

# DURONIC

Creative Consumer Products



## HB35B, HB35C, HBA35, HBS35 Hand Blender

PLEASE READ ALL THE INSTRUCTIONS BEFORE USE



[duronicon.com](http://duronicon.com)



[duronicon](#)



[@duroniconmedia](#)



[Duronic](#)



[@duroniconmedia](#)

## **Contents**

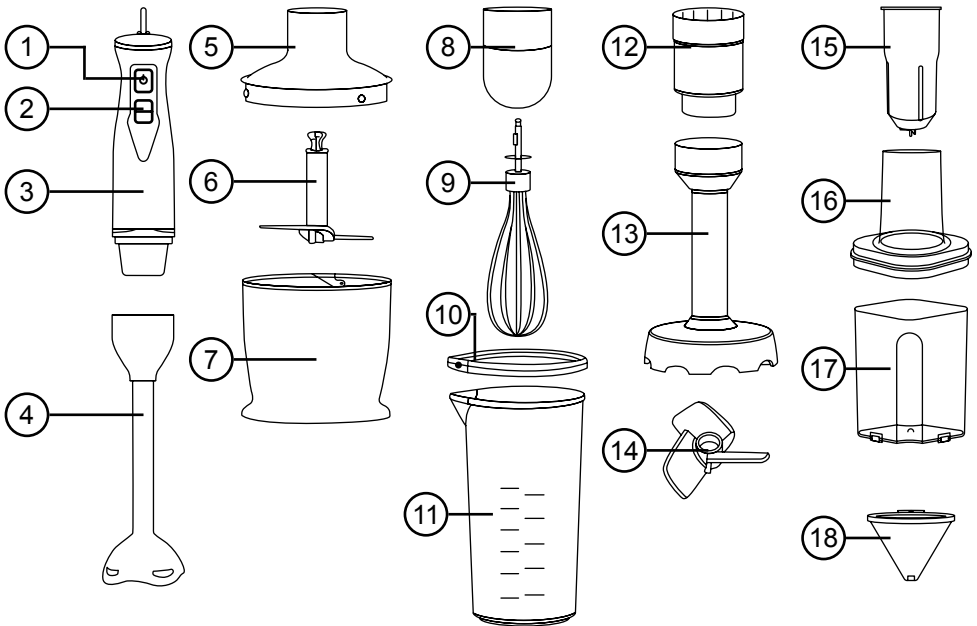
|                                           |            |
|-------------------------------------------|------------|
| <b>English Manual</b>                     | <b>3</b>   |
| <b>Manuel d'utilisation en français</b>   | <b>17</b>  |
| <b>Gebrauchsanleitung auf Deutsch</b>     | <b>31</b>  |
| <b>Manual de Instrucciones en Español</b> | <b>45</b>  |
| <b>Manuale D'istruzioni In Italiano</b>   | <b>59</b>  |
| <b>Instrukcja obsługi. Polski</b>         | <b>73</b>  |
| <b>Türkçe Kullanım Kılavuzu</b>           | <b>87</b>  |
| <b>Gebruikershandleiding Nederlands</b>   | <b>101</b> |
| <b>Svensk manual</b>                      | <b>115</b> |

**English Manual**

## Features and Specifications

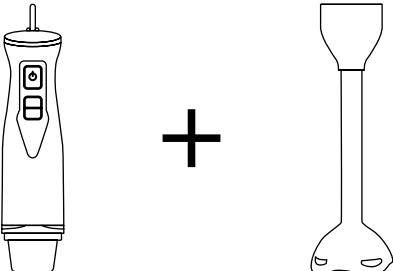
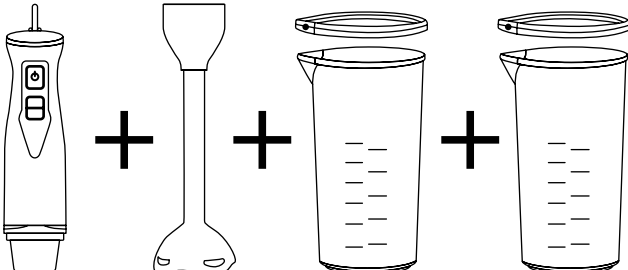
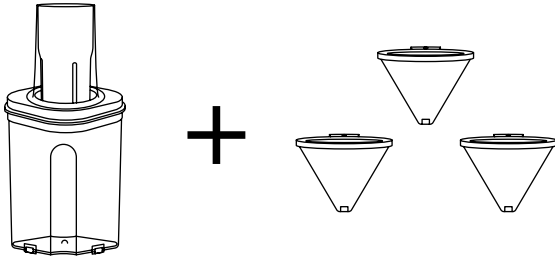
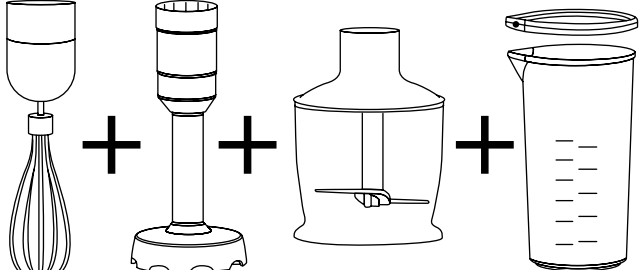
| Cable Length  | RPM       | Capacity                                         | Power | Voltage             |
|---------------|-----------|--------------------------------------------------|-------|---------------------|
| 150cm<br>59in | 13500 RPM | Jug: 600ml<br>Chopper: 500ml<br>Spiralizer: 1.4L | 350W  | 220-240V<br>50-60Hz |

## Components



1. On/off button
2. Turbo button
3. Motor unit
4. Immersion blender shaft
5. Chopper bowl lid
6. Chopper blade
7. Chopper bowl
8. Whisk coupling
9. Whisk
10. Measuring jug lid
11. Measuring jug
12. Masher coupling
13. Masher
14. Masher blade
15. Spiralizer coupling/pusher
16. Spiralizer chute and locking lid
17. Spiralizer container
18. Spiralizer cones x 3

## Product Variations and Accessories

| Model Name                                                                                                                                                                        | Components                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>HB35B:</b><br><i>-Immersion blender attachment</i><br><i>-Motor unit</i>                                                                                                       |     |
| <b>HB35C:</b><br><i>-Immersion blender attachment</i><br><i>-Motor unit</i><br><i>-2x measuring jugs with lids</i>                                                                |    |
| <b>HBS35:</b><br><i>-Spiralizer attachment</i><br><i>-3x blade cones</i><br><i>(No motor unit included)</i>                                                                       |    |
| <b>HBA35:</b><br><i>-Whisk attachment</i><br><i>-Masher attachment</i><br><i>-Chopper unit attachment</i><br><i>-1x measuring jug with lid</i><br><i>(No motor unit included)</i> |  |

## **Safety Information**

***PLEASE READ THIS MANUAL CAREFULLY AND RETAIN FOR FUTURE REFERENCE***

- Use the appliance solely for its intended purpose and adhere to all procedures outlined within this manual.
- Avoid contact with water during use and never immerse appliances, mains cable, or plug in water or any liquid to prevent electric shock.
- Don't touch the appliance with wet hands.
- Intended for indoor use only.
- Ensure appliances are used on a flat and level surface.
- Always unplug the appliance before moving, filling, cleaning, or when not in use and never pull the mains cable; always pull directly on the plug itself.
- Avoid kinking or crushing the mains cable.
- Do not use the appliance if the appliance itself, the mains cable, or the plug is damaged.
- Keep the appliance and its components away from open flames and hot surfaces.
- Never leave the appliance unattended during operation.
- Never open the casing; there are no user-serviceable parts inside.
- The appliance may be used by children aged 8 years or older and by individuals with reduced capabilities if supervised and instructed in safe use; Children under 8 years old should not use or be near the appliance without supervision.
- Ensure the appliance and accessories have cooled completely before cleaning or storing.
- Do not use abrasive or caustic cleaning agents on the appliance's outer surfaces.

## **Safety Information (Continued)**

### **Caution**

- Do not use the appliance with any of the accessories for longer than 3 minutes constantly. Let the appliance cool down for 15 minutes before you continue processing.
- None of the accessories are suitable for use in the microwave.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers. Using such accessories or parts will void your warranty with the manufacturer.
- Keep the motor unit away from heat, fire, moisture, and dirt.
- Never fill the beaker or chopper bowl with ingredients that are hotter than 70°C/158°F.
- Do not exceed the quantities and processing times indicated in the table.
- Clean the blade unit of the blender bar under the tap. Never immerse the power unit in water.
- After cleaning, let the blender shaft dry. Store it either horizontally or with the blade pointing upwards.

## Introduction

Welcome to the world of versatile and powerful blending with our Immersion Blender! This product manual is your comprehensive guide to unlocking the full potential of your blender and its range of convenient attachments.

Whether you're looking to create smooth purees, finely chop ingredients, whip up fluffy batters, or even explore the world of creative spiralized dishes, our immersion blender and its optional masher, chopper, whisk, and spiralizer attachments have you covered.

In this manual, we'll walk you through the setup, usage, and care of your immersion blender, ensuring that you can effortlessly prepare a wide variety of delicious recipes. Get ready to blend, mash, chop, whisk, and spiralize your way to culinary perfection!

*\*Immersion blender and accessories are sold separately as listed on the 'Product Variations and Accessories' page.*

## How to Use

### **Before First Use:**

Thoroughly clean all parts that will come into contact with food before using the appliance.

### **Preparing for Use:**

1. Let hot ingredients cool down before you process them or put them in any of the containers (maximum temperature 70°C).
2. Cut large ingredients into pieces of around 2 x 2 x 2 cm before you process them.
3. Assemble the appliance correctly before you put the plug in the wall outlet.



## Using the Immersion Hand Blender

### The hand blender is intended for:

- Blending fluids, e.g. dairy products, sauces, fruit juices, soups, mixed drinks, and shakes.
- Mixing soft ingredients, e.g. pancake batter or mayonnaise.
- Pureeing cooked ingredients, e.g. making baby food.
- Chopping nuts, fruits, and vegetables.



**CAUTION:** Do not blend ingredients such as ice cubes, frozen ingredients, or fruits with stones.

### Blending Quantities and Processing Times:

| Ingredients                  | Blending Quantity | Time   |
|------------------------------|-------------------|--------|
| Fruits and vegetables        | 50 - 100 g        | 15 sec |
| Baby food, soups, and sauces | 50 - 200 ml       | 30 sec |
| Batters                      | 50 - 250 ml       | 30 sec |
| Shakes and mixed drinks      | 50 - 250 ml       | 30 sec |

1. Put the ingredients into a suitable container for blending.
2. Attach the blender shaft to the motor unit and click into place.
3. Put the plug into the wall power outlet.
4. Immerse the blade guard completely in the ingredients to avoid splashing.
5. Switch on the appliance by pressing the ON/OFF button or the TURBO button.

## Using the Immersion Hand Blender (continued)

6. Move the blender slowly up and down and in circles to blend the ingredients.
7. After you have finished blending, release the button and unplug the appliance.
8. For easy cleaning, rinse the blender shaft immediately after use. Do not immerse the shaft completely in water.
9. Place the blending shaft in an upright position with the blade guard on top and let it dry for at least 10 minutes before storing.

**CAUTION:**

*Do not immerse the motor handle unit in water or other liquid.*

*Do not use for more than 3 minutes at a time. This may overheat the appliance.*

## Using the Chopper

The chopper is intended for chopping ingredients such as nuts, raw meat, onions, hard cheese, boiled eggs, garlic, herbs, dry bread, etc.

Please be very careful when handling the blade unit as these blades are very sharp. Be especially careful when removing the blade from the chopper bowl when you empty the chopper bowl and during cleaning.



**CAUTION:** Do not attempt to chop ingredients such as ice cubes, frozen ingredients, or fruits with stones.

### Chopping Quantities and Processing Times:

| Ingredients          | Chopping Quantity | Time              |
|----------------------|-------------------|-------------------|
| Garlic, Onions, Eggs | 100 g             | Pulse (5 x 1 sec) |
| Fish                 | 120 ml            | 5 sec             |
| Herbs                | 20 ml             | Pulse (5 x 1 sec) |
| Nuts                 | 100 ml            | 20 sec            |

1. Put the chopper blade unit in the chopper bowl.
2. Put the ingredients in the chopper bowl.
3. Put the chopper lid onto the chopper bowl.
4. Fasten the motor unit onto the chopper bowl.
5. Put the plug into the wall outlet.
6. Press the ON/OFF or TURBO button and let it operate until all ingredients are chopped.
7. After you have finished chopping, unplug the appliance.

If the ingredients stick to the wall of the chopper bowl, loosen them by adding liquid or by using a spatula. Always let the appliance cool down after chopping meat.

## Using the Masher

The masher can be used to mash cooked vegetables such as potatoes, swede, and carrot. Do not mash hard or uncooked foods as you may damage the masher and machine.



**CAUTION:** *Do not mash hard or uncooked foods as you may damage the masher and machine.*

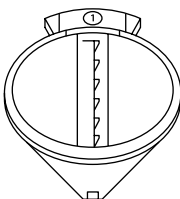
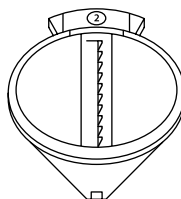
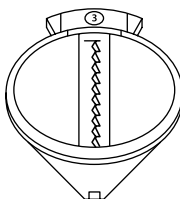
1. Cook the vegetables first and drain them.
2. Connect the masher coupling unit to the masher attachment by turning and clicking into place.
3. Turn the masher upside down and fit the masher blade over the central fastener. Turn anti-clockwise to lock into place.
4. Fit the blender handle to the masher assembly and plug in to a power outlet.
5. Place the masher in the saucepan or bowl, etc., and select the lower speed to switch on the appliance. Move the masher in an up and down movement throughout the mix until the desired result is achieved.
6. When finished, release the speed button and unplug.
7. Detach the masher, remove the paddle from the masher?
8. Unscrew the coupling unit from the masher attachment.



**IMPORTANT:**

- *Never use the masher in a saucepan on direct heat. Always remove the saucepan from the heat and allow it to cool slightly.*
- *Do not tap the masher on the side of the cooking pan/pot during or after mashing. Use a spatula to scrape excess food away.*
- *For best results when mashing, do not overfill the saucepan, etc. Only fill the pot/pan or bowl halfway.*

## Using the Spiralizer

|                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |
| <p>1. Large ribbons (9mm)<br/>(Pappardelle)</p>                                   | <p>2. Small ribbons (5mm)<br/>(Tagliatelle)</p>                                   | <p>3. Rounded strips (4mm)<br/>(Spaghetti)</p>                                    |

1. Choose which cone you'd first like to use. Then place this cone into the black lid that will then sit on top of the jug.
2. Once the cone is securely in the lid, place the lid on top of the jug.
3. Attach the chute to the lid by lining it up correctly and twist it in until you hear it click into place.
4. Attach the spiralizer coupling to the blender handle in a twisting motion until you hear a click.
5. Take the vegetable you want to spiralize and place it on the end of the coupling. You will see some prongs on the end. Push the vegetable onto the prongs so it is more secure.



**Please note:** After spiralizing for 30 seconds, please allow the blender to rest for 30 seconds before continuing.

6. Plug the blender handle into the outlet and turn it on using the ON/OFF button. Make sure the coupling is lined up in the chute and can move the full length down the chute.
7. Slowly push the vegetable down into the cone for spiralizing.
8. When you are finished or when the jug is full, release the ON/OFF button and unplug the blender.

## Using the Spiralizer (continued)

9. Take the blender out of the chute and remove the spiralizer coupling.
10. Disassemble chute and lid in the opposite motion. Please take care when removing the cones for cleaning as they are very sharp.
11. For easy cleaning, rinse the cones and the end of the spiralizer coupling immediately when finished and unplugged. We recommend wiping the end of the coupling and not fully submerging it in water.



**CAUTION:** *Please be very careful when handling the cones as they are very sharp. Do not try and twist them into place whilst holding the bottom of the cone. Only touch the plastic side and drop it into the space for it in the lid.*

## Cleaning and Maintenance

### Cleaning:

- Do not immerse the motor unit, the chopper lid, and the whisk coupling unit in water or any other liquids, nor rinse them under the tap. Use a damp and soft cloth to clean these parts. The bottom of the blender shaft blade and guard can be rinsed under the tap.
- Never use scouring pads, abrasive cleaning agents, or aggressive liquids such as alcohol, gasoline, or acetone to clean the appliance.
- Cleaning of the appliance, its parts, and accessories is easiest immediately after use.

### Maintenance:

- Wind the power cord loosely around the motor unit.
- Store the appliance in a cool, dry place away from direct sunlight or other heat sources.

Please follow the safety instructions, specifications, and guidelines in this manual for proper usage and care of your hand blender. If you have any questions or concerns, please contact the manufacturer for assistance. Enjoy using your hand blender!

## Troubleshooting

| Problem                                             | Probable Cause                                                                            | Solution                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The blender handle does not turn on.                | The appliance is not plugged into the mains.                                              | Put the mains plug in an earthed wall socket.                                                                                              |
|                                                     | The appliance is overheated.                                                              | Leave the appliance to cool down for at least 15 minutes. Make sure not to have the appliance running for more than 3 minutes at a time.   |
| Food is not fully blended.                          | The amount of the ingredients is too much.                                                | Either keep blending or reduce the amount of ingredients.                                                                                  |
|                                                     | The amount of the ingredients is too little.                                              | Increase the amount of ingredients or liquid so the blade can be submerged enough to blend.                                                |
|                                                     | The ingredients are too hard.                                                             | Make sure the ingredients are suitable for the attachment. When using hard vegetables, cook through to soften or chop into smaller chunks. |
| The ingredients are blended / mashed unevenly.      | Not blended / mashed for long enough.                                                     | Keep blending / mashing until the desired consistency is reached. Be careful to not overheat the appliance.                                |
| The attachment won't connect to the blender handle. | The correct coupling has not been attached between the blender handle and the attachment. | Attach the correct coupling to the handle and the attachment. The parts should click into place.                                           |

## Troubleshooting

| Problem                                   | Probable Cause                                      | Solution                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The container / jug is melting or warped. | The ingredients are too hot.                        | Make sure that any ingredients do not exceed the maximum temperature of 70°C.                                                                                   |
| Food will not spiralize                   | Ingredient is too soft.                             | Check vegetables are firm and fresh. Hollow and soft ingredients will not work in the spiralizer.                                                               |
|                                           | Ingredient is too hard.                             | Use a softer or riper ingredient.                                                                                                                               |
|                                           | Ingredient is too small.                            | Use a larger ingredient.                                                                                                                                        |
|                                           | The spiralizer cone is clogged.                     | Switch off the machine and carefully remove and clean the cone.                                                                                                 |
|                                           | The ingredient is not fully seated onto the pusher. | Push a flat end of the ingredient firmly onto the prongs of the spiralizer coupling. You may need to chop the end of the ingredient to make a suitable surface. |

If you have any further issues, please contact Duronic.

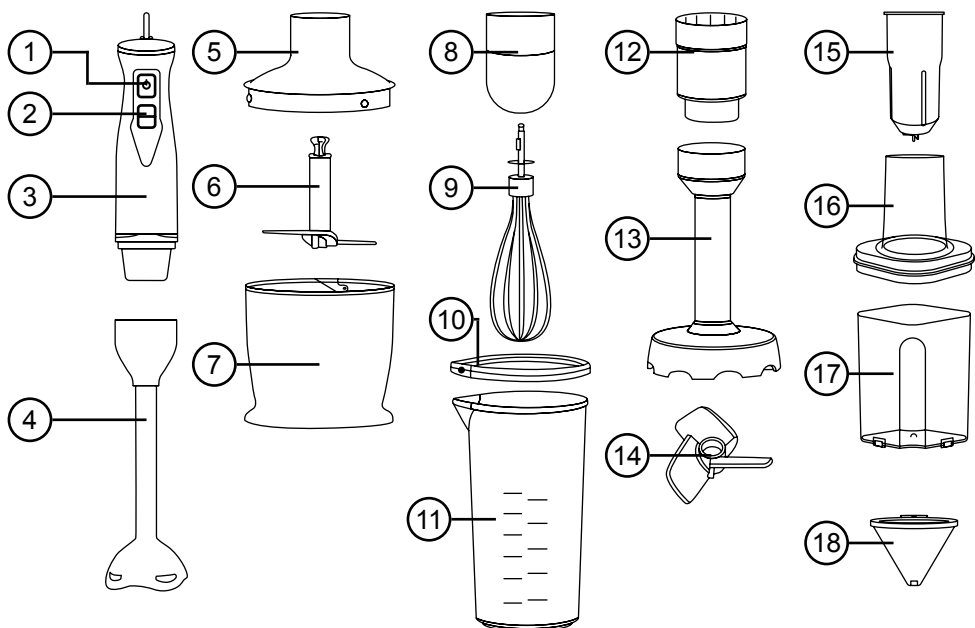


**Manuel d'utilisation en français**

## Caractéristiques et Spécifications

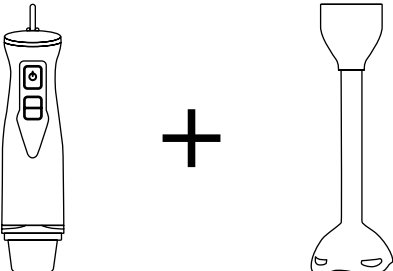
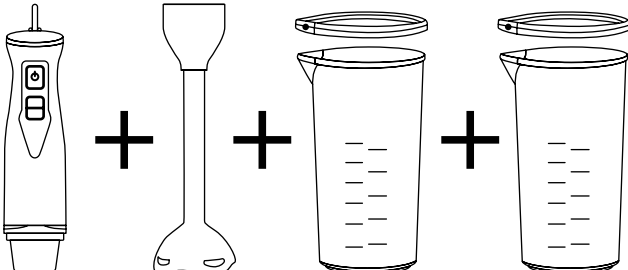
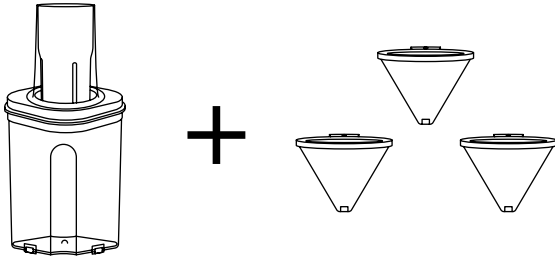
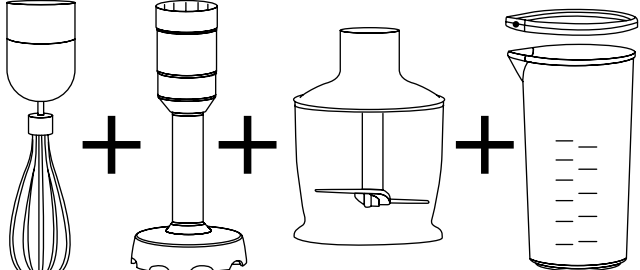
| Longueur du Câble | RPM       | Capacité                                             | Puissance | Tension             |
|-------------------|-----------|------------------------------------------------------|-----------|---------------------|
| 150cm<br>59in     | 13500 RPM | Carafe: 600ml<br>Hachoir: 500ml<br>Spiraliseur: 1.4L | 350W      | 220-240V<br>50-60Hz |

## Composants



- |                               |                                                          |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------|
| 1. Touche marche/arrêt        | 11. Verre doseur                                         |
| 2. Touche turbo               | 12. Accouplement du presse-purée                         |
| 3. Unité moteur               | 13. Presse-purée                                         |
| 4. Arbre du mixeur plongeant  | 14. Lame du presse-purée                                 |
| 5. Couvercle du bol hachoir   | 15. Accouplement/poussoir du spiraliseur                 |
| 6. Lame de hachoir            | 16. Goulotte et couvercle de verrouillage du spiraliseur |
| 7. Bol hachoir                | 17. Récipient du spiraliseur                             |
| 8. Accouplement à fouet       | 18. Cônes du spiraliseur x3                              |
| 9. Fouet                      |                                                          |
| 10. Couvercle du verre doseur |                                                          |

## Variantes de Produits et Accessoires

| Modèle                                                                                                                                                                                       | Composants                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>HB35B:</b><br><i>-Accessoire du mixeur plongeant</i><br><i>-Unité moteur</i>                                                                                                              |     |
| <b>HB35C:</b><br><i>-Accessoire du mixeur plongeant</i><br><i>-Unité moteur</i><br><i>-2x verres doseurs avec couvercles</i>                                                                 |    |
| <b>HBS35:</b><br><i>-Accessoire spiraliseur</i><br><i>-3x cônes de lame</i><br><i>(Aucune unité moteur incluse)</i>                                                                          |    |
| <b>HBA35:</b><br><i>-Accessoire fouet</i><br><i>-Accessoire presse-purée</i><br><i>-Accessoire hachoir</i><br><i>-1x verre doseur avec couvercle</i><br><i>(Aucune unité moteur incluse)</i> |  |

## **Instructions de sécurité**

**VEUILLEZ LIRE CE MANUEL ATTENTIVEMENT ET LE CONSERVER COMME REFERENCE FUTURE**

- Utilisez l'appareil uniquement à des fins prévues et suivez toutes les procédures décrites dans ce manuel.
- Evitez tout contact avec de l'eau pendant l'utilisation et ne plongez jamais les appareils, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide pour éviter les chocs électriques.
- Ne pas toucher l'appareil avec des mains mouillées.
- Conçu pour un usage intérieur uniquement.
- Assurez-vous que les appareils sont utilisés sur une surface plane et stable. Débranchez toujours l'appareil avant de le déplacer, de le remplir, de le nettoyer, ou lorsqu'il n'est pas utilisé, et ne tirez jamais sur le câble d'alimentation ; tirez toujours directement sur la fiche elle-même.
- Evitez de plier ou d'écraser le câble d'alimentation.
- N'utilisez pas l'appareil si l'appareil lui-même, le câble d'alimentation, ou la fiche est endommagé.
- Gardez l'appareil et ses composants éloignés des flammes ou des surfaces chaudes.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation. N'ouvrez jamais le boîtier ; il n'y a pas de pièces réparables par l'utilisateur à l'intérieur.
- L'appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes ayant des capacités réduites s'ils sont surveillés et instruits sur une utilisation sûre ; les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas utiliser l'appareil ni s'en approcher sans surveillance.
- Assurez-vous que l'appareil et les accessoires ont complètement refroidi avant de les nettoyer ou de les ranger.
- N'utilisez pas d'agents de nettoyage abrasifs ou caustiques sur les surfaces extérieures de l'appareil.

