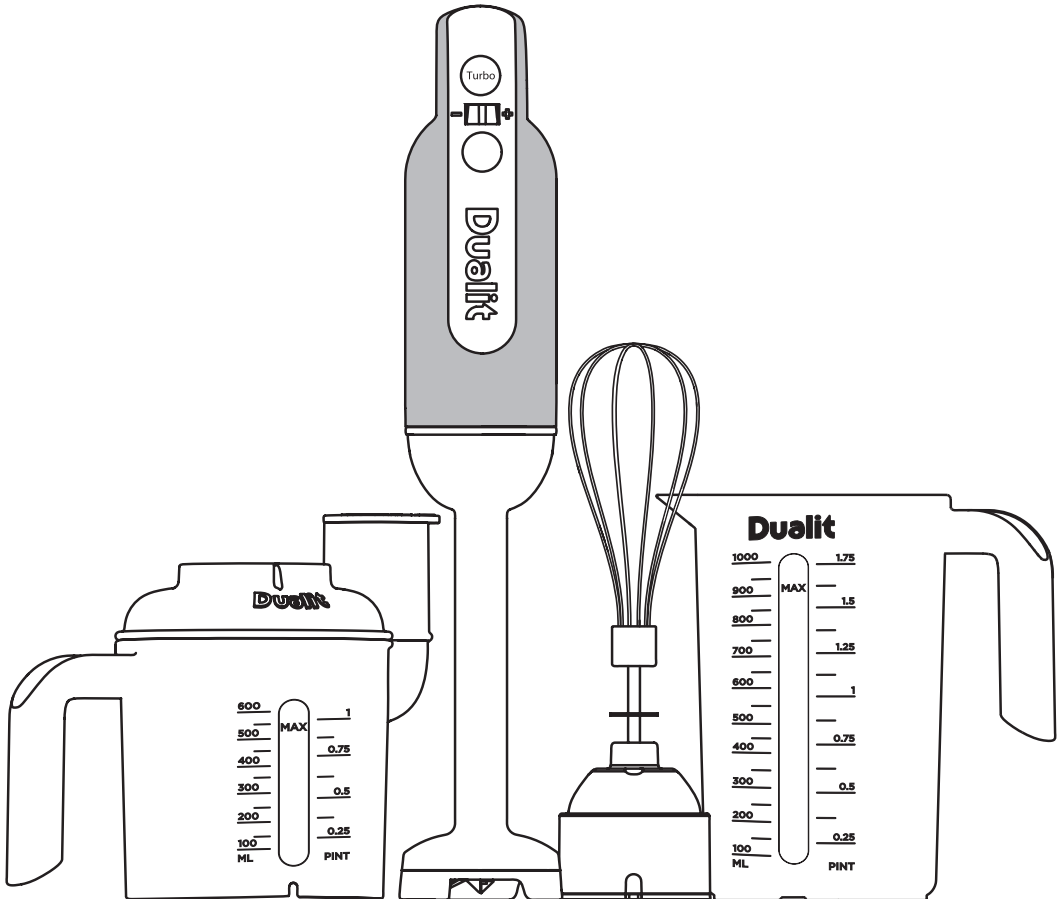


# Dualit®

Since 1945



PL	Blender ręczny	
	Instrukcja obsługi .....	06
ET	Saumikser	
	Kasutusjuhend .....	20
LT	Rankinis trintuvas	
	Instrukcija .....	34
LV	Rokas blenderis	
	Norādījumu rokasgrāmata.....	48

**PL** Rejestracja urządzenia  
Zarejestruj urządzenie na stronie **www.dualit.com**. Zajmie to tylko 60 sekund. Potrzebny będzie model produktu i numer seryjny, które znajdują się na etykiecie znamionowej na podstawie produktu.

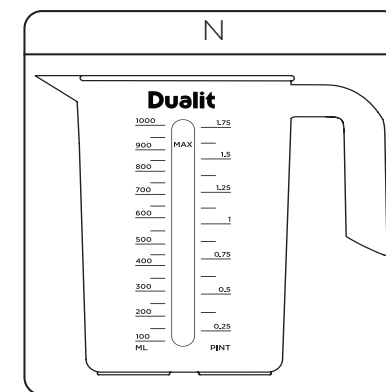
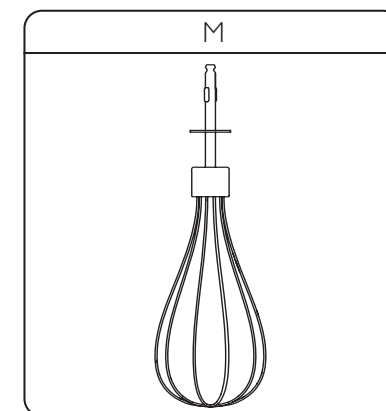
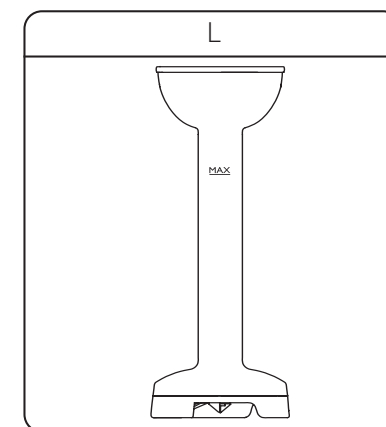
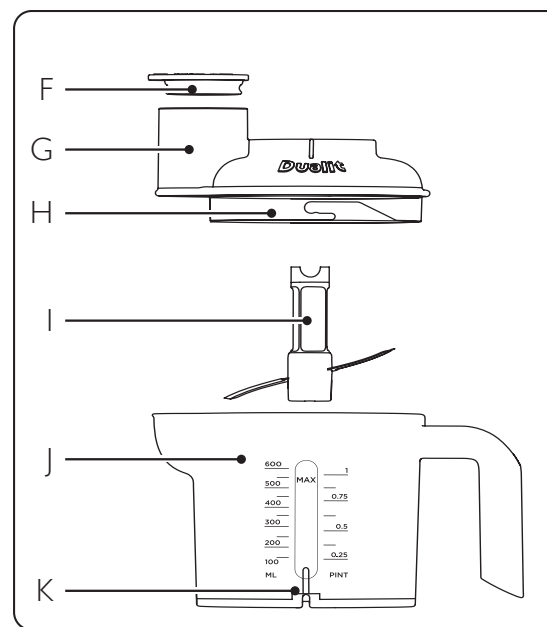
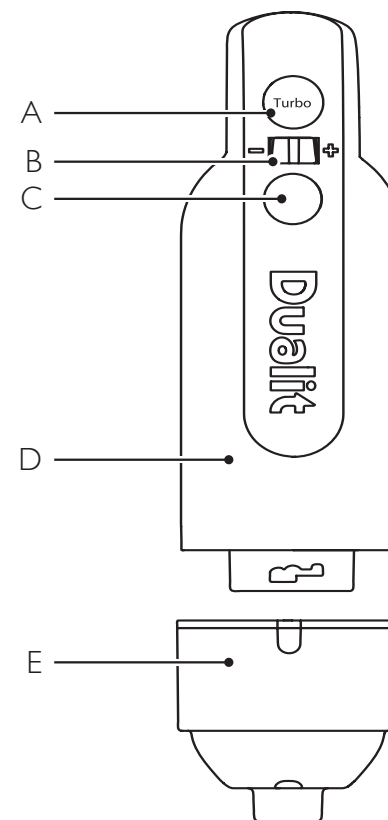
**ET** Minu seadme registreerimine  
Registreerige oma seade aadressil **www.dualit.com**. See võtab vaid 60 sekundit. Selleks vajate toote mudeli- ja seerianumbrit, mis on märgitud toote põhjal oleval energiamärgisel.

