 3. Turbo Schalter | 10. Zubehör Halter |
| 4. Motoreinheit | 11. Schlagbesen |
| 5. Entriegelungsknöpfe
(auf beiden Seiten des Motors) | 12. Messbecher
(erlaubt messen und pürieren/
mischen zur gleichen Zeit) |
| 6. Abnehmbarer Pürierstab | 13. Püree Stampferaufsatz |

Sicherheitstipps

1. Dieses Gerät ist für den Haushalt.
2. Um Gefahren zu vermeiden, darf ein beschädigtes Kabel nur vom Hersteller, dessen Kundenservice oder einer anderen ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden.
3. Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Bitte verstauen Sie das Gerät und das dazugehörige Kabel aus der Reichweite von Kindern.
4. Betriebszeiten und Geschwindigkeitseinstellungen finden Sie unter der Rubrik „Betriebszeiten“, Seiten 4-8 dieser Gebrauchsanleitung. Bitte um Vorsicht, wenn Sie die scharfen Messerklingen bedienen, die Schüssel entleeren oder bei der Reinigung.
5. Bitte schalten Sie das Gerät immer bei Verlassen des Gerätes/Montage/Demontage oder Reinigung vom Stromnetz ab.
6. Näheres zu den allgemeinen Hygienestandards finden Sie auf Seite 8 dieser Gebrauchsanleitung.
7. Schalten Sie das Gerät aus und stecken Sie es von der Steckdose ab bevor Sie Zubehör wechseln oder Geräteteile welche in Bewegung sind berühren.
8. Das Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrungen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes aufgeklärt wurden und die Gefahren verstanden wurden.

ACHTUNG: Bestehendes Risiko auf Verletzungen, wenn das Gerät nicht korrekt benutzt wird. DIE MESSERKLINGE IST SEHR SCHARF, BENUTZEN SIE DIESEN STABMIXER MIT GRÖßTER VORSICHT UND STECKEN SIE DAS KABEL AUS DER STECKDOSE VOR DER REINIGUNG.

- Bei Verarbeitung von heißen Zutaten ist Vorsicht geboten, da es durch den plötzlichen Dampf zu Spritzern kommen kann.

Wichtige Warn- und Sicherheitshinweise

Lesen Sie sich vor der Bedienung die Gebrauchsanleitung sorgfältig durch und behalten Sie diese für den zukünftigen Gebrauch.

- Trennen Sie den Mixer vom Strom bei Nichtbenutzung, Montage, Demontage sowie Reinigung.
- Benutzen Sie dieses Gerät nur für das Mixen von Lebensmitteln.
- Vermeiden Sie die Berührung der bewegenden Geräteteile.
- Der Gebrauch von Zubehör, welches nicht vom Hersteller empfohlen wurde kann zu Feuer, elektrischen Schocks oder Verletzungen führen.
- Bitte stellen Sie immer sicher, dass die Zubehörteile sicher an die Motoreinheit montiert sind bevor Sie das Gerät einschalten.
- Bitte lassen Sie das Kabel nicht auf heißen Oberflächen stehen oder von Oberflächen hängen, da Kinder diese sonst leicht erreichen können.
- Nicht im Freien benutzen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als diese beschrieben.
- Mixen Sie keine heißen Flüssigkeiten (heißes Öl).

Bevor der Inbetriebnahme

Waschen Sie Pürierstab, Schlagbesen, Messerklingen, Zerkleinerer-Topf, Messbecher, Püree Stampferaufsatz in warmen Wasser mit Seife. Lassen Sie es gründlich trocknen. Wischen Sie die Motoreinheit mit einem feuchten Tuche. Tauchen Sie das Gerät nicht ins Wasser. **VORSICHT SCHARFE KLINGEN**

Betrieb

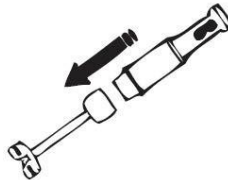
Dieser Stabmixer ist geeignet Saucen, Suppen, Mayonnaise zuzubereiten oder verschiedene Zutaten zu mixen.

ACHTUNG: Verwenden Sie dieses Gerät nicht länger als 15 Sekunden ohne Unterbrechung. Warten Sie bis das Gerät auf Raumtemperatur abgekühlt ist und fahren Sie dann erst fort.

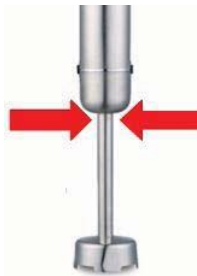
Bedienungsanleitung Stabmixer

Der Pürierstab eignet sich zum Mischen von Getränken und Milchshakes als auch Dips, Saucen, Mayonnaise sowie Babynahrung.

1. Stellen Sie sicher, dass die Motoreinheit ausgesteckt ist.
2. Befestigen Sie die Motoreinheit am Pürierstab und klicken Sie es in die Verriegelung.



3. Geben Sie die Zutaten in einen großen Becher oder in den mitgelieferten Messbecher.
 - a. Vergewissern Sie sich das der große Behälter oder der mitgelieferte Messbecher auf einer stabilen, ebenen Fläche aufgestellt ist.
 - b. Schneiden Sie harte Zutaten in kleine Stücke um ein einfacheres Mischen zu ermöglichen.
4. Stecken Sie die Motoreinheit in die Steckdose.
5. Tauchen Sie den Pürierstab in den großen Behälter oder den mitgelieferten Messbecher ein.
 - a. Vergewissern Sie sich, dass die Tiefe der Zutaten die Außenseite des Mischbehälters nicht überschreitet.



6. Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit durch Drehen der variablen Geschwindigkeitsregelung.



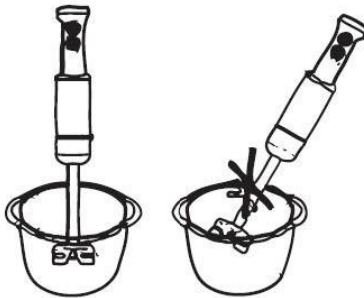
7. Schalten Sie die Motoreinheit ein, indem Sie die Geschwindigkeitstaste gedrückt halten.

a. Es wird empfohlen, mit der niedrigsten Geschwindigkeitsstufe (1) zu starten, um Spritzer zu vermeiden.

b. Sie können auch die Turbo-Taste drücken, um zeitweiligen Starkstromstöße auszuführen

8. Mischen Sie die Zutaten, indem Sie das Gerät langsam nach oben, unten und kreisförmig bewegen.

a. Wenn Sie den Stabmixer in einem Topf verwenden möchten, stellen Sie sicher, dass Sie den Topf vom Herd zuvor entfernen.