## **Instructions de sécurité (suite)**

### **Attention**

- N'utilisez pas l'appareil avec l'un des accessoires pendant plus de 3 minutes en continu. Laissez l'appareil refroidir pendant 15 minutes avant de continuer le traitement.
- Aucun des accessoires n'est adapté à une utilisation au micro-ondes.
- N'utilisez jamais d'accessoires ou de pièces d'autres fabricants. L'utilisation de tels accessoires ou pièces annulera votre garantie avec le fabricant.
- Gardez l'unité moteur à l'écart de la chaleur, du feu, de l'humidité et de la saleté.
- Ne remplissez jamais le gobelet ou le bol hachoir avec des ingrédients plus chauds que 70 °C/158 °F.
- Ne dépassez pas les quantités et les temps de traitement indiqués dans le tableau.
- Nettoyez l'unité de lame de la tige du mixeur sous le robinet. N'immergez jamais l'unité d'alimentation dans l'eau.
- Après le nettoyage, laissez la tige du mixeur sécher. Rangez-la horizontalement ou avec la lame pointant vers le haut.

## Introduction

Bienvenue dans le monde du mélange polyvalent et puissant avec notre Mixeur Plongeant! Ce manuel d'utilisation est votre guide complet pour libérer tout le potentiel de votre mixeur et de ses nombreux accessoires pratiques.

Que vous souhaitiez créer des purées lisses, hacher finement des ingrédients, fouetter des pâtes légères, ou même explorer le monde créatif des plats en spirales, notre mixeur plongeant et ses accessoires optionnels, tels que le presse-purée, le hachoir, le fouet et le spiraliseur, vous offrent toutes les possibilités.

Dans ce manuel, nous vous guiderons à travers la configuration, l'utilisation et l'entretien de votre mixeur plongeant, vous permettant de préparer sans effort une grande variété de délicieuses recettes. Préparez-vous à mélanger, écraser, hacher, fouetter et spiraliser votre chemin vers la perfection culinaire!

*\*Le mixeur plongeant et les accessoires sont vendus séparément, comme indiqué sur la page "Variantes de Produits et Accessoires".*

## Mode d'emploi

### **Avant la première utilisation:**

Nettoyez soigneusement toutes les pièces qui entreront en contact avec les aliments avant d'utiliser l'appareil.

### **Préparation à l'utilisation:**

1. Laissez refroidir les ingrédients chauds avant de les traiter ou de les placer dans l'un des récipients (température maximale de 70°C).
2. Coupez les gros ingrédients en morceaux d'environ 2 x 2 x 2 cm avant de les traiter.
3. Assemblez correctement l'appareil avant de brancher la fiche dans la prise murale.

## Utilisation du mixeur plongeant

### Le mixeur plongeant est destiné à:

- Mixer des liquides tels que des produits laitiers, des sauces, des jus de fruits, des soupes, des cocktails et des milkshakes.
- Mélanger des ingrédients mous, tels que la pâte à crêpes ou la mayonnaise.
- Réduire en purée des ingrédients cuits, par exemple pour préparer de la nourriture pour bébé.
- Hacher des noix, des fruits et des légumes.



**ATTENTION:** Ne mélangez pas des ingrédients tels que des glaçons, des ingrédients congelés ou des fruits avec des noyaux.

### Quantités de mélange et temps de traitement:

| Ingrédients                           | Quantité de mélange | Durée  |
|---------------------------------------|---------------------|--------|
| Fruits et légumes                     | 50 - 100 g          | 15 sec |
| Aliments pour bébés, soupes et sauces | 50 - 200 ml         | 30 sec |
| Pâtes à gâteau                        | 50 - 250 ml         | 30 sec |
| Shakes et cocktails                   | 50 - 250 ml         | 30 sec |

1. Placez les ingrédients dans un récipient approprié pour le mélange.
2. Fixez la tige du mixeur à l'unité moteur et enclenchez-la en place.
3. Branchez la fiche dans la prise murale.
4. Plongez entièrement la protection de lame dans les ingrédients pour éviter les éclaboussures.
5. Mettez l'appareil en marche en appuyant sur la touche MARCHE/ARRÊT ou

## Using the Immersion Hand Blender (continued)

la touche TURBO.

6. Déplacez lentement le mixeur de haut en bas et en cercles pour mélanger les ingrédients.
7. Après avoir terminé le mélange, relâchez la touche et débranchez l'appareil.
8. Pour un nettoyage facile, rincez immédiatement la tige du mixeur après utilisation. N'immergez pas entièrement la tige dans l'eau.
9. Placez la tige du mixeur en position verticale avec la protection de lame sur le dessus et laissez-la sécher pendant au moins 10 minutes avant de la ranger.

**ATTENTION:**

*N'immergez pas l'unité de poignée moteur dans l'eau ou tout autre liquide.*

*N'utilisez pas l'appareil pendant plus de 3 minutes à la fois. Cela pourrait surchauffer l'appareil.*



## Utilisation du hachoir

Le hachoir est destiné à hacher des ingrédients tels que des noix, de la viande crue, des oignons, du fromage dur, des œufs durs, de l'ail, des herbes, du pain sec, etc.

Soyez très prudent lors de la manipulation de la lame, car ces lames sont très tranchantes. Faites particulièrement attention lorsque vous retirez la lame du bol du hachoir pour vider le contenu du bol et lors du nettoyage.



**ATTENTION:** Ne hachez pas des ingrédients tels que des glaçons, des ingrédients congelés ou des fruits avec des noyaux.

### Quantités de hachage et temps de traitement:

| Ingrédients         | Quantité de hachage | Durée             |
|---------------------|---------------------|-------------------|
| Ail, oignons, oeufs | 100 g               | Pulse (5 x 1 sec) |
| Poisson             | 120 ml              | 5 sec             |
| Herbes              | 20 ml               | Pulse (5 x 1 sec) |
| Noix                | 100 ml              | 20 sec            |

1. Placez la lame du hachoir dans le bol du hachoir.
2. Mettez les ingrédients dans le bol du hachoir.
3. Placez le couvercle du hachoir sur le bol du hachoir.
4. Fixez l'unité moteur sur le bol du hachoir.
5. Branchez la fiche dans la prise murale.
6. Appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT ou la touche TURBO et laissez l'appareil fonctionner jusqu'à ce que tous les ingrédients soient hachés.
7. Après avoir terminé le hachage, débranchez l'appareil.

Si les ingrédients collent aux parois du bol du hachoir, décollez-les en ajoutant du liquide ou en utilisant une spatule. Laissez toujours l'appareil refroidir après avoir haché de la viande.

## Utilisation du presse-purée

Le presse-purée peut être utilisé pour écraser des légumes cuits tels que les pommes de terre, le rutabaga et les carottes. N'écrasez pas d'aliments durs ou non cuits, car cela pourrait endommager le presse-purée et la machine.



**ATTENTION:** *N'écrasez pas d'aliments durs ou non cuits, car cela pourrait endommager le presse-purée et la machine.*

1. Cuisez d'abord les légumes et égouttez-les.
2. Connectez l'unité d'accouplement du presse-purée à l'accessoire presse-purée en tournant et en encliquetant en place.
3. Retournez le presse-purée et ajustez la lame du presse-purée sur l'attache centrale. Tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour verrouiller en place.
4. Fixez la poignée du mixeur à l'ensemble presse-purée et branchez l'appareil sur une prise électrique.
5. Placez le presse-purée dans la casserole ou le bol, etc., et sélectionnez la vitesse inférieure pour mettre en marche l'appareil. Déplacez le presse-purée dans un mouvement de haut en bas dans tout le mélange jusqu'à obtenir le résultat souhaité.
6. Lorsque vous avez fini, relâchez la touche de vitesse et débranchez.
7. Détachez le presse-purée, retirez la pale du presse-purée.
8. Dévissez l'unité d'accouplement de l'accessoire presse-purée.



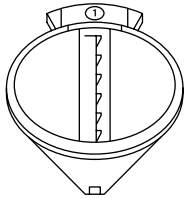
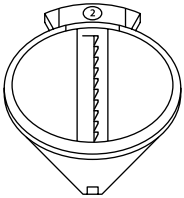
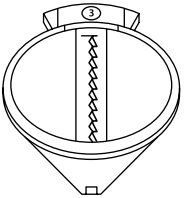
**IMPORTANT:**

*- N'utilisez jamais le presse-purée dans une casserole sur une source de chaleur directe. Retirez toujours la casserole de la chaleur et laissez-la refroidir légèrement.*

*- Ne tapez pas le presse-purée sur le côté de la casserole ou du pot de cuisson pendant ou après l'écrasement. Utilisez une spatule pour racler les excédents.*

*- Pour de meilleurs résultats lors de l'écrasement, ne remplissez pas trop la casserole, etc. Remplissez seulement à moitié la marmite ou le bol.*

## Utilisation du spiraliseur

|                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |
| <p>1. Grands rubans (9mm)<br/>(Pappardelle)</p>                                   | <p>2. Petits rubans (5mm)<br/>(Tagliatelle)</p>                                   | <p>3. Bandes arrondies (4mm)<br/>(Spaghetti)</p>                                  |

1. Choisissez le cône que vous souhaitez utiliser en premier. Ensuite, placez ce cône dans le couvercle noir qui reposera ensuite sur le dessus de la carafe.
2. Une fois que le cône est solidement fixé dans le couvercle, placez le couvercle sur le dessus de la carafe.
3. Fixez la goulotte sur le couvercle en l'alignant correctement et tournez-la jusqu'à ce que vous entendiez un clic indiquant qu'elle est bien en place.
4. Fixez l'accouplement du spiraliseur à la poignée du mixeur en le tournant jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
5. Prenez le légume que vous souhaitez transformer en spirales et placez-le à l'extrémité de l'accouplement. Vous verrez des dents à l'extrémité. Poussez le légume sur les dents pour le fixer davantage.



**REMARQUE::** Après avoir spiralé pendant 30 secondes, laissez le mixeur reposer pendant 30 secondes avant de continuer.

6. Branchez la poignée du mixeur dans la prise et mettez-le en marche à l'aide de la touche MARCHE/ARRÊT. Assurez-vous que l'accouplement est aligné dans la goulotte et peut se déplacer sur toute la longueur de la goulotte.
7. Poussez lentement le légume dans le cône pour le spiraliser.
8. Lorsque vous avez terminé ou lorsque la carafe est pleine, relâchez la touche MARCHE/ARRÊT et débranchez le mixeur.
9. Retirez le mixeur de la goulotte et retirez l'accouplement du spiraliseur.
10. Démontez la goulotte et le couvercle dans le sens inverse. Veuillez faire attention lorsque vous retirez les cônes pour le nettoyage, car ils sont très tranchants.

## Utilisation du spiraliseur (suite)

11. Pour un nettoyage facile, rincez immédiatement les cônes et l'extrémité de l'accouplement du spiraliseur après utilisation et débranchement. Nous vous recommandons d'essuyer l'extrémité de l'accouplement et de ne pas l'immerger complètement dans l'eau.



**ATTENTION:** *Faites très attention lorsque vous manipulez les cônes car ils sont très tranchants. Ne tentez pas de les tourner en place en tenant le bas du cône. Touchez uniquement le côté en plastique et déposez-le dans l'emplacement qui lui est réservé dans le couvercle.*

## Nettoyage et Entretien

### Nettoyage:

- Ne plongez pas l'unité motrice, le couvercle du hachoir et l'unité d'accouplement du fouet dans l'eau ou tout autre liquide, et ne les rincez pas sous le robinet. Utilisez un chiffon humide et doux pour nettoyer ces pièces. Le bas de la lame et de la protection de la tige du mixeur peut être rincé sous le robinet.
- N'utilisez jamais d'éponges abrasives, de produits de nettoyage abrasifs, ou de liquides agressifs tels que l'alcool, l'essence ou l'acétone pour nettoyer l'appareil.
- Le nettoyage de l'appareil, de ses pièces et de ses accessoires est plus facile immédiatement après utilisation.

### Entretien:

- Enroulez le cordon d'alimentation de manière lâche autour de l'unité moteur.
- Rangez l'appareil dans un endroit frais, sec, à l'abri de la lumière directe du soleil ou de toute autre source de chaleur.

Veuillez suivre les consignes de sécurité, les spécifications et les directives de ce manuel pour une utilisation et un entretien appropriés de votre mixeur plongeant. Si vous avez des questions ou des préoccupations, veuillez contacter le fabricant pour obtenir de l'aide. Profitez de l'utilisation de votre mixeur plongeant!

## Guide de dépannage

| Problème                                                    | Cause probable                                                                      | Solution                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La poignée du mixeur ne s'allume pas.                       | L'appareil n'est pas branché sur secteur.                                           | Insérez la fiche dans une prise murale avec mise à la terre.                                                                                                                  |
|                                                             | L'appareil est surchauffé.                                                          | Laissez l'appareil refroidir pendant au moins 15 minutes. Assurez-vous de ne pas faire fonctionner l'appareil pendant plus de 3 minutes à la fois.                            |
| Les aliments ne sont pas complètement mélangés.             | La quantité d'ingrédients est trop importante.                                      | Continuez à mélanger ou réduisez la quantité d'ingrédients.                                                                                                                   |
|                                                             | La quantité d'ingrédients est trop faible.                                          | Augmentez la quantité d'ingrédients ou de liquide afin que la lame puisse être suffisamment immergée pour le mélange.                                                         |
|                                                             | Les ingrédients sont trop durs.                                                     | Assurez-vous que les ingrédients conviennent à l'accessoire. Lors de l'utilisation de légumes durs, faites-les cuire pour les ramollir ou coupez-les en morceaux plus petits. |
| Les ingrédients sont mélangés / écrasés de manière inégale. | Pas assez mélangés / écrasés.                                                       | Continuez à mélanger / écraser jusqu'à obtenir la consistance désirée. Veillez à ne pas surchauffer l'appareil.                                                               |
| L'accessoire ne se connecte pas à la poignée du mixeur.     | Le bon accouplement n'a pas été attaché entre la poignée du mixeur et l'accessoire. | Attachez le bon accouplement à la poignée et à l'accessoire. Les pièces doivent se verrouiller en place.                                                                      |

## Guide de dépannage

| Problème                                     | Cause probable                                                  | Solution                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Le récipient / la carafe fond ou se déforme. | Les ingrédients sont trop chauds.                               | Assurez-vous que les ingrédients ne dépassent pas la température maximale de 70 °C.                                                                                                                  |
| Les aliments ne se spiralent pas.            | L'ingrédient est trop mou.                                      | Vérifiez que les légumes sont fermes et frais. Les ingrédients creux et mous ne fonctionneront pas dans le spiraliseur.                                                                              |
|                                              | L'ingrédient est trop dur.                                      | Utilisez un ingrédient plus mou ou plus mûr.                                                                                                                                                         |
|                                              | L'ingrédient est trop petit.                                    | Utilisez un ingrédient plus gros.                                                                                                                                                                    |
|                                              | Le cône du spiraliseur est obstrué.                             | Eteignez l'appareil et retirez soigneusement et nettoyez le cône.                                                                                                                                    |
|                                              | L'ingrédient n'est pas correctement positionné sur le poussoir. | Appuyez fermement sur une extrémité épaisse de l'ingrédient sur les dents de l'accouplement du spiraliseur. Vous devrez peut-être couper l'extrémité de l'ingrédient pour créer une surface adaptée. |

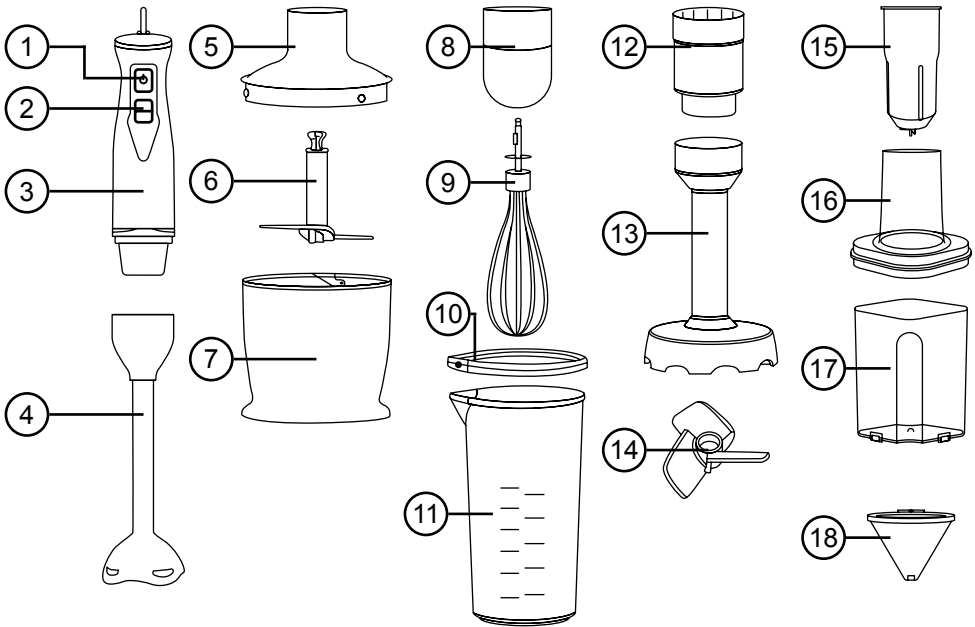
Si vous rencontrez d'autres problèmes, veuillez contacter Duronic.

**Gebrauchsanleitung auf Deutsch**

## Eigenschaften und Spezifikationen

| Kabellänge    | RPM       | Kapazität                                                      | Leistung | Spannung            |
|---------------|-----------|----------------------------------------------------------------|----------|---------------------|
| 150cm<br>59in | 13500 RPM | Becher: 600ml<br>Zerkleinerer: 500ml<br>Spiralschneider:: 1.4L | 350W     | 220-240V<br>50-60Hz |

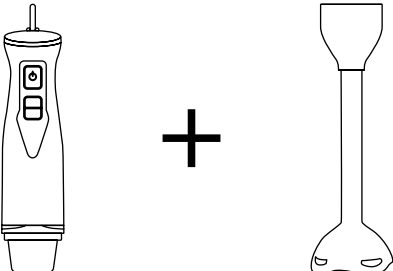
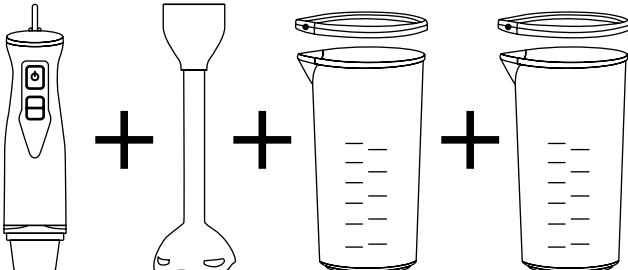
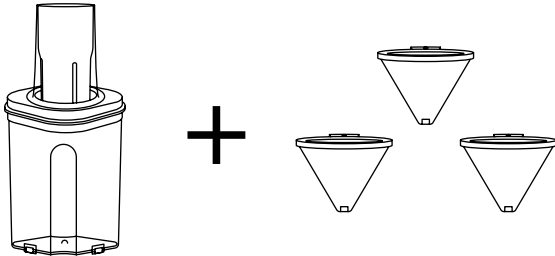
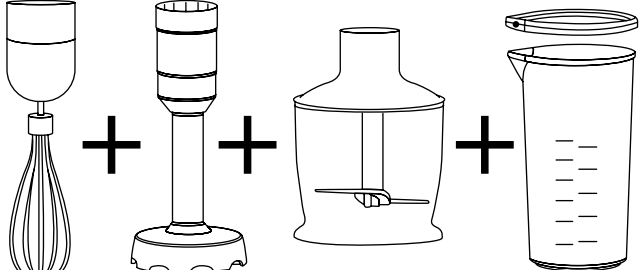
## Komponenten



- |                                    |                                             |
|------------------------------------|---------------------------------------------|
| 1. Ein-/Aus-Schalter               | 11. Messbecher                              |
| 2. Turbo-Schalter                  | 12. Kupplung des Stampfers                  |
| 3. Motorblock                      | 13. Stampfer                                |
| 4. Stab des Stabmixers             | 14. Stampfermesser                          |
| 5. Deckel der Zerkleinererschüssel | 15. Kupplung/Drücker des Spiralschneiders   |
| 6. Zerkleinerungsmesser            | 16. Spiral-Trichter und Verriegelungsdeckel |
| 7. Schüssel des Zerkleinerers      | 17. Behälter des Spiralschneiders           |
| 8. Schneebesen-Kupplung            | 18. Spiralschneider-Kegel x 3               |
| 9. Schneebesen                     |                                             |
| 10. Deckel des Messbechers         |                                             |



## Produktvarianten und Zubehör

| Modellname                                                                                                                                                                       | Komponenten                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>HB35B:</b><br><i>-Aufsatz für den Stabmixer</i><br><i>-Motorblock</i>                                                                                                         |     |
| <b>HB35C:</b><br><i>-Aufsatz für den Stabmixer</i><br><i>-Motorblock</i><br><i>-2x Messbecher mit Deckel</i>                                                                     |    |
| <b>HBS35:</b><br><i>-Aufsatz für den Spiralschneider</i><br><i>-3x Klingenkegel</i><br><i>(Ohne Motorblockeinheit)</i>                                                           |    |
| <b>HBA35:</b><br><i>-Schneebeesen-Aufsatz</i><br><i>-Stampfer-Aufsatz</i><br><i>-Zerkleinerer-Aufsatz</i><br><i>-1x Messbecher mit Deckel</i><br><i>(Ohne Motorblockeinheit)</i> |  |

## **Sicherheitshinweise**

***BITTE LESEN SIE DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCH UND BEWAHREN SIE SIE ZUR ZUKÜNFTIGEN VERWENDUNG AUF***

- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für seinen vorgesehenen Zweck und beachten Sie alle in dieser Anleitung aufgeführten Verfahren.
- Vermeiden Sie während des Gebrauchs den Kontakt mit Wasser und tauchen Sie Geräte, Netzkabel oder Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um einen elektrischen Schock zu verhindern.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
- Nur für den Innengebrauch vorgesehen.
- Stellen Sie sicher, dass die Geräte auf einer flachen und ebenen Oberfläche verwendet werden.
- Ziehen Sie immer den Stecker, bevor Sie das Gerät bewegen, befüllen, reinigen oder wenn es nicht in Gebrauch ist, und ziehen Sie niemals am Netzkabel; ziehen Sie immer direkt am Stecker selbst.
- Vermeiden Sie ein Knicken oder Quetschen des Netzkabels.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Gerät selbst, das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist.
- Halten Sie das Gerät und seine Komponenten von offenen Flammen und heißen Oberflächen fern.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse; im Inneren befinden sich keine vom Benutzer wartbaren Teile.
- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren oder älter und von Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt und in der sicheren Verwendung unterwiesen werden; Kinder unter 8 Jahren sollten das Gerät ohne Aufsicht nicht verwenden oder sich ihm nähern.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät und das Zubehör vollständig abgekühlt sind, bevor Sie es reinigen oder aufbewahren.

## **Sicherheitshinweise (Fortlaufend)**

- Verwenden Sie keine abrasiven oder ätzenden Reinigungsmittel auf den äußeren Oberflächen des Geräts.

### **Achtung**

- Verwenden Sie das Gerät mit keinem der Zubehöerteile länger als 3 Minuten ununterbrochen. Lassen Sie das Gerät 15 Minuten abkühlen, bevor Sie den Vorgang fortsetzen.
- Keines der Zubehöerteile ist für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet.
- Verwenden Sie niemals Zubehör oder Teile anderer Hersteller. Die Verwendung solcher Zubehöerteile oder Teile führt zum Erlöschen Ihrer Garantieansprüche gegenüber dem Hersteller.
- Halten Sie die Motorblock-Einheit von Hitze, Feuer, Feuchtigkeit und Schmutz fern.
- Füllen Sie den Becher oder die Zerkleinererschüssel niemals mit Zutaten, die heißer als 70°C sind.
- Überschreiten Sie nicht die in der Tabelle angegebenen Mengen und Verarbeitungszeiten.
- Reinigen Sie die Klingen des Pürierstabes unter fließendem Wasser. Tauchen Sie die Motorblock-Einheit niemals ins Wasser.
- Nach der Reinigung lassen Sie den Pürierstab trocknen. Lagern Sie ihn entweder horizontal oder mit nach oben zeigender Klinge.

## Einführung

Willkommen in der Welt vielseitiger und leistungsstarker Mixer mit unserem Pürierstab! Dieses Produkthandbuch ist Ihr umfassender Leitfaden, um das volle Potenzial Ihres Mixers und seiner praktischen Anbaugeräte zu entdecken.

Egal, ob Sie glatte Pürees, fein gehackte Zutaten, luftige Teige herstellen oder sogar die Welt der kreativen Spiralgerichte erkunden möchten - unser Pürierstab und seine optionalen Aufsätze wie Stampfer, Zerkleinerer, Schneebesen und Spiralschneider haben alles, was Sie brauchen.

In diesem Handbuch führen wir Sie durch die Einrichtung, Verwendung und Pflege Ihres Pürierstabs, damit Sie mühelos eine Vielzahl köstlicher Rezepte zubereiten können. Machen Sie sich bereit, sich Ihren Weg zu kulinarischer Perfektion zu mixen, zu stampfen, zu zerkleinern, zu schlagen und zu spiralisieren!