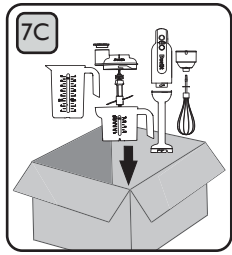
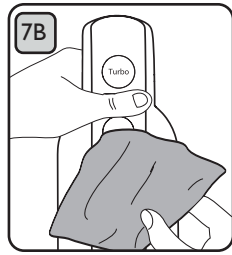
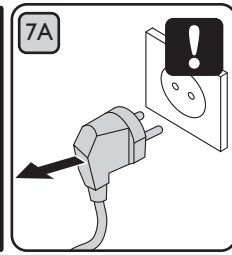
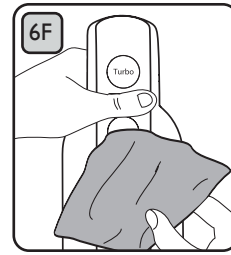
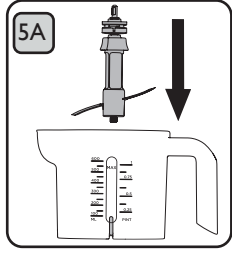
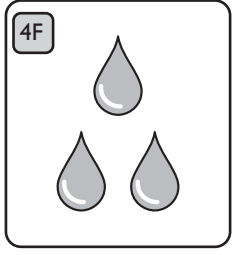
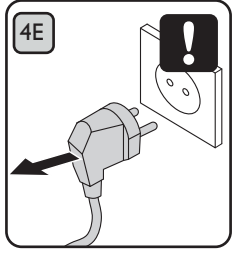
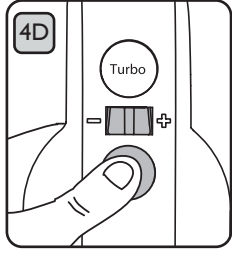
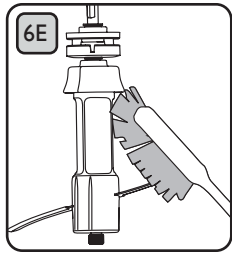
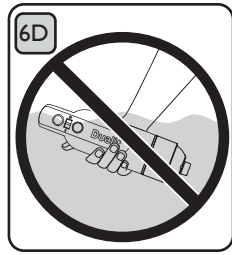
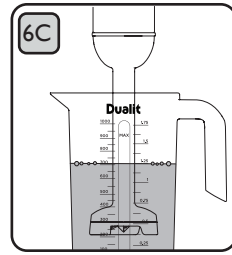
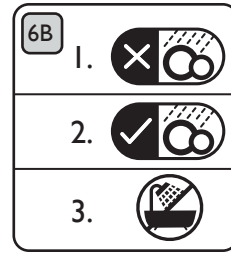
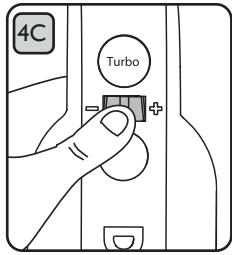
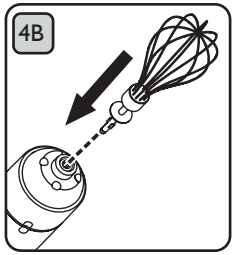
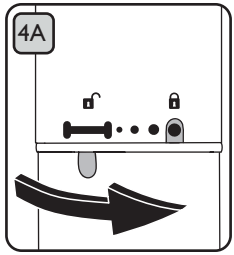
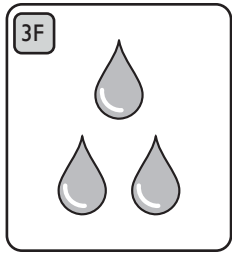
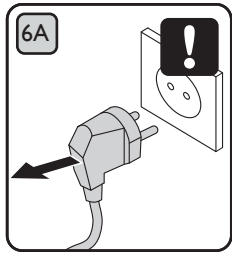
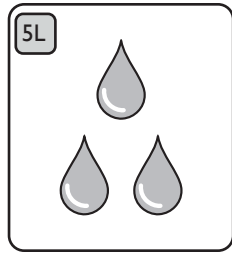
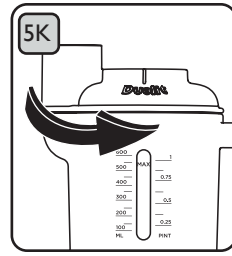
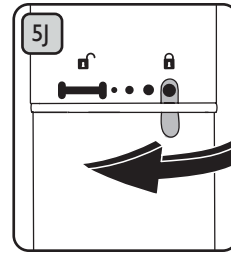
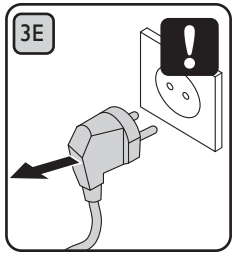
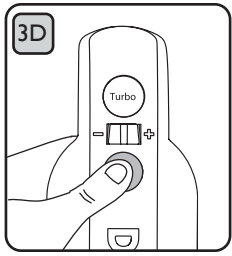
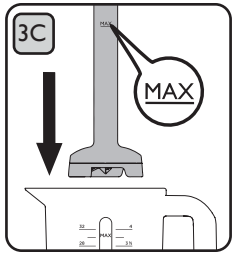
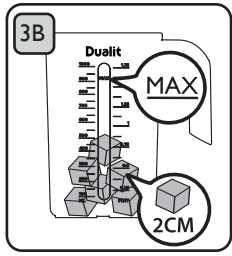
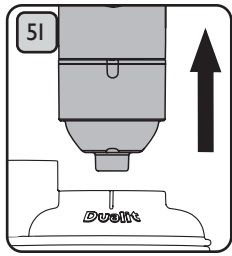
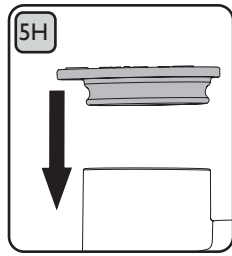
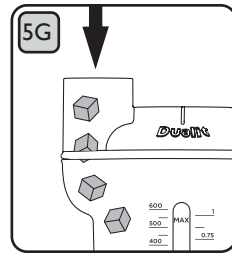
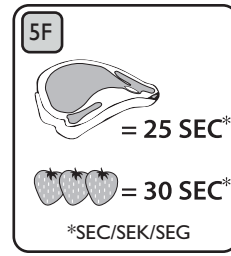
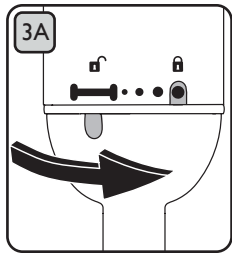
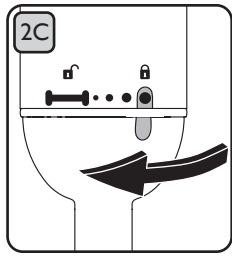
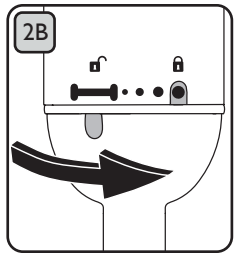
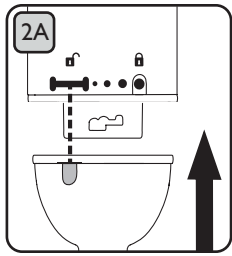
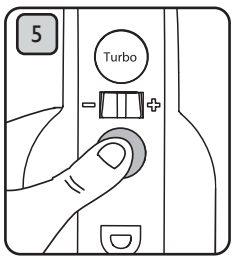
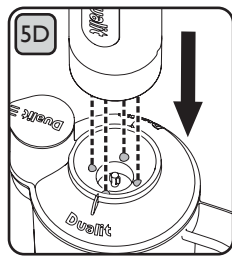
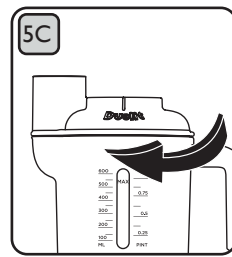
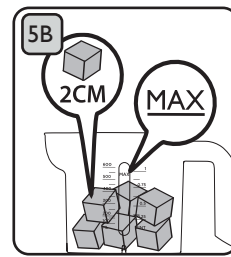
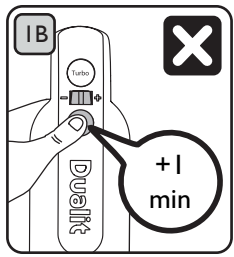
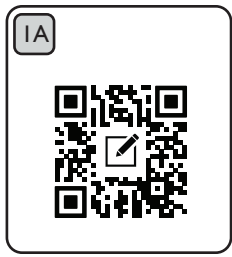
**LT** Užregistruokite savo prietaisą  
Užregistruokite savo prietaisą adresu **www.dualit.com**. Užtruksite vos 60 sekundžių. Turėsite pateikti gaminio modelio ir serijos numerius, kurie nurodyti ant gaminio pagrindo esančioje etiketėje.

**LV** Registrēt manu ierīci  
Reģistrējiet ierīci vietnē **www.dualit.com**. Tas aizņems tikai 60 sekundes. Jums būs nepieciešams produkta modeļa un sērijas numurs, kas norādīts uz produkta pamatnes marķējuma.



[www.dualit.com/register](http://www.dualit.com/register)







# WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI



## PRZECZYTAJ WSZYSTKIE INSTRUKCJE

PRZED UŻYCIEM PRODUKTU. ZACHOWAJ TĘ INSTRUKCJĘ DO WYKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI.

## WAŻNE ZABEZPIECZENIA

**To urządzenie wymaga nadzoru. Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania. Wyjmij wtyczkę z gniazda po każdym użyciu. (Ryzyko pożaru w przypadku pozostawienia działającego lub podłączonego urządzenia bez nadzoru).**

To urządzenie nie może być używane przez dzieci w wieku poniżej 8 lat oraz osoby z rozległą i złożoną niepełnosprawnością. Dzieci w wieku 8-14 lat oraz osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy nie mogą korzystać z tego urządzenia, chyba że pod nadzorem i otrzymawszy instrukcje dotyczące bezpiecznego korzystania z urządzenia oraz rozumiejąc związane z tym zagrożenia. Należy ściśle nadzorować korzystanie z urządzenia przez dzieci lub w pobliżu dzieci. Należy nadzorować dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one więcej niż 8 lat i są nadzorowane. Przechowuj urządzenie i jego przewód zasilający poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat. **Ryzyko pożaru, porażenia prądem elektrycznym, oparzenia i obrażeń ciała.**

To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego w pomieszczeniach. Jeśli urządzenie jest używane nieprawidłowo lub do celów profesjonalnych lub półprofesjonalnych, lub jeśli nie jest używane zgodnie z niniejszymi instrukcjami, gwarancja traci ważność, a firma Dualit nie ponosi żadnej odpowiedzialności za spowodowane szkody. **Ryzyko pożaru, porażenia prądem elektrycznym, oparzenia i obrażeń ciała.**

### Bezpieczeństwo elektryczne

- Przed podłączeniem sprawdź, czy napięcie na etykiecie znamionowej jest takie samo jak w sieci zasilającej. **Ryzyko porażenia prądem elektrycznym i pożaru.**
- **UWAGA:** Każda wtyczka odcięta od przewodu zasilającego powinna zostać natychmiast usunięta. Wkładanie odciętej wtyczki do gniazda jest niebezpieczne. **Ryzyko porażenia prądem elektrycznym i pożaru.**

Nie podłączaj urządzenia do gniazda z podłączonymi innymi urządzeniami lub gniazda z dodatkowymi funkcjami, takimi jak gniazda USB, wbudowane wzmacniacze Wi-Fi, zdalne Wi-Fi/Bluetooth lub podobne funkcje inteligentnego przełączania. Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować przeciążenie, zadziałanie wyłącznika automatycznego lub przepalenie bezpiecznika. **Ryzyko porażenia prądem elektrycznym i pożaru lub uszkodzenia gniazda i wtyczki.** Gniazdo powinno być zabezpieczone wyłącznikiem różnicowoprądowym.