9. Sobald sie den Mischvorgang beendet haben, lassen Sie die Geschwindigkeitstaste los und ziehen Sie den Motor aus der Steckdose.

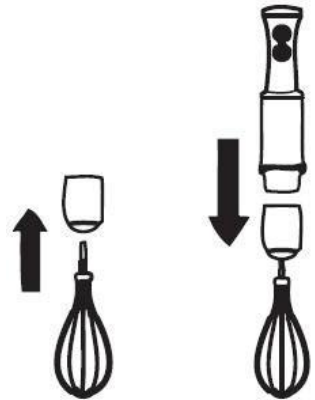
10. Drücken Sie auf die Entriegelungsknöpfe und entfernen Sie den Pürierstab von der Motoreinheit vor der Reinigung.



Bedienungsanleitung Schlagbesen

Benutzen Sie den Schlagbesen ausschließlich zum Schlagen von Sahne, Eiweiß, Biskuitteig und Fertig-Desserts.

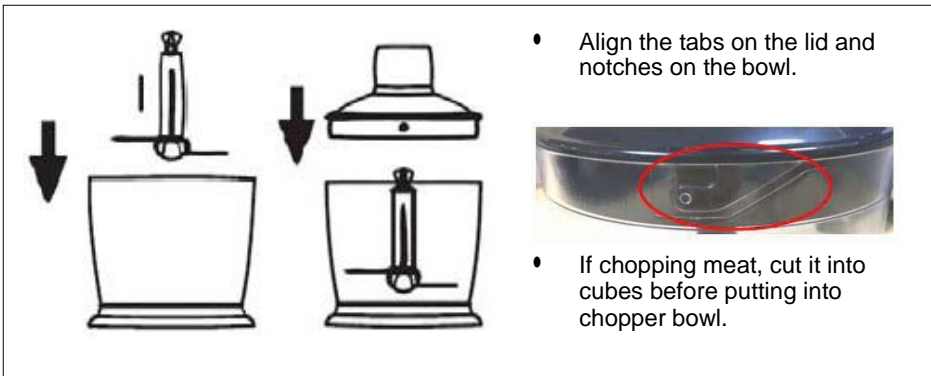
1. Vergewissern Sie sich das die Stromeinheit eingesteckt ist.
2. Stecken Sie den Schlagbesen in das Getriebeteil.
3. Klicken Sie dann das Motorteil auf das Getriebeteil.
4. Geben Sie alle Zutaten in eine tiefe Mischschale oder einen Behälter, um ein Spritzen zu verhindern.
5. Stecken Sie die Motoreinheit in eine Steckdose.
6. Schlagbesen in eine Schüssel eintauchen bis man den Boden erreicht.
7. Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit durch Drehen der variablen Geschwindigkeitsregelung.
8. Schalten Sie die Motoreinheit ein, indem Sie die Geschwindigkeitstaste gedrückt halten.
 - a. Sie können auch die Turbo-Taste drücken, um zeitweiligen Starkstromstöße auszuführen
9. Halten Sie die Motoreinheit in einer aufrechten Position und drehen Sie langsam den Schneebesen in der Rührschüssel.
10. Nach dem Sie den Schlagvorgang abgeschlossen haben, lassen Sie die Geschwindigkeitstaste los und ziehen Sie den Motor aus der Steckdose.
11. Drücken Sie die Entriegelungsknöpfe und entfernen Sie den Schlagbesen von der Motoreinheit. Für die Reinigung, kann Schlagbesen vom Gehäuse entfernt werden, indem man an der Basis des Schlagbesens zieht.



Bedienungsanleitung Zerkleinerer

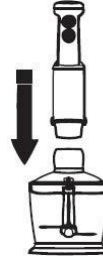
Der Zerkleinerer eignet sich zum Zerkleinern von Fleisch, Hartkäse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Karotten, etc.

1. Vergewissern Sie sich das die Stromeinheit ausgesteckt ist.
2. Setzen Sie das Messer auf die Achse im Arbeitsbehälter.
3. Lebensmittel einführen und den Deckel aufsetzen. Platzieren Sie den Deckel sorgfältig in der Mitte. Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn bis er einrastet.
 - a. Richten Sie die Laschen auf dem Deckel und die Kerben auf der Schüssel aus.
 - b. Wenn Sie Fleisch hacken, schneiden Sie dieses vorher in Würfel, bevor Sie es in den Zerkleinerer geben.



4. Die Motoreinheit auf den Deckel setzen und einrasten lassen.
5. Die Motoreinheit in die Steckdose stecken.
6. Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit durch Drehen der variablen Geschwindigkeitsregelung.
7. Halten Sie die Zerkleinerungsschüssel und schalten Sie die Motoreinheit ein, indem Sie die Geschwindigkeitstaste gedrückt halten.
 - a. Bei kontinuierlicher Bedienung erreicht man bessere Nahrungsmittelkonsistenz als beim Pulsieren.
 - b. Sie können auch die Turbo-Taste drücken, um zeitweiligen Starkstromstöße auszuführen
8. Sobald die gewünschte Lebensmittelkonsistenz erreicht ist, lassen Sie die Geschwindigkeitstaste los und ziehen Sie den Motor aus der Steckdose.

9. Drücken Sie die Entriegelungsknöpfe und entfernen Sie den Zerkleinerer von der Motoreinheit.
10. Nehmen Sie anschließend den Deckel ab.
11. Ziehen Sie das Messer vorsichtig heraus, bevor Sie den Arbeitsbehälter leeren.



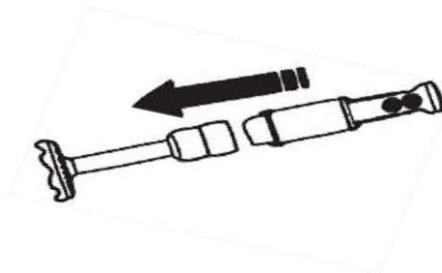
Verarbeitungsleitfaden

Nahrung	Menge	Verarbeitung	Zeitaufwand
Fleisch	250g	in 2cm Würfel schneiden	15 Sekunden
Kräuter	50 g	Stiele entfernen	10 Sekunden
Mandeln/Nüsse	150g	Ganze Nüsse	15 Sekunden
Käse	100 g	in 1cm Würfel schneiden	10 Sekunden
Zwiebeln	150g	In Würfel schneiden	10 Sekunden

Bedienungsanleitung Stampfer

Der Kartoffelstampfer ist nur zum Stampfen von Kartoffeln geeignet. Er ist nicht für rohe Kartoffeln, anderes Gemüse oder Nahrungsmittel geeignet.