*\*Pürierstab und Zubehör werden separat verkauft, wie auf der Seite 'Produktvarianten und Zubehör' aufgeführt.*

## Benutzung

### **Vor der ersten Verwendung:**

Reinigen Sie gründlich alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, bevor Sie das Gerät verwenden.

### **Vorbereitung zur Verwendung:**

1. Lassen Sie heiße Zutaten abkühlen, bevor Sie sie verarbeiten oder in einem der Behälter geben (maximale Temperatur 70°C).
2. Schneiden Sie große Zutaten in Stücke von etwa 2 x 2 x 2 cm, bevor Sie sie verarbeiten.
3. Bauen Sie das Gerät korrekt zusammen, bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken.

## Verwendung des Stabmixers

### Der Handmixer ist für folgende Anwendungen vorgesehen:

- Flüssigkeiten mixen, z. B. Milchprodukte, Saucen, Fruchtsäfte, Suppen, Mixgetränke und Shakes.
- Weiche Zutaten mischen, z. B. Pfannkuchenteig oder Mayonnaise.
- Gekochte Zutaten pürieren, z. B. die Zubereitung von Babynahrung.
- Nüsse, Früchte und Gemüse hacken.



**VORSICHT:** Mischen Sie keine Zutaten wie Eiswürfel, gefrorene Zutaten oder Früchte mit Steinen.

### Mengen und Verarbeitungszeiten beim Mixen:

| Zutaten                        | Blending Quantity | Mischmenge  |
|--------------------------------|-------------------|-------------|
| Obst und Gemüse                | 50 - 100 g        | 15 Sekunden |
| Babynahrung, Suppen und Saucen | 50 - 200 ml       | 30 Sekunden |
| Teig                           | 50 - 250 ml       | 30 Sekunden |
| Shakes und Mixgetränke         | 50 - 250 ml       | 30 Sekunden |

1. Geben Sie die Zutaten in einen geeigneten Behälter zum Mixen.
2. Befestigen Sie den Mixstab am Motorblock und rasten Sie ihn ein.
3. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
4. Tauchen Sie den Messerschutz vollständig in die Zutaten ein, um Spritzer zu vermeiden.
5. Schalten Sie das Gerät durch Drücken der Ein-/Aus-Taste oder der Turbo-Taste ein.

## **Verwendung des Stabmixers (Fortlaufend)**

6. Bewegen Sie den Mixer langsam auf und ab sowie in Kreisen, um die Zutaten zu vermengen.
7. Nach dem Mixen lassen Sie die Taste los und ziehen Sie den Stecker.
8. Spülen Sie den Mixstab sofort nach Gebrauch ab, um die Reinigung zu erleichtern. Tauchen Sie den Stab nicht vollständig ins Wasser.
9. Stellen Sie den Mixstab mit dem Messerschutz nach oben in aufrechter Position ab und lassen Sie ihn mindestens 10 Minuten trocknen, bevor Sie ihn verstauen.

**VORSICHT:**

*Tauchen Sie die Motorhandeinheit nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.*

*Verwenden Sie das Gerät nicht länger als 3 Minuten ununterbrochen. Dies kann zu einer Überhitzung des Geräts führen.*

## Verwendung des Zerkleinerers

Der Zerkleinerer ist zum Zerkleinern von Zutaten wie Nüssen, rohem Fleisch, Zwiebeln, hartem Käse, gekochten Eiern, Knoblauch, Kräutern, trockenem Brot usw. vorgesehen.

Seien Sie äußerst vorsichtig im Umgang mit der Klingen-Einheit, da diese sehr scharf ist. Seien Sie besonders vorsichtig beim Entfernen der Klinge aus der Zerkleinerer-Schüssel, wenn Sie die Schüssel entleeren, und während der Reinigung.



**VORSICHT:** Versuchen Sie nicht, Zutaten wie Eiswürfel, gefrorene Zutaten oder Früchte mit Steinen zu zerkleinern.

### Mengen und Verarbeitungszeiten beim Zerkleinern:

| Zutaten                   | Zerkleinerungsmenge | Zeit                   |
|---------------------------|---------------------|------------------------|
| Knoblauch, Zwiebeln, Eier | 100 g               | Impuls (5 x 1 Sekunde) |
| Fisch                     | 120 ml              | 5 Sekunden             |
| Kräuter                   | 20 ml               | Impuls (5 x 1 Sekunde) |
| Nüsse                     | 100 ml              | 20 Sekunden            |

1. Legen Sie die Zerkleinerer-Klingeneinheit in die Zerkleinerer-Schüssel.
2. Geben Sie die Zutaten in die Zerkleinerer-Schüssel.
3. Setzen Sie den Zerkleinererdeckel auf die Zerkleinerer-Schüssel.
4. Befestigen Sie den Motorblock an der Zerkleinerer-Schüssel.
5. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
6. Drücken Sie die EIN/AUS- oder TURBO-Taste und lassen Sie das Gerät laufen, bis alle Zutaten zerkleinert sind.
7. Nachdem Sie das Zerkleinern abgeschlossen haben, ziehen Sie den Stecker.

Wenn die Zutaten an der Wand der Zerkleinerer-Schüssel haften, lockern Sie sie, indem Sie Flüssigkeit hinzufügen oder einen Spatel verwenden. Lassen Sie das Gerät nach dem Zerkleinern von Fleisch immer abkühlen.

## Verwendung des Stampfers

Der Stampfer kann verwendet werden, um gekochtes Gemüse wie Kartoffeln, Steckrüben und Karotten zu zerdrücken. Zerkleinern Sie keine harten oder ungekochten Lebensmittel, da Sie den Stampfer und das Gerät beschädigen könnten.



**VORSICHT:** Zerkleinern Sie keine harten oder ungekochten Lebensmittel, da Sie den Stampfer und das Gerät beschädigen könnten.

1. Kochen Sie zuerst das Gemüse und lassen Sie es abtropfen.
2. Verbinden Sie das Stampferkupplungsstück mit dem Stampferaufsatz, indem Sie es drehen und einrasten lassen.
3. Drehen Sie den Stampfer um und setzen Sie die Stampferklinge über die zentrale Befestigung. Drehen Sie gegen den Uhrzeigersinn, um sie einzurasten.
4. Befestigen Sie den Mixergriff am Stampferaufbau und stecken Sie ihn in eine Steckdose.
5. Platzieren Sie den Stampfer in der Saucepfanne oder Schüssel usw. und wählen Sie die niedrigere Geschwindigkeit, um das Gerät einzuschalten. Bewegen Sie den Stampfer auf und ab, bis das gewünschte Ergebnis erreicht ist.
6. Wenn Sie fertig sind, lassen Sie die Geschwindigkeitstaste los und ziehen Sie den Stecker.
7. Lösen Sie den Stampfer, entfernen Sie das Paddel vom Stampfer.
8. Schrauben Sie das Kupplungsstück vom Stampferaufsatz ab.



### **WICHTIG:**

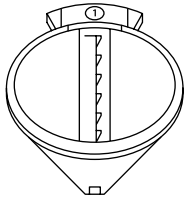
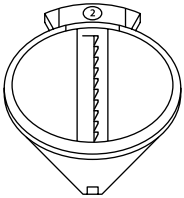
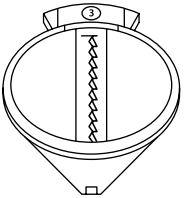
*-Verwenden Sie den Stampfer niemals in einem Kochtopf auf direkter Hitze. Entfernen Sie immer den Kochtopf von der Hitze und lassen Sie ihn leicht abkühlen.*

*-Klopfen Sie den Stampfer während oder nach dem Zerkleinern nicht an den Rand des Kochtopfs/Topfs. Verwenden Sie einen Spatel, um überschüssiges Essen zu entfernen.*

*-Um optimale Ergebnisse beim Zerkleinern zu erzielen, füllen Sie den Kochtopf usw. nicht übermäßig. Füllen Sie den Topf oder die Schüssel nur zur Hälfte.*



## Verwendung des Spiralschneiders

|                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |
| <p>1. Große Bänder (9mm)<br/>(Pappardelle)</p>                                    | <p>2. Kleine Bänder (5mm)<br/>(Tagliatelle)</p>                                   | <p>3. Abgerundete<br/>Streifen (4mm)<br/>(Spaghetti)</p>                          |

1. Wählen Sie zuerst die Konusart aus, die Sie verwenden möchten. Legen Sie dann diesen Konus in den schwarzen Deckel, der dann oben auf dem Krug sitzen wird.
2. Sobald der Konus sicher im Deckel sitzt, platzieren Sie den Deckel oben auf dem Krug.
3. Befestigen Sie die Rinne am Deckel, indem Sie ihn richtig ausrichten und ihn eindrehen, bis Sie ein Einrasten hören.
4. Befestigen Sie das Spiralschneider-Kupplungsstück am Mixergriff in einer Drehbewegung, bis Sie ein Klicken hören.
5. Nehmen Sie das Gemüse, das Sie spiralisieren möchten, und legen Sie es an das Ende der Kupplung. Sie werden einige Zinken am Ende sehen. Drücken Sie das Gemüse auf die Zinken, damit es sicherer ist.



**BITTE BEACHTEN SIE:** Nach dem Spiralisieren für 30 Sekunden lassen Sie den Mixer 30 Sekunden ruhen, bevor Sie fortfahren.

6. Stecken Sie den Mixergriff in die Steckdose und schalten Sie ihn mit der EIN/AUS-Taste ein. Stellen Sie sicher, dass die Kupplung in der Rinne ausgerichtet ist und die gesamte Länge in der Rinne bewegt werden kann.
7. Drücken Sie das Gemüse langsam in den Konus, um es zu spiralisieren.
8. Wenn Sie fertig sind oder wenn der Krug voll ist, lassen Sie die EIN/AUS-Taste los und ziehen Sie den Stecker des Mixers.
9. Nehmen Sie den Mixer aus der Rinne und entfernen Sie das Spiralizer-Kupplungsstück.

## Verwendung des Spiralschneiders (Fortlaufend)

10. Zerlegen Sie die Rinne und den Deckel in umgekehrter Bewegung. Seien Sie beim Entfernen der Konen zum Reinigen vorsichtig, da sie sehr scharf sind.
11. Spülen Sie die Konen und das Ende des Spiralizer-Kupplungsstücks sofort nach Gebrauch und nach dem Ausstecken ab. Wir empfehlen, das Ende der Kupplung abzuwischen und es nicht vollständig ins Wasser zu tauchen.



**VORSICHT:** Bitte seien Sie beim Umgang mit den Konen sehr vorsichtig, da sie sehr scharf sind. Versuchen Sie nicht, sie einzudrehen, während Sie den unteren Teil des Konus halten. Berühren Sie nur die Kunststoffseite und setzen Sie ihn in den dafür vorgesehenen Raum im Deckel.

## Reinigung und Wartung

### Reinigung:

- Tauchen Sie das Motorblock, den Zerkleinererdeckel und das Schneebesen-Kupplungsstück nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein, noch spülen Sie sie unter dem Wasserhahn ab. Verwenden Sie ein feuchtes und weiches Tuch, um diese Teile zu reinigen. Der Boden des Mixerschaftsblattes und des Schutzes kann unter dem Wasserhahn abgespült werden.
- Verwenden Sie niemals Scheuerschwämme, abrasive Reinigungsmittel oder aggressive Flüssigkeiten wie Alkohol, Benzin oder Aceton, um das Gerät zu reinigen.
- Die Reinigung des Geräts, seiner Teile und Zubehörteile ist am einfachsten sofort nach Gebrauch.

### Wartung:

- Wickeln Sie das Netzkabel locker um das Motorblock.
- Lagern Sie das Gerät an einem kühlen, trockenen Ort, fern von direktem Sonnenlicht oder anderen Wärmequellen.

Bitte befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen, Spezifikationen und Richtlinien in diesem Handbuch für die ordnungsgemäße Verwendung und Pflege Ihres Handmixers. Wenn Sie Fragen oder Bedenken haben, wenden Sie sich bitte an den Hersteller um Hilfe. Viel Spaß beim Verwenden Ihres Handmixers!

## Fehlerbehebung

| Problem                                                 | Mögliche Ursache                                                                 | Lösung                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Das Stabmixer lässt sich nicht einschalten.             | Die Maschine ist nicht am Strom angeschlossen.                                   | Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.                                                                                                                                      |
|                                                         | Die Maschine ist überhitzt.                                                      | Lassen Sie die Maschine mindestens 15 Minuten abkühlen. Stellen Sie sicher, dass die Maschine nicht länger als 3 Minuten am Stück läuft.                                                     |
| Das Essen ist nicht vollständig gemixt                  | Die Menge der Zutaten ist zu viel.                                               | Entweder weiter mischen oder die Menge der Zutaten reduzieren.                                                                                                                               |
|                                                         | Die Menge der Zutaten ist zu wenig.                                              | Erhöhen Sie die Menge der Zutaten oder Flüssigkeit, damit das Messer genug eingetaucht werden kann, um zu mischen.                                                                           |
|                                                         | Die Zutaten sind zu hart.                                                        | Stellen Sie sicher, dass die Zutaten für das Zubehör geeignet sind. Wenn Sie harte Gemüse verwenden, kochen Sie diese durch, um sie zu erweichen, oder schneiden Sie sie in kleinere Stücke. |
| Die Zutaten sind ungleichmäßig gemischt oder gestampft. | Nicht lang genug püriert / gestampft                                             | Weiter mixen oder stampfen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Achten Sie darauf, das Gerät nicht zu überhitzen.                                                                    |
| Das Zubehör lässt sich nicht mit dem Mixer verbinden.   | Die richtige Kupplung wurde nicht zwischen dem Mixer und dem Zubehör angebracht. | Bringen Sie die richtige Kupplung zwischen dem Mixer und dem Zubehör an. Die Teile sollten einrasten.                                                                                        |

## Fehlerbehebung

| Problem                                          | Mögliche Ursache                                            | Lösung                                                                                                                                                                               |
|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Der Behälter / Krug schmilzt oder verzieht sich. | Die Zutaten sind zu heiß.                                   | Stellen Sie sicher, dass die Zutaten nicht die maximale Temperatur von 70°C überschreiten.                                                                                           |
| Das Essen wird nicht richtig spiralisiert        | Die Zutaten sind zu weich.                                  | Überprüfen Sie, ob das Gemüse fest und frisch ist. Hohles und weiches Gemüse funktioniert nicht im Spiralschneider.                                                                  |
|                                                  | Die Zutaten sind zu hart.                                   | Verwenden Sie eine weichere oder reifere Zutat.                                                                                                                                      |
|                                                  | Die Zutaten sind zu klein.                                  | Verwenden Sie eine größere Zutat.                                                                                                                                                    |
|                                                  | Die Spirale funktioniert nicht.                             | Schalten Sie das Gerät aus und entfernen und reinigen Sie vorsichtig die Spirale.                                                                                                    |
|                                                  | Die Zutat liegt nicht vollständig auf den Drückmechanismus. | Drücken Sie ein flaches Ende der Zutat fest auf die Zinken der Spiralenkupplung. Möglicherweise müssen Sie das Ende der Zutat abschneiden, um eine geeignete Oberfläche zu schaffen. |

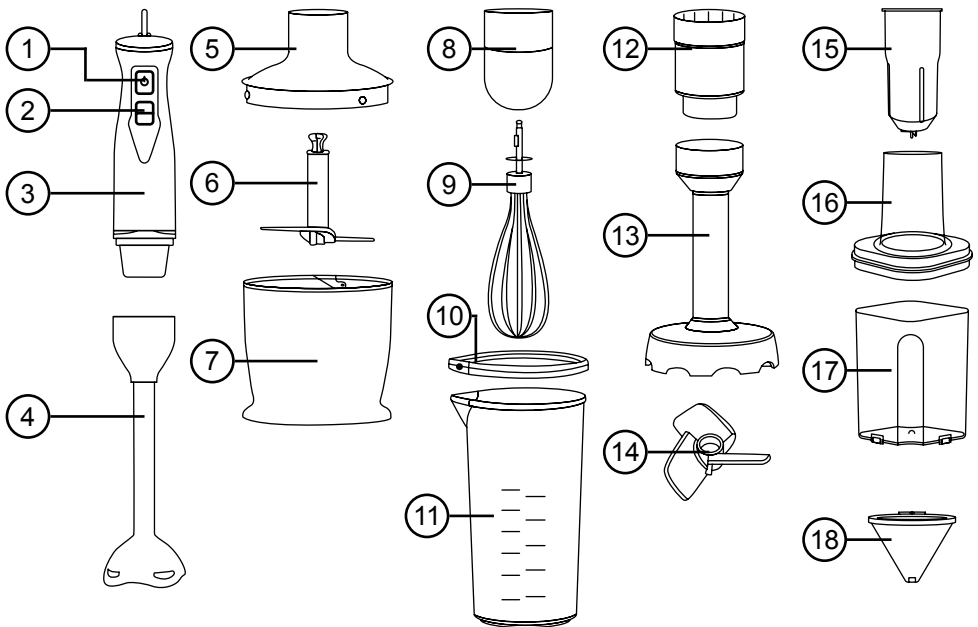
Wenn Sie weitere Probleme haben, kontaktieren Sie bitte Duronic.

**Manual De Instrucciones En Español**

## Características y especificaciones

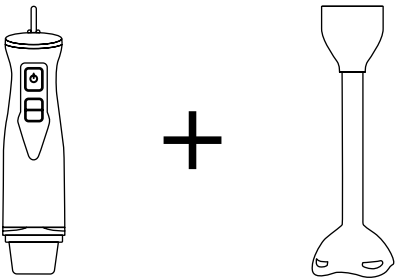
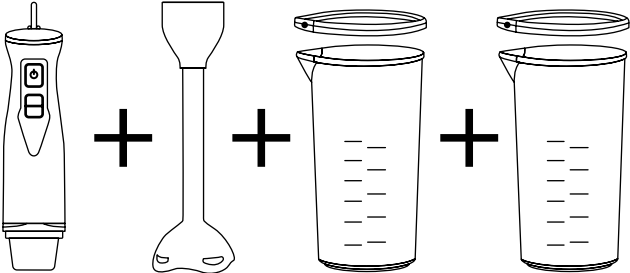
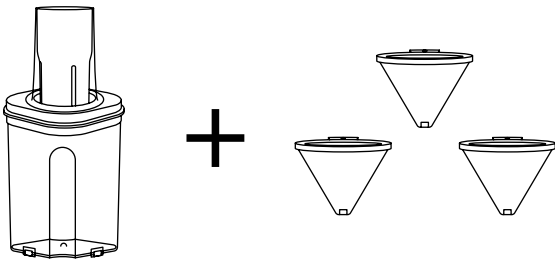
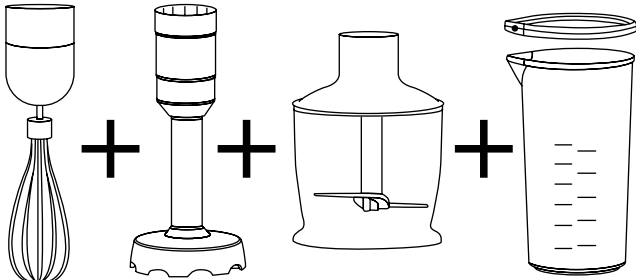
| Longitud del cable | RPM       | Capacidad                                              | Potencia | Voltaje             |
|--------------------|-----------|--------------------------------------------------------|----------|---------------------|
| 150cm<br>59in      | 13500 RPM | Jarra: 600ml<br>Picadora: 500ml<br>Espiralizador: 1.4L | 350W     | 220-240V<br>50-60Hz |

## Components



- |                               |                                                 |
|-------------------------------|-------------------------------------------------|
| 1. Botón On/off               | 11. Jarra medidora                              |
| 2. Botón Turbo                | 12. Acoplamiento del machacador                 |
| 3. Motor                      | 13. Machacador                                  |
| 4. Eje sumergible             | 14. Cuchilla trituradora                        |
| 5. Tapa del bol               | 15. Acoplamiento del espiralizador              |
| 6. Cuchilla                   | 16. Vertedor del espiralizador y tapa de cierre |
| 7. Bowl                       | 17. Recipiente del espiralizador                |
| 8. Acoplamiento               | 18. Conos espiralizadores x 3                   |
| 9. BatidorMeasuring jug lid   |                                                 |
| 10. Tapa de la jarra medidora |                                                 |

## Variaciones de productos y accesorios

| Nombre de modelo                                                                                                                         | Componentes                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>HB35B:</b></p> <p>-Accesorio para batidora de inmersión</p> <p>-Motora</p>                                                         |     |
| <p><b>HB35C:</b></p> <p>-Accesorio para batidora de inmersión</p> <p>-Motor</p> <p>-2x jarras medidoras con tapa</p>                     |    |
| <p><b>HBS35:</b></p> <p>-Accesorio espiralizador</p> <p>-3x conos de cuchillas</p> <p>(Motor no incluido)</p>                            |    |
| <p><b>HBA35:</b></p> <p>-Accesorio batidor</p> <p>-Accesorio triturador</p> <p>-1 jarra medidora con tapa</p> <p>(Motor no incluido)</p> |  |

## **Información de seguridad**

### ***LEA ATENTAMENTE ESTE MANUAL Y CONSÉRVELO PARA FUTURAS CONSULTAS***

- Utilice el aparato únicamente para los fines previstos y siga
- todos los procedimientos descritos en este manual.
- Evite el contacto con el agua durante el uso y no sumerja nunca los aparatos, el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en ningún líquido para evitar descargas eléctricas.
- No toque el aparato con las manos mojadas.
- Sólo para uso en interiores.
- Asegúrese de que los aparatos se utilizan sobre una superficie plana y plana.
- Desenchufe siempre el aparato antes de moverlo, llenarlo, limpiarlo o cuando no esté en uso y nunca tire del cable de alimentación; tire siempre directamente del enchufe.
- Evite doblar o aplastar el cable de alimentación.
- No utilice el aparato si el propio aparato, el cable de alimentación o el enchufe están dañados.
- Mantenga el aparato y sus componentes alejados de llamas abiertas y superficies calientes.
- No deje nunca el aparato sin vigilancia durante su funcionamiento.
- No abra nunca la carcasa; en su interior no hay piezas que el usuario pueda reparar.
- El aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades reducidas si son supervisados e instruidos sobre su uso seguro; los niños menores de 8 años no deben utilizar ni estar cerca del aparato sin supervisión.
- Asegúrese de que el aparato y los accesorios se hayan enfriado completamente antes de limpiarlos o guardarlos.



## **Información de seguridad (continuación)**

- No utilice productos de limpieza abrasivos o cáusticos en las superficies exteriores del aparato.

### **Precaución**

- No utilice el aparato con ninguno de los accesorios durante más de 3 minutos de forma constante. Deje que el aparato se enfríe durante 15 minutos antes de seguir procesando.
- Ninguno de los accesorios es adecuado para su uso en el microondas.
- No utilice nunca accesorios o piezas de otros fabricantes. El uso de tales accesorios o piezas anulará su garantía con el fabricante.
- Mantenga el motor alejado del calor, la humedad y la suciedad.
- Nunca llene el vaso de precipitados o el recipiente de la picadora con ingredientes que estén a más de 70°C/158°F.
- No supere las cantidades y los tiempos de transformación indicados. Limpie la unidad de cuchillas de la batidora bajo el grifo. No sumerja nunca la unidad motriz en agua.
- Después de la limpieza, deje secar el eje de la batidora. Guárdela en posición horizontal o con la cuchilla hacia arriba.

## Introducción

Bienvenido al mundo de las batidoras versátiles y potentes con nuestra batidora de inmersión. Este manual del producto es su guía completa para liberar todo el potencial de su batidora y su gama de prácticos accesorios.

Nuestra batidora de inmersión y sus accesorios opcionales de triturador, picador, batidor y espiralizador le ayudarán a crear purés suaves, picar ingredientes con facilidad, preparar batidos esponjosos o incluso explorar el mundo de los platos creativos en espiral.

En este manual, le guiaremos a través de la configuración, el uso y el cuidado de su batidora de inmersión, asegurándonos de que pueda preparar sin esfuerzo una amplia variedad de deliciosas recetas. Prepárese para mezclar, triturar, picar, batir y espiralizar hasta alcanzar la perfección culinaria.

*\*La batidora de inmersión y los accesorios se venden por separado, como se indica en la página “Variaciones de productos y accesorios”..*

## Modo de empleo

### **Antes del primer uso:**

Limpie a fondo todas las piezas que vayan a entrar en contacto con alimentos antes de utilizar el aparato.

### **Preparación para su uso:**

1. Deje enfriar los ingredientes calientes antes de procesarlos o introducirlos en cualquiera de los recipientes (temperatura máxima 70°C).
2. Corte los ingredientes grandes en trozos de unos 2 x 2 x 2 cm antes de procesarlos.
3. Monte el aparato correctamente antes de enchufarlo a la toma de corriente.

## Uso de la batidora de mano de inmersión

### La batidora de mano está pensada para:

- Mezcla de líquidos, por ejemplo, productos lácteos, salsas, zumos de fruta, sopas, bebidas mezcladas y batidos.
- Mezclar ingredientes blandos, como masa para tortitas o mayonesa.
- Hacer puré de ingredientes cocinados, por ejemplo, para preparar alimentos infantiles.
- Picar frutos secos, frutas y verduras.



**PRECAUCIÓN:** No mezcle ingredientes como cubitos de hielo, ingredientes congelados o frutas con hueso.

### Cantidades de mezcla y tiempos de procesamiento:

| Ingredientes                         | Cantidad a batir | Tiempo |
|--------------------------------------|------------------|--------|
| Frutas y verduras                    | 50 - 100 g       | 15 seg |
| Alimentos infantiles, sopas y salsas | 50 - 200 ml      | 30 seg |
| Bateadores                           | 50 - 250 ml      | 30 seg |
| Batidos y combinados                 | 50 - 250 ml      | 30 seg |

1. Ponga los ingredientes en un recipiente adecuado para mezclarlos.
2. Acople el eje de la batidora a la unidad del motor y encájelo en su sitio.
3. Conecta el enchufe a la toma de corriente.
4. Sumerja completamente el protector de la cuchilla en los ingredientes para evitar salpicaduras.
5. Encienda el aparato pulsando el botón ON/OFF o el botón TURBO.