- W celu ochrony przed zagrożeniami elektrycznymi, pożarem i obrażeniami, nie należy zanurzać przewodu zasilającego, wtyczki ani urządzenia w wodzie lub innym płynie. **Ryzyko porażenia prądem elektrycznym.**
- Nie dotykaj przewodu zasilającego mokrymi rękami. **Ryzyko porażenia prądem elektrycznym.**
- Nie pozwól, aby kabel dotykał gorących powierzchni lub zwiślał z krawędzi stołu lub blatu. **Ryzyko pożaru lub porażenia prądem elektrycznym.**
- Nie umieszczaj urządzenia przy krawędzi blatu robocznego. **Ryzyko uszkodzenia i obrażeń osób.**
- Nie używaj urządzeń z uszkodzonym przewodem lub wtyczką, lub po nieprawidłowym działaniu urządzenia, upuszczeniu, uszkodzeniu lub pęknięciu. **Ryzyko porażenia prądem elektrycznym i pożaru.**
- Ze względów bezpieczeństwa, w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, musi on zostać wymieniony przez firmę Dualit lub wykwalifikowanego elektryka. Zadzwoń na infolinię Dualit pod numer +44 (0)1293 652 500. **Ryzyko porażenia prądem elektrycznym i pożaru.**

### Bezpieczeństwo ogólne

- Nie używaj w łazience lub na zewnątrz. **Ryzyko porażenia prądem elektrycznym.**
- Używanie akcesoriów niezalecanych przez firmę Dualit może spowodować pożar, porażenie prądem elektrycznym lub obrażenia ciała.
- Unikaj kontaktu z częściami ruchomymi. Nie wkładaj rąk ani przedmiotów (np. łyżek) do misy, gdy urządzenie pracuje. **Ryzyko obrażeń ciała.**
- Nie manipuluj mechanizmami blokady bezpieczeństwa ani nie próbuj ich wyłączać. **Ryzyko uszkodzenia i obrażeń osób.**
- Akcesoria i dodatki nie nadają się do użytku w kuchenie mikrofalowej. **Ryzyko uszkodzenia i pożaru.**
- Po włączeniu urządzenia po raz pierwszy może być wyczuwalny zapach „nowości”, który zniknie po kilku użyciach.
- Ostrza są ostre. Zachowaj ostrożność! **Ryzyko obrażeń ciała.**
- Nie próbuj wyjmować jedzenia, gdy urządzenie jest podłączone do zasilania. **Ryzyko porażenia prądem elektrycznym.**
- **OSTRZEŻENIE:** Aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia, nie należy używać alkalicznych środków czyszczących. Do czyszczenia należy używać miękkiej ściereczki i łagodnego detergentu. **Ryzyko uszkodzenia.**

- Nie używaj myjek szorujących ani ściemych środków czyszczących na obudowie urządzenia. **Ryzyko uszkodzenia.**
- **OSTRZEŻENIE:** Aby uniknąć zagrożenia wynikającego z przypadkowego zresetowania termicznego wyłącznika bezpieczeństwa, urządzenie to nie może być zasilane za pomocą zewnętrznego urządzenia przełączającego, takiego jak wyłącznik czasowy, ani podłączone do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany przez dostawcę energii. **Ryzyko obrażeń ciała.**
- Ten produkt jest wyposażony w resetowalny wyłącznik termiczny i zabezpieczenie przeciwprzepięciowe. Zatrzymanie silnika nie oznacza uszkodzenia urządzenia. Przerwij pracę urządzenia, odłącz od zasilania, pozwól urządzeniu ostygnąć, a następnie uruchom ponownie.
- Nie zbliżaj rąk, włosów, odzieży ani przyborów kuchennych, takich jak szpatułki, do akcesoriów podczas pracy urządzenia. **Ryzyko uszkodzenia i obrażeń osób.**
- Nie przenoś ani nie ciągnij urządzenia za przewód zasilający. **Ryzyko uszkodzenia.**
- Przed zmianą akcesoriów wyłącz urządzenie, odłącz od prądu i poczekaj, aż ostygnie. **Ryzyko porażenia prądem i obrażeń ciała.**
- Ze względów bezpieczeństwa przed blendowaniem zaleca się wyjęcie naczyń z kuchni i pozostawienie płynów do ostygnięcia do temperatury pokojowej. Nie blenduj gorącego oleju lub tłuszczu. **Ryzyko oparzeń i obrażeń ciała.**
- Nie wlewaj do dzbanka ani do misy do siekania wrzących płynów ani innych produktów spożywczych. Przed umieszczeniem w urządzeniu należy schłodzić płyny i inne produkty spożywcze, ponieważ mogą one zostać wyrzucone z pojemnika wskutek nagłego parowania. **Ryzyko oparzenia.**
- Nie wkładaj zamrożonych produktów do dzbanka lub misy do siekania, które zostały właśnie wyjęte z gorącej zmywarki. **Ryzyko uszkodzenia.**
- Nie zanurzaj ani nie myj dzbanka i misy do siekania we wrzącej lub bardzo gorącej wodzie. **Ryzyko uszkodzenia.**
- Podczas pracy urządzenia pokrywa misy do siekania musi być bezpiecznie zamocowana. Misa do siekania może przeciekać, jeśli pokrywa jest uszkodzona, nieprawidłowo zamocowana lub misa jest przepelniona. **Ryzyko uszkodzenia i obrażeń osób.**
- Nie używaj misy do siekania, gdy jest pusta. **Ryzyko uszkodzenia.**
- Poziom hałasu urządzenia wynosi  $L_c > 70$  dB.
- Maksymalna moc znamionowa jest oparta na dodatku, który pobiera największą moc. Inne dodatki mogą pobierać mniej mocy.
- Podczas miksowania gęstych składników używaj urządzenia maksymalnie przez jedną minutę, a następnie pozostaw do ostygnięcia do temperatury pokojowej przed ponownym użyciem. Żaden przepis zawarty w tej instrukcji nie jest uznawany za ciężkie obciążenie urządzenia. **Ryzyko uszkodzenia.**
- Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania, jeśli będzie pozostawione bez nadzoru, przed montażem, demontażem,

czyszczeniem lub kontaktem z częściami, które poruszają się podczas pracy urządzenia. **Ryzyko obrażeń ciała i porażenia prądem elektrycznym.**

- Zachowaj ostrożność podczas zakładania i zdejmowania ostrych ostrzy, opróżniania misy i podczas czyszczenia. **Ryzyko obrażeń ciała.**
- Odwiedź naszą stronę internetową, aby uzyskać pełną specyfikację i instrukcje. Informacje na temat czasu pracy i ustawień prędkości można znaleźć w sekcji Tabela maksymalnego obciążenia. Informacje na temat czyszczenia znajdują się w sekcji CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.
- Przed użyciem usuń wszystkie elementy opakowania. **Ryzyko pożaru.**

## ZACHOWAJ TĘ INSTRUKCJĘ

W trosce o ulepszenie produktów firma Dualit Ltd. zastrzega sobie prawo do zmiany specyfikacji produktu bez wcześniejszego powiadomienia. Wszystkie ilustracje mają jedynie charakter poglądowy – posiadany model może różnić się od przedstawionego na ilustracjach.



**INSTRUKCJE DOTYCZĄCE OCHRONY ŚRODOWISKA**

Nie wyrzucaj tego produktu do zwykłych śmieci domowych po zakończeniu jego cyklu życia. Prosimy o przekazanie go do punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Symbol na produkcie, instrukcja obsługi lub opakowanie informują o metodach utylizacji. Materiały nadają się do recyklingu, jak określono na oznaczeniu. Poprzez recykling, recykling materiałów lub inne formy ponownego wykorzystania starych urządzeń wnosisz istotny wkład w ochronę naszego środowiska. Informacje o autoryzowanych punktach utylizacji można uzyskać w lokalnym urzędzie.

## WAŻNE: PRZED PIĘRWSZYM UŻYCIEM

- Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy przeczytać tę instrukcję obsługi. Zawiera ona ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa i zapewni maksymalne wykorzystanie produktu Dualit.
- Instrukcję oraz dowód zakupu należy przechowywać w bezpiecznym miejscu.
- Przed użyciem wyczyść wszystkie części urządzenia, które będą miały kontakt z żywnością.
- Nie zapomnij zarejestrować swojego produktu na stronie [www.dualit.com/register](http://www.dualit.com/register).
- Ostrożnie rozpakuj pudełko, zachowując wszystkie materiały opakowaniowe, dopóki nie upewnisz się, że masz wszystkie części i urządzenie działa prawidłowo. Gdy upewnisz się, że urządzenie działa prawidłowo, należy odpowiednio zutylizować opakowanie.