1. Bereiten Sie Ihre Kartoffel so wie immer vor, tropfen Sie sie ab und platzieren Sie diese in einen Topf oder flachen Schüssel.
 - a. Fügen Sie eine kleine Menge Butter oder Milch (je nach Bedarf) hinzu.
2. Setzen Sie die Motoreinheit auf den Kartoffelstampfer und klicken Sie ihn ein.



3. Stecken Sie die Motoreinheit in eine Steckdose.
4. Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit durch Drehen der variablen Geschwindigkeitsregelung.
5. Schalten Sie die Motoreinheit ein, indem Sie die Geschwindigkeitstaste gedrückt halten.
 - a. Schalten Sie die Motoreinheit ein, indem Sie die Geschwindigkeitstaste gedrückt halten.
6. Tauchen Sie den Kartoffelstampfer in die Kartoffeln. Bewegen Sie den Kartoffelstampfer auf und ab in der gesamten Schüssel.
7. Wiederholen Sie das so oft bis die gewünschte Kartoffelkonsistenz erreicht ist. Lassen Sie die Geschwindigkeitstaste los und ziehen Sie den Motor aus der Steckdose.
8. Drücken Sie die Entriegelungsknöpfe und entfernen Sie den Kartoffelstampfer von der Motoreinheit.

Reinigung und Wartung

ACHTUNG: Vor der Reinigung immer von der Steckdose abstecken.

Entfernen Sie den Kartoffelstampfer von der Motoreinheit.

Der Stampfereinsatz am Kartoffelstampfer kann zur Reinigung entfernt werden.

Um den Stampfereinsatz zu entfernen, drehen Sie diesen im Uhrzeigersinn.

Reinigen Sie die Motoreinheit mit einem feuchten Tuch. Niemals ins Wasser tauchen.

Reinigen Sie den Stabmixer, Schlagbesen, Zerkleinerer, Kartoffelstampfer und den Messbecher in warmen Seifenwasser. Ordentlich abspülen und trocknen lassen.



Achtung: Die Messer sind sehr scharf. Bedienung mit hoher Vorsicht.

Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sollten regelmäßig gereinigt werden, um eine Querverschmutzung von verschiedenen Lebensmitteln zu verhindern. Die Verwendung von warmem Wasser mit einem milden Reinigungsmittel ist ratsam, wenn es um Oberflächen geht, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

Korrekte Lebensmittelhygienepraktiken sollten immer eingehalten werden, um eine mögliche Lebensmittelvergiftung / Querverschmutzung zu vermeiden.

Trocknen sie das Gerät vor Austausch mit einem trockenen Tuch.
Verwenden Sie zum Reinigen keine chemischen Reinigungsmittel oder Scheuermittel.

Gewährleistung

1 Jahr Gewährleistung von Shine-Mart Ltd, der Markeninhaber von Duronic Produkte.

ZUR BEACHTUNG : DIESE BEDINGUNGEN HABEN KEINE BEEINFLUSSUNG AUF IHRE GESETZLICHE RECHTE ALS VERBRAUCHER

Dieses Produkt wurde unter strengen Qualitätskontrollen hergestellt, und wurde aus hochwertigen Werkstoffen produziert, um ausgezeichnete Leistung und Zuverlässigkeit zu gewährleisten. Sofern das Produkt korrekt benutzt und gewartet wird, wird eine langlebige Lebensdauer garantiert.

Das Produkt ist für 1 Jahr, ab dem Kaufdatum, gewährleistet. Beim Auftreten eines Schadens, durch schlechten Werkstoffe oder Verarbeitung, sollte das fehlerhafte Produkt an den ursprünglichen Verkäufer zurückgegeben werden. Eine Rückerstattung oder einen Umtausch erfolgt nach Vorschriften des Unternehmens.

Duronic Produkte haben 1 Jahr Gewährleistung unter folgenden Bedingungen :

1. Das Produkt sollte mit dem ursprünglichen Kaufnachweis zurückgegeben werden.
2. Das Produkt sollte unter den Anweisungen und Anleitungen installiert und benutzt worden sein.
3. Die Produkte sind nur für den Hausgebrauch geeignet.
4. Natürliche Abnutzung oder Schäden, böswillige Beschädigung, Missbrauch, unsachgemäße Reparaturen von Verschleißteile sind von der Gewährleistung ausgeschlossen.
5. Shine-Mart Ltd hat keine Verantwortung für indirekte Verluste oder Folgeschäden.
6. Shine-Mart Ltd ist nicht für Wartungsarbeiten zuständig. Diese fallen nicht unter die Gewährleistung.
7. Gültig in der EU



Dieses Produkt ist mit fitted CE geprüfte Typ-F
Euro Stecker/BS Stecker ausgestattet
Von Shine-Mart Ltd, RM3 8SB importiert



Information über Abfalllagerung für Verbraucher von elektronischen Geräten. Dieses Zeichen auf dem Produkt und/oder auf mitgelieferte Dokumenten zeigt, dass wenn eine Beseitigung erfolgt, diese an Elektro-Altgeräte (WEEE)- Stellen beseitigt werden muss. Für weitere Behandlungen und Weiterverarbeitung der Werkstoffe, dürfen diese WEEE- markierte Produkte nicht mit dem Hausmüll vermischt werden.

Für die korrekte Behandlung, Aufbereitung und Wiederverwendung bitte alle WEEE -markierten Produkte zu Ihren kommunalen Abfallbeseitigungsanlage nehmen. Dort können Sie diese kostenlos abgeben.

Wenn die Beseitigung von Elektro-und Elektronik-Altgeräten richtig beseitigt wird, werden Sie helfen, wertvolle Ressourcen zu gewinnen und mögliche negative Auswirkungen auf Gesundheit und der Umwelt zu vermeiden.