## Uso de la batidora de mano de inmersión (continuación)

6. Mueva la batidora lentamente arriba y abajo y en círculos para mezclar los ingredientes.
7. Cuando haya terminado de mezclar, suelte el botón y desenchufe el aparato.
8. Para facilitar la limpieza, enjuague el eje de la batidora inmediatamente después de su uso. No sumerja el eje completamente en agua.
9. Coloque el eje mezclador en posición vertical con el protector de la cuchilla encima y déjelo secar durante al menos 10 minutos antes de guardarlo.

**PRECAUCIÓN:**

*No sumerja la unidad de empuñadura del motor en agua u otro líquido.*

*No lo utilice durante más de 3 minutos seguidos. Podría sobrecalentar el aparato.*

## Uso de la picadora

La picadora está pensada para picar ingredientes como frutos secos, carne cruda, cebollas, queso duro, huevos duros, ajo, hierbas, pan seco, etc.

Tenga mucho cuidado al manipular la unidad de cuchillas, ya que éstas están muy afiladas. Tenga especial cuidado al retirar la cuchilla del recipiente de la picadora cuando vacíe el recipiente y durante la limpieza.



**PRECAUCIÓN:** No intente picar ingredientes como cubitos de hielo, ingredientes congelados o frutas con hueso.

### Cantidades de troceado y tiempos de procesado:

| Ingredientes           | Cantidad de picado | Tiempo            |
|------------------------|--------------------|-------------------|
| Ajos, cebollas, huevos | 100 g              | Pulse (5 x 1 sec) |
| Pescado                | 120 ml             | 5 sec             |
| Hierbas                | 20 ml              | Pulse (5 x 1 sec) |
| Nueces                 | 100 ml             | 20 sec            |

1. Coloque la unidad de cuchillas en el recipiente de la picadora.
2. Poner los ingredientes en el bol de la picadora.
3. Coloque la tapa de la picadora en el bol de la picadora.
4. Fije la unidad motora al recipiente de la picadora.
5. Conecta el enchufe a la toma de corriente.
6. Pulse el botón ON/OFF o TURBO y déjelo funcionar hasta que todos los ingredientes estén picados.
7. Cuando haya terminado de cortar, desenchufe el aparato.

Si los ingredientes se pegan a la pared del recipiente de la picadora, aflójelos añadiendo líquido o utilizando una espátula. Deje enfriar siempre el aparato después de picar carne.

## Uso del machacador

El pasapurés puede utilizarse para triturar verduras cocidas como patatas, colinabo y zanahoria. No triture alimentos duros o crudos, ya que podría dañar el triturador y la máquina.



**PRECAUCIÓN:** *No triture alimentos duros o crudos, ya que podría dañar el triturador y la máquina.*

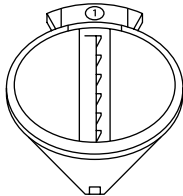
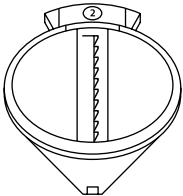
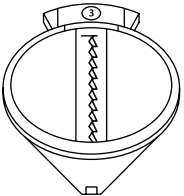
1. Cocer primero las verduras y escurrirlas.
2. Conecte la unidad de acoplamiento del triturador al accesorio del triturador girando y encajando en su sitio.
3. Dé la vuelta al triturador y coloque la cuchilla sobre el cierre central. Gírela en sentido antihorario para bloquearla.
4. Coloque el mango de la batidora en el conjunto del triturador y enchúfelo a una toma de corriente.
5. Coloque el pasapurés en el cazo o bol, etc., y seleccione la velocidad más baja para encender el aparato. Mueva el pasapurés con un movimiento ascendente y descendente por toda la mezcla hasta obtener el resultado deseado.
6. Cuando haya terminado, suelte el botón de velocidad y desenchufe.
7. Separe el pasapurés, retire la paleta del pasapurés.
8. Desenrosque la unidad de acoplamiento del accesorio del triturador.



### **IMPORTANTE:**

- *No utilice nunca el pasapurés en un cazo a fuego directo. Retire siempre el cazo del fuego y deje que se enfríe un poco.*
- *No golpee el pasapurés contra el lateral de la olla durante o después de la trituración. Utilice una espátula para raspar el exceso de comida.*
- *Para obtener los mejores resultados al triturar, no llene demasiado la cacerola, etc. Llene la cacerola o el bol sólo hasta la mitad.*

## Uso del espiralizador

|                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |
| <p>1. Cintas grandes (9mm)<br/>(Pappardelle)</p>                                  | <p>2. Cintas<br/>pequeñas (5mm)<br/>(Tagliatelle)</p>                             | <p>3. Tiras<br/>redondeadas (4mm)<br/>(Spaghetti)</p>                             |

1. Elija el cono que más le guste. A continuación, coloca el cono en la tapa negra que se colocará encima de la jarra.
2. Una vez que el cono esté bien encajado, coloque la tapa sobre la jarra.
3. Fije el vertedero a la tapa alineándolo correctamente y enrósquelo hasta que oiga que encaja en su sitio.
4. Fije el vertedero a la tapa alineándolo correctamente y enrósquelo hasta que oiga que encaja en su sitio.
5. Coge la verdura que quieras espiralizar y colócala en el extremo del enganche. Verás unas púas en el extremo. Empuja la verdura sobre las púas para que quede más sujeta.



**Nota:** Después de espiralizar durante 30 segundos, deje reposar la batidora durante 30 segundos antes de continuar.

6. Enchufe el mango de la batidora a la toma de corriente y enciéndala con el botón ON/OFF. Asegúrese de que el acoplamiento está alineado en la canaleta y puede moverse en toda su longitud por la canaleta.
7. Empuje lentamente la verdura hacia abajo en el cono para espiralizar.
8. Cuando haya terminado o la jarra esté llena, suelte el botón ON/OFF y desenchufe la batidora.

## **Uso del espiralizador (continuación)**

9. Saque la batidora del conducto y retire el acoplamiento del espiralizador.
10. Desmonte la canaleta y la tapa siguiendo el movimiento inverso. Tenga cuidado al retirar los conos para limpiarlos, ya que están muy afilados.
11. Para facilitar la limpieza, enjuague los conos y el extremo del espiralizador inmediatamente después de terminar y desenchufarlo. Recomendamos limpiar el extremo del acoplamiento y no sumergirlo completamente en agua.



**PRECAUCIÓN:** *enga mucho cuidado al manipular los conos, ya que están muy afilados. No intente girarlos para colocarlos en su sitio mientras sujeta la parte inferior del cono. Toque únicamente el lado de plástico y déjelo caer en el espacio previsto para ello en la tapa.*

## **Limpieza y mantenimiento**

### **Limpieza:**

- No sumerja la unidad motora, la tapa de la picadora ni la unidad de acoplamiento del batidor en agua u otros líquidos, ni los enjuague bajo el grifo. Utilice un paño húmedo y suave para limpiar estas piezas. La parte inferior de la cuchilla del eje de la batidora y la protección pueden enjuagarse bajo el grifo.
- No utilice nunca estropajos, productos de limpieza abrasivos ni líquidos agresivos como alcohol, gasolina o acetona para limpiar el aparato.
- Lo más fácil es limpiar el aparato, sus piezas y accesorios inmediatamente después de su uso.

### **Mantenimiento:**

- Enrolle el cable de alimentación sin apretar alrededor de la unidad motora.
- Guarde el aparato en un lugar fresco y seco, alejado de la luz solar directa u otras fuentes de calor.

Siga las instrucciones de seguridad, especificaciones y directrices de este manual para un uso y cuidado adecuados de su batidora de mano. Si tiene alguna pregunta o duda, póngase en contacto con el fabricante. Disfrute de su batidora de mano.



## Solución de problemas

| Problemas                                                  | Causas probables                                                                         | Solución                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La batidora no se enciende.                                | El aparato no está enchufado a la red eléctrica.                                         | Conecte el enchufe a una toma de corriente con toma de tierra.                                                                                               |
|                                                            | El aparato está sobrecalentado.                                                          | Deje que el aparato se enfríe durante al menos 15 minutos. Asegúrese de no tener el aparato en funcionamiento durante más de 3 minutos seguidos.             |
| Los alimentos no se mezclan completamente.                 | La cantidad de los ingredientes es demasiado demasiado.                                  | Siga batiendo o reduzca la cantidad de ingredientes.                                                                                                         |
|                                                            | La cantidad de los ingredientes es demasiado pequeña.                                    | Aumente la cantidad de ingredientes o líquido para que la cuchilla pueda sumergirse lo suficiente para mezclar.                                              |
|                                                            | Los ingredientes son demasiado duros.                                                    | Asegúrese de que los ingredientes son adecuados para el accesorio. Si utiliza verduras duras, cócnelas para ablandarlas o córtelas en trozos más pequeños.   |
| Los ingredientes se mezclan/ machacados de forma desigual. | No se ha batido / machacado el tiempo suficiente.                                        | Seguir mezclando / triturando hasta obtener la consistencia deseada. Tenga cuidado de no sobrecalentar el aparato en cuidado de no sobrecalentar el aparato. |
| El accesorio no se conecta a la licuadora mango.           | No se ha colocado el acoplamiento correcto entre el mango de la batidora y el accesorio. | Coloque el acoplamiento correcto en la empuñadura y el accesorio. Las piezas deben encajar en su sitio.                                                      |

## Solución de problemas

| Problemas                                              | Causas probables                                               | Solución                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| El recipiente / jarra se está derritiendo o deformado. | Los ingrediente están demasiado calientes.                     | Asegúrese de que los ingredientes no superen la temperatura máxima de 70°C.                                                                                              |
| Los alimentos no se espiralizan.                       | Ingrediente demasiado blando.                                  | Compruebe que las verduras estén firmas y frescas. Los ingredientes huecos y blandos no funcionarán en el espiralizador.                                                 |
|                                                        | El ingrediente es demasiado duro.                              | Utilizar un ingrediente más suave o más maduro.                                                                                                                          |
|                                                        | El ingrediente es demasiado pequeño.                           | Utiliza un ingrediente más grande.                                                                                                                                       |
|                                                        | El cono del espiralizador está obstruido.                      | Apague la máquina y retire y limpie el cono con cuidado.                                                                                                                 |
|                                                        | El ingrediente no está completamente asentado en el empujador. | Empuje un extremo gordo del ingrediente hacia las púas del espiralizador. Es posible que tenga que cortar el extremo del ingrediente para hacer una superficie adecuada. |

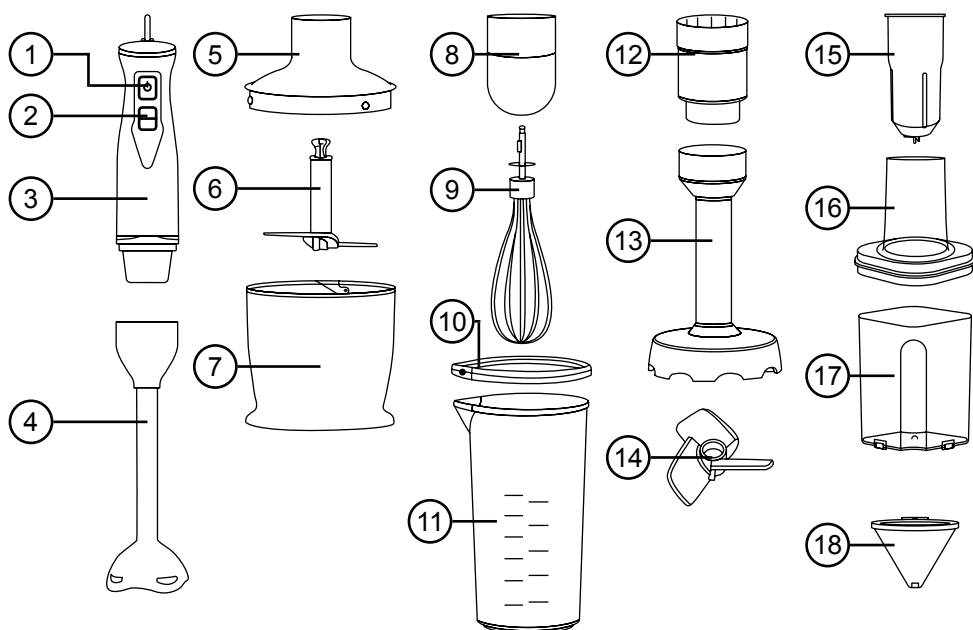
Si tiene cualquier otro problema, póngase en contacto con Duronic.

**Manuale D'istruzioni In Italiano**

## Caratteristiche e Specificazioni

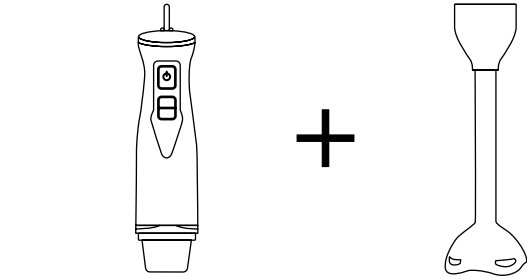
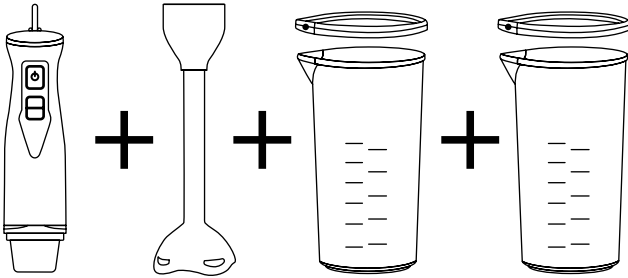
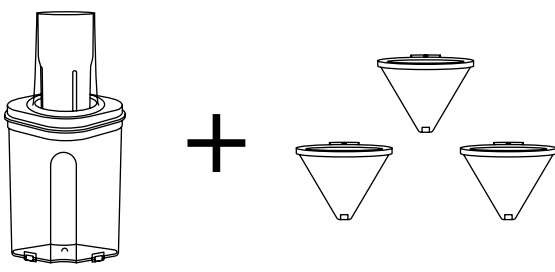
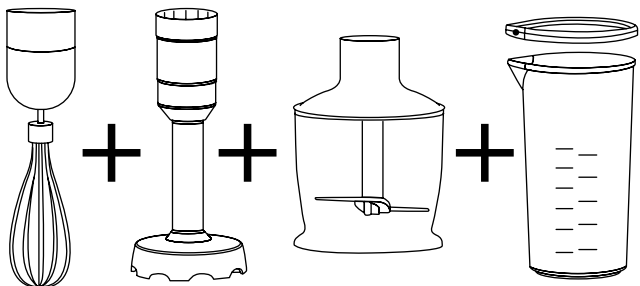
| Lunghezza cavo | RPM       | Capacità                                                    | Potenza | Tensione            |
|----------------|-----------|-------------------------------------------------------------|---------|---------------------|
| 150cm<br>59in  | 13500 RPM | Caraffa: 600ml<br>Tritatutto: 500ml<br>Spiralizzatore: 1.4L | 350W    | 220-240V<br>50-60Hz |

## Components



- |                                           |                                                      |
|-------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| 1. Pulsante on/off                        | 10. Coperchio del misurino                           |
| 2. Pulsante Turbo                         | 11. Misurino                                         |
| 3. Unità motore                           | 12. Accoppiamento impastatrice                       |
| 4. Albero del frullatore                  | 13. ImpastatriceSpiralizer cones x 3                 |
| 5. Coperchio della ciotola del tritatutto | 14. Lama impastatrice                                |
| 6. Lama del tritatutto                    | 15. Aggancio/spinta spiraliera                       |
| 7. Ciotola del tritatutto                 | 16. Scivolo della spiraliera e coperchio di chiusura |
| 8. Accoppiamento frusta                   | 17. Contenitore spiraliera                           |
| 9. Frusta                                 | 18. 3x coni spiralizzatori                           |

## Varianti di prodotto e accessori

| Nome Modello                                                                                                                                                                                                                    | Componenti                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>HB35B:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Unità motore</li> <li>-Attacco del frullatore ad immersione</li> </ul>                                                                                             |     |
| <p><b>HB35C:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Attacco Frullatore ad immersione</li> <li>-Unità Motore</li> <li>-2x misurini con coperchio</li> </ul>                                                             |    |
| <p><b>HBS35:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Attacco spiralizzatore</li> <li>-3x coni a lame</li> </ul> <p>(Non inclusa unità motore)</p>                                                                       |    |
| <p><b>HBA35:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Attacco frusta</li> <li>-Attacco schiacciatore</li> <li>-Attacco unità tritatutto</li> <li>-1x misurino con coperchio</li> </ul> <p>(Non inclusa unità motore)</p> |  |

## **Informazioni di sicurezza**

*SI PREGA DI LEGGERE ATTENTAMENTE IL PRESENTE MANUALE E DI CONSERVARLO PER FUTURE CONSULTAZIONI.*

- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per lo scopo previsto e
- attenersi a tutte le procedure descritte nel presente manuale.
- Evitare il contatto con l'acqua durante l'uso e non immergere mai gli apparecchi, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o in qualsiasi liquido per evitare scosse elettriche.
- Non toccate l'apparecchio con le mani bagnate.
- Destinato solo all'uso interno.
- Assicurarsi che gli apparecchi siano utilizzati su una superficie piana e livellata.
- Scollegare sempre l'apparecchio prima di spostarlo, riempirlo, pulirlo o quando non viene utilizzato e non tirare mai il cavo di alimentazione; tirare sempre direttamente la spina.
- Evitare di attorcigliare o schiacciare il cavo di alimentazione.
- Non utilizzare l'apparecchio se l'apparecchio stesso, il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati.
- Tenere l'apparecchio e i suoi componenti lontano da fiamme libere e superfici calde.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- Non aprire mai l'involucro; all'interno non ci sono parti riparabili dall'utente. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con capacità ridotte se sorvegliati e istruiti sull'uso sicuro; i bambini di età inferiore a 8 anni non devono utilizzare l'apparecchio o trovarsi nelle sue vicinanze senza sorveglianza.
- Assicurarsi che l'apparecchio e gli accessori si siano raffreddati completamente prima di pulirli o conservarli.

## **Safety Information (Continued)**

- Non utilizzare detergenti abrasivi o caustici sulle superfici esterne dell'apparecchio.

### **Cautela**

- Non utilizzare l'apparecchio con nessuno degli accessori per più di 3 minuti di seguito. Lasciare raffreddare l'apparecchio per 15 minuti prima di continuare la lavorazione.
- Nessuno degli accessori è adatto all'uso nel microonde.
- Non utilizzare mai accessori o parti di altri produttori. L'utilizzo di tali accessori parti invalida la garanzia del produttore.
- Tenere l'unità motore lontano da calore, fuoco, umidità e sporcizia.
- Non riempire mai il misurino o la ciotola del tritatutto con ingredienti più caldi di 70°C / 158°F.
- Non superare le quantità e i tempi di lavorazione indicati nella tabella.
- Pulire il gruppo lame della barra frullatore sotto il rubinetto. Non immergere mai l'unità di alimentazione nell'acqua.
- Dopo la pulizia, lasciare asciugare l'albero del frullatore. Conservarlo in posizione orizzontale o con la lama rivolta verso l'alto.

## **Introduzione**

Benvenuti nel mondo della miscelazione versatile e potente con il nostro frullatore a immersione! Questo manuale del prodotto è una guida completa per scoprire tutto il potenziale del frullatore e della sua gamma di comodi accessori.

Se volete creare puree omogenee, tritare finemente gli ingredienti,

preparare pastelle soffici o addirittura esplorare il mondo dei piatti creativi a spirale, il nostro frullatore a immersione e i suoi accessori opzionali per il passaverdura, il tritatutto, la frusta e lo spiralizzatore vi coprono.

In questo manuale vi guideremo attraverso l'impostazione, l'uso e la cura del vostro frullatore a immersione, assicurandovi di poter preparare senza fatica un'ampia varietà di ricette deliziose. Preparatevi a frullare, schiacciare, tritare, frullare e spiralizzare per raggiungere la perfezione culinaria!

*\*Il frullatore a immersione e gli accessori sono venduti separatamente, come indicato nella pagina "Variazioni del prodotto e accessori".*

## **Come usare**

### **Prima del primo utilizzo:**

Prima di utilizzare l'apparecchio, pulire accuratamente tutte le parti che entrano in contatto con gli alimenti.

### **Preparazione all'uso:**

1. Lasciare raffreddare gli ingredienti caldi prima di lavorarli o metterli in uno dei contenitori (temperatura massima 70°C).
2. Tagliare gli ingredienti più grandi in pezzi di circa 2 x 2 x 2 cm prima di lavorarli.
3. Assemblare correttamente l'apparecchio prima di inserire la spina nella presa di corrente.



## Utilizzo del frullatore a immersione

### Il frullatore manuale è destinato a:

- Miscelazione di liquidi, ad esempio prodotti lattiero-caseari, salse, succhi di frutta, zuppe, bevande miste e frullati.
- Miscelare ingredienti morbidi, ad esempio la pastella per pancake o la maionese.
- Ridurre in purea gli ingredienti cotti, ad esempio, la preparazione di alimenti per bambini.
- Tritare noci, frutta e verdura.



**CAUTELA:** Non frullare ingredienti come cubetti di ghiaccio, ingredienti congelati o frutta con noccioli.

### Quantità di miscela e tempi di lavorazione:

| Ingredienti                         | Quantità di miscelazione | Tempo  |
|-------------------------------------|--------------------------|--------|
| Frutta e verdura                    | 50 - 100 g               | 15 sec |
| Alimenti per bambini, zuppe e salse | 50 - 200 ml              | 30 sec |
| Pastelle                            | 50 - 250 ml              | 30 sec |
| Shakes e bevande mischiate          | 50 - 250 ml              | 30 sec |

1. Mettere gli ingredienti in un contenitore adatto per la miscelazione.
2. Collegare l'albero del frullatore all'unità motore e farlo scattare in posizione.
3. Inserire la spina nella presa di corrente a muro.
4. Immergere completamente la protezione della lama negli ingredienti per evitare schizzi
5. Accendere l'apparecchio premendo il pulsante ON/OFF o il pulsante TURBO.

## Utilizzo del frullatore a immersione (continua)

6. Muovete lentamente il frullatore su e giù e in cerchio per frullare gli ingredienti.
7. Al termine della frullatura, rilasciare il pulsante e scollegare l'apparecchio.
8. Per facilitare la pulizia, sciacquare l'albero del frullatore subito dopo l'uso. Non immergere completamente il fusto nell'acqua.
9. Posizionare l'albero di miscelazione in posizione verticale con la protezione della lama in alto e lasciarlo asciugare per almeno 10 minuti prima di riporlo.

**CAUTELA:**

*Non immergere l'impugnatura del motore in acqua o altri liquidi.*

*Non utilizzare per più di 3 minuti alla volta. L'apparecchio potrebbe surriscaldarsi.*

## Utilizzo del tritatutto

Il tritatutto è destinato a tritare ingredienti come noci, carne cruda, cipolle, formaggio duro, uova sode, aglio, erbe, pane secco, etc.

Prestare molta attenzione quando si maneggia il gruppo lame, poiché queste sono molto affilate. Prestare particolare attenzione quando si rimuove la lama dalla ciotola del tritatutto, quando si svuota la ciotola e durante la pulizia.



**CAUTELA:** Non tentare di tritare ingredienti come cubetti di ghiaccio, ingredienti congelati o frutta con noccioli.

### Quantità di pezzi e tempi di lavorazione:

| Ingredienti          | Quantità di pezzi | Tempo               |
|----------------------|-------------------|---------------------|
| Aglio, cipolla, uova | 100 g             | Impulso (5 x 1 sec) |
| Pesce                | 120 ml            | 5 sec               |
| Erbe                 | 20 ml             | Impulso (5 x 1 sec) |
| Nocciole             | 100 ml            | 20 sec              |

1. Inserite il gruppo lame del tritatutto nella ciotola del tritatutto.
2. Mettere gli ingredienti nella ciotola del tritatutto.
3. Mettere il coperchio del tritatutto sulla ciotola del tritatutto.
4. Fissare l'unità motore sulla ciotola del tritatutto.
5. Inserire la spina nella presa di corrente.
6. Premere il pulsante ON/OFF o TURBO e lasciarlo funzionare finché tutti gli ingredienti non sono stati tritati.
7. Al termine della tritatura, staccare la spina dell'apparecchio.

Se gli ingredienti si attaccano alle pareti della ciotola del tritatutto, scioglierli aggiungendo del liquido o usando una spatola. Lasciare sempre raffreddare l'apparecchio dopo aver tritato la carne.

## Usare lo schiacciapatate

Il passaverdure può essere utilizzato per schiacciare verdure cotte come patate, sverdure e carote. Non schiacciare alimenti duri o non cotti per non danneggiare il passaverdure e la macchina.



**CAUTELA:** *Non schiacciare alimenti duri o non cotti per non danneggiare il passaverdura e la macchina.*

1. Cuocere prima le verdure e scolarle.
2. Collegare l'unità di accoppiamento del passaverdura all'attacco del passaverdura ruotando e facendo scattare in posizione.
3. Capovolgere il passaverdura e inserire la lama del passaverdura sul dispositivo di fissaggio centrale. Ruotare in senso antiorario per bloccare in posizione.
4. Montare il manico del frullatore sul gruppo del passaverdura e collegarlo a una presa di corrente.
5. Posizionare il passaverdura nella casseruola o nella ciotola, ecc. e selezionare la velocità più bassa per accendere l'apparecchio. Muovere il passaverdure con un movimento su e giù per tutto il composto fino a ottenere il risultato desiderato.
6. Al termine, rilasciare il pulsante di velocità e scollegare la spina.
7. Staccare il passaverdura, rimuovere la paletta dal passaverdura.
8. Svitare l'unità di accoppiamento dall'attacco del passaverdura.