## POZNAJ SWÓJ BLENDER RĘCZNY

(się na str. 03)

- |                                     |                               |                            |
|-------------------------------------|-------------------------------|----------------------------|
| A. TURBO                            | G. OTWÓR DOPROWADZAJĄCY       | M. TRZEPACZKA *            |
| B. KONTROLA PRĘDKOŚCI               | H. POKRYWKA MISY DO SIEKANIA* | N. DZBANEK *               |
| C. PRZYCISK ZASILANIA               | I. OSTRZE SIEKACZA*           | * MOŻNA MYĆ W ZMYWARCE     |
| D. GŁÓWNA CZĘŚĆ**                   | J. MISA DO SIEKANIA*          | ** NIE MOŻNA MYĆ W ZMYWARC |
| E. JEDNOSTKA ZASILAJĄCA**           | K. CHOPPER BOWL SHAFT         |                            |
| F. POKRYWKA OTWORU DOPROWADZAJĄCEGO | L. KOŃCÓWKA BLENDUJĄCA*       |                            |

## BLENDUJ, UBIJAJ, SIEKAJ I PRZECIERAJ!

Dzięki wielozadaniowemu asystentowi kuchennemu z łatwością stawisz czoła kulinarnym wyzwaniom. Eksperymentuj z pikantną salsą, gładkimi zupami i letnimi koktajlami – będą gotowe w ciągu kilku chwil. Od szybkich obiadów dla dwojga, po jedzenie dla niemowląt i wykwintne kolacje – niezawodny blender ręczny Dualit sprostą każdemu kuchennemu wyzwaniu.

Blender ręczny to tylko jeden element rodziny urządzeń do przygotowywania żywności Dualit – kompleksowej kolekcji wytrzymałych, starannie zaprojektowanych gadżetów kuchennych, które ułatwiają każde kulinarne wyzwanie.

## UŻYWANIE BLENDERA RĘCZNEGO

W poniższych sekcjach znajdziesz instrukcje używania blendera ręcznego. Przeczytaj uważnie tę sekcję.

### IA REJESTRACJA URZĄDZENIA

Zarejestruj urządzenie na stronie [www.dualit.com](http://www.dualit.com). Zajmie to tylko 60 sekund. Potrzebny będzie model produktu i numer seryjny, które znajdują się na etykiecie znamionowej na podstawie produktu.

### IB

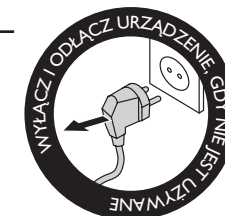
W okresie 4 minut urządzenie nie powinno pracować dłużej niż przez 1 minutę. Jeśli przypadkowo urządzenie pracuje dłużej, odłącz od zasilania i pozostaw do całkowitego ostygnięcia do temperatury pokojowej przed ponownym użyciem.

### IC

Odwiedź naszą stronę instrukcje i maksymalne obciążenia znajdziesz w tabeli.

## PODŁĄCZANIE I ODŁĄCZANIE AKCESORIÓW

Nie podłączaj ani nie odłączaj akcesoriów, gdy korpus jest podłączony do źródła zasilania.



### 2A LOKALIZOWAĆ

Aby podłączyć końcówkę blendującą lub jednostkę zasilającą, przytrzymaj mocno korpus jedną ręką, wyrównaj wgłębienie z symbolem odblokowania.

### 2B PRZYTWIERDZAĆ

Drugą ręką popchnij i przekręć akcesorium zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż wgłębienia po bokach części znajdą się w tej samej linii.

### 2C USUNĄĆ

Aby odłączyć akcesorium, odłącz urządzenie od zasilania i wykonaj procedurę w odwrotnej kolejności.

## UŻYWANIE KOŃCÓWKI BLENDUJĄCEJ

Końcówka blendująca to potężne narzędzie do rozdrabniania lub mieszania składników. Maksymalne obciążenia – patrz tabela na stronie 14.

### 3A PRZYŁĄCZ KOŃCÓWKĘ BLENDUJĄCĄ

Upewnij się, że blender ręczny jest odłączony od zasilania. Przymocuj końcówkę blendującą do korpusu. Upewnij się, że końcówka blendująca jest bezpiecznie przymocowana do korpusu.

**Uwaga! Unikaj kontaktu z ostrzami. Ryzyko obrażeń ciała.**

### 3B SKŁADNIKI

Umieść składniki w wysokim pojemniku, dzbanku lub w garnku, aby uniknąć rozpryskiwania.

### 3C WŁÓŻ KOŃCÓWKĘ BLENDUJĄCĄ

Zanurz końcówkę blendującą głęboko w dzbanku lub garnku, upewniając się, że głębokość mieszanki nie przekracza oznaczenia „Max” na trzonku końcówki blendującej. **UWAGA!** Utrzymuj stopę końcówki blendującej zanurzoną w mieszance, aby uniknąć rozpryskiwania.

### 3D WŁĄCZYĆ COŚ

Podłącz blender ręczny do zasilania. **Aby rozpocząć blendowanie, ustaw prędkość na minimum (-)** i naciśnij przycisk zasilania.

### 3E WYŁĄCZYĆ COŚ

Po zakończeniu blendowania zwolnij przycisk zasilania, a następnie wyjmij wtyczkę z gniazda.

### 3F CZYSTE CZĘŚCI

Wyjmij końcówkę blendującą z korpusu. Przed nalaniem wyjmij końcówkę blendującą z dzbanka lub misy. Wyczyść części natychmiast po użyciu (instrukcje czyszczenia znajdują się na str. 12).

## UŻYWANIE TRZEPACZKI Z JEDNOSTKĄ ZASILAJĄCĄ

Trzepaczka to idealne narzędzie do napowietrzania lekkich składników. Maksymalne obciążenia – patrz tabela na stronie 14. **Uwaga!** Aby zapobiec rozpryskiwaniu, użyj dzbanka (w komplecie).

### 4A PODŁĄCZENIE JEDNOSTKĘ ZASILAJĄCĄ

Upewnij się, że blender ręczny jest odłączony od zasilania. Przymocuj jednostkę zasilającą do korpusu głównego i upewnij się, że jest dobrze zamocowana.

### 4B INSERT BALLOON WHISK

Przytrzymaj korpus jedną ręką, a trzonek trzepaczki drugą ręką i włóż trzepaczkę, lekko przekręcając i popychając aż do kliknięcia.

### 4C NISKA PRĘDKOŚĆ

Podłącz blender ręczny do zasilania. Zanurz trzepaczkę w mieszance. **Ustaw prędkość na minimum (-).**

### 4D WŁĄCZYĆ COŚ

Naciśnij przycisk zasilania, aby rozpocząć ubijanie.

### 4E WYŁĄCZYĆ COŚ

Po zakończeniu ubijania zwolnij przycisk zasilania, a następnie odłącz urządzenie od zasilania.

### 4F CZYSTE CZĘŚCI

Odłącz trzepaczkę, mocno trzymając korpus lub jednostkę zasilającą i pociągając trzepaczkę w dół. Zdejmij jednostkę zasilającą z korpusu. Wyczyść części natychmiast po użyciu (instrukcje czyszczenia znajdują się na str. 12).

## KORZYSTANIE Z MISY DO SIEKANIA I JEDNOSTKI ZASILAJĄCĄ

Ostre ostrza i pojemność 600 ml – misa do siekania jest kompaktowa i doskonale nadaje się do siekania suchych składników. Maksymalne obciążenia – patrz tabela na stronie 14.

### 5A WKŁADANIE OSTRZY

Upewnij się, że blender ręczny jest odłączony od zasilania. Włóż ostrze do misy do siekania; umieść je nad trzonem misy do siekania.

**Uwaga! Ostrza są ostre! Ryzyko obrażeń ciała.**

### 5B SKŁADNIKI

Równomiernie rozproszaj składniki w misce. Większe kawałki pokrój wstępnie na równe kostki (około 2 cm). Nie napełniaj powyżej poziomu MAX. **Uwaga! Nie wkładaj składników przed założeniem ostrza.**

### 5D PODŁĄCZENIE JEDNOSTKĘ ZASILAJĄCĄ

Przymocuj jednostkę zasilającą do środka pokrywy. Wyrównaj cztery wypukłe wypustki.

### 5E WŁĄCZYĆ COŚ

Podłącz blender ręczny do zasilania. **Aby rozpocząć siekanie, ustaw prędkość na minimum (-)** i naciśnij przycisk zasilania.

### 5C ZAMKNIJ POKRYWĘ

Umieść pokrywkę na misie i obróć zgodnie z ruchem wskazówek zegara do zablokowania. **Upewnij się, że pokrywa jest prawidłowo zablokowana na swoim miejscu, a otwór doprowadzający i dziobek – wyrównane.**

### 5F PULS

Siekaj pulsacyjnie mięsa i twarde składniki przez maksymalnie 25 sekund, blenduj pulsacyjnie płyny i miękkie składniki przez maksymalnie 30 sekund. **Uwaga!** Aby uzyskać najlepsze rezultaty, powtarzaj krótkie pulsowanie (nie dłuższe niż 1 sekunda).

### 5G OTWÓR DOPROWADZAJĄCY

Upewnij się, że blender ręczny jest odłączony od zasilania. Zdejmij pokrywę otworu doprowadzającego i przez otwór wrzuć składniki do misy. **Nie sięgaj do otworu doprowadzającego palcami ani przyborami kuchennymi (np. szpatułką).**

### 5H POKRYWKA OTWORUDOPROWADZAJĄCEGO

ZAŁÓŻ pokrywę otworu doprowadzającego. Podłącz urządzenie do zasilania i kontynuuj pracę.