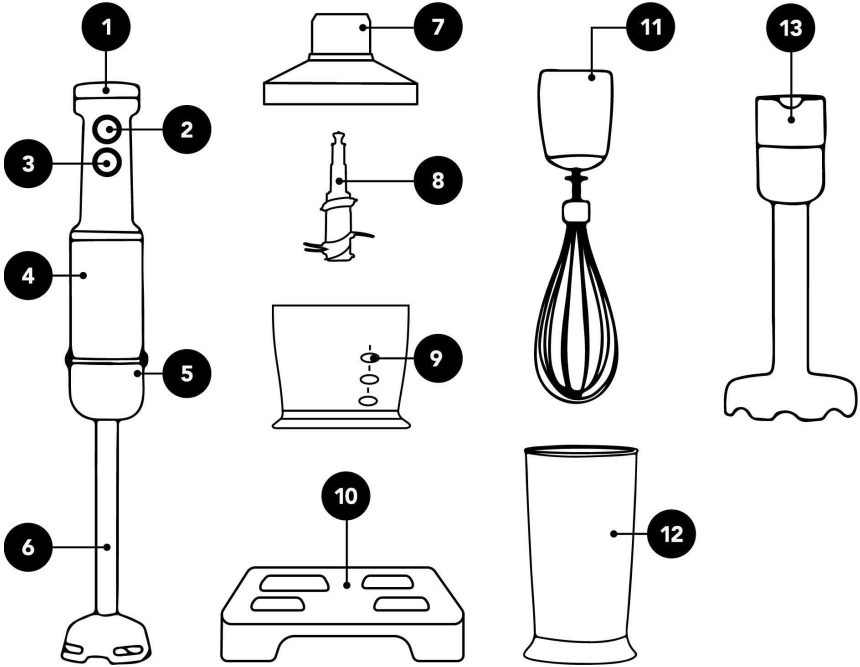
Folgen Sie Uns



duronic.com

Manual De Instrucciones En Español

Descripción de las piezas y accesorios



- | | |
|--|--|
| 1. Dial de velocidad | 8. Cuchilla de la picadora |
| 2. Interruptor de encendido | 9. Bol de la picadora |
| 3. Función Turbo | 10. Soporte para accesorios |
| 4. Unidad de motor | 11. Varilla |
| 5. Botones de desbloqueo del accesorio | 12. Vaso medidor |
| 6. Brazo mezclador de acero inoxidable | 13. Brazo mezclador de plástico para purés |
| 7. Tapa de la picadora | |

Consejos de Seguridad

- Este aparato está destinado para uso doméstico.
- Si el cable de alimentación resulta dañado, este debe ser reemplazado por el fabricante, su centro de servicio autorizado o una persona cualificada.
- Este aparato debe ser siempre manipulado por un adulto. Por favor, manténgalo fuera del alcance de los niños.
- Para más información sobre los tiempos de funcionamiento y el ajuste de la velocidad, consulte la sección "Funcionamiento" en las páginas 47-49 del manual. Se recomienda manipular las cuchillas con precaución durante el vaciado del bol y durante la limpieza del mismo.
- Desenchufe el aparato de la corriente si este va a quedar desatendido y antes de montarlo y desmontarlo o durante la limpieza.
- Diríjase a la sección de "Limpieza y Mantenimiento" en las páginas 53-54 del manual para ver las recomendaciones de limpieza de superficies que se encuentran en contacto con la comida.
- Apague el aparato y desconéctelo de la corriente antes de cambiar el accesorio o ajustarlo.
- Este tipo de aparatos pueden ser utilizados por personas discapacitadas física o mentalmente, así como por personas inexpertas, siempre y cuando estos sean conscientes de los riesgos involucrados y sean supervisados o instruidos para manipular el aparato de forma segura.

ADVERTENCIA: existe riesgo de lesiones en caso de manipulación incorrecta. LA CUCHILLA ES MUY AFILADA. TENGA CUIDADO AL MANIPULAR ESTE APARATO Y DESCONÉCTELO SIEMPRE DE LA CORRIENTE ANTES DE LIMPIARLO.

- Tenga cuidado al verter líquidos calientes ya que estos pueden saltar disparados del vaso o el bol debido al vapor.

Medidas de seguridad importantes

Por favor, lea las siguientes instrucciones atentamente y consérvelas para futuras referencias.

- Apague el aparato y desconéctelo de la corriente siempre que no esté en uso, antes de cambiar los accesorios o ajustarlos y durante su limpieza.
- No utilice este aparato para mezclar o batir nada que no sean alimentos.
- Evite el contacto con los accesorios de batido mientras el aparato está en funcionamiento.
- El uso de otros accesorios no suministrados por el fabricante puede causar lesiones, incendios o descargas eléctricas.
- Asegúrese siempre de que todos los accesorios estén correctamente encajados antes de poner el aparato en funcionamiento.
- Evite que el cable entre en contacto con superficies calientes y/o quede colgado al alcance de los niños.
- No utilice el aparato al aire libre.
- No utilice el aparato para otra finalidad que no sea la especificada en este manual.
- No utilice este aparato para batir líquidos calientes (aceite caliente).

Antes del primer uso

Antes de utilizar el aparato por primera vez, lave todos los accesorios excepto la unidad de motor de la batidora con agua caliente y jabón. Enjuague y seque cuidadosamente. Limpie la unidad de motor con un trapo húmedo. No sumerja la unidad de motor en agua.

TENGA PRECAUCIÓN CON LA CUCHILLA AFILADA

Funcionamiento

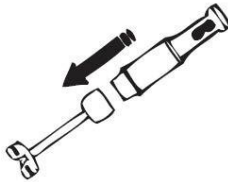
Esta Batidora es apta para preparar salsas, sopas, mayonesas y masas.

ADVERTENCIA: No utilice este aparato durante más de 15 segundos sin interrupción. Deje que el motor recupere la temperatura ambiente antes de continuar.

Uso del brazo mezclador de acero inoxidable

Este accesorio es adecuado para mezclar bebidas y batidos, así como para preparar salsas, sopas, mayonesa y papillas.

1. Asegúrese de que la unidad de motor esté desenchufada.
2. Ajuste el brazo mezclador a la unidad de motor y presione hasta oír un clic, tal y como indica la imagen.



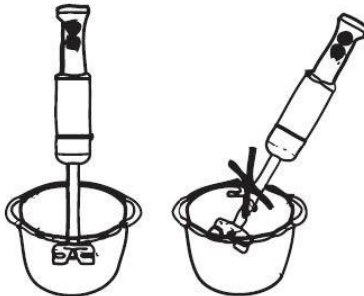
3. Inserte los ingredientes en el vaso mezclador o en el bol de la picadora suministrado.
 - » Asegúrese de colocar el vaso medidor sobre una superficie plana y estable.
 - » Cortar los ingredientes más sólidos en pequeños pedazos para un mejor resultado.
4. Conecte el enchufe a una toma de corriente.
5. Inserte el brazo mezclador dentro del recipiente seleccionado.
 - » Asegúrese que los alimentos no sobrepasen la parte superior del brazo mezclador.



6. Seleccione la velocidad deseada girando el dial de velocidad variable.



7. Presione el botón de encendido para activar la unidad de motor.
- » Se recomienda comenzar con la velocidad más baja (1) para evitar salpicaduras.
 - » Presione el botón Turbo para activar la máxima velocidad de forma intermitente.
8. Para un mejor resultado, mueva el brazo lentamente de arriba a abajo y en círculos.
- » Si desea utilizar el aparato en una cacerola, asegúrese de retirarla del fuego previamente.