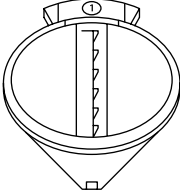
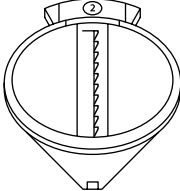
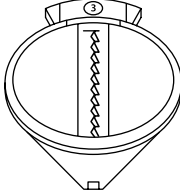
### **IMPORTANTE:**

*- Non utilizzare mai il passaverdura in una casseruola a fuoco diretto. Togliere sempre la casseruola dal fuoco e lasciarla raffreddare leggermente.*

*- Non battere il passaverdure sul lato della pentola durante o dopo la frantumazione. Utilizzare una spatola per raschiare il cibo in eccesso.*

*- Per ottenere risultati ottimali quando si passa il purè, non riempire troppo la pentola, ecc. Riempite la pentola o la ciotola solo a metà.*

## Utilizzare lo spiralizzatore

|                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |
| <p>1. Grandi nastri (9mm)<br/>(Pappardelle)</p>                                   | <p>2. Piccoli nastri (5mm)<br/>(Tagliatelle)</p>                                  | <p>3. Strisce arrotondate<br/>(4mm)<br/>(Spaghetti)</p>                           |

1. Scegliere il cono che si desidera utilizzare per primo. Poi inserire questo cono nel coperchio nero che si troverà sopra la caraffa.
2. Una volta che il cono è saldamente inserito nel coperchio, posizionare quest'ultimo sulla brocca.
3. Fissare lo scivolo al coperchio allineandolo correttamente e ruotandolo fino a sentire lo scatto in posizione.
4. Collegare l'attacco dello spiralizzatore al manico del frullatore con un movimento rotatorio fino a sentire un clic.
5. Prendete la verdura che volete spiralizzare e mettetela all'estremità dell'accoppiatore. All'estremità si vedranno dei rebbi. Spingete la verdura sui rebbi in modo da renderla più sicura.



**NOTA BENE:** Dopo aver spiralizzato per 30 secondi, lasciare riposare il frullatore per 30 secondi prima di continuare.

6. Collegare il manico del frullatore alla presa di corrente e accenderlo utilizzando il pulsante ON/OFF. Assicurarsi che l'accoppiamento sia allineato nello scivolo e possa muoversi per tutta la sua lunghezza.
7. Spingere lentamente la verdura verso il basso nel cono per la spiralizzazione.
8. Al termine o quando la caraffa è piena, rilasciare il pulsante ON/OFF e scollegare il frullatore.
9. Estrarre il frullatore dallo scivolo e rimuovere l'attacco dello spiralizzatore.

## Utilizzare lo spiralizzatore (continua)

10. Smontare lo scivolo e il coperchio procedendo in senso inverso. Prestare attenzione quando si rimuovono i coni per la pulizia, poiché sono molto affilati.
11. Per facilitare la pulizia, sciacquare i coni e l'estremità dell'accoppiatore a spirale subito dopo aver finito e aver staccato la spina. Si consiglia di strofinare l'estremità del raccordo e di non immergerlo completamente nell'acqua.



**CAUTELA:** Prestare molta attenzione quando si maneggiano i coni, poiché sono molto affilati. Non cercate di farli ruotare al loro posto tenendo la parte inferiore del cono. Toccate solo il lato in plastica e fatelo cadere nell'apposito spazio del coperchio.

## Pulizia e manutenzione

### Pulizia:

- Non immergere l'unità motore, il coperchio del tritatutto e l'unità di accoppiamento della frusta in acqua o altri liquidi, né sciacquarli sotto il rubinetto. Per la pulizia di queste parti utilizzare un panno umido e morbido. La parte inferiore della lama dell'albero del frullatore e la protezione possono essere sciacquate sotto il rubinetto.
- Non utilizzare mai spugne, detergenti abrasivi o liquidi aggressivi come alcol, benzina o acetone per pulire l'apparecchio.
- La pulizia dell'apparecchio, delle sue parti e degli accessori è più facile subito dopo l'uso.

### Manutenzione:

- Avvolgere il cavo di alimentazione intorno all'unità motore.
- Conservare l'apparecchio in un luogo fresco e asciutto, lontano dalla luce solare diretta o da altre fonti di calore.

Seguire le istruzioni di sicurezza, le specifiche e le linee guida contenute in questo manuale per un uso e una cura corretti del frullatore manuale. In caso di domande o dubbi, contattare il produttore per assistenza. Buon divertimento con il frullatore manuale!

## Risoluzione dei Problemi

| Problema                                                            | Probabile Causa                                                                               | Soluzione                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Il manico del frullatore non si accende.                            | L'apparecchio non è collegato alla rete elettrica.                                            | Inserire la spina in una presa di corrente con messa a terra.                                                                                                           |
|                                                                     | L'apparecchio è surriscaldato.                                                                | Lasciare raffreddare l'apparecchio per almeno 15 minuti. Assicurarsi di non lasciare l'apparecchio in funzione per più di 3 minuti alla volta.                          |
| Il cibo non è completamente amalgamato.                             | La quantità degli ingredienti è eccessiva.                                                    | Continuare a frullare o ridurre la quantità di ingredienti.                                                                                                             |
|                                                                     | La quantità degli ingredienti è troppo scarsa.                                                | Aumentare la quantità di ingredienti o di liquido in modo che la lama possa essere immersa a sufficienza per frullare.                                                  |
|                                                                     | Gli ingredienti sono troppo duri.                                                             | Assicurarsi che gli ingredienti siano adatti all'accessorio. Se si utilizzano verdure dure, cuocerle fino in fondo per ammorbidirle o tagliarle a pezzetti più piccoli. |
| Gli ingredienti sono amalgamati / schiacciati in modo non uniforme. | Non è stato frullato o schiacciato abbastanza a lungo.                                        | Continuare a frullare/macinare fino a raggiungere la consistenza desiderata. Fare attenzione a non surriscaldare l'apparecchio.                                         |
| L'accessorio non si collega al manico del frullatore.               | Non è stato applicato l'accoppiamento corretto tra l'impugnatura del frullatore e l'attrezzo. | Collegare l'accoppiamento corretto all'impugnatura e all'attacco. Le parti devono scattare in posizione.                                                                |

## Risoluzione dei Problemi

| Problema                                                     | Probabile Causa                                            | Soluzione                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Il contenitore / brocca si sta sciogliendo o si è deformato. | Gli ingredienti sono troppo caldi.                         | Assicurarsi che gli ingredienti non superino la temperatura massima di 70°C.                                                                                                                        |
| Il cibo non si spiralizza.                                   | L'ingrediente è troppo morbido.                            | Controllare che le verdure siano sode e fresche. Gli ingredienti vuoti e morbidi non funzionano con lo spiralizzatore.                                                                              |
|                                                              | L'ingrediente è troppo difficile.                          | Utilizzare un ingrediente più morbido o più maturo.                                                                                                                                                 |
|                                                              | L'ingrediente è troppo piccolo.                            | Utilizzare un ingrediente più grande.                                                                                                                                                               |
|                                                              | Il cono dello spiralizzatore è intasato.                   | Spegnere la macchina e rimuovere e pulire con cura il cono.                                                                                                                                         |
|                                                              | L'ingrediente non è completamente inserito nello spintore. | Spingere con forza un'estremità piatta dell'ingrediente sui rebbi dell'accoppiatore a spirale. Potrebbe essere necessario tagliare l'estremità dell'ingrediente per ottenere una superficie adatta. |

In caso di ulteriori problemi, contattare Duronic.

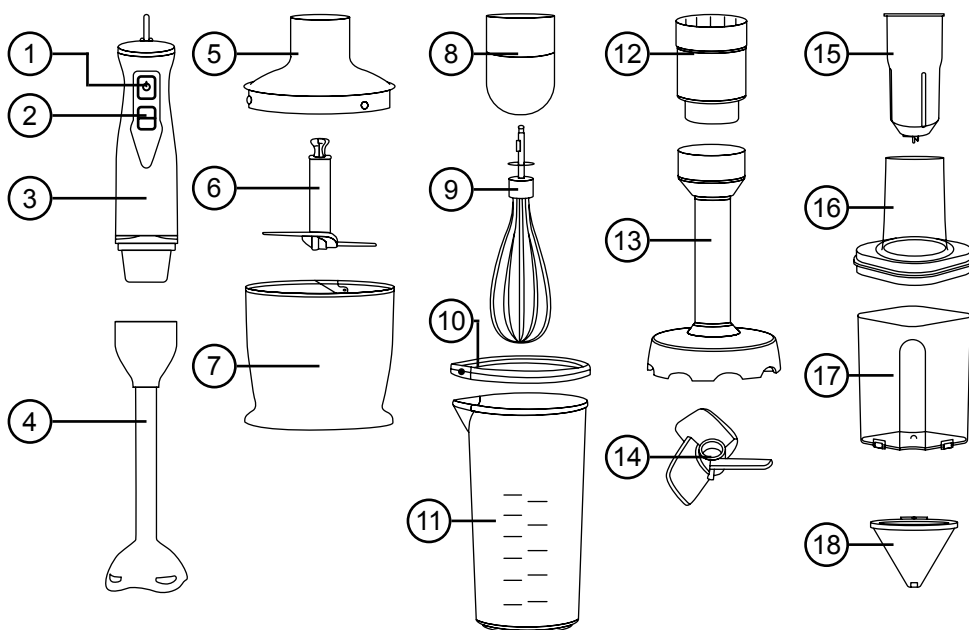


**Instrukcja obsługi. Polski**

## Funkcje i specyfikacje

| Długość przewodu | RPM       | Pojemność                                                   | Moc  | Napięcie            |
|------------------|-----------|-------------------------------------------------------------|------|---------------------|
| 150cm<br>59in    | 13500 RPM | Miarka: 600ml<br>Miska krojąca: 500ml<br>Spiralizator: 1.4L | 350W | 220-240V<br>50-60Hz |

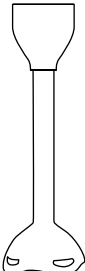
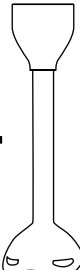
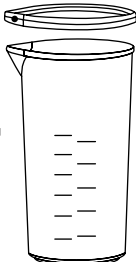
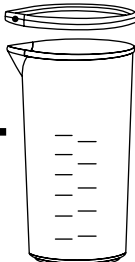
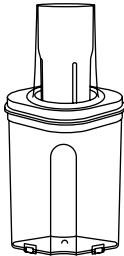
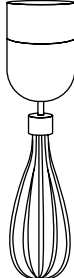
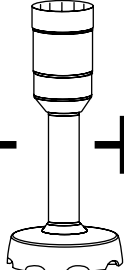
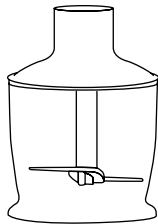
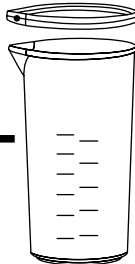
## Składniki



1. Przycisk Włącz/Wyłącz
2. Przycisk Turbo
3. Jednostka napędowa
4. Wahadło miksera zanurzeniowego
5. Pokrywa miski krojącej
6. Ostrze miski krojącej
7. Miska krojąca
8. Złącze ubijaka
9. Ubijak

10. Pokrywa miarki
11. Miarka
12. Złącze tłuczka
13. Tłuczek
14. Ostrze tłuczka
15. Złącze/popychacz spiralizatora
16. Szczelina spiralizatora i blokada pokrywy
17. Pojemnik spiralizatora
18. Stożki spiralizatora x 3

## Warianty produktów i akcesoria

| Nazwa modelu                                                                                                                                                                           | Składniki                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>HB35B:</b><br><i>-Przyłącze miksera zanurzeniowego</i><br><i>-Jednostka napędowa</i>                                                                                                |                                                                                                                                                                                |
| <b>HB35C:</b><br><i>-Przyłącze miksera zanurzeniowego</i><br><i>-Jednostka napędowa</i><br><i>-2x miarka z pokrywkami</i>                                                              |             |
| <b>HBS35:</b><br><i>-Przyłącze do spiralizowania</i><br><i>-3x stożki ostrza</i><br><i>(Brak jednostki napędowej)</i>                                                                  |        |
| <b>HBA35:</b><br><i>-Przyłącze do ubijania</i><br><i>-Przyłącze do tłuczenia</i><br><i>-Przyłącze do krojenia</i><br><i>-1x miarka z pokrywką</i><br><i>(Brak jednostki napędowej)</i> |     |

## **Informacje dotyczące bezpieczeństwa**

***PROSZĘ UWAGNIE PRZECZYTAĆ TEN PODRĘCZNIK I ZACHOWAĆ GO DO PRZYSZŁOŚCI.***

- Używaj urządzenia wyłącznie do jego zamierzonego celu i przestrzegaj wszystkich procedur opisanych w tym podręczniku.
- Unikaj kontaktu z wodą podczas użytkowania i nigdy nie zanurzaj urządzeń, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie lub jakimkolwiek innym płynie, aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym.
- Nie dotykaj urządzenia mokrymi rękami.
- Przeznaczone do użytku wewnątrz pomieszczeń.
- Upewnij się, że urządzenia są używane na płaskiej i równej powierzchni.
- Zawsze odłącz urządzenie przed przemieszczaniem, napełnianiem, czyszczeniem lub gdy nie jest używane, i nigdy nie ciągnij za przewód zasilający; zawsze ciągnij bezpośrednio za samą wtyczkę.
- Unikaj skręcania lub zgniatania przewodu zasilającego.
- Nie używaj urządzenia, jeśli samo urządzenie, przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone.
- Trzymaj urządzenie i jego komponenty z dala od otwartego ognia i gorących powierzchni.
- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Nigdy nie otwieraj obudowy; wewnątrz nie ma części do obsługi przez użytkownika.
- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz przez osoby z ograniczonymi możliwościami, jeśli są one nadzorowane i pouczone w bezpiecznym użytkowaniu; Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny używać ani przebywać w pobliżu urządzenia bez nadzoru.
- Upewnij się, że urządzenie i akcesoria ostygły całkowicie przed czyszczeniem lub przechowywaniem.

## **Informacje dotyczące bezpieczeństwa (Kontynuacja)**

- Nie używaj środków czyszczących abrazyjnych lub żrących na zewnętrznych powierzchniach urządzenia.
- **Uwaga:**
  - Nie używaj urządzenia z żadnymi akcesoriami dłużej niż przez 3 minuty bez przerwy. Pozwól urządzeniu ostygnąć przez 15 minut przed kontynuowaniem procesu.
  - Żadne z akcesoriów nie są odpowiednie do użytku w kuchence mikrofalowej.
  - Nigdy nie używaj akcesoriów ani części innych producentów. Użycie takich akcesoriów lub części unieważni gwarancję producenta.
  - Trzymaj jednostkę silnika z dala od ciepła, ognia, wilgoci i brudu.
  - Nigdy nie napełniaj zbiornika lub miski krojącej składnikami gorącej niż 70°C/158°F.
  - Nie przekraczaj ilości i czasów obróbki wskazanych w tabeli.
  - Wyczyść jednostkę ostrza belki miksera pod kranem. Nigdy nie zanurzaj jednostki zasilającej w wodzie.
  - Po czyszczeniu pozwól wałkowi miksera wyschnąć. Przechowuj go poziomo lub z ostrzem zwróconym do góry.

## Wprowadzenie

Witaj w świecie wszechstronnego i potężnego miksera z naszym Blenderem Zanurzeniowym! Niniejszy podręcznik użytkownika jest kompleksowym przewodnikiem po odblokowaniu pełnego potencjału twojego miksera i jego różnorodnych załączników.

Czy chcesz tworzyć gładkie puree, drobno siekać składniki, ubijać puszyste ciasta, czy nawet odkrywać świat kreatywnych dań z spiralizowanymi składnikami, nasz mikser zanurzeniowy i jego opcjonalne załączniki do tłuczka, krojenia, ubijania i spiralizowania mają to wszystko.

W tym podręczniku przeprowadzimy cię przez konfigurację, użytkowanie i pielęgnację twojego miksera zanurzeniowego, zapewniając, że będziesz mógł bez wysiłku przygotować szeroki wachlarz pysznych przepisów. Przygotuj się do miksowania, tłuczenia, krojenia, ubijania i spiralizowania w drodze do doskonałości kulinarnej!

*\*Mikser zanurzeniowy i akcesoria są sprzedawane osobno, jak wymienione na stronie 'Warianty produktów i akcesoria'.*

## Jak używać

### Przed pierwszym użyciem:

Dokładnie wyczyść wszystkie części, które będą miały kontakt z jedzeniem przed użyciem urządzenia.

### Przygotowanie do użycia:

1. Pozwól, aby gorące składniki ostygły, zanim je przetworzysz lub umieścisz w którymkolwiek z pojemników (maksymalna temperatura 70°C).
2. Pokrój duże składniki na kawałki o wielkości około 2 x 2 x 2 cm przed przetworzeniem.
3. Zestaw urządzenie prawidłowo przed podłączeniem wtyczki do gniazdka w ścianie.

## Korzystanie z ręcznego blendera zanurzeniowego

### Ręczny blender jest przeznaczony do:

- Mieszania płynów, np. produktów mlecznych, sosów, soków owocowych, zup, drinków mieszanych i koktajli.
- Mieszania miękkich składników, np. ciasta na naleśniki lub majonez.
- Rozdrabniania ugotowanych składników, np. przygotowywania jedzenia dla niemowląt.
- Siekania orzechów, owoców i warzyw.



**UWAGA:** Nie mieszaj składników takich jak kostki lodu, zamrożone składniki lub owoce z pestkami.

### Ilości do zмикsowania i czasy obróbki

| Składniki                        | Ilość do zмикsowania | Czas   |
|----------------------------------|----------------------|--------|
| Owoce i warzywa                  | 50 - 100 g           | 15 sek |
| Jedzenie dla dzieci, zupy i sosy | 50 - 200 ml          | 30 sek |
| Ciasta                           | 50 - 250 ml          | 30 sek |
| Koktajle i drinki mieszane       | 50 - 250 ml          | 30 sek |

1. Umieść składniki w odpowiednim pojemniku do blendowania.
2. Załóż wałek blendera do jednostki napędowej i wcisnij go na miejsce.
3. Włóż wtyczkę do gniazdka zasilania w ścianie.
4. Zanurz osłonę ostrza całkowicie w składnikach, aby uniknąć zachlapania.
5. Włącz urządzenie, naciskając przycisk WŁ./WYŁ. lub przycisk TURBO.

## **Korzystanie z ręcznego blendera zanurzeniowego (kontynuacja)**

6. Poruszaj blenderem powoli w górę i w dół oraz w okręgach, aby zmiksować składniki.
7. Po zakończeniu mieszania, zwolnij przycisk i odłącz urządzenie od prądu.
8. Dla łatwego czyszczenia, natychmiast po użyciu spłucz wałek blendera. Nie zanurzaj wałka całkowicie w wodzie.
9. Umieść wałek do blendowania w pionowej pozycji z osłoną ostrza na górze i pozostaw do wyschnięcia przez co najmniej 10 minut przed przechowywaniem.

**UWAGA:**

*Nie zanurzaj jednostki ręcznego blendera w wodzie ani innych płynach.*

*Nie używaj przez więcej niż 3 minuty jednorazowo. Może to spowodować przegrzanie urządzenia.*



## Korzystanie z rozdrabniacza

Tłuczek przeznaczony jest do siekania składników takich jak orzechy, surowe mięso, cebule, twarde ser, gotowane jajka, czosnek, zioła, suchy chleb, itp.

Proszę być bardzo ostrożnym podczas obchodzenia się z jednostką ostrza, ponieważ ostrza są bardzo ostre. Szczególnie ostrożnie usuwaj ostrze z miski tłuczka podczas opróżniania miski tłuczka i podczas czyszczenia.



**UWAGA:** Nie próbuj siekać składników takich jak kostki lodu, zamrożone składniki czy owoce z pestkami.

### Ilości do posiekania i czasy obróbki:

| Składniki              | Ilość do posiekania | Czas               |
|------------------------|---------------------|--------------------|
| Czosnek, Cebule, Jajka | 100 g               | Impuls (5 x 1 sek) |
| Ryby                   | 120 ml              | 5 sek              |
| Zioła                  | 20 ml               | Impuls (5 x 1 sek) |
| Orzechy                | 100 ml              | 20 sek             |

1. Umieść jednostkę ostrza tłuczka w misce do tłuczenia.
2. Umieść składniki w misce do tłuczenia.
3. Umieść pokrywę tłuczka na misce do tłuczenia.
4. Przymocuj jednostkę napędową do miski do tłuczenia.
5. Podłącz wtyczkę do gniazdka elektrycznego.
6. Naciśnij przycisk WŁ/WYŁ lub TURBO i pozwól urządzeniu działać, aż wszystkie składniki zostaną posiekane.
7. Po zakończeniu siekania, odłącz urządzenie od prądu.

Jeśli składniki przyklejają się do ściany miski do tłuczenia, rozluźnij je, dodając płyn lub używając szpatułki. Zawsze pozwalaj, aby urządzenie ostygło po siekaniu mięsa.

## Korzystanie z tłuczka

Tłuczek może być używany do tłuczenia gotowanych warzyw, takich jak ziemniaki, brukiew i marchew. Nie tłucz twardych lub surowych pokarmów, ponieważ możesz uszkodzić tłuczek i urządzenie.



**UWAGA:** *Nie tłucz twardych lub surowych pokarmów, ponieważ możesz uszkodzić tłuczek i urządzenie.*

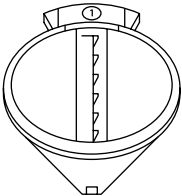
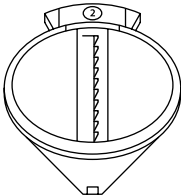
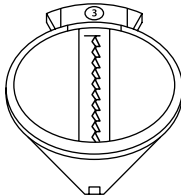
1. Najpierw ugotuj warzywa i odcedź je.
2. Połącz jednostkę sprzęgła tłuczka z załącznikiem tłuczka, obracając i wciskając na miejsce.
3. Obróć tłuczek do góry nogami i umieść ostrze tłuczka na centralnym mocowaniu. Obróć w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby zablokować na miejscu.
4. Zamontuj uchwyt blendera do zespołu tłuczka i podłącz do gniazdka zasilania.
5. Umieść tłuczek w rondlu lub misce, itp., i wybierz niższą prędkość, aby włączyć urządzenie. Przesuwaj tłuczek ruchem w górę i w dół przez cały czas mieszania, aż uzyskasz pożądany efekt.
6. Gdy skończysz, zwolnij przycisk prędkości i odłącz urządzenie od prądu.
7. Odepnij tłuczek, usuń mieszało z tłuczka?
8. Odkręć jednostkę sprzęgła od załącznika tłuczka.



**WAŻNE:**

- *Nigdy nie używaj tłuczka w rondlu na bezpośrednim ogniu. Zawsze wyjmij rondel z ognia i pozwól mu nieco ostygnąć.*
- *Nie uderzaj tłuczkiem w bok garnka podczas tłuczenia lub po nim. Użyj szpatułki, aby zdrapać nadmiar jedzenia.*
- *Dla najlepszych wyników podczas tłuczenia, nie przepelniaj rondla, itp. Napełnij garnek lub miskę tylko do połowy.*

## Korzystanie ze spiralizatora

|                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |
| <p>1. Duże wstążki (9mm)<br/>(Pappardelle)</p>                                    | <p>2. Małe wstążki (5mm)<br/>(Tagliatelle)</p>                                    | <p>3. Zaokrąglone paski<br/>(4mm) (Spaghetti)</p>                                 |

- Wybierz, którą końcówkę chcesz najpierw użyć. Następnie umieść tę końcówkę w czarnej pokrywie, która będzie umieszczona na górze dzbanka.
- Gdy końcówka jest solidnie umieszczona w pokrywie, umieść pokrywę na górze dzbanka.
- Założ kanał na pokrywę, dopasowując go prawidłowo i dokręć, aż usłyszysz zatrask.
- Założ sprzęgło spiralizatora do uchwytu blendera, wykonując ruch skrętny, aż usłyszysz zatrask.
- Weź warzywo, które chcesz spiralizować, i umieść je na końcu sprzęgła. Zobaczysz kilka ząbków na końcu. Włóż warzywo na ząbki, aby było bardziej stabilne.



**PROSZĘ ZAUWAŻYĆ:** Po spiralizacji przez 30 sekund, pozwól blenderowi odpocząć przez 30 sekund przed kontynuacją.

- Podłącz uchwyt blendera do gniazdka i włącz go za pomocą przycisku WŁ./WYŁ. Upewnij się, że sprzęgło jest wyrównane w szczelinie i może swobodnie poruszać się w dół szczeliny.
- Powoli wsuń warzywo do stożka, aby uzyskać efekt spiralizacji.
- Gdy skończysz lub gdy dzbanek jest pełny, zwolnij przycisk WŁ./WYŁ. i odłącz blendera od gniazdka.
- Wyjmij blender z otworu i usuń sprzęgło spiralizatora.

## Korzystanie ze spiralizatora (kontynuacja)

10. Zdemontuj kanał i pokrywę w przeciwny sposób. Proszę zachować ostrożność podczas usuwania stożków do czyszczenia, ponieważ są one bardzo ostre.
11. Dla łatwego czyszczenia, splucz stożki i koniec sprzęgła spiralizatora natychmiast po zakończeniu i odłączeniu. Zalecamy wycieranie końca sprzęgła, a nie całkowite zanurzenie go w wodzie.



**OSTROŻNIE:** Bądź bardzo ostrożny podczas obsługi stożków, ponieważ są one bardzo ostre. Nie próbuj zakręcać ich na miejscu trzymając dolną część stożka. Dotykaj tylko plastikowej strony i umieść ją w odpowiednim miejscu na pokrywie.