### 5I WYŁĄCZYĆ COŚ

Po zakończeniu zwolnij przycisk zasilania, a następnie odłącz urządzenie od zasilania. Upewnij się, że silnik i ostrza zatrzymały się, a następnie podnieś korpus i jednostkę zasilającą pionowo z pokrywy misy do siekania.

### 5J ZDEJMIJ JEDNOSTKĘ ZASILAJĄCĄ

Zdejmij jednostkę zasilającą z korpusu, przekręcając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

### 5K ZDEJMIJ POKRYWĘ

Obróć pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Aby zgarnąć mieszankę ze ścianek, najpierw wyjmij ostrza. Nie dotykaj krawędzi tnących ostrzy. **Uwaga! Ostrza są ostre!**

### 5L CZYSTE CZĘŚCI

Wyczyść części natychmiast po użyciu (instrukcje czyszczenia znajdują się na str. 12).



## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

### UMYJ BLENDER RĘCZNY I WSZYSTKIE CZĘŚCI MAJĄCE KONTAKT Z ŻYWNOŚCIĄ PO KAŻDYM UŻYCIU.



#### 6A WYJĄĆ WTYCZKĘ

PRZED UMYCIEM WYŁĄCZ URZĄDZENIE I ODŁĄCZ OD ZASILANIA. NIE UŻYWAJ ŚCIERNYCH ŚRODKÓW CZYSZCZĄCYCH DO MYCIA JAKICHKOLWIEK CZĘŚCI URZĄDZENIA.

#### 6D NIE ZANURZAĆ

Nie zanurzaj – nawet częściowo – korpusu ani jednostki zasilającej w żadnym płynie.

#### 6B IKONY CZYSZCZENIA

Na częściach poszukaj tych symboli i zastosuj się do instrukcji:

1. Nie można myć w zmywarce.
2. Można myć w zmywarce.
3. Nie zanurzać części.

#### 6E OSTRE OSTRZA

**Uwaga! Unikaj kontaktu z ostrzami. Ryzyko obrażeń ciała.** Do mycia ostrzy używaj szcztotki do czyszczenia i wody z mydłem.

#### 6C WSTĘPNE PRANIE

Aby usunąć cząstki jedzenia z końcówki blendującej, misy do siekania i trzepaczki, napełnij dzbanek (lub misę do siekania do połowy) ciepłą wodą z mydłem i ubijaj za pomocą przycisku turbo.

#### 6F UŻYJ WILGOTNEJ ŚCIERKI

Nie używaj silnych lub ściernych środków czyszczących, rozpuszczalników lub wełny stalowej. Użyj wilgotnej ściereczki.

## PRZECHOWYWANIE BLENDERA RĘCZNEGO

#### 7A WYJĄĆ WTYCZKĘ

PRZECHOWUJ BLENDER RĘCZNY ODŁĄCZONY OD ZASILANIA.

#### 7B CZYSTE I SUCHE

Dokładnie wyczyść urządzenie przed przechowywaniem. Jeśli urządzenie nie zostanie wyczyszczone, a na jego powierzchni pozostaną resztki jedzenia, może dojść do szybkiego nagromadzenia się bakterii.

#### 7C PRZECHOWYWAĆ

Włóż blender ręczny do pudełka i umieść w chłodnym, suchym miejscu, z dala od dzieci.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

COMPONENT	CZYSZCZENIE	SUSZENIE
<b>GŁÓWNA CZĘŚĆ</b> 	Przetrzyj powierzchnię zewnętrzną wilgotną ściereczką. <b>NIE NADAJE SIĘ DO MYCIA W ZMYWARCE.</b>	Dokładnie osusz ściereczką.
<b>JEDNOSTKA ZASILAJĄCA</b> 	Przetrzyj powierzchnię zewnętrzną wilgotną ściereczką. <b>NIE NADAJE SIĘ DO MYCIA W ZMYWARCE.</b>	Dokładnie osusz ściereczką.
<b>KOŃCÓWKA BLENДУJĄCA</b> 	Umieść w górnym koszu zmywarki; wybierz cykl zmywania o temp. poniżej 40 stopni. Umieść z dala od elementów grzejnych. Lub umyj końcówkę blendującą pod bieżącą wodą.	<b>Opróżnij końcówkę, kładąc ją do góry nogami</b> (ostrzami skierowanymi do góry) i ostrożnie osusz ściereczką. Pozwala to odprowadzić wodę z wnętrza końcówki.
<b>TRZEPACZKA</b> 	Umieść w górnym koszu zmywarki; wybierz cykl zmywania o temp. poniżej 40 stopni. Umieść z dala od elementów grzejnych. Lub umyj końcówkę blendującą pod bieżącą wodą.	Dokładnie osusz ściereczką.
<b>OSTRZE SIEKACZA</b> 	Umieść w górnym koszu zmywarki; wybierz cykl zmywania o temp. poniżej 40 stopni. Umieść z dala od elementów grzejnych. Lub umyj końcówkę blendującą pod bieżącą wodą.	Dokładnie osusz ściereczką.
<b>MISA DO SIEKANIA, POKRYWKA &amp; POKRYWKA OTWORU DOPROWADZAJĄCEGO</b> 	Umieść w górnym koszu zmywarki; wybierz cykl zmywania o temp. poniżej 40 stopni. Umieść z dala od elementów grzejnych. Lub umyj końcówkę blendującą pod bieżącą wodą.	Dokładnie osusz ściereczką.
<b>DZBANEK</b> 	Umieść w górnym koszu zmywarki; wybierz cykl zmywania o temp. poniżej 40 stopni. Umieść z dala od elementów grzejnych. Lub umyj końcówkę blendującą pod bieżącą wodą.	Dokładnie osusz ściereczką.

## TABELA MAKSYMALNEGO OBCIĄŻENIA

Użyj poniższej tabeli jako przewodnika, aby określić maksymalną ilość składników do jednorazowego przetwarzania.

ZAŁĄCZNIK	PRZEPIS / SKŁADNIK	MAKSYMALNA ILOŚĆ	ZALECANA PRĘDKOŚĆ	PRZYBLIŻONY CZAS OBRÓBKI CZAS /SEKUNDY
KOŃCÓWKA BLENDUJĄCA* Z DZBANKIEM	Smoothie, koktajle mleczne	Nie przekraczaj oznaczenia „Max” na końcówce blendującej	Turbo	20
	Jogurt owocowy	500 g jogurtu + 150 g owoców	Turbo	20
	Gotowana marchewka	800g	Średni	30
	Zupa lub jedzenie dla niemowląt	Nie przekraczaj oznaczenia „Max” na końcówce blendującej	Średnio-wysoki	30
MISA DO SIEKANIA* I OSTRZE	Majonez	2 żółtka + 300 ml oleju słonecznikowego dodawanego stopniowo przez otwór doprowadzający	Średni	30
	Dressing	300 ml oliwy z oliwek + 100 ml octu, dodaj musztardę Dijon według uznania	Średni	30
	Pomidor, cebula	400g	Średni	30
	Bułka tarta	3 duże kromki chleba (150 g, dodawać stopniowo przez otwór)	Turbo	30
	Chude mięso (wieprzowina, kurczak, wołowina lub ryba pokrojone w kostkę 2 cm)	450g	Średni	20
	Orzechy	200g	Turbo	20
	Zioła	30g	Turbo	5
	TRZEPACZKA**   ODPOWIEDNIA MISKA DO UBIJANIA (NIE WCHODZI W SKŁAD ZESTAWU)	Śmietana	500ml	Niski
Białka jaj	4	Niski	60	
Mieszanka na ciasto	Mieszanka na ciasto z 3 jajkami (150 g mąki, 150 g cukru, ze zmięczonym masłem)	Niski	60	

## CZAS PRACY I PRZERWY:

\* W okresie 4 minut urządzenie nie powinno pracować dłużej niż przez 1 minutę. Jeśli przypadkowo urządzenie pracuje dłużej, odłącz od zasilania i pozostaw do całkowitego ostygnięcia do temperatury pokojowej przed ponownym użyciem.

\*\* Na każdą minutę ubijania, odstaw blender na 1 minutę do ostygnięcia.

## WSKAZÓWKI

W celu uzyskania najlepszych rezultatów siekania dodawaj składniki stopniowo za pomocą otworu doprowadzającego. Urządzenie nie nadaje się do rozdrabniania mrożonego mango, nieroztopionej czekolady, ziaren kawy, nasion, nieugotowanego ryżu itp. Ogólnie rzecz biorąc, nie ma jednej prędkości dla całego przepisu. Dostosuj prędkość do etapu przepisu. W przepisie podano prędkość dla danego etapu.

1. Aby zapobiec rozpryskiwaniu podczas blendowania płynów, np. zup, stopa końcówki blendującej musi być zanurzona w płynie. Nie blenduj niegotowanych warzyw.
2. Siekając małe ilości składników, zastosuj niską prędkość i siekaj pulsacyjnie.
3. Nie krusz lodu w misie do siekania.
4. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, pulsuj wielokrotnie, przytrzymując przycisk przez nie dłużej niż 1 sekundę.

Akcesoria dodatkowe lub zamiennie można zakupić bezpośrednio od Dualit. Druga miska do siekania lub dzbanek do blendowania mogą się przydać, gdy dużo gotujesz.

Uwaga! Maksymalna pojemność to 70 g wołowiny w kostce 2,5 cm<sup>3</sup> na prędkości turbo przez 3 sekundy (nie wchodzi w skład zestawu).