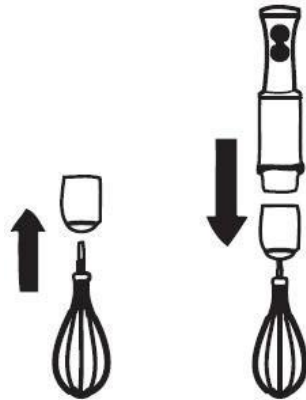
9. Cuando termine, suelte el botón de encendido y desenchufe el aparato de la toma corriente.
10. Para desanclar el brazo mezclador, presione los dos botones de desbloqueo a ambos lados de la unidad de motor.



Uso de las varillas

Las varillas son adecuadas para montar cremas, batir claras de huevo y elaborar masas para bizcochos y postres.

1. Asegúrese de que el aparato esté desenchufado.
2. Inserte la varilla en el soporte para varilla.
3. Proceda a encajar la varilla en la unidad de motor.
4. Coloque los ingredientes en un bol hondo para prevenir salpicaduras.
5. Conecte el enchufe a la corriente.
6. Introduzca la varilla hasta el fondo del bol.
7. Seleccione la velocidad deseada.
8. Mantenga presionando el botón de encendido para encender la unidad de motor.
 - » Presione el botón Turbo para activar la función intermitente.
9. Mantener la unidad de motor en posición recta y mover en círculos lentamente alrededor del bol.
10. Cuando termine, desenchufe el aparato de la corriente.
11. Para desanclar la varilla, presione los dos botones de desbloqueo a ambos lados de la unidad de motor. Antes de limpiar la varilla, sepárela del soporte tirando hacia abajo.



Uso de la picadora

El accesorio picador es adecuado para picar carne, queso, cebolla, hierbas, ajo, zanahorias, patatas, etc.

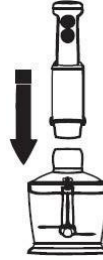
1. Asegúrese de que el aparato esté desenchufado.
2. Coloque cuidadosamente las cuchillas de la picadora en la sujeción del centro del bol.
3. Introduzca los ingredientes en el bol. Coloque la tapa y asegúrela a la sujeción del centro. Gire la tapa hasta que quede fijada con las pestañas.



4. Fije la unidad de motor a la sujeción de la parte superior de la tapa y presione para asegurarla.
5. Conecte la unidad de motor a la corriente.
6. Seleccione la velocidad deseada con el dial de velocidad variable.
7. Sujete el bol y encienda la unidad de motor manteniendo presionado el botón de encendido.
 - » Si mantiene la picadora encendida de forma continuada obtendrá una mezcla suave; mientras que si utiliza la función intermitente la mezcla quedará con pequeños pedazos.
 - » Presione el botón Turbo para activar la picadora de forma intermitente.
8. Una vez alcanzada la consistencia deseada, suelte el botón de encendido

y desenchufe la unidad de motor de la corriente.

9. Presione los botones de desbloqueo a ambos lados de la unidad de motor y retire la unidad de motor de la tapa.
10. Retire la cuchilla con cuidado. Saque los ingredientes del interior del bol.



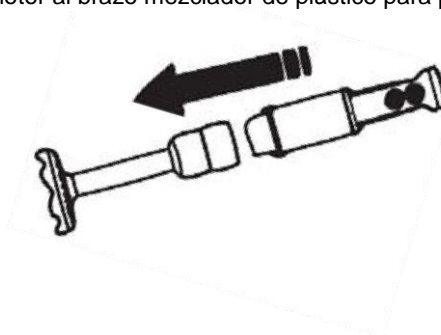
Guía de funcionamiento de la picadora

Ingrediente	Cantidad	Preparación	Tiempo aprox.
Carne	250 g	Cortar en pedazos de 2 cm	15 segundos
Hierbas	50 g	Retirar el tallo	10 segundos
Frutos secos	150 g	Enteros	15 segundos
Queso	100 g	Cortar en pedazos de 1 cm	10 segundos
Cebolla	150 g	Cortar en 4 pedazos	10 segundos

Uso del brazo mezclador de plástico para purés

El brazo mezclador de plástico tan solo es adecuado para purés.

1. Cueza las patatas con normalidad, escúrralas y colóquelas en una olla o en un bol con el fondo plano.
 - Añada un poco de leche o mantequilla.
2. Fije la unidad de motor al brazo mezclador de plástico para purés y presione para asegurarlo.



3. Conecte la unidad de motor a la toma de corriente.
4. Seleccione la velocidad deseada con el dial de velocidad variable.
5. Presione el botón de encendido para encender la unidad de motor.
 - » Presione el botón Turbo para activar el aparato de forma intermitente.
6. Introduzca el cabezal del brazo mezclador para purés en la olla con las patatas. Levante la batidora y repita la acción por toda la superficie de la olla.
7. Continúe hasta conseguir la textura deseada.
8. Presione los botones de desbloqueo a ambos lados de la unidad de motor y retire el brazo mezclador de plástico de la unidad de motor.

Limpeza y Mantenimiento

ADVERTENCIA: Desconecte siempre el aparato de la corriente antes de proceder a su limpieza.

Retire el accesorio de la unidad de motor.

El asa del brazo mezclador de plástico se puede desmontar para su limpieza.

Para desmontar el asa, agarre el asa y gire en el sentido de las agujas del reloj.

Limpe la unidad de motor con un trapo ligeramente húmedo. **NUNCA INTRODUZCA LA UNIDAD DE MOTOR EN EL AGUA.**

Lave todos los accesorios excepto la unidad de motor de la batidora con agua caliente y jabón. Enjuague y seque cuidadosamente.

CAUIDADO: Las cuchillas son muy afiladas. Manipular con extrema precaución.

Las superficies en contacto con los alimentos deben limpiarse regularmente para evitar la contaminación cruzada de los diferentes tipos de ingredientes. Para la limpieza de superficies en contacto con alimentos, se recomienda el



uso de agua caliente y un detergente suave.

Se recomienda llevar a cabo unas prácticas correctas de higiene para evitar una posible contaminación cruzada y la intoxicación alimentaria en todo momento.

Seque los accesorios cuidadosamente con un trapo seco antes de utilizarlos.

No utilice productos químicos o abrasivos para la limpieza del aparato.

Garantía

Este producto tiene 1 año de garantía del fabricante Duronic (Shine-Mart Ltd).

ATENCIÓN: ESTAS PREVISIONES NO AFECTARÁN SUS DERECHOS ESTATUTARIOS COMO CONSUMIDOR.