## Czyszczenie i konserwacja

### Czyszczenie:

- Nie zanurzaj jednostki napędowej, pokrywy krojarki i jednostki sprzęgła trzepaczki w wodzie ani żadnych innych płynach, ani nie splukuj ich pod kranem. Użyj wilgotnej i miękkiej szmatki do czyszczenia tych części. Dolną część ostrza walcowego blendera i osłony można splukać pod kranem.
- Nigdy nie używaj gąbek do szorowania, środków czyszczących ściernych ani agresywnych płynów takich jak alkohol, benzyna czy aceton do czyszczenia urządzenia.
- Czyszczenie urządzenia, jego części i akcesoriów jest najłatwiejsze bezpośrednio po użyciu.

### Konserwacja:

- Luźno zwijaj przewód zasilający wokół jednostki napędowej.
- Przechowuj urządzenie w chłodnym, suchym miejscu z dala od bezpośredniego światła słonecznego lub innych źródeł ciepła.

Proszę przestrzegać instrukcji bezpieczeństwa, specyfikacji i wytycznych zawartych w tej instrukcji obsługi w celu prawidłowego użytkowania i pielęgnacji swojego miksera ręcznego. Jeśli masz jakiegokolwiek pytania lub wątpliwości, skontaktuj się z producentem. Miłego korzystania z miksera ręcznego!

## Rozwiązywanie problemów

| Problem                                             | Prawdopodobna przyczyna                                                                   | Rozwiązanie                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Uchwyt blendera nie włącza się.                     | Urządzenie nie jest podłączone do prądu.                                                  | Włóż wtyczkę urządzenia do gniazdka z uziemieniem w ścianie.                                                                                 |
|                                                     | Urządzenie jest przegrzane.                                                               | Zostaw urządzenie do ostygnięcia przez co najmniej 15 minut. Upewnij się, że urządzenie nie jest włączone dłużej niż 3 minuty naraz.         |
| Jedzenie nie jest całkowicie zmikсовane.            | Za dużo składników.                                                                       | Albo kontynuuj miksowanie, albo zmniejsz ilość składników.                                                                                   |
|                                                     | Za mało składników.                                                                       | Zwiększ ilość składników lub płynu, aby nóż mógł być dostatecznie zanurzony do miksowania.                                                   |
|                                                     | Składniki są zbyt twarde.                                                                 | Upewnij się, że składniki są odpowiednie dla załącznika. Przy użyciu twardych warzyw, ugotuj je, aby zmiękły lub pokrój na mniejsze kawałki. |
| Załącznik nie łączy się z uchwytem blendera.        | Nie zmikсовane / rozniecione wystarczająco długo.                                         | Miksuj / rozniciaj aż do uzyskania pożądanej konsystencji. Bądź ostrożny, aby nie przegrzać urządzenia.                                      |
| The attachment won't connect to the blender handle. | Nieprawidłowe sprzężenie nie zostało zamontowane między uchwytem blendera a załącznikiem. | Założ prawidłowe sprzężenie do uchwytu i załącznika. Części powinny zatrząskiwać się na miejscu.                                             |

## Rozwiązywanie problemów

| Problem                                 | Prawdopodobna przyczyna                              | Rozwiązanie                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pojemnik / dzbanek się topi lub wygina. | Składniki są zbyt gorące.                            | Upewnij się, że żaden składnik nie przekracza maksymalnej temperatury 70°C.                                                                                    |
| Jedzenie nie zostanie pokręcone.        | Składnik jest zbyt miękki.                           | Sprawdź, czy warzywa są twarde i świeże. Puste i miękkie składniki nie będą działać w spiralizatorze.                                                          |
|                                         | Składnik jest zbyt twardy.                           | Użyj miększego lub bardziej dojrzałego składnika.                                                                                                              |
|                                         | Składnik jest zbyt mały.                             | Użyj większego składnika.                                                                                                                                      |
|                                         | Konik spiralizatora jest zapchany.                   | Wyłącz urządzenie i ostrożnie usuń i wyczyść stożek.                                                                                                           |
|                                         | Składnik nie jest w pełni umieszczony na dociskaczu. | Naciśnij płaski koniec składnika mocno na zębki sprzężenia spiralizatora. Może być konieczne przecięcie końca składnika, aby uzyskać odpowiednią powierzchnię. |

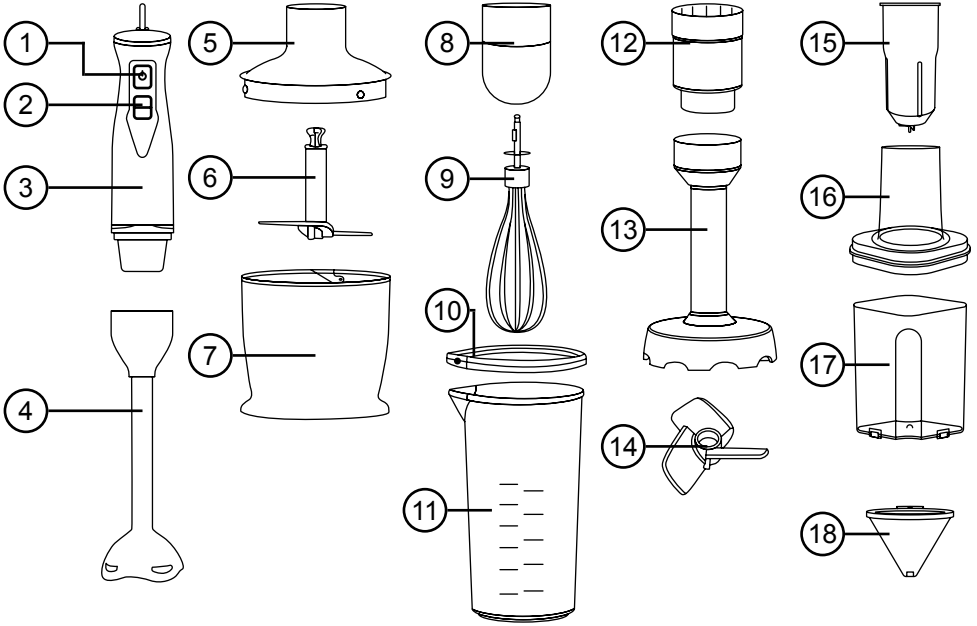
Jeśli masz jakiegokolwiek dalsze problemy, skontaktuj się z firmą Duronic.

**Türkçe Kullanım Kılavuzu**

## Özellikler ve Spesifikasyonlar

| Kablo Uzunluğu | RPM       | Kapasite                                          | Güç  | Voltaj              |
|----------------|-----------|---------------------------------------------------|------|---------------------|
| 150cm<br>59in  | 13500 RPM | Hazne: 600ml<br>Kesici: 500ml<br>Spiralizer: 1.4L | 350W | 220-240V<br>50-60Hz |

## Parçalar

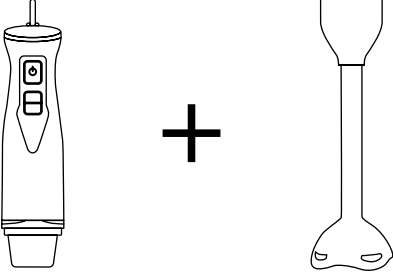
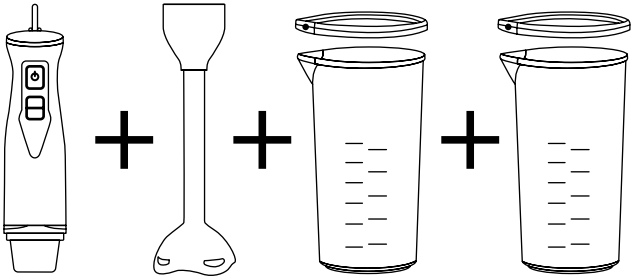
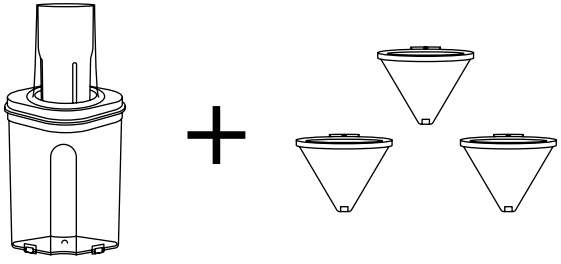
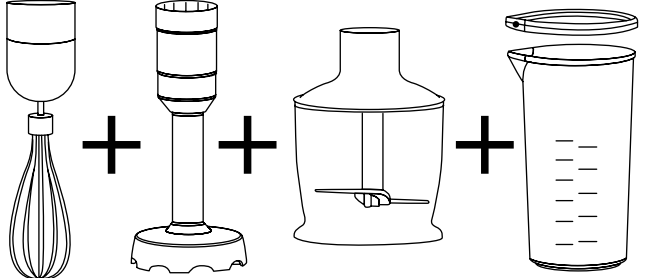


1. Açma/kapama düğmesi
2. Turbo butonu
3. Motor ünitesi
4. Daldırma blender gövdesi
5. Doğrayıcı hazne kapağı
6. Kesici bıçaklar
7. Doğrayıcı kasesi
8. Çırpma teli bağlantısı
9. Çırpma teli

10. Ölçme kabı kapağı
11. Ölçme kabı
12. Ezici bağlantısı
13. Ezici
14. Ezici bıçağı
15. Spiralizer bağlantısı
16. Spiralizer kanalı ve kilitli kapak
17. Spiralizer haznesi
18. Spiralizer konileri x 3



## Ürün Varyasyonları ve Aksesuarlar

| Model                                                                                                                                               | Parçalar                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>HB35B:</b><br><i>-Daldırmalı blender aparatı</i><br><i>-Motor ünitesi</i>                                                                        |     |
| <b>HB35C:</b><br><i>-Daldırmalı blender aparatı</i><br><i>-Motor ünitesi</i><br><i>-2x kapaklı ölçü kabı</i>                                        |    |
| <b>HBS35:</b><br><i>-Spiralizer aparatı</i><br><i>-3x bıçak konileri</i><br><i>(Motor ünitesi dahil değildir)</i>                                   |    |
| <b>HBA35:</b><br><i>-Çırpma teli</i><br><i>-Ezici</i><br><i>-Doğrayıcı</i><br><i>-1x kapaklı ölçü kabı</i><br><i>(Motor ünitesi dahil değildir)</i> |  |

## Güvenlik Bilgisi

**LÜTFEN BU KILAVUZU DİKKATLİCE OKUYUN VE İLERİDE BAŞVURMAK ÜZERE SAKLAYIN**

- Cihazı yalnızca amacına uygun olarak kullanın ve bu kılavuzda belirtilen tüm prosedürlere uyun.
- Kullanım sırasında suyla temastan kaçının ve elektrik çarpmasını önlemek için cihazları, elektrik kablosunu veya fişi asla suya veya herhangi bir sıvıya daldırmayın.
- Cihaza ıslak ellerle dokunmayın.
- Yalnızca iç mekan kullanımı için tasarlanmıştır.
- Cihazların düz ve pürüzsüz bir yüzeyde kullanıldığından emin olun.
- Taşımadan, doldurmadan, temizlemeden önce veya kullanılmadığında cihazın fişini daima çekin ve elektrik kablosunu asla çekmeyin; her zaman doğrudan fişin kendisinden çekin.
- Elektrik kablosunu bükmekten veya ezmekten kaçının.
- Cihazın kendisi, elektrik kablosu veya fiş hasarlıysa cihazı kullanmayın.
- Cihazı ve bileşenlerini açık alevlerden ve sıcak yüzeylerden uzak tutun.
- Çalışma sırasında cihazı asla gözetimsiz bırakmayın.
- Koruyucuyu asla açmayın; içinde kullanıcı tarafından bakımı yapılabilecek hiçbir parça yoktur.
- Cihaz, gözetim altında ve güvenli kullanım talimatı verildiği takdirde 8 yaş ve üzeri çocuklar ve sınırlı kapasiteye sahip bireyler tarafından kullanılabilir; 8 yaşından küçük çocuklar gözetim altında olmadan cihazı kullanmamalı veya cihazın yakınında bulunmamalıdır.
- Temizlemeden veya saklamadan önce cihazın ve aksesuarların tamamen soğuduğundan emin olun.
- Cihazın dış yüzeylerinde aşındırıcı veya yakıcı temizlik maddeleri kullanmayın.

## **Güvenlik Bilgisi (Devamı)**

### **Dikkat**

- Cihazı herhangi bir aksesuarla sürekli olarak 3 dakikadan daha uzun süre kullanmayın. İşleme devam etmeden önce cihazın 15 dakika soğumasını bekleyin.
- Aksesuarların hiçbirisi mikrodalga fırında kullanım için uygun değildir.
- Asla başka üreticilerin aksesuarlarını veya parçalarını kullanmayın. Bu tür aksesuarların veya parçaların kullanılması üretici ile olan garantinizi geçersiz kılacaktır.
- Motor ünitesini ısı, ateş, nem ve kirden uzak tutun.
- Beher veya doğrayıcı kabını asla 70°C/158°F'den daha sıcak malzemelerle doldurmayın.
- Tabloda belirtilen miktarları ve işlem sürelerini aşmayın.
- Blender barının bıçak ünitesini musluğun altında temizleyin. Güç ünitesini asla suya daldırmayın.
- Temizledikten sonra blender gövdesinin kurumasını bekleyin. Yatay olarak veya bıçak yukarı bakacak şekilde saklayın.

## Tanıtım

Yenilikçi blenderımız ile çok yönlü ve güçlü karıştırma dünyasına hoş geldiniz! Bu ürün kılavuzu, blenderinizin ve kullanışlı ek parçalarının tüm potansiyelini ortaya çıkarmanız için kapsamlı bir rehberdir.

Pürüzsüz püreler oluşturmak, malzemeleri ince ince doğramak, kabarık hamurlar hazırlamak ve hatta yaratıcı spiral yemekler dünyasını keşfetmek istiyorsanız, daldırmalı blenderimiz ve isteğe bağlı ezici, doğrayıcı, çırpıcı ve spiralleştirici aparatları size yardımcı olacaktır.

Bu kılavuzda, çok çeşitli lezzetli tarifleri zahmetsizce hazırlayabilmenizi sağlamak için daldırma blenderinizin kurulumu, kullanımı ve bakımı konusunda size yol göstereceğiz. Karıştırmaya, ezmeye, doğramaya, çırpmaya ve mutfakta mükemmelliğe giden yolu spiralleştirmeye hazır olun!

*\*Daldırmalı blender ve aksesuarları 'Ürün Çeşitleri ve Aksesuarlar' sayfasında listelendiği gibi ayrı olarak satılmaktadır.*

## Nasıl Kullanılır

### İlk Kullanımdan Önce:

Cihazı kullanmadan önce gıda ile temas edecek tüm parçaları iyice temizleyin.

### Kullanıma Hazırlama:

1. Sıcak malzemeleri işlemeyen veya herhangi bir kaba koymadan önce soğumalarını bekleyin (maksimum sıcaklık 70°C).
2. Büyük malzemeleri işlemeyen önce yaklaşık 2 x 2 x 2 cm'lik parçalar halinde kesin.
3. Fişi prize takmadan önce cihazı doğru şekilde monte edin.

## Daldırılmalı El Blenderi Kullanımı

El blenderi aşağıdakiler için tasarlanmıştır:

- Süt ürünleri, soslar, meyve suları, çorbalar, karışık içecekler ve shakeler gibi sıvıların karıştırılması.
- Krep hamuru veya mayonez gibi yumuşak malzemelerin karıştırılması.
- Pişmiş malzemeleri püre haline getirmek, örneğin bebek maması yapmak.
- Kuruyemiş, meyve ve sebze doğrama.



**DİKKAT:** Buz küpleri, donmuş malzemeler veya çekirdekli meyveler gibi malzemeleri karıştırmayın.

### Karıştırma Miktarları ve İşleme Süreleri:

| Malzemeler                         | Karıştırma Miktarı | Süre  |
|------------------------------------|--------------------|-------|
| Meyve ve sebzeler                  | 50 - 100 g         | 15 sn |
| Bebek mamaları, çorbalar ve soslar | 50 - 200 ml        | 30 sn |
| Sulu Hamur                         | 50 - 250 ml        | 30 sn |
| Shake ve karışık içecekler         | 50 - 250 ml        | 30 sn |

1. Malzemeleri karıştırmak için uygun bir kaba koyun.
2. Blender gövdesini motor ünitesine takın ve yerine oturtun.
3. Fişi duvardaki elektrik prizine takın.
4. Sıçramayı önlemek için bıçak koruyucusunu malzemelerin içine tamamen daldırın.
5. ON/OFF düğmesine veya TURBO düğmesine basarak cihazı çalıştırın.

## **Daldırmalı El Blenderinin Kullanımı (devamı)**

6. Malzemeleri karıştırmak için blenderi yavaşça yukarı aşağı ve daireler çizerek hareket ettirin.
7. Karıştırma işlemini bitirdikten sonra düğmeyi bırakın ve cihazın fişini çekin.
8. Kolay temizlik için, kullanımdan hemen sonra blender gövdesini durulayın. Gövdeyi tamamen suya daldırmayın.
9. Karıştırma sapını, bıçak muhafazası üstte olacak şekilde dik konuma getirin ve saklamadan önce en az 10 dakika kurumasını bekleyin.

**DİKKAT:**

*Motor tutma ünitesini suya veya başka bir sıvıya daldırmayın.*

*Bir seferde 3 dakikadan fazla kullanmayın. Bu, cihazın aşırı ısınmasına neden olabilir.*

## Doğrayıcıyı Kullanma

Doğrayıcı, fındık, çiğ et, soğan, sert peynir, haşlanmış yumurta, sarımsak, otlar, kuru ekmek vb. malzemeleri doğramak için tasarlanmıştır.

Bıçaklar çok keskin olduğu için bıçak ünitesini tutarken lütfen çok dikkatli olun. Doğrayıcı haznesini boşaltırken ve temizlik sırasında bıçağı doğrayıcı haznesinden çıkarırken özellikle dikkatli olun.



**DİKKAT:** Buz küpleri, donmuş malzemeler veya çekirdekli meyveler gibi malzemeleri doğramaya çalışmayın.

### Doğrama Miktarları ve İşleme Süreleri:

| Malzemeler               | Doğrama Miktarları | Süre             |
|--------------------------|--------------------|------------------|
| Sarımsak, Soğan, Yumurta | 100 g              | Darbe (5 x 1 sn) |
| Balık                    | 120 ml             | 5 sn             |
| Otlar                    | 20 ml              | Darbe (5 x 1 sn) |
| Fındık                   | 100 ml             | 20 sn            |

1. Doğrayıcı bıçak ünitesini doğrayıcı haznesine yerleştirin.
2. Malzemeleri doğrayıcı kasesine koyun.
3. Doğrayıcı kapağını doğrayıcı kasesine yerleştirin.
4. Motor ünitesini doğrayıcı haznesine sabitleyin.
5. Fişi duvar prizine takın.
6. ON/OFF veya TURBO düğmesine basın ve tüm malzemeler doğranana kadar çalıştırın.
7. Doğrama işlemini bitirdikten sonra cihazın fişini çekin.

Malzemeler doğrayıcı haznesinin kenarına yapışırsa, sıvı ekleyerek veya bir spatula kullanarak gevşetin. Et doğradıktan sonra cihazı daima soğumaya bırakın.

## Ezicinin Kullanımı

Ezici, patates ve havuç gibi pişmiş sebzeleri ezmek için kullanılabilir. Eziciye ve makineye zarar verebileceğiniz için sert veya pişmemiş yiyecekleri ezmeyin.



**DİKKAT:** Eziciye ve makineye zarar verebileceğiniz için sert veya pişmemiş yiyecekleri ezmeyin.

1. Önce sebzeleri pişirin ve süzün.
2. Ezici bağlantısını çevirip yerine oturarak eziciye bağlayın.
3. Eziciyi ters çevirin ve ezici bıçağını merkezi tutturucunun üzerine oturtun. Yerine kilitlemek için saat yönünün tersine çevirin.
4. Blender kolunu ezici ünitesine takın ve bir elektrik prizine takın.
5. Eziciyi tencereye veya kaseye vb. yerleştirin ve cihazı açmak için düşük hızı seçin. İstenilen sonuç elde edilene kadar eziciyi karışım boyunca yukarı ve aşağı hareket ettirin.
6. İşiniz bittiğinde hız düğmesini bırakın ve fişi çekin.
7. Eziciyi ayırın, eziciden bıçağı çıkarın.
8. Bağlantı parçasını ezici ünitesinden sökün.

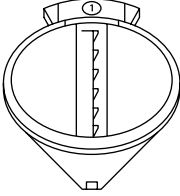
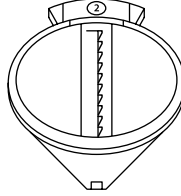
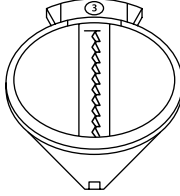


### ÖNEMLİ:

- Eziciyi asla doğrudan ateşte bir tencerede kullanmayın. Tencereyi daima ocaktan alın ve hafifçe soğumasını bekleyin.
- Ezme sırasında veya sonrasında eziciyi pişirme kabının/tencerenin kenarına vurmeyin. Fazla yiyeceği sıyırmak için bir spatula kullanın.
- Ezerken en iyi sonucu almak için tencereyi vb. aşırı doldurmayın. Tencereyi/tavayı veya kaseyi sadece yarısına kadar doldurun.



## Spiralizer Kullanımı

|                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |
| <p>1. Büyük şeritler (9mm)<br/>(Pappardelle)</p>                                  | <p>2. Küçük şeritler (5mm)<br/>(Tagliatelle)</p>                                  | <p>3. Yuvarlak şeritler<br/>(4mm) (Spaghetti)</p>                                 |

1. İlk olarak hangi koniyi kullanmak istediğinizi seçin. Daha sonra bu koniyi sürahinin üstüne oturacak olan siyah kapağın içine yerleştirin.
2. Kûlah kapağa sıkıca oturduktan sonra kapağı sürahinin üstüne yerleştirin.
3. Kanalı doğru şekilde hizalayarak kapağa takın ve yerine oturduğunu duyana kadar çevirin.
4. Spiralleştirici bağlantısını, bir klik sesi duyana kadar çevirme hareketiyle blender sapına takın.
5. Spiral haline getirmek istediğiniz sebzeyi alın ve bağlantı parçasının ucuna yerleştirin. Sonunda bazı tırnaklar göreceksiniz. Daha güvenli olması için sebzeyi tırnakların üzerine itin.



**DIKKAT:** 30 saniye spiralize ettikten sonra, lütfen devam etmeden önce blenderin 30 saniye dinlenmesini bekleyin.

6. Blender kolunu prize takın ve ON/OFF düğmesini kullanarak açın. Bağlantının olukta hizalandığından ve kanalda tam uzunlukta hareket edebildiğinden emin olun.
7. Sebzeyi spiral haline getirmek için yavaşça koninin içine doğru itin.
8. İşiniz bittiğinde veya sürahi dolduğunda, ON/OFF düğmesini bırakın ve blenderin fişini çekin.

## Spiralizer Kullanımı (devamı)

9. Blenderi kanaldan çıkarın ve spiralleştirici bağlantısını çıkarın.
10. Şutu ve kapağı ters yönde hareket ederek sökün. Çok keskin olduklarından, temizlik için konileri çıkarırken lütfen dikkatli olun.
11. Kolay temizlik için, işiniz bittiğinde ve fişini çektiğinizde konileri ve spiralleştirici bağlantısının ucunu hemen durulayın. Bağlantının ucunu silmenizi ve tamamen suya daldırmamanızı öneririz.



**DİKKAT:** Çok keskin oldukları için konileri tutarken lütfen çok dikkatli olun. Koninin alt kısmını tutarken bükerek yerine oturtmaya çalışmayın. Sadece plastik tarafına dokununuz ve kapaktaki boşluğa bırakın.

## Temizlik ve Bakım

### Temizlik:

- Motor ünitesini, doğrayıcı kapağını ve çırpma teli bağlantı ünitesini suya veya başka bir sıvıya batırmayın ya da musluk altında yıkamayın. Bu parçaları temizlemek için nemli ve yumuşak bir bez kullanın. Blender gövdesi bıçağının alt kısmı ve koruyucu musluk altında durulanabilir.
- Cihazı temizlemek için asla ovma süngerleri, aşındırıcı temizlik maddeleri veya alkol, benzin veya aseton gibi agresif sıvılar kullanmayın.
- Cihazın, parçalarının ve aksesuarlarının en kolay temizliği için kullandıktan hemen sonra yapılmalıdır.

### Bakım:

- Güç kablosunu motor ünitesinin etrafına gevşek bir şekilde sarın.
- Cihazı doğrudan güneş ışığından veya diğer ısı kaynaklarından uzak, serin ve kuru bir yerde saklayın.

El blenderinizin doğru kullanımı ve bakımı için lütfen bu kılavuzdaki güvenlik talimatlarına, teknik özelliklere ve yönergelere uyun. Herhangi bir sorunuz veya endişeniz varsa, yardım için lütfen üreticiyle iletişime geçin. El blenderinizi kullanmanın keyfini çıkarın!