## PRZYDATNE WSKAZÓWKI

- W celu uzyskania najlepszych rezultatów, przed przystąpieniem do blendowania pokrój składniki na kawałki.
- Korzystając z urządzenia, trzymaj misę do siekania lub dzbanek w stabilnej pozycji.
- Do blendowania nawet niewielkich ilości użyj misy z wysokimi ściankami, aby zapobiec rozpryskiwaniu.
- Regulacja prędkości pozwala zmieniać prędkość silnika w zakresie od 7000 do 16000 obr/min. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, rozpocznij na najniższym ustawieniu i stopniowo zwiększaj prędkość.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, przesuwał korpus delikatnie w górę i w dół.
- Aby przechowywać mieszankę w dzbanku, przykryj go i włóż do lodówki.

## MIKSOWANIE

- Dzbanek idealnie nadaje się do przygotowania szybkiego smoothie lub kawy ze spienionym mlekiem. Blendowanie jest szybkie, łatwe i czyste. Użyj końcówki blendującej do mieszanek zawierających produkty stałe, takie jak owoce, lody itp.
- Przygotuj domowe smoothie w kilka minut. Możesz wykorzystać nawet przejrzałe owoce. Większość miękkich owoców nadaje się do blendowania. Wymieszaj smoothie z płatkami zbożowymi, aby przygotować pożywne śniadanie. Przelej zblendowane owoce do szklanki, dodaj mleko, jogurt lub sok owocowy i podaj jako napój.
- Nie musisz wychodzić z domu po kawę ze spienionym mlekiem. Zagotuj w garnku półtłuste mleko i spień je za pomocą przycisku turbo. Wlej do filiżanki z gorącą kawą i delikatnie wymieszaj. Może to być też kawa rozpuszczalna.
- Aby przygotować domową gorącą czekoladę, zagotuj kubek mleka. Zdejmij z kuchenki i wrzuć kilka kostek czekolady. Poczekaj, aż czekolada zmięknie. Ubijaj blenderem ręcznym Dualit, wciskając przycisk zasilania, a następnie zmień ustawienie na turbo, aby spienić czekoladę.



## UBIJANIE

- Ubijanie napowietrza składniki. Gdy przechylisz miskę pod bezpiecznym kątem, więcej powietrza dostanie się do ubijanych składników, co nada im lekkości i objętości.
- Ubite białka jaj stanowią podstawę sufletów, musów i bez.
- Misa do mieszania musi być nieskazitelnie czysta, ponieważ nawet plamka tłuszczu może uniemożliwić napowietrzenie białek jaj. Dla pewności możesz przetrzeć misę przekrojoną cytryną.
- Zacznij ubijać na niskiej prędkości i zwiększ prędkość dopiero wtedy, gdy mieszanina zacznie zmieniać kolor na biały.
- Aby uzyskać największą objętość, upewnij się, że misa i trzepaczka są idealnie czyste i suche. Najmniejsza ilość tłuszczu lub wody może uniemożliwić napowietrzenie białek.
- Określenie „miękkie szczyty” oznacza, że białko ledwo się utrzymuje. Gdy trzepaczka blendera ręcznego zostanie podniesiona, mieszanina białek jaja zwinie się i może spaść z trzepaczki.

## SIEKANIE

- Posiekaj cebulę i czosnek w misie do siekania. Gotowe w kilka sekund!
- W kilka chwil przygotuj tarty ser do sosów lub zapiekanek. Pokrój ser w kostkę 1,5 cm i rozdrobni w misie do siekania.
- Z łatwością przygotuj świeżą bułkę tartą. Lekko czerstwy biały chleb daje najbardziej puszyste okruszki. Usuń skórki i pokrój chleb w kostkę. Napełnij do połowy misę do siekania i zmiksuj na drobno. Rozdrabniaj partiami i przechowuj w zamrażarce.
- Pożywne, zdrowe zupy można szybko przygotować w misie do siekania, wykorzystując ugotowane resztki. Nadają się do tego warzywa korzeniowe, pomidory, dynia, kabaczki i cukinie. Dla smaku dodaj przyprawy – curry w proszku, imbir, kminek lub gałązki tymianku, a także odrobinę sosu sojowego.

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

**\*ABY SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z DZIAŁEM OBSŁUGI KLIENTA, WYŚLIJ E-MAIL NA ADRES INFO@DUALIT.COM Z PODANIEM MODELU I NUMERU SERYJNEGO.**

MOŻLIWE PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIA
<b>BLENDER RĘCZNY NIE WŁĄCZA SIĘ</b>	
1. Urządzenie może nie być prawidłowo podłączone do zasilania.	1. Sprawdź, czy wtyczka znajduje się w gniazdku.
2. Bezpiecznik termiczny urządzenia mógł się aktywować, tymczasowo wyłączając urządzenie.	2. Ten produkt jest wyposażony w resetowalny wyłącznik termiczny i zabezpieczenie przeciwprzepięciowe. Jeśli blender ręczny nie włącza się lub silnik zatrzymuje się, nie oznacza uszkodzenia urządzenia. Przerwij pracę urządzenia, odłącz od zasilania, pozwól urządzeniu ostygnąć, a następnie uruchom ponownie.

MOŻLIWE PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIA
<b>KORPUS BLENDERA JEST GORĄCY</b>	
1. Urządzenie mogło być używane przez dłuższy czas.	1. Pozwól urządzeniu całkowicie ostygnąć. Blender ręczny ma mocny silnik i jest przeznaczony do użytku przerywanego. Zapoznaj się z czasem pracy i przerwy poniżej maksymalnego obciążenia w niniejszej instrukcji.
2. Urządzenie mogło zostać poddane dużemu obciążeniu.	2. Normalne użytkowanie generuje ciepło, szczególnie w bardzo gorące dni. Nie pozostawiaj urządzenia w bezpośrednim świetle słonecznym.
3. Urządzenie mogło zostać pozostawione w pobliżu źródła ciepła.	3. Przechowywać w chłodnym, ciemnym miejscu.
<b>SKŁADNIKI NIE SĄ BLENDEWANE</b>	
1. Być może przekroczono maksymalną objętość.	1. Zapoznaj się z tabelą maksymalnych objętości (str. 14) i blenduj składniki mniejszymi partiami.
2. Kawałki mogą być zbyt duże.	2. Jeśli kawałki są zbyt duże, pokrój je na mniejsze i spróbuj ponownie.
3. Prędkość siekania może być nieodpowiednia dla danych składników.	3.1 Jeśli stosujesz nieodpowiednią prędkość, ustaw wolniejszą prędkość, siekaj pulsacyjnie i stopniowo zwiększaj prędkość. 3.2 Ostrze może być uszkodzone. Skontaktuj się z firmą Dualit w celu uzyskania porady i informacji o częściach zamiennych.
<b>PODCZAS BLENDEWANIA POJAWIAJĄ SIĘ ROZPRYSKI</b>	
1. Urządzenie ma bardzo mocne ostrza i dodatki, które obracają się bardzo szybko.	1.1 Zanurz końcówkę blendującą w mieszance przed włączeniem zasilania. 1.2 Spróbuj użyć głębszej misy lub dzbanka, nawet podczas miksowania małych ilości składników. 1.3 Ustaw pokrętko na mniejszą prędkość i zwiększaj prędkość podczas blendowania. 1.4 Podczas blendowania nie przekraczaj oznaczenia MAX po bokach końcówki blendującej.

Dobrej jakości świeże składniki mają duże znaczenie w każdym przepisie. Pamiętaj, im świeższe, tym lepsze, a jakość jest ważniejsza niż ilość.

- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, staraj się używać dobrej jakości olejów i przypraw. Kwaśny, gorzki lub zjełczały olej może zepsuć przepis, podczas gdy dodanie dobrej jakości oliwy z oliwek tłoczonej na zimno może podnieść jakość potrawy.
- Sól morską w kryształkach, np. Maldon, jest droższa niż sól kuchenna, ale nie jest skażona przetwarzaniem i dodatkami, i

jest warta swojej ceny. Smakuje lepiej, a gotowanie z nią to przyjemność.

- Pieprz jest najlepszy, gdy świeżo zmielony, a parmezan – gdy świeżo starty.

## CODZIENNE ZASTOSOWANIA BLENDERA RĘCZNEGO

Wyrób w sobie nawyk korzystania z blendera ręcznego i baw się przygotowywaniem szybkich posiłków, przekąsek i napojów.

- **Owocowe smoothie** są modne, zdrowe i stanowią świetną przekąskę na „poranek po”. Do dzbanka wrzuć kawałki banana, dodaj garść truskawek, jagód, gruszkę albo jabłko oraz łyżeczkę miodu i/lub kielki pszenicy. Blenduj do uzyskania gruboziarnistej pulpy. Przy włączonym blenderze stopniowo wlewaj mleko aż do uzyskania pożądanej konsystencji. Smoothie jest gotowe do picia.
- Nie musisz wychodzić z domu po **kawę ze spienionym mlekiem**. Zagotuj w garnku półtłuste mleko i spień je za pomocą przycisku turbo. Wlej do filiżanki z gorącą kawą i delikatnie wymieszaj, nie rozbijając bąbelków. Może to być też kawa rozpuszczalna.
- Aby uzyskać **gorącą czekoladę**, połam 40 g dobrej ciemnej czekolady o zawartości co najmniej 60% masy kakaowej. Podgrzej 250 ml mleka do zagotowania. Zdejmij z kuchenki i wrzuć czekoladę. Poczekaj minutę, aż zmięknie, a następnie ubijaj na wolnych obrotach. Następnie zmień ustawienie na turbo, aby spienić napój. Podawaj natychmiast.