Este producto ha sido fabricado bajo los más estrictos controles de calidad y utilizando materiales de alta calidad para asegurar su correcto funcionamiento y durabilidad. Este producto tendrá una larga vida útil, siempre y cuando sea manipulado y mantenido de forma adecuada.

Este producto cuenta con 1 año de garantía desde la fecha original de compra. En el caso de que surja algún defecto debido a un error/defecto de fábrica o mano de obra, el producto deberá ser devuelto al lugar de compra original. Reembolso o reemplazo a discreción de la compañía.

Los productos Duronic cuentan con 1 año de garantía bajo las siguientes condiciones:

1. El producto debe ser devuelto al vendedor junto con el comprobante de compra original.
2. El producto debe ser instalado y manipulado según las instrucciones recogidas en este manual.
3. Este aparato es apto únicamente para uso doméstico.
4. La garantía no cubre el desgaste, daño malicioso, uso indebido, negligencia, reparaciones inexpertas o accesorios de repuesto.
5. Shine-Mart Ltd no se hace responsable ante pérdidas o daños accidentales o indirectos.
6. Shine-Mart Ltd no se hace responsable de llevar a cabo cualquier tipo de servicio, bajo la garantía.
7. Válido solamente dentro de la UE.



Este producto está equipado con enchufe/fusible Europeo
Importado por Shine-Mart Ltd, RM3 8SB



Información sobre la eliminación de residuos para los consumidores de equipos eléctricos y electrónicos:

Si encuentra este símbolo en un producto y/o documentos adjuntos indica que una vez finalizada la vida útil del producto, este debe ser tratado como residuo de equipos eléctricos y electrónicos (RAEE).

Cualquier producto marcado (RAEE) no debe ser desechado junto con los residuos domésticos, sino separado para el tratamiento, recuperación y reciclaje de los materiales utilizados.

Para el correcto tratamiento, recuperación y reciclaje, por favor, separe todos los productos (RAEE) y llévelos al punto limpio de su autoridad local, donde podrá depositarlo de forma gratuita.

La correcta eliminación de residuos por parte de los consumidores ayuda a la preservación de los recursos naturales y previene los efectos negativos que sus materiales puedan tener sobre la salud humana y el medio ambiente.

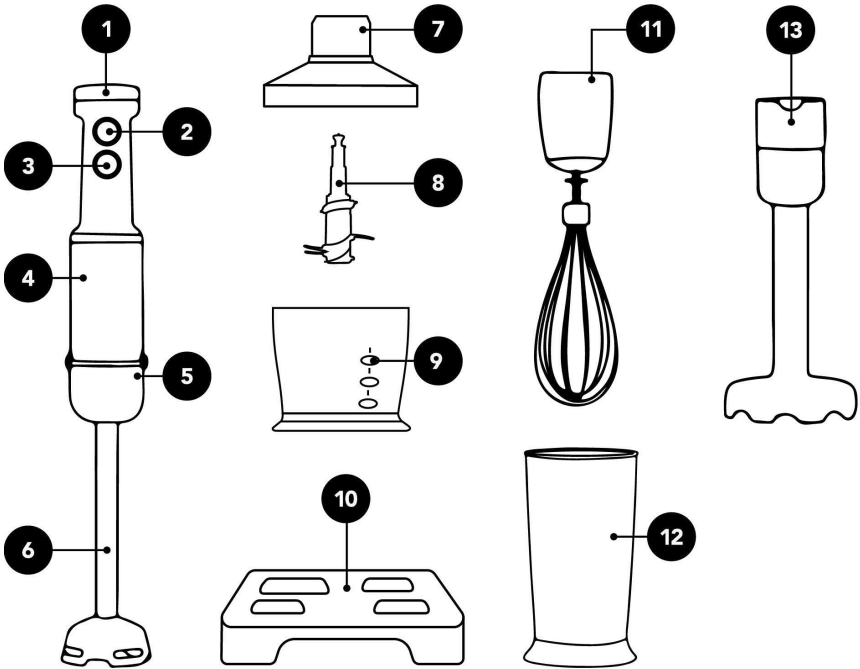
Síguenos



duronicon.com

Manuale D'istruzioni In Italiano

Componenti del prodotto



- | | |
|---|--|
| 1. Selettore della velocità | 8. Lame |
| 2. Pulsante d'accensione | 9. Ciotola |
| 3. Pulsante turbo | 10. Vassoio porta accessori |
| 4. Unità motore | 11. Accessorio frusta |
| 5. Pulsante rilascio accessorio
(Su ambedue i lati dell'unità) | 12. Bicchiere graduato
(Permette di misurare e frullare gli
ingredienti nello stesso
contenitore) |
| 6. Accessorio rimovibile | 13. Accessorio schiaccia patate |
| 7. Coperchio della ciotola | |

Istruzioni di sicurezza

- Questo apparecchio è inteso esclusivamente per utilizzo domestico o simili. Qualsiasi altro utilizzo annulla di fatto la garanzia offerta dal produttore.
- Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, un suo rappresentante o una persona qualificata per evitare pericoli.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini. Tenere l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.
- Per le istruzioni riguardo l'utilizzo dell'apparecchio, fare riferimento alla sezione "istruzioni di funzionamento" alle pagine 61-63 del presente manuale. Fare estrema attenzione nel maneggiare le lame del prodotto durante la pulizia e la manutenzione di quest'ultimo.
- Staccare sempre la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è in uso, prima dell'assemblaggio dei componenti, durante la pulizia e la manutenzione.
- Per le istruzioni riguardo alla pulizia dell'apparecchio, fare riferimento alla sezione "pulizia e manutenzione", alla pagina 67 del presente manuale.
- Spegnere e disconnettere l'apparecchio prima di cambiare gli accessori o toccare qualsiasi componente in movimento.
- L'apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali, mentali o mancanza di esperienza e conoscenza, in caso abbiano ricevuto supervisione o istruzioni riguardo all'utilizzo dell'apparecchio in modo sicuro e siano a conoscenza dei rischi che ne sono coinvolti.

ATTENZIONE: Rischio di infortuni se l'apparecchio non è utilizzato correttamente. LE LAME SONO MOLTO AFFILATE, FARE ESTREMA ATTENZIONE QUANDO SI UTILIZZA QUESTO FRULLATORE; STACCARE SEMPRE LA PRESA DI CORRENTE PRIMA DELLA PULIZIA.

- Porre estrema cautela quando si inseriscono liquidi o ingredienti bollenti all'interno della ciotola per evitare il contatto con eventuali vapori emessi.

Istruzioni di sicurezza

Leggere attentamente le seguenti istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio e conservarle per riferimento futuro.