## Sorun Giderme

| Problem                                      | Olası Neden                                                           | Çözüm                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Blender kolu açılmıyor.                      | Cihazın fişi prize takılı değil.                                      | Elektrik fişini topraklı bir duvar prizine takın.                                                                                                        |
|                                              | Cihaz aşırı ısınmış                                                   | Cihazı en az 15 dakika soğumaya bırakın. Cihazın bir seferde 3 dakikadan fazla çalışmadığından emin olun.                                                |
| Yiyecekler tam olarak karıştırılmıyor        | Malzeme miktarı çok fazla.                                            | Ya karıştırmaya devam edin ya da malzeme miktarını azaltın.                                                                                              |
|                                              | Malzeme miktarı çok az.                                               | Bıçağın karıştırmaya yetecek kadar daldırılabilmesi için malzeme veya sıvı miktarını artırın.                                                            |
|                                              | Malzemeler çok sert.                                                  | Malzemelerin aparat için uygun olduğundan emin olun. Sert sebzeler kullanırken, yumuşatmak için iyice pişirin veya daha küçük parçalar halinde doğrayın. |
| Malzemeler eşit karıştırılmamış /ezilmemiş   | Yeterli sürede karıştırılmamış/ ezilmemiş.                            | İstediğiniz kıvama ulaşana kadar karıştırın/ezin. Ürünü aşırı ısıtmamaya dikkat edin.                                                                    |
| Bağlantı parçası blender koluna bağlanmıyor. | Blender kolu ile aparatlar arasına doğru bağlantı parçası takılmamış. | Blender koluyla aparatlar arasında doğru bağlantı parçasını takın. Parçalar yerine oturduğunda 'klik' sesi çıkaracaktır.                                 |

**Sorun Giderme**

| <b>Problem</b>                     | <b>Olası Neden</b>                          | <b>Çözüm</b>                                                                                                                                                  |
|------------------------------------|---------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kap / sürahi eriyor veya yamulmuş. | Malzemeler çok sıcak.                       | Herhangi bir malzemenin maksimum 70°C sıcaklığı aşmadığından emin olun.                                                                                       |
| Yiyecekler spiralleşmiyor          | Malzeme çok yumuşak.                        | Sebzelerin sert ve taze olduğunu kontrol edin. İçi boş ve yumuşak malzemeler spirallize olamazlar.                                                            |
|                                    | Malzeme çok sert.                           | Daha yumuşak veya daha olgun bir malzeme kullanın.                                                                                                            |
|                                    | Malzeme çok küçük.                          | Daha büyük bir malzeme kullanın.                                                                                                                              |
|                                    | Spiralleştirici konisi tıkanmış.            | Makineyi kapatın ve koniyi dikkatlice çıkarıp temizleyin.                                                                                                     |
|                                    | Bileşen itici üzerine tam olarak oturmamış. | Malzemenin düz bir ucunu spiralleştirici bağlantı parçasının tırnaklarına sıkıca itin. Uygun bir yüzey oluşturmak için malzemenin ucunu kesmeniz gerekebilir. |

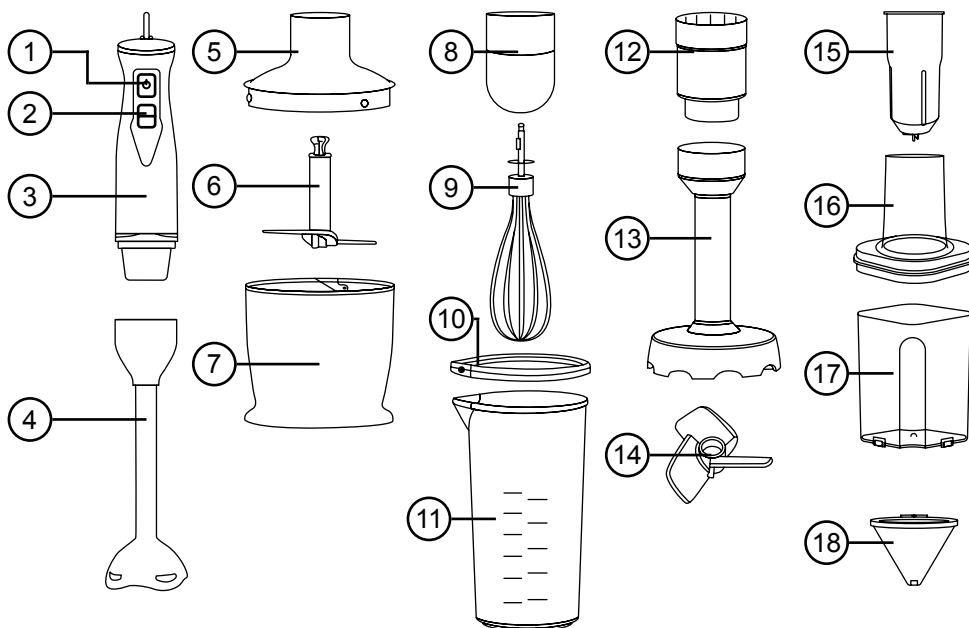
Başka sorunlarınız varsa, lütfen Duronic ile iletişime geçin.

**Gebruikershandleiding Nederlands**

## Kenmerken en specificaties

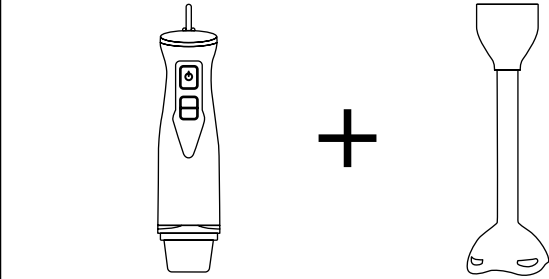
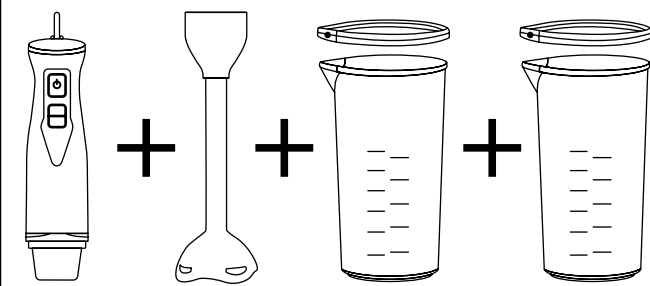
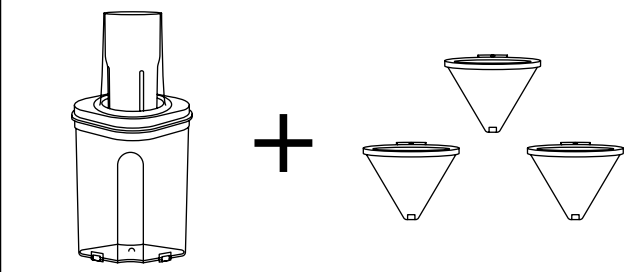
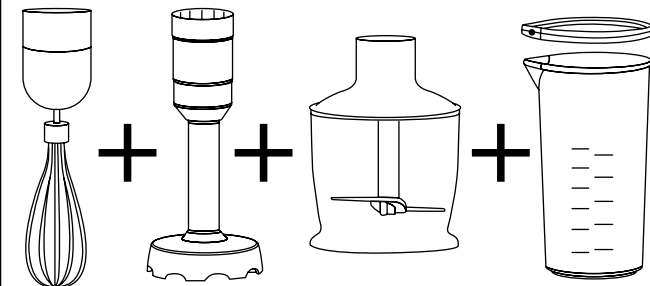
| Kabellengte   | RPM       | Capaciteit                                          | Vermogen | Spanning            |
|---------------|-----------|-----------------------------------------------------|----------|---------------------|
| 150cm<br>59in | 13500 RPM | Jug: 600ml<br>Hakmolen: 500ml<br>Spiralisator: 1.4L | 350W     | 220-240V<br>50-60Hz |

## Onderdelen



- |                       |                                                 |
|-----------------------|-------------------------------------------------|
| 1. Aan/uit-knop       | 11. Maatbeker                                   |
| 2. Turbo-knop         | 12. Koppelstuk pureestamper                     |
| 3. Motorunit          | 13. Pureestamper                                |
| 4. Staafmixerstaaf    | 14. Pureestampermes                             |
| 5. Deksel hakmolenkom | 15. Koppelstuk/spiraalsnijder duwer             |
| 6. Hakmolenmes        | 16. Spiraalsnijder opvangbak en vergrendeldekse |
| 7. Hakmolenkom        | 17. Spiraalsnijder container                    |
| 8. Koppelstuk garde   | 18. Spiraalsnijder kegels x 3                   |
| 9. Garde              |                                                 |
| 10. Deksel maatbeker  |                                                 |

## Productvarianties en accessoires

| Modelnaam                                                                                                                                       | Onderdelen                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>HB35B:</b><br>-Staafmixeropzetstuk<br>-Motorunit                                                                                             |     |
| <b>HB35C:</b><br>-Staafmixeropzetstuk<br>-Motorunit<br>-2x maatbekers met deksels                                                               |    |
| <b>HBS35:</b><br>-Spiraalsnijderopzetstuk<br>-3x meskegels<br>(Geen motorunit<br>inbegrepen)                                                    |    |
| <b>HBA35:</b><br>-Garde-opzetstuk<br>-Pureestamperopzetstuk<br>-Hakmolenopzetstuk<br>-1x maatbeker met deksel<br>(Geen motorunit<br>inbegrepen) |  |

## **Veiligheidsinformatie**

***GELIEVE DEZE HANDLEIDING ZORGVULDIG TE LEZEN EN TE BEWAREN  
VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK***

- Gebruik het apparaat uitsluitend voor het beoogde doel en volg alle procedures die in deze handleiding worden beschreven.
- Vermijd contact met water tijdens gebruik en dompel nooit apparaten, netsnoer of stekker onder in water of enige vloeistof om elektrische schokken te voorkomen.
- Raak het apparaat niet aan met natte handen.
- Alleen voor gebruik binnenshuis.
- Zorg ervoor dat de apparaten op een vlakke en stabiele ondergrond worden gebruikt.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat verplaatst, vult, reinigt, of wanneer het niet in gebruik is, en trek nooit aan het netsnoer; trek altijd rechtstreeks aan de stekker zelf.
- Vermijd knikken of pletten van het netsnoer.
- Gebruik het apparaat niet als het apparaat zelf, het netsnoer of de stekker beschadigd is.
- Houd het apparaat en de onderdelen uit de buurt van open vlammen en hete oppervlakken.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Open nooit de behuizing; er zijn geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden onderhouden aanwezig.
- Het apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met verminderde capaciteiten als ze onder toezicht staan en zijn geïnstrueerd in veilig gebruik; Kinderen jonger dan 8 jaar mogen het apparaat niet gebruiken of in de buurt komen zonder toezicht.
- Zorg ervoor dat het apparaat en de accessoires volledig zijn afgekoeld voordat u ze reinigt of opbergt.



## **Veiligheidsinformatie (Vervolg)**

- Gebruik geen schurende of bijtende reinigingsmiddelen op de buitenoppervlakken van het apparaat.

### **Voorzichtigheid:**

- Gebruik het apparaat niet met een van de accessoires langer dan 3 minuten achter elkaar. Laat het apparaat 15 minuten afkoelen voordat u verder gaat met verwerken.
- Geen van de accessoires is geschikt voor gebruik in de magnetron.
- Gebruik nooit accessoires of onderdelen van andere fabrikanten. Het gebruik van dergelijke accessoires of onderdelen zal de garantie bij de fabrikant nietig verklaren.
- Houd de motorunit uit de buurt van hitte, vuur, vocht en vuil.
- Vul de beker of hakmolenkom nooit met ingrediënten die heter zijn dan 70°C/158°F.
- Overschrijd niet de hoeveelheden en verwerkingstijden die in de tabel zijn aangegeven.
- Reinig het mesunit van de blenderstaaf onder de kraan. Dompel de motorunit nooit onder in water.
- Laat na het reinigen de blenderstaaf drogen. Bewaar deze horizontaal of met het mes naar boven gericht.

## Introductie

Welkom in de wereld van veelzijdig en krachtig blenden met onze Staafmixer! Deze producthandleiding is uw uitgebreide gids om het volledige potentieel van uw blender en zijn assortiment handige accessoires te ontgrendelen.

Of u nu gladde puree wilt maken, ingrediënten fijn wilt hakken, luchtige beslag wilt kloppen, of zelfs de wereld van creatieve spiraalvormige gerechten wilt verkennen, onze staafmixer en zijn optionele pureestamper, hakmolen, garde en spiraalsnijder accessoires hebben u gedekt.

In deze handleiding zullen we u begeleiden bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van uw staafmixer, zodat u moeiteloos een grote verscheidenheid aan heerlijke recepten kunt bereiden. Maak je klaar om te blenden, te pureren, te hakken, te kloppen en te spiraalvormen op weg naar culinaire perfectie!

*\*De staafmixer en accessoires worden apart verkocht zoals vermeld op de pagina 'Productvarianties en accessoires'.*

## Hoe te gebruiken

### Voor het eerste gebruik:

Reinig grondig alle onderdelen die in contact zullen komen met voedsel voordat u het apparaat gebruikt.

### Voorbereiding op gebruik:

1. Laat hete ingrediënten afkoelen voordat u ze verwerkt of in een van de containers plaatst (maximale temperatuur 70°C).
2. Snijd grote ingrediënten in stukken van ongeveer 2 x 2 x 2 cm voordat u ze verwerkt.
3. Monteer het apparaat correct voordat u de stekker in het stopcontact steekt.

## Het gebruik van de Staafmixer met de Hand

### De handblender is bedoeld voor:

- Het mengen van vloeistoffen, zoals zuivelproducten, sauzen, vruchtensappen, soepen, gemengde drankjes en shakes.
- Het mengen van zachte ingrediënten, zoals pannenkoekenbeslag of mayonaise.
- Het pureren van gekookte ingrediënten, bijvoorbeeld het maken van babyvoeding.
- Het hakken van noten, fruit en groenten.



**LET OP:** Blend geen ingrediënten zoals ijsblokjes, bevroren ingrediënten of fruit met pitten.

### Hoeveelheden en verwerkingstijden voor blenden:

| Ingrediënten                  | Hoeveelheid blenden | Tijd   |
|-------------------------------|---------------------|--------|
| Fruit en groenten             | 50 - 100 g          | 15 sec |
| Babyvoeding, soepen en sauzen | 50 - 200 ml         | 30 sec |
| Beslag                        | 50 - 250 ml         | 30 sec |
| Shakes en gemengde drankjes   | 50 - 250 ml         | 30 sec |

1. Plaats de ingrediënten in een geschikte container om te blenden.
2. Bevestig de blenderstaaf aan de motorunit en klik deze op zijn plaats.
3. Steek de stekker in het stopcontact.
4. Dompeel de mesbeschermmer volledig onder in de ingrediënten om spatten te voorkomen.
5. Schakel het apparaat in door op de AAN/UIT-knop of de TURBO-knop te drukken.

## Het gebruik van de Staafmixer met de Hand (Vervolg)

6. Beweeg de blender langzaam op en neer en in cirkels om de ingrediënten te mengen.
7. Na het blenden, laat de knop los en haal de stekker uit het stopcontact.
8. Spoel de blenderstaaf direct na gebruik af voor eenvoudige reiniging. Dompel de staaf niet volledig onder in water.
9. Plaats de blenderstaaf rechtop met de mesbeschermmer erop en laat hem minstens 10 minuten drogen voordat u hem opbergt.

**LET OP:**

*Dompel het motorhandvat niet onder in water of andere vloeistof.*

*Gebruik het niet langer dan 3 minuten achter elkaar. Dit kan het apparaat oververhitten.*

## Het gebruik van de hakmolen

De hakmolen is bedoeld voor het hakken van ingrediënten zoals noten, rauw vlees, uien, harde kaas, gekookte eieren, knoflook, kruiden, droog brood, enzovoort.

Wees heel voorzichtig bij het hanteren van het mesunit, omdat deze messen zeer scherp zijn. Wees vooral voorzichtig bij het verwijderen van het mes uit de hakmolenkom wanneer u de hakmolenkom leegt en tijdens het schoonmaken.



**LET OP:** *Probeer geen ingrediënten zoals ijsblokjes, bevroren ingrediënten of fruit met pitten te hakken.*

### Hoeveelheden hakken en verwerkingstijden

| Ingrediënten           | Hoeveelheid hakken | Tijd                 |
|------------------------|--------------------|----------------------|
| Knoflook, Uien, Eieren | 100 g              | Pulseren (5 x 1 sec) |
| Vis                    | 120 ml             | 5 sec                |
| Kruiden                | 20 ml              | Pulseren (5 x 1 sec) |
| Noten                  | 100 ml             | 20 sec               |

1. Plaats het hakmolenmesunit in de hakmolenkom.
2. Doe de ingrediënten in de hakmolenkom.
3. Plaats het deksel op de hakmolenkom.
4. Bevestig de motorunit op de hakmolenkom.
5. Steek de stekker in het stopcontact.
6. Druk op de AAN/UIT- of TURBO-knop en laat het apparaat werken tot alle ingrediënten gehakt zijn.
7. Na het hakken, haal de stekker uit het stopcontact.

Als de ingrediënten aan de wand van de hakmolenkom blijven kleven, maak ze los door vloeistof toe te voegen of met een spatel te gebruiken. Laat het apparaat altijd afkoelen na het hakken van vlees.

## Het gebruik van de pureestamper

De pureestamper kan worden gebruikt om gekookte groenten zoals aardappelen, knolselderij en wortel te pureren. Maak geen puree van harde of ongekookte voedingsmiddelen, omdat u hiermee de pureestamper en het apparaat kunt beschadigen.



**LET OP:** Maak geen puree van harde of ongekookte voedingsmiddelen, omdat u hiermee de pureestamper en het apparaat kunt beschadigen.

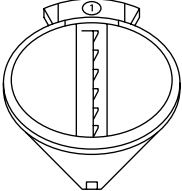
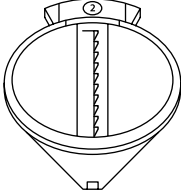
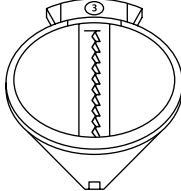
1. Kook eerst de groenten en giet ze af.
2. Sluit het pureestamperkoppelstuk aan op het pureestamperopzetstuk door het te draaien en op zijn plaats te klikken.
3. Draai de pureestamper om en plaats het pureestampermes over de centrale bevestiging. Draai tegen de klok in om op zijn plaats te vergrendelen.
4. Bevestig de blenderhendel aan de pureestamperassemblage en steek deze in een stopcontact.
5. Plaats de pureestamper in de sauspan of kom, enz., en selecteer de lagere snelheid om het apparaat in te schakelen. Beweeg de pureestamper in een op- en neergaande beweging door het mengsel totdat het gewenste resultaat is bereikt.
6. Wanneer u klaar bent, laat de snelheidsknop los en trek de stekker uit het stopcontact.
7. Verwijder de pureestamper, verwijder de peddel van de pureestamper.
8. Schroef het koppelstuk los van het pureestamperopzetstuk.



### **BELANGRIJK:**

- Gebruik de pureestamper nooit in een sauspan op directe warmte. Verwijder altijd de sauspan van de warmtebron en laat deze iets afkoelen.
- Tik niet met de pureestamper tegen de zijkant van de kookpan/pot tijdens of na het pureren. Gebruik een spatel om overtollig voedsel weg te schrapen.
- Voor de beste resultaten bij het pureren, vul de sauspan, enz. niet te vol. Vul de pan of kom slechts voor de helft.

## Het gebruik van de spiraalsnijder

|                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |
| <p>1. Grote linten (9mm)<br/>(Pappardelle)</p>                                    | <p>2. Kleine linten (5mm)<br/>(Tagliatelle)</p>                                   | <p>3. Afgeronde reepjes<br/>(4mm) (Spaghetti)</p>                                 |

1. Kies eerst welke kegel je wilt gebruiken. Plaats vervolgens deze kegel in het zwarte deksel dat vervolgens bovenop de kan zal zitten.
2. Zodra de kegel stevig in het deksel zit, plaats het deksel op de kan.
3. Bevestig de chute aan het deksel door het correct uit te lijnen en draai het in totdat je hoort dat het op zijn plaats klikt.
4. Bevestig de spiraalsnijderkoppeling aan de blenderhendel door deze in een draaiende beweging te draaien totdat je een klik hoort.
5. Neem de groente die je wilt spiralen en plaats deze op het uiteinde van de koppeling. Je ziet wat pennen aan het einde. Duw de groente op de pennen zodat deze steviger zit.



**LET OP:** Na 30 seconden spiraalsnijden, laat de blender dan 30 seconden rusten voordat u verder gaat.

6. Steek de blenderhendel in het stopcontact en zet hem aan met de AAN/UIT-knop. Zorg ervoor dat de koppeling is uitgelijnd in de chute en de volledige lengte langs de chute kan bewegen.
7. Duw langzaam de groente naar beneden in de kegel voor het spiralen.
8. Wanneer u klaar bent of wanneer de kan vol is, laat de AAN/UIT-knop los en trek de stekker uit het stopcontact.
9. Haal de blender uit de chute en verwijder de spiraalsnijderkoppeling.
10. Demonteer de chute en het deksel in de tegenovergestelde beweging. Wees voorzichtig bij het verwijderen van de kegels voor reiniging, omdat ze zeer scherp zijn.

## Het gebruik van de spiraalsnijder (vervolg)

11. Spoel de kegels en het uiteinde van de spiraalsnijderkoppeling direct af wanneer u klaar bent en de stekker uit het stopcontact is gehaald voor eenvoudige reiniging. We raden aan het uiteinde van de koppeling af te vegen en het niet volledig onder te dompelen in water.



**LET OP:** Wees zeer voorzichtig bij het hanteren van de kegels, omdat ze zeer scherp zijn. Probeer ze niet in positie te draaien terwijl u de onderkant van de kegel vasthoudt. Raak alleen de plastic kant aan en laat het in de daarvoor bestemde ruimte in het deksel vallen.

## Reiniging en Onderhoud

### Reiniging:

- Dompel de motorunit, de deksel van de hakmolen en de koppeling van de garde niet onder in water of andere vloeistoffen, spoel ze ook niet af onder de kraan. Gebruik een vochtige en zachte doek om deze onderdelen schoon te maken. Het onderste gedeelte van het mes van de blenderstaaf en de beschermkap kunnen onder de kraan worden afgespoeld.
- Gebruik nooit schuursponsjes, schurende schoonmaakmiddelen of agressieve vloeistoffen zoals alcohol, benzine of aceton om het apparaat schoon te maken.
- Het schoonmaken van het apparaat, de onderdelen en accessoires is het gemakkelijkst direct na gebruik.

### Onderhoud:

- Wikkel het netsnoer losjes om de motorunit.
- Bewaar het apparaat op een koele, droge plaats, uit de buurt van direct zonlicht of andere warmtebronnen.

Volg alstublieft de veiligheidsinstructies, specificaties en richtlijnen in deze handleiding voor het juiste gebruik en onderhoud van uw handblender. Als u vragen of opmerkingen heeft, neem dan contact op met de fabrikant voor assistentie. Veel plezier met het gebruik van uw handblender!



## Problemen oplossen

| Probleem                                                    | Waarschijnlijke oorzaken                                                     | Oplossing                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| De blenderhendel gaat niet aan.                             | Het apparaat is niet aangesloten op het stopcontact.                         | Steek de stekker in een geaard stopcontact.                                                                                                           |
|                                                             | Het apparaat is oververhit.                                                  | Laat het apparaat minstens 15 minuten afkoelen. Zorg ervoor dat het apparaat niet langer dan 3 minuten per keer aan staat.                            |
| Voedsel is niet volledig geblend.                           | De hoeveelheid ingrediënten is te veel.                                      | Blijf blenden of verminder de hoeveelheid ingrediënten.                                                                                               |
|                                                             | De hoeveelheid ingrediënten is te weinig.                                    | Verhoog de hoeveelheid ingrediënten of vloeistof zodat het mes voldoende ondergedompeld kan worden om te blenden.                                     |
|                                                             | De ingrediënten zijn te hard.                                                | Zorg ervoor dat de ingrediënten geschikt zijn voor de bijlage. Bij het gebruik van harde groenten, kook ze eerst zacht of hak ze in kleinere stukjes. |
| De ingrediënten zijn ongelijk geblend / gepureerd.          | Niet lang genoeg geblend / gepureerd.                                        | Blijf blenden / pureren tot de gewenste consistentie is bereikt. Wees voorzichtig om het apparaat niet te oververhitten.                              |
| De bijlage kan niet worden aangesloten op de blenderhendel. | De juiste koppeling is niet bevestigd tussen de blenderhendel en de bijlage. | Bevestig de juiste koppeling aan de hendel en de bijlage. De onderdelen moeten vastklikken.                                                           |

**Problemen oplossen**

| <b>Probleem</b>                          | <b>Waarschijnlijke oorzaken</b>               | <b>Oplossing</b>                                                                                                                                                                        |
|------------------------------------------|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| De container / kan smelt of is vervormd. | De ingrediënten zijn te heet.                 | Zorg ervoor dat geen enkel ingrediënt de maximale temperatuur van 70°C overschrijdt.                                                                                                    |
| Voedsel wordt niet gespiraliseerd.       | Het ingrediënt is te zacht.                   | Controleer of de groenten stevig en vers zijn. Holle en zachte ingrediënten werken niet goed in de spiraalsnijder.                                                                      |
|                                          | Het ingrediënt is te hard.                    | Gebruik een zachter of rijper ingrediënt.                                                                                                                                               |
|                                          | Het ingrediënt is te klein.                   | Gebruik een groter ingrediënt.                                                                                                                                                          |
|                                          | De spiraalsnijderkegel is verstopt.           | Schakel de machine uit en verwijder voorzichtig en reinig de kegel.                                                                                                                     |
|                                          | Het ingrediënt zit niet volledig op de duwer. | Duw een plat uiteinde van het ingrediënt stevig op de pennen van de spiraalsnijderkoppeling. Mogelijk moet je het einde van het ingrediënt afhakken om een geschikt oppervlak te maken. |

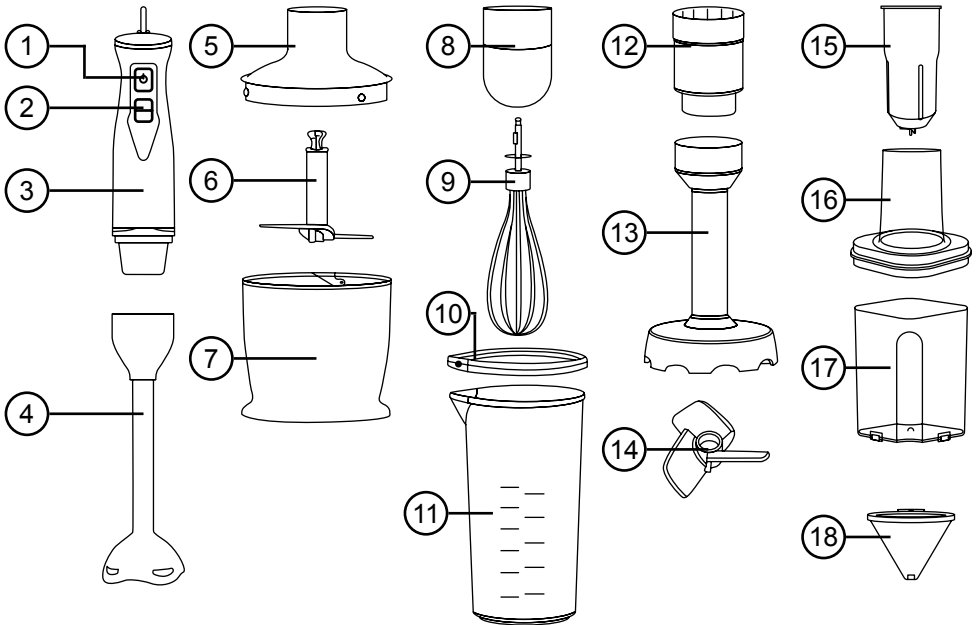
Als u nog verdere problemen heeft, neem dan contact op met Duronic.