- Blender ręczny Dualit jest bardzo przydatny do blendowania **zup** – gęstych kremowych zup z zimowych warzyw na pożywny lunch dla jednej lub dwóch osób, letnich zup podawanych na zimno lub wykwinnych zup na eleganckie kolacje. W tej broszurze znajdziesz cztery przepisy na zupy, ale wystarczy ugotować podsmażoną na odrobinie masła lub oleju posiekaną cebulę i dowolne warzywa (w tym resztki i liście sałaty) lub puszkę fasoli (opłukanej), dodać trochę bulionu, ziół lub curry w proszku, łyżkę śmietany i/lub odrobinę wina, aby uzyskać pyszną zupę. Nie bój się eksperymentować. Zmiksuj wszystko blenderem ręcznym i gotowe.
- Przygotuj sosy na bazie **majonezu i dipy** z dostępnych w sklepach składników i podawaj je z pokrojonymi surowymi warzywami jako zdrową, lekką przekąskę lub przystawkę.
- Poczęstuj rodzinę i przyjaciół **domowym pesto** – tak różnym od kupnego sosu, a prostym w przygotowaniu. Porwij na kawałki duży pęczek świeżej bazylii (około 50-75 g) łącznie z łodygami i wrzuć do miski. Skrop 3 łyżkami oliwy z oliwek i dodaj duży zmiążdżony ząbek czosnku. Blenduj

## CODZIENNE ZASTOSOWANIA BLENDERA RĘCZNEGO

- za pomocą przycisku prędkości, aż liście się rozpadną, a następnie blenduj pulsacyjnie na ustawieniach turbo. Dodaj 4 czubate łyżki (około 50 g) startego parmezanu lub orzeszków piniowych (lub jedno i drugie) i kontynuuj blendowanie pulsacyjne do uzyskania gładkiej pasty. Dodaj odrobinę soli i pieprzu oraz 2-3 łyżki ciepłej wody. Przełoż do słoika i przechowuj w lodówce do tygodnia.
- Po co kupować sosy **sałatkowe i marynaty**, skoro można przygotować świeże? Blender ręczny Dualit jest idealny do przygotowywania gładkich, błyszczących sosów vinaigrette i dressingów. Dressing z octu balsamicznego, musztardy i sosu sojowego doskonale nadaje się do sałatek i może służyć jako marynata do jagnięciny lub kurczaka. 2 łyżeczki musztardy Dijon wóź do średniej wielkości miski. Dodaj 2 łyżki sosu sojowego, 2 łyżki octu balsamicznego oraz trochę soli morskiej i pieprzu. Zmiksuj. Następnie, przy nadal pracujących ostrzach, wlej filiżankę oliwy z oliwek (około 200 ml) i 1 łyżkę świeżego soku z cytryny. Na koniec dodaj około 6 świeżych liści mięty, jeśli je masz, i miksuj pulsacyjnie, aż będą posiekane na duże kawałki.
- **Możesz zmiksować mrożony groszek lub bób**, aby uzyskać smaczną alternatywę dla gotowanych warzyw. Ugotuj groszek lub fasolę zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Odlej większość wody. Dodaj gałkę masła i 2-3 listki świeżej mięty (w przypadku groszku), jeśli lubisz miętę. Blenduj za pomocą blendera ręcznego Dualit na najwolniejszej prędkości, aż groszek lub bób będzie zmiążdżony, ale nie gładki. Dodaj sól i pieprz. I gotowe. Doskonale pasuje do łososia, kurczaka, jagnięciny lub kotleta wieprzowego.
- **Szybkie ubijanie jajek** za pomocą trzepaczki blendera – zwłaszcza, gdy masz do ubicia trzy jajka lub więcej.

- **Na ratunek – grudkowate sosy można wygładzić w kilka sekund**, blendując je blenderem ręcznym Dualit na ustawieniu turbo. Sos holenderski, który się zważył, można uratować za pomocą 2 łyżek zimnej wody i szybkiego blendowania. Przekonaj się, jak szybko naleśniki staną się stałym elementem menu, zwłaszcza jeśli gotujesz dla dzieci. Użyj gotowej mieszanki lub szybko przygotuj własną. Do dużej miski wysyp 100 g zwykłej mąki, szczyptę soli i 1 łyżkę cukru pudru, jeśli naleśniki mają być na słodko. Wbij jajko i lekko ubij za pomocą blendera ręcznego. Następnie na najwolniejszych obrotach dodaj szklankę mleka (250 ml) i mieszaj do uzyskania gładkiego ciasta. Możesz smażyć naleśniki od razu, bez odstawiania ciasta. Aby przygotować specjalne naleśniki śniadaniowe, użyj przepisu na naleśniki z maślanką (patrz Naleśniki śniadaniowe z maślanką w następnej sekcji).
- **Suche składniki**: użyj miski z płaskim dnem i stromymi bokami. Blender ręczny doskonale wymiesza suche składniki.



# OLULISED OHUTUSABINÕUD



## LUGEGE KÕIKI JUHISEID

## ENNE SEADME KASUTAMIST. HOIDKE NEED JUHISED EDASPIDISEKS KASUTAMISEKS. OLULISED KAITSEMEETMED.

- **SEE SEADE NÕUAB JÄRELEVALVET.** Ärge jätke seadet kasutamise ajal järelevalveta, pärast iga kasutuskorda eemaldage see vooluvõrgust. (Tulekahjuoht, kui järelevalveta seade jäetakse tööle või ühendatakse vooluvõrku).
- Seda seadet ei tohi kasutada alla 8-aastased lapsed ja inimesed, kellel on väga sügav ja keerukas puue. 8–14-aastased lapsed ning isikud, kellel on füüsilise, sensoorse või vaimse võimekuse vähenemine või kellel puuduvad kogemused ja teadmised, ei tohi seda seadet kasutada, välja arvatud järelevalve all ja kui nad on saanud juhised seadme ohutuks kasutamiseks ning mõistavad sellega seotud ohte. Hoolikalt järelevalve on vajalik, kui seadet kasutavad lapsed või seda tehakse laste juuresolekul. Lastepuhul on vajalik järelevalve, et nad ei mängiks seadmega. Puhastustööd ja kasutaja poolt tehtavaid hooldustöid tohivad teha ainult vähemalt 8-aastased lapsed, kes teevad neid töid järelevalve all. Hoidke seade ja selle juhe alla 8-aastaste laste käeulatuses eemal. **Tulekahju, elektrilöögi, kõrvetamise ja kehavigastuste oht.**
- See seade on ette nähtud ainult kodustes siseruumides kasutamiseks. Kui seadet kasutatakse valesti või professionaalsel või poolprofessionaalsel eesmärgil või kui seda ei kasutata vastavalt käesolevatele juhistele, muutub garantii kehtetuks ja Dualit keeldub igasugusest vastutusest tekitatud kahju eest. **Tulekahju, elektrilöögi, kõrvetamise ja kehavigastuste oht.**

### Elektriohutus

- Enne vooluvõrku ühendamist kontrollige, kas energiamärgisel olev pingeline vastab võrgupingele. **Elektrilöögi ja tulekahju oht.**
- **MÄRKUS.** Kõik toitejuhtmed lahti tulnud pistikud tuleb viivitamatult kõrvaldada. Mis tahes katkise pistiku sisestamine pistikupessa on ohtlik. **Elektrilöögi ja tulekahju oht.**
- Kunagi ärge ühendage seadet pistikupessa/seinakontakti, millesse on juba ühendatud teisi seadmeid, või pistikupessa/seinakontakti, millel on lisafunktsioonid, näiteks USB-pesad, sisseehitatud Wi-Fi võimendid, kaugjuhitav Wi-Fi/Bluetooth või muu samane nutikas lülitusfunktsioon. Selle juhise eiramine võib põhjustada ülekoormuse, kaitselüliti rakendumise või kaitsme läbipõlemise. **Elektrilöögi ja tulekahju oht või pistikupesa/seinakontakti ja pistiku kahjustamise oht.** Pistikupesa/seinakontakt peab

- olema kaitsitud rikkevooluseadmega (RCD).
- Elektri- ja tuleohtu ning vigastuste eest kaitsmiseks ärge kastke toitejuhet, pistikut ega seadet vette või mõnda muusse vedelikku. **Elektrilöögi oht.**
- Ärge kunagi puudutage toitejuhet märgade kätega. **Elektrilöögi oht.**
- Ärge laske kaablil puutuda kokku kuumade pindadega ega rippuda üle laua või tööpinna serva. **Tulekahju või elektrilöögi oht.**
- Ärge pange seadet töötasapinna serva lähedale. **Kahjustuste ja kehavigastuste oht.**
- Ärge kasutage seadet, kui juhe või pistik on kahjustatud, või kui seadmel on rike või see on mis tahes viisil maha kukkunud, kahjustatud või pragunenud. **Elektrilöögi ja tulekahju oht.**
- Turvalisuse tagamiseks peab kahjustatud toitejuhtme asendama Dualit või kvalifitseeritud elektrik. Helistage Dualiti klienditeenindusele numbril +44 (0)1293 652 500. **Elektrilöögi ja tulekahju oht.**