- Staccare sempre la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è in uso, prima dell'assemblaggio dei componenti, durante la pulizia e la manutenzione.
- Non utilizzare questo prodotto per mescolare nulla oltre a prodotti destinati al consumo.
- Evitare il contatto con parti in movimento.
- L'utilizzo di accessori non raccomandati dal produttore può causare incendi, scosse elettriche e/o danni gravi all'utente.
- Assicurarsi sempre che tutti gli accessori siano fissati in modo sicuro al corpo motore prima dell'utilizzo.
- Mai lasciare che il cavo di alimentazione venga a contatto con superfici calde o penzoli dal bordo di un tavolo
- Non utilizzare il prodotto all'aperto.
- Utilizzare questo apparecchio solo per lo scopo per il quale è inteso.
- Non utilizzare l'apparecchio per trattare ingredienti caldi o bollenti.

Prima del primo utilizzo

Prima di utilizzare questo apparecchio per la prima volta, lavare accuratamente tutti gli accessori ed i contenitori con acqua tiepida e sapone. Risciacquare e asciugare prima dell'utilizzo. Pulire l'unità principale con un panno umido. Non immergere il prodotto in acqua.

ATTENZIONE ALLE LAME AFFILATE

Utilizzo

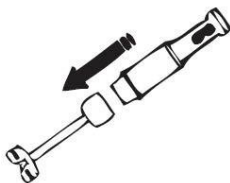
Il frullatore ad immersione è adatto per preparare salse, zuppe, e mescolare gli ingredient.

ATTENZIONE: Non utilizzare questo apparecchio per più di 15 secondi in modo continuo. Lasciare che il motore si raffreddi prima di riprendere il lavoro.

Utilizzare l'accessorio frullatore

L'accessorio frullatore è adatto a mescolare bevande e frullati così come la preparazione di salse zuppe, e alimenti per neonati.

1. Assicurarsi che l'unità motore non sia collegata alla presa di corrente.
2. Connettere l'accessorio frullatore all'unità motore e bloccarlo in posizione.



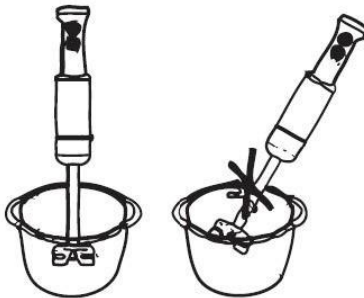
3. Inserire gli ingredienti in una ciotola o nel bicchiere graduato.
 - » Assicurarsi che la ciotola o il bicchiere siano posizionati su di una superficie piana e stabile.
 - » Tagliare gli ingredienti in piccoli pezzi per un risultato migliore.
4. Connettere la spina ad una presa di corrente.
5. Immergere l'accessorio frullatore nella ciotola o nel bicchiere
 - » Assicurarsi che il livello degli ingredienti non superi l'altezza dell'accessorio frullatore.



6. Selezionare la velocità desiderata utilizzando il selettore della velocità



7. Accendere il frullatore tenendo premuto il pulsante di accensione.
- » Si consiglia di iniziare a frullare utilizzando la velocità più bassa (1) per evitare che il contenuto si riversi al di fuori del contenitore.
 - » E' possibile utilizzare il pulsante Turbo per frullare a scatti intermittenti.
8. Frullare gli ingredienti muovendo l'apparecchio dall'alto al basso e in movimenti circolari.
- » Prima di utilizzare l'apparecchio in un pentolino assicurarsi di rimuovere quest'ultimo dal fornello



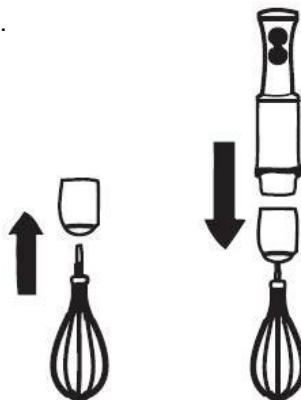
9. Dopo avere finito, rilasciare il pulsante della velocità e staccare la spina dalla presa di corrente.
10. Premere i pulsanti di rilascio e rimuovere l'accessorio frullatore dall'unità motore per la pulizia.



Utilizzare l'accessorio frusta

L'accessorio frusta è adatto per montare creme, sbattere uova e la preparazione di impasti per dolci.

1. Assicurarsi che la spina di corrente sia scollegata.
2. Inserire la punta metallica della frusta nell'apposito vano.
3. Connettere l'accessorio frusta all'unità motore e bloccarlo in posizione.
4. Inserire gli ingredienti in una ciotola o nel bicchiere graduato per evitare spruzzi.
5. Connettere la spina ad una presa di corrente.
6. Inserire la frusta all'interno del contenitore finché non raggiunge il fondo.
7. Utilizzare il selettore per selezionare la velocità desiderata.
8. Accendere l'apparecchio tenendo premuto il pulsante di accensione.
 - » E' possibile utilizzare il pulsante Turbo per frullare a scatti intermittenti.
9. Tenere l'apparecchio in posizione verticale e roteare lentamente in senso circolare intorno alla ciotola.
10. Dopo aver finito, rilasciare il pulsante di accensione e scollegare l'unità dalla presa di corrente.
11. Premere i pulsanti di rilascio e rimuovere l'accessorio frullatore dall'unità motore per la pulizia. La frusta può essere quindi rimossa per procedere alla pulizia.



Utilizzare il tritatutto

Il tritatutto è adatto a tritare verdure, spezie e noci.

1. Assicurarsi che la spina di corrente sia scollegata.
2. Inserire con cautela le lame al centro della ciotola.
3. Inserire gli ingredienti all'interno della ciotola. Posizionare il coperchio e assicurarlo in posizione girandolo in senso anti-orario



4. Connettere l'unità sopra il coperchio del tritatutto e ruotarlo fino a bloccarlo in posizione.
5. Collegare la spina alla presa di corrente.
6. Utilizzare il selettore per selezionare la velocità desiderata.
7. Tenere la ciotola e accendere l'unità premendo il pulsante di accensione.
 - » Utilizzare il pulsante in modo continuo per ottenere una purea mentre un utilizzo ad intermittenza risulterà in un prodotto finale più grossolano.
 - » E' possibile utilizzare il pulsante Turbo per frullare a scatti intermittenti.
8. Quando gli ingredienti hanno raggiunto la consistenza desiderata, rilasciare il pulsante di accensione e scollegare l'unità dalla presa di corrente.

9. Premere i pulsanti di rilascio e rimuovere il coperchio del tritatutto dall'unità motore.
10. Sollevare con cautela le lame del tritatutto e svuotare la ciotola.