**Svensk manual**

## Egenskaper och specifikationer

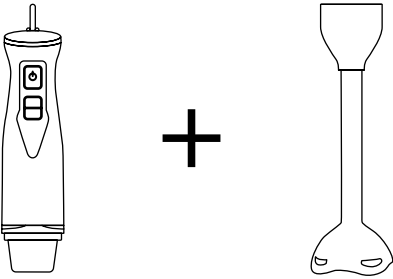
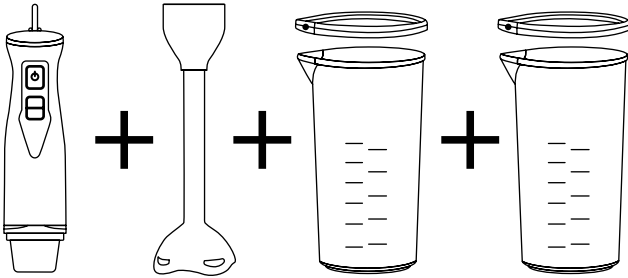
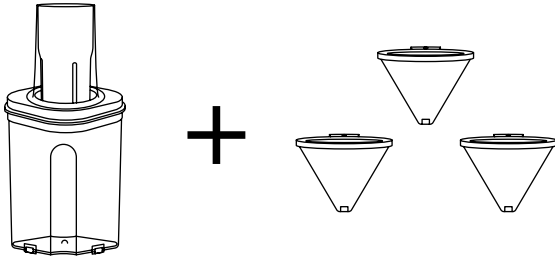
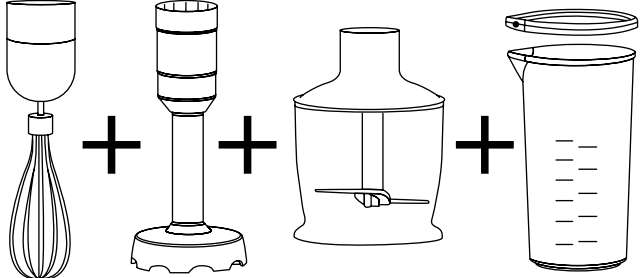
| Kabellängd    | RPM       | Kapacitet                                                  | Effekt | Spänning            |
|---------------|-----------|------------------------------------------------------------|--------|---------------------|
| 150cm<br>59in | 13500 RPM | Behållare: 600ml<br>Hackare: 500ml<br>Spiralskäraren: 1.4L | 350W   | 220-240V<br>50-60Hz |

## Komponenter



- |                       |                                   |
|-----------------------|-----------------------------------|
| 1. On/off knapp       | 10. Lock till mätkannan           |
| 2. Turbo knapp        | 11. Mätbehållare                  |
| 3. Motorenhet         | 12. Koppling till mostillsatsen   |
| 4. Stavmixer axel     | 13. Mostillsatsen                 |
| 5. Lock till hackskål | 14. Mosknivar                     |
| 6. Hackknivar         | 15. Spiralskärarekoppling/-pusher |
| 7. Skål för hackare   | 16. Spiralutkastare och låslock   |
| 8. Visp koppling      | 17. Spiralskärarens behållare     |
| 9. Visp               | 18. Spiralskärarens 3 koner       |

## Produktvariationer och tillbehör

| Modellnamn                                                                                                                                                                                          | Komponenter                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>HB35B:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Stavmixeraxel</li> <li>-Motorenhet</li> </ul>                                                                                          |     |
| <p><b>HB35C:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Stavmixeraxel</li> <li>-Motorenhet</li> <li>-2 st mätbehållare med lock</li> </ul>                                                     |    |
| <p><b>HBS35:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Spiralskärarekoppling/ pusher</li> <li>-Spiralskärarens 3 koner</li> </ul> <p>(Motor ingår ej)</p>                                     |    |
| <p><b>HBA35:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Visp tillsats</li> <li>-Mos tillsats</li> <li>-Skärare tillsats</li> <li>-1st mätbehållare med lock</li> </ul> <p>(Motor ingår ej)</p> |  |

## Säkerhetsinformation

### *LÄS DENNA BRUKSANVISNING NOGGRANT OCH SPARA DEN FÖR FRAMTIDA BRUK*

- Använd apparaten endast för avsett ändamål och följ alla anvisningar i denna bruksanvisning.
- Undvik kontakt med vatten under användning och sänk aldrig ner apparater, nätkabel eller kontakt i vatten eller någon vätska för att undvika elektriska stötar.
- Rör inte apparaten med våta händer.
- Endast avsedd för användning inomhus.
- Se till att apparaterna används på ett plant och jämnt underlag.
- Dra alltid ur kontakten innan du flyttar, fyller på, rengör eller när apparaten inte används och dra aldrig i nätkabeln utan dra alltid direkt i kontakten.
- Undvik att knäcka eller klämma nätkabeln.
- Använd inte apparaten om själva apparaten, nätkabeln eller stickkontakten är skadad.
- Håll apparaten och dess komponenter borta från öppen eld och heta ytor.
- Lämna aldrig apparaten obevakad under drift.
- Öppna aldrig höljet, det finns inga delar inuti som kan underhållas av användaren.
- Apparaten får användas av barn som är 8 år eller äldre och av personer med nedsatt förmåga om de övervakas och instrueras i säker användning; Barn under 8 år får inte använda eller vara i närheten av apparaten utan övervakning.
- Se till att apparaten och tillbehören har svalnat helt innan du rengör eller förvarar dem.
- Använd inte slipande eller frätande rengöringsmedel på apparatens utvändiga ytor.

## **Säkerhetsinformation (Fortsättning)**

### **Varning**

- Använd inte apparaten med något av tillbehören under längre tid än 3 minuter i sträck. Låt apparaten svalna i 15 minuter innan du fortsätter bearbetningen.
- Inget av tillbehören är lämpligt för användning i mikrovågsugn.
- Använd aldrig tillbehör eller delar från andra tillverkare. Om du använder sådana tillbehör eller delar upphör din garanti gentemot tillverkaren att gälla.
- Håll motorenheten borta från värme, eld, fukt och smuts.
- Fyll aldrig bägaren eller hackskålen med ingredienser som är varmare än 70°C/158°F.
- Överskrid inte de kvantiteter och bearbetningstider som anges i tabellen.
- Rengör mixerstavens knivenhet under vattenkranen. Sänk aldrig ner kraftaggregatet i vatten.
- Låt mixerskaftet torka efter rengöringen. Förvara den antingen horisontellt eller med bladet uppåt.

## Introduktion

Välkommen till en värld av mångsidig och kraftfull mixning med vår Immersion Blender! Den här produkthandboken är din omfattande guide till hur du utnyttjar den fulla potentialen hos din mixer och dess utbud av praktiska tillbehör.

Oavsett om du vill skapa mjuka puréer, hacka ingredienser fint, vispa ihop fylliga smetar eller utforska världen av kreativa spiralformade rätter, så finns vår nedsänkingsblandare och dess valfria tillbehör för mosare, hackare, visp och spiralizer.

I den här handboken går vi igenom hur du installerar, använder och sköter din stavmixer så att du enkelt kan tillaga en mängd olika läckra recept. Gör dig redo att mixa, mosa, hacka, vispa och spiralisera dig fram till kulinarisk perfektion!

*\*Mixer och tillbehör säljs separat enligt vad som anges på sidan "Produktvariationer och tillbehör".*

## Hur man använder

### Innan första användningen:

Rengör noggrant alla delar som kommer i kontakt med mat innan du använder apparaten.

### Förberedelse för användning:

1. Låt varma ingredienser svalna innan du bearbetar dem eller placerar dem i någon av behållarna (maximal temperatur 70°C).
2. Skär stora ingredienser i bitar av cirka 2 x 2 x 2 cm innan du bearbetar dem.
3. Montera apparaten korrekt innan du sätter i kontakten i vägguttaget.



## Att använda den handhållna mixerstaven

### Den handhållna mixern är avsedd för:

- Att mixa vätskor, t.ex. mejeriprodukter, såser, fruktjuicer, soppor, drinkar och shakes.
- Att blanda mjuka ingredienser, t.ex. pannkakssmet eller majonnäs.
- Att göra puré av tillagade ingredienser, t.ex. tillverka barnmat.
- Att hacka nötter, frukter och grönsaker.



**VARNING:** Blanda inte ingredienser såsom isbitar, frysta ingredienser eller frukter med kärnor.

### Mixningsmängder och bearbetningstider:

| Ingredienser                | Mängd att mixa | Tid    |
|-----------------------------|----------------|--------|
| Frukt och grönsaker         | 50 - 100 g     | 15 sek |
| Barnmat, soppor och såser   | 50 - 200 ml    | 30 sek |
| Smetskryddor                | 50 - 250 ml    | 30 sek |
| Shakes och blandade drycker | 50 - 250 ml    | 30 sek |

1. Placera ingredienserna i en lämplig behållare för mixning.
2. Fäst mixerskaftet på motorenheten och klicka fast det på plats.
3. Sätt i kontakten i vägguttaget.
4. Sänk ner skyddet helt i ingredienserna för att undvika stänk.
5. Sätt på apparaten genom att trycka på PÅ/AV-knappen eller TURBO-knappen.

## **Att använda den handhållna mixerstaven (fortsättning)**

6. Flytta mixern långsamt upp och ner och i cirklar för att blanda ingredienserna.
7. När du har avslutat mixningen, släpp knappen och koppla ur apparaten.
8. För enkel rengöring, skölj mixerskaftet omedelbart efter användning. Sänk inte ner skaftet helt i vatten.
9. Placera mixerskaftet i upprätt läge med skyddet överst och låt det torka i minst 10 minuter innan du förvarar det.

**VARNING:**

*Doppa inte motorenhandsenheten i vatten eller annan vätska.*

*Använd inte i mer än 3 minuter åt gången. Detta kan överhettas apparaten.*

## Att använda hackaren

Hackaren är avsedd för att hacka ingredienser såsom nötter, rått kött, lök, hårdost, kokta ägg, vitlök, örter, torrt bröd, etc.

Var mycket försiktig när du hanterar bladetheten eftersom dessa blad är mycket vassa. Var särskilt försiktig när du tar bort bladet från hackarens skål när du tömmer hackarens skål och under rengöring.



**WARNING:** *Försök inte att hacka ingredienser såsom isbitar, frysta ingredienser eller frukter med kärnor.*

### Mängder för hackning och bearbetningstider:

| Ingredienser     | Mängd för hackning | Tid              |
|------------------|--------------------|------------------|
| Vitlök, lök, ägg | 100 g              | Puls (5 x 1 sek) |
| Fisk             | 120 ml             | 5 sek            |
| Örter            | 20 ml              | Puls (5 x 1 sek) |
| Nötter           | 100 ml             | 20 sek           |

1. Sätt chopperbladet i chopperskålen.
2. Lägg ingredienserna i chopperskålen.
3. Sätt chopperlocket på chopperskålen.
4. Fäst motorenhandsenheten på chopperskålen.
5. Sätt i kontakten i vägguttaget.
6. Tryck på PÅ/AV- eller TURBO-knappen och låt den fungera tills alla ingredienser är hackade.
7. När du har avslutat hackningen, koppla ur apparaten.

Om ingredienserna fastnar på väggen i chopperskålen, lossa dem genom att tillsätta vätska eller använda en spatel. Låt alltid apparaten svalna efter att ha hackat kött.

## Att använda potatisstöt

Potatisstöten kan användas för att mosa kokta grönsaker som potatis, kålrot och morot. Mosa inte hårda eller omogna livsmedel eftersom du kan skada stöten och maskinen.



***WARNING:*** Mosa inte hårda eller omogna livsmedel eftersom du kan skada stöten och maskinen.

1. Tillaga grönsakerna först och håll av dem.
2. Anslut masher-kopplingsenheten till masher-tillbehöret genom att vrida och klicka på plats.
3. Vänd masher upp och ner och passa masher-bladet över den centrala fästet. Vrid moturs för att låsa på plats.
4. Anslut mixerhandtaget till masher-monteringen och sätt i eluttaget.
5. Placera masher i kastrullen eller skålen, etc., och välj lägre hastighet för att sätta på apparaten. Rör masher upp och ner under blandningen tills önskat resultat uppnås.
6. När du är klar, släpp hastighetsknappen och koppla ur.
7. Ta bort masher, ta bort paddeln från masher?
8. Skruva loss kopplingsenheten från masher-tillbehöret.



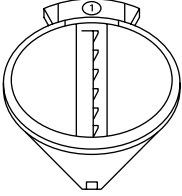
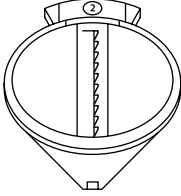
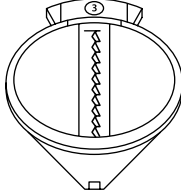
**VIKTIGT:**

- Använd aldrig masher i en kastrull på direkt värme. Ta alltid bort kastrullen från värmen och låt den svalna något.

- Slå inte masher mot sidan av kokkärlet under eller efter mosning. Använd en spatel för att skrapa bort överskottsmat.

- För bästa resultat när du mosar, överfyll inte kastrullen, etc. Fyll bara halvvägs med potten/kastrullen eller skålen.

## Att använda spiralizer

|                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |
| <p>1. Stora band (9mm)<br/>(Pappardelle)</p>                                      | <p>2. Små band (5mm)<br/>(Tagliatelle)</p>                                        | <p>3. Rundade remsor<br/>(4mm) (Spaghetti)</p>                                    |

1. Välj vilken tratt du först vill använda. Placera sedan denna tratt i det svarta locket som sedan kommer att ligga ovanpå kannan.
2. När trattet är säkert i locket, placera locket på kannan.
3. Fäst röret på locket genom att justera det korrekt och vrida det tills du hör att det klickar på plats.
4. Fäst spiralizer-kopplingen på mixerns handtag genom att vrida den tills du hör ett klick.
5. Ta grönsaken du vill spiralizera och placera den i änden av kopplingen. Du kommer att se några piggar i änden. Tryck grönsaken på piggar så att den sitter säkrare.



**OBSERVERA:** Efter att ha spiraliserat i 30 sekunder, låt mixern vila i 30 sekunder innan du fortsätter.

6. Anslut mixerhandtaget i uttaget och slå på det med hjälp av PÅ/AV-knappen. Se till att kopplingen är riktad upp i röret och kan röra sig hela vägen ner i röret.
7. Tryck långsamt grönsaken ner i tratten för spiralning.
8. När du är klar eller när kannan är full, släpp PÅ/AV-knappen och koppla ur mixern.

## Att använda spiralizer (fortsättning)

9. Ta ut mixern ur röret och ta bort spiralizer-kopplingen.
10. Demontera röret och locket i motsatt rörelse. Var försiktig när du tar bort trattarna för rengöring eftersom de är mycket vassa.
11. För enkel rengöring, skölj trattarna och änden av spiralizer-kopplingen omedelbart när du är klar och kopplad ur. Vi rekommenderar att torka av änden på kopplingen och inte helt nedsänka den i vatten.



***WARNING:*** Var mycket försiktig när du hanterar trattarna eftersom de är mycket vassa. Försök inte att vrida dem på plats medan du håller i botten av tratten. Rör endast vid platsidan och släpp ner den i det avsedda utrymmet i locket.

## Rengöring och underhåll

### Rengöring:

- Doppa inte motorenhetsenheten, chopperslocket och vispkopplingsenheten i vatten eller andra vätskor, eller skölj dem under kranen. Använd en fuktig och mjuk trasa för att rengöra dessa delar. Botten av mixerskaftbladet och skyddet kan sköljas under kranen.
- Använd aldrig stålullspadar, abrasiva rengöringsmedel eller aggressiva vätskor som alkohol, bensin eller aceton för att rengöra apparaten.
- Rengöring av apparaten, dess delar och tillbehör är enklast direkt efter användning.

### Underhåll:

- Vira strömkabeln löst runt motorenhetsenheten.
- Förvara apparaten på en sval, torr plats borta från direkt solljus eller andra värmekällor.

Följ säkerhetsinstruktionerna, specifikationerna och riktlinjerna i denna manual för korrekt användning och skötsel av din handmixer. Om du har några frågor eller funderingar, kontakta tillverkaren för hjälp. Njut av att använda din handmixer!

## Felsökning

| Problem:                                            | Möjlig Orsak                                                             | Lösning                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mixerhandtaget går inte att slå på.                 | Apparaten är inte inkopplad i vägguttaget.                               | Sätt in stickkontakten i ett jordat vägguttag.                                                                                                           |
|                                                     | Mixerhandtaget går inte att slå på.                                      | Låt apparaten svalna i minst 15 minuter. Se till att inte låta apparaten gå i mer än 3 minuter åt gången.                                                |
| Ingredienserna är blandade/ mosade ojämnt.          | Mängden ingredienser är för stor.                                        | Antingen fortsatt blanda eller minska mängden ingredienser.                                                                                              |
|                                                     | Ingredienserna är blandade/ mosade ojämnt.                               | Öka mängden ingredienser eller vätska så att bladet kan sänkas tillräckligt för att blanda.                                                              |
|                                                     | Tillbehöret ansluter inte till mixerns handtag.                          | Se till att ingredienserna är lämpliga för tillbehöret. Vid användning av hårda grönsaker, koka dem genom för att mjukna eller hacka dem i mindre bitar. |
| The ingredients are blended / mashed unevenly.      | Inte blandad/mosad tillräckligt länge.                                   | Fortsätt blanda/mosa tills önskad konsistens uppnås. Var noga med att inte överhettas apparaten.                                                         |
| The attachment won't connect to the blender handle. | Rätt koppling har inte monterats mellan mixerns handtag och tillbehöret. | Fäst rätt koppling till handtaget och tillbehöret. Delarna ska klicka på plats.                                                                          |

## Felsökning

| Problem                                           | Möjlig Orsak                                           | Lösning                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Behållaren/<br>kannan smälter<br>eller blir skev. | Ingredienserna är för<br>varma.                        | Se till att ingredienserna inte<br>överstiger den maximala<br>temperaturen på 70°C.                                                                                    |
| Maten<br>spiraliserar<br>inte.                    | Ingrediensen är för<br>mjuk.                           | Kontrollera att grönsakerna är<br>fasta och färska. Håliga och mjuka<br>ingredienser kommer inte att fungera i<br>spiralizern.                                         |
|                                                   | Ingrediensen är för<br>hård.                           | Använd en mjukare eller mogen<br>ingrediens.                                                                                                                           |
|                                                   | Ingrediensen är för<br>liten.                          | Använd en större ingrediens.                                                                                                                                           |
|                                                   | Spiralizer-konen är<br>igentäppt.                      | Stäng av maskinen och ta försiktigt<br>bort och rengör konen.                                                                                                          |
|                                                   | Ingrediensen är inte<br>helt placerad på<br>tryckaren. | Tryck en platt ände av ingrediensen<br>stadigt på tändspolen för<br>spiralizerkopplingen. Du kan behöva<br>hacka änden på ingrediensen för att<br>göra en lämplig yta. |

Om du har ytterligare problem, kontakta Duronic.



# WEEE

## UK Information for consumers on the disposal of Waste Electrical & Electronic Equipment (WEEE).

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.

## FR Information sur l'élimination des déchets d'équipements électriques et électroniques (WEEE).

Ce symbole apparaît sur le produit et/ou les documents accompagnant ce produit pour indiquer que pour procéder à la destruction de ce produit, celui-ci doit être traité comme un déchet électrique et électronique (WEEE).

Les produits marqués WEEE ne doivent être mélangés avec les déchets ménagers et doivent être séparés pour traitement et recyclage des composants. Afin de traiter et recycler ce produit, veuillez déposer tous les composants marqués WEEE au site de recyclage le plus proche où ce produit sera repris gratuitement.

Si les clients jettent les déchets électriques et électroniques WEEE correctement, ce geste aidera la préservation de ressources précieuses et prévient les potentiels effets négatifs que ces composants ou tout autre composant dangereux ont sur la santé humaine et l'environnement.

## DE Information über Abfalllagerung für Verbraucher von elektrischen Geräten.

Dieses Zeichen auf dem Produkt und/oder auf mitgelieferte Dokumenten zeigt, dass, wenn eine Entsorgung erfolgt, das Gerät an einer Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall-Sammelstelle (WEEE) abgegeben werden muss.

Um eine weitere Behandlung und Weiterverarbeitung der Materialien zu gewährleisten dürfen diese WEEE-markierten Produkte nicht mit dem Hausmüll vermisch werden. Für die korrekte Behandlung, Aufbereitung und Wiederverwendung geben Sie alle WEEE-markierten Produkte zur kommunalen Abfallbeseitigungsanlage. Dort können Sie diese kostenlos abgeben.

Wenn die Beseitigung von Elektro- und Elektronik-Altergeräten korrekt durchgeführt wird, tragen Sie zur Gewinnung von wertvollen Ressourcen bei, sowie einer möglichen Vermeidung von negativen Auswirkungen auf Gesundheit und Umwelt.

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

Esta marca en un producto y/o documentos adjuntos indica que cuando se va a desechar, se debe tratar como equipos residuos eléctricos y electrónicos (RAEE).

Cualquier producto marcado (RAEE) no debe ser mezclado con la basura doméstica, sino separado para el tratamiento, recuperación y reciclaje de los materiales utilizados. Para el tratamiento adecuado, recuperación y reciclaje; por favor, tome todos los productos (RAEE) y llévelo al sitio de residuos de su Autoridad Local, donde será aceptado de forma gratuita.

Si los clientes desechan los residuos eléctricos y electrónicos correctamente, ayudan a ahorrar valiosos recursos y prevenir los efectos negativos sobre la salud humana y el medio ambiente, de materiales peligrosos que pueden contener los residuos.

## IT Information for consumers on the disposal of Waste Electrical & Electronic Equipment (WEEE).

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.

## PL Informacja o odpadach i użyciu dla użytkowników sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Ustawienie wyeksponowanych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (dotyczy krajów Unii Europejskiej i innych krajów europejskich z wydzielonymi systemami zbierania odpadów).

Ten symbol na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że produkt nie powinien być zaliczany do odpadów domowych. Należy go przekazać do odpowiedniego punktu, który zajmuje się zbieraniem i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Prawidłowe usunięcie produktu zapobiegnie potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzkiego, których przyczyną mogłyby być niewłaściwe usuwanie produktu. Recykling materiałów pomaga w zachowaniu surowców naturalnych.

## TR Elektrikli ve Elektronik Ekipman Tüketicileri için Atık Bertarafına İlişkin Bilgiler.

Bir ürün ve/veya beraberindeki belgeler üzerindeki bu işaret, ürünün bertaraf edileceği, Atık Elektrikli ve Elektronik Ekipman (WEEE) olarak değerlendirilmelidir.

WEEE işaretli ürünler genel evsel atıklarla karıştırılmamalı, kullanılan malzemelerin işlenmesi, geri kazanımı ve geri dönüşümü için ayrı tutulmalıdır. Uygun işlem, geri kazanım ve geri dönüşüm için; lütfen tüm WEEE işaretli atıkları, ücretsiz olarak kabul edilecekleri Yerel Yetkili Sivil atık sahanıza götürün.

Müşteriler Atık Elektrikli ve Elektronik Ekipmanı doğru bir şekilde bertaraf ederlerse, değerli kaynakların korunmasına yardımcı olacak ve atığın içerebileceği tehlikeli maddelerin insan sağlığı ve çevre üzerindeki olası olumsuz etkilerini önleyeceklerdir.

## NL Informatie over afvalverwerking voor Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA).

Dit teken geeft aan dat een product en/of bijbehorende documentatie bij verwijdering, dient te worden behandeld als Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA).

Alle AEEA gemarkeerde producten dienen niet te worden gemengd met algemeen huishoudelijk afval, maar moeten apart worden gehouden voor de behandeling, herwinning en hergebruik van de gebruikte materialen. Voor de juiste verwerking, terugwinning en recycling; breng al het AEEA-afval naar de gemeentewerf, waar het gratis wordt geaccepteerd.

Als klanten afgedankte elektrische en elektronische apparatuur op de juiste manier weggooien, helpen ze waardevolle hulpbronnen te besparen en voorkomen ze potentiële negatieve gevolgen voor de volksgezondheid en het milieu van gevaarlijke materialen die het afval kan bevatten.

## SE Information om avfallshandtering för konsumenter av elektrisk och elektronisk utrustning.

Detta märke på en produkt och/eller medföljande dokument anger att när den ska kasseras, måste den behandlas som avfall Elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE).

WEEE-märkta produkter får inte blandas med vanligt hushållsavfall, utan ska hållas åtskilda för behandling, återvinning och återanvändning av de material som använts. För korrekt behandling, återvinning och återanvändning, vänligen ta allt WEEE-märkt avfall till den lokala myndighets kommunala avfallsstation, där det tas emot kostnadsfritt.

Om kunderna kasserar avfall från elektrisk och elektronisk utrustning på rätt sätt hjälpa till att spara värdefulla resurser och förhindra eventuella negativa effekter på människors hälsa och miljön, av eventuella farliga material som avfallat kan innehålla.

**DURONIC**