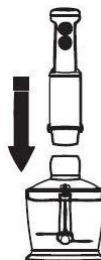


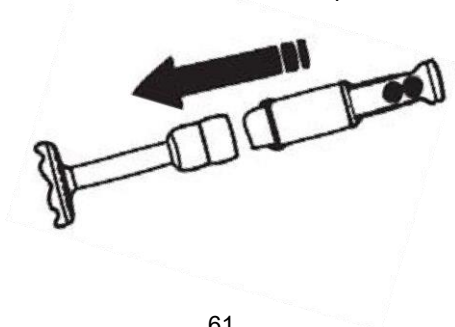
Tabella preparazione ingredienti

Ingredienti	Quantità	Preparazione	Durata
Carne	250g	Tagliare a cubetti da 2cm	15 secondi
Erbe e spezie	50 g	Rimuovere i gambi	10 secondi
Noci	150g	Inserire intere	15 secondi
Formaggi	100 g	Tagliare a cubetti da 1cm	10 secondi
Cipolle	150g	Tagliare in 4 parti	10 secondi

Utilizzare l'accessorio schiaccia-patate

L'accessorio per purè è adatto solamente per schiacciare patate lesse. Non utilizzarlo per patate o altri ingredienti crudi.

1. Lessare le patate e scolarle. Metterle dentro una ciotola o nel bicchiere in dotazione.
 - Aggiungere una piccola quantità di latte o burro se necessario.
2. Connettere l'unità motore all'accessorio schiaccia-patate e bloccarlo in posizione.



3. Collegare la spina alla presa di corrente.
4. Utilizzare il selettore per selezionare la velocità desiderata.
5. Accendere l'unità premendo il pulsante di accensione.
»» E' possibile utilizzare il pulsante Turbo per frullare a scatti intermittenti.
6. Immergere lo schiaccia-patate dentro la ciotola con gli ingredienti. Effettuare movimenti circolari per mescolare tutto il contenuto in modo omogeneo.
7. Continuare finchè le patate non raggiungono la consistenza desiderata. rilasciare il pulsante di accensione e scollegare l'unità dalla presa di corrente.
8. Premere i pulsanti di rilascio e sconnettere l'accessorio schiaccia-patate dall'unità motore.

Pulizia e manutenzione

Attenzione: Scollegare sempre l'apparecchio dalla presa di corrente prima della pulizia.

Scollegare l'accessorio dall'unità motore.

Rimuovere la pala dallo schiaccia-patate per una migliore pulizia.

Per rimuovere la pala, ruotare in senso antiorario.

Pulire l'unità motore con un panno umido.
Non immergere l'unità in acqua.

Lavare tutti gli accessori con abbondante acqua insaponata. Risciacquare e asciugare accuratamente.

Attenzione: Le lame sono molto affilate. Maneggiarle con cautela.

Superfici in contatto con ingredienti da consumo vanno puliti in modo regolare per evitare contaminazioni da deterioramento; si consiglia l'utilizzo di acqua insaponata per la pulizia di tali superfici.

Una corretta igiene alimentare è sempre necessaria per evitare possibili avvelenamenti o contaminazioni da cibo.

Asciugare accuratamente l'intero apparecchio prima di riporlo.
Non utilizzare detergenti chimici o abrasivi per la pulizia del prodotto.



Garanzia

Questo prodotto è garantito per una durata determinata con il distributore a partire dalla data di acquisto contro ogni difetto derivante da difetti di fabbricazione o dei materiali. Questa garanzia non copre difetti o danni derivanti da installazione impropria, uso improprio o usura anomala del prodotto.

L'apparecchio deve essere restituito nella sua confezione originale e accompagnato dalla ricevuta e deve essere stato utilizzato in modo corretto. È importante rispettare le istruzioni per l'uso e le precauzioni di sicurezza indicate di seguito. Inoltre, non possiamo garantire l'apparecchio se è stato modificato o riparato dall'acquirente o da terzi.

1 anno di garanzia da Shine-Mart Ltd, proprietari del marchio commerciale Duronic.

NOTA: QUESTE DICHIARAZIONI NON INFLUISCONO SUI DIRITTI LEGALI DEL CONSUMATORE

Questo prodotto è stato realizzato con le rigorose procedure del controllo qualità, e utilizzando materiali di altissima qualità, per garantire affidabilità e prestazioni eccellenti.

Vi regalerà un servizio ottimo e a lungo termine, purchè venga opportunamente usata e mantenuta. Il prodotto è garantito per 1 anno dalla data di acquisto. Se sorge qualche difetto a causa di materiali difettosi o scarsa manodopera, il prodotto difettoso dovrà essere restituito al luogo originale di acquisto. Il rimborso o la sostituzione sono a discrezione dell'azienda. I prodotti Duronic offrono 1 anno di garanzia alle seguenti condizioni:

1. Il prodotto deve essere restituito al rivenditore con la prova d'acquisto originale
 2. Il prodotto deve essere installato e usato seguendo le istruzioni contenute nel manuale.
 3. Il prodotto va utilizzato solo per scopi domestici. Non è da utilizzarsi per uso commerciale.
 4. La garanzia non copre usura, danni volontari, abuso, negligenza, riparazioni inesperte o consumo dei materiali.
 5. Shine-Mart Ltd non è responsabile per Danni accidentali o consequenziali.
 6. Shine-Mart Ltd non è tenuta a eseguire qualsiasi tipo di riparazione, ai sensi della garanzia.
 7. Termini validi in tutta l'unione europea *Ci riserviamo il diritto di modificare le sopracitate condizioni Per parti di ricambio si prega di consultare il sito www.duronic.com
- Corretto smaltimento del prodotto.



Questo prodotto è inclusivo di spina certificata CE
importata da Shine-Mart Ltd, RM3 8SB



Questo segno su un prodotto o su documenti indica che quando deve essere smaltito, deve essere trattato come i rifiuti elettrici ed elettronici (WEEE) Tutti

I prodotti marcati WEEE non devono essere buttati nei rifiuti domestici generici, ma separati per il trattamento, il recupero e il riciclaggio dei materiali utilizzati.

Per un corretto trattamento, recupero e riciclaggio; si prega di portare tutti i prodotti marcati WEEE al Vostro centro smaltimenti rifiuti autorizzato, dove saranno accettati gratuitamente.

Se i consumatori sono propensi allo smaltimento corretto di rifiuti elettrici ed elettronici, aiuteranno a salvare risorse importanti e a prevenire i potenziali effetti negativi sulla salute umana e sull'ambiente di tutti i materiali pericolosi che i rifiuti possono contenere.

Seguici



duronic.com

DURONIC