### Üldine ohutus

- Mitte kasutada vannitoas või välitingimustes. **Elektrilöögi oht.**
- Tootja Dualit heakskiiduta lisatarvikute kasutamine võib põhjustada tulekahju, elektrilöögi või kehavigastuse.
- Vältige kokkupuudet liikuvate osadega. Kunagi ärge pange sõrmi ega esemeid (nt spaatlit) töötava seadme krampli kannu. **Kehavigastuse oht.**
- Ärge muutke ohutusmehhanisme toimetuks ega eirake neid. **Kahjustuste ja kehavigastuste oht.**
- Ühendatavad osad ja tarvikud ei sobi kasutamiseks mikrolaineahjus. **Kahjustuste ja tulekahju oht.**
- Kui lülitate seadme esimest korda sisse, võib eralduda „uue toote“ lõhna, mis hajub mõne kasutuskorra järel.
- Terad on teravad, käsitsege neid ettevaatlikult. **Kehavigastuste oht.**
- Ärge püüdke toitu eemaldada, kui seade on elektrivõrku ühendatud. **Elektrilöögi oht.**
- **ETTEVAATUST!** Seadme kahjustuste vältimiseks ärge kasutage leeliselist puhastusvahendit. Puhastamisel kasutage pehmet lappi ja õrmatoomelist puhastusvahendit. **Kahjustuste oht.**
- Ärge kasutage seadme korpuse puhastamisel karukeelt ega abrasiivseid puhastusvahendeid.
- **ETTEVAATUST!** Termilise väljalüliti juhuslikust lähtestamisest tingitud ohu vältimiseks ei tohi seda seadet toitega ühendada välise lülitusseadme, näiteks taimer, kaudu ega ühendada vooluahelasse, mis lülitatakse elektrivõrgust regulaarselt sisse ja välja. **Kahjustuste oht.**
- Sellel tootel on terminile väljalüliti ja liigpingekaitse. Kui mootor seiskub, ei ole seade katki. Seisake, lahutage vooluvõrgust, laske jahtuda ja seejärel käivitage uuesti.
- Mikserdamise ajal hoidke käed, juuksed, niided ning spaatlid ja muud kööginistad kinnitatavatest osadest

- eemal. **Kahjustuste ja kehavigastuste oht.**
- Kunagi ärge kandke ega tõmmake seadet kaablist. **Kahjustuste oht.**
- Lülitage seade välja, lahutage vooluvõrgust ja laske jahtuda, enne kui puudutate või vahetate mis tahes kinnitatavat osa. **Elektrilöögi ja kehavigastuste oht.**
- Turvalisimaks kasutamiseks on soovitatav enne mikserdamist võtta pann pliidilt ära ja lasta vedelikel toatemperatuurile jahtuda. Kunagi ärge mikserdage kuumat õli või rasva. **Põletus- ja kehavigastuste oht.**
- Ärge pange hakkimisnõusse või kannu keevat vedelikku ega toitu. Enne seadme kasutamist laske vedelikel ja toidul alati jahtuda, kuna need võivad auru äkilise eraldumise tõttu anumast välja paiskuda. **Põletus- või kõrvetusohu.**
- Ärge pange külmutatud toiduaineid kannu ega hakkimisnõusse, mis on äsja võetud kuumast nõudepesumasinast. **Kahjustuste oht.**
- Ärge kastke ega peske kannu ega hakkimisnõud keevas või väga kuumas vees. **Kahjustuste oht.**
- Hakkimisnõu kasutamisel peab selle kaas alati kindlalt kinni olema. Hakkimisnõu võib lekkida, kui kaas on kahjustatud, valesti paigaldatud või nõu liiga täis. **Kahjustuste ja kehavigastuste oht.**
- Ärge kasutage tühja hakkimisnõud. **Kahjustuste oht.**
- Selle seadme müratase on Lc > 70 dB.
- Maksimaalne nimivõimsus põhineb kõige suurema energiatarbega kinnitataval osal. Muud kinnitatavad osad võivad vähem energiat tarbida.
- Suure koguse segamisel laske seadmel kuni üks minut töötada ja laske enne kasutamise jätkamist toatemperatuurile jahtuda. Juhendis olevad retseptid ei ole mõeldud suure koguse jaoks. **Kahjustuste oht.**
- Lahutage seade alati vooluvõrgust, kui seade jääb järelevalveta ning enne liikuvate osade kokkupanemist, lahtivõtmist ja puudutamist ja enne puhastamist. **Kehavigastuste ja elektrilöögi oht.**
- Teravate lõiketerade käsitsemisel, nõu tühendamisel ja puhastamise ajal peab olema ettevaatlik. **Kehavigastuste oht.**
- Täielikud tehnilised andmed ja juhised leiata meie veebisaidilt. Tööaegu ja kiirusesätteid vaadake jaotisest „Maksimumkoormuste tabel“. Puhastamise kohta vaadake jaotist „PUHASTAMINE JA HOOLDUS“.
- Enne kasutamist eemaldage kogu pakkematerjal. **Tuleoht.**

## SALVESTAGE NEED JUHISED

Toodete täiustamise huvides jätab Dualit Ltd. endale õiguse muuta toote spetsifikatsiooni ette teatamata. Kõik kujutised on ainult näitlikustamiseks, teie mudel võib kujutistest erineda.



### KESKKONNAKAITSE JUHISED

Ärge visake seda toodet selle elutsükli lõpus tavaliste olmejäätmete hulka. Viige see elektri- ja elektroonikaseadmete taaskasutamise kogumispunkti. Tootel olev sümbol, kasutusjuhend või pakend teavitab teid kõrvaldamismeetodite kohta. Materjalid on ringlussevõetavad, nagu on märgitud selle märgistusel. Vanade seadmete ringlussevõtu, materjalide ringlussevõtu või muude taaskasutusviisidega annate olulise panuse meie keskkonna kaitsmise. Lubatud kõrvaldamiskoha kohta küsige kogukonna haldusametusest.

## TÄHTIS! ENNE ESIMEST KASUTAMIST

- Enne seadme kasutamist lugege käesolevat kasutusjuhendit. See annab teile olulist ohutusallat teavet ja tagab, et kasutate oma Dualit-toodet parimal võimalikul viisil.
- Hoidke seda kasutusjuhendit ja ostu tõendavat dokumenti kindlas kohas.
- Enne kasutamist puhastage kõik seadme osad, mis puutuvad toiduga kokku.
- Ärge unustage oma toodet registreerida aadressil [www.dualit.com/register](http://www.dualit.com/register)
- Avage karp ettevaatlikult ja hoidke kõik pakkematerjalid alles, kuni olete veendunud, et kõik vajalik on olemas ja töökorras. Kui olete rahul, taaskasutage pakend nõuetekohaselt.

## TUNNE OMA SAUMIKSERIT

(vt lk 03)

A. TURBO	I. PURUSAJA TERA*	* NÕUDEPESUMASINAS PESTAV
B. KIIRUSKONTROLL	J. PURUSTAJA ANUM*	** EI OLE NÕUDEPESUMASINAS PESTAV
C. TOITENUPP	K. PURUSTAJA ANUMA ALUSAVA	
D. PÕHIKEHA**	L. SAUMIKSRI VARS*	
E. VISPLI AJAM**	M. VISPEL*	
F. SISESTAMISE AVA KATE	N. KANN *	
G. SISESTAMISE AVA		
H. PURUSTAJA KAAS*		

## PURUSTA, VAHUSTA, HAKI JA PÜREERI!

Oma mitut ülesannet täitva köögiabilise abil saate nüüd kokandusprobleemidega hõlpsalt toime tulla. Katsetage mahlaka salsa, pehmete suppide ja suviste smuutidega, teades, et need valmivad hetkega. Alates kiiretest argipäevastest õhtusöökidest kahele kuni imikutoidu ja gurmeeõhtusöökideni – Dualiti usaldusväärne saumikser on iga köögi väljakutse jaoks valmis.

Saumikser on vaid üks osa Dualit Food Preparationi perekonnast. Põhjalik kollektsioon vastupidavaid, läbimõeldud disainiga köögiriistu, mis muudavad iga kulinaarse töö lihtsaks.

## SAUMIKSERI KASUTAMINE

Järgmistes jaotistes selgitatakse, kuidas saumikserit kasutada. Lugege seda jaotist tähelepanelikult.

### IA MINU SEADME REGISTREERIMINE

Registreerige oma seade aadressil **dualit.com**. See võtab vaid 60 sekundit. Selleks vajate toote mudeli- ja seerianumbrit, mis on märgitud toote põhjal oleval energiamärgisel.

### IB

Ärge mikserdage 4 minuti jooksul korraga üle 1 minuti. Kui peaksite seda juhuslikult tegema, lahutage saumikser vooluvõrgust ja laske sellel enne uuesti kasutamist täielikult toatemperatuurile jahtuda.

### IC

Max koguseid vaata ja meie veebisaidilt.

## TARVIKUTE KINNITAMINE JA EEMALDAMINE

Ärge kinnitage ega eemaldage tarvikuid, kui põhikorpus on vooluvõrku ühendatud.

### 2A ASUKOHA MÄÄRAMINE

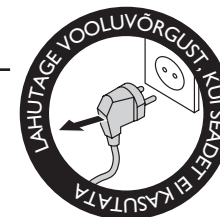
Saua või ülekande kinnitamiseks hoidke ühe käega kindlalt põhikorpus, joondage sälk lukustuse sümboliga.

### 2B KINNISTAMA

Teise käega vajutage ja keerake tarvikut päripäeva, kuni osade külgedel olevad sälgud on joondatud.

### 2C EEMALDADA

Tarviku eemaldamiseks lahutage seade vooluvõrgust ja tehke toimingud vastupidises järjekorras



## SAUMIKSRI KASUTAMINE

Saumisker on võimas tööriist koostisosade vedeldamiseks või segamiseks. Maksimaalseid koormusi vaadake tabelist lk 28.

### 3A KINNITA SAUMIKSRI VARS

Veenduge, et saumisker on vooluvõrgust lahti ühendatud. Kinnitage saumisker põhikorpuse külge. Veenduge, et saumisker on kindlalt põhikorpuse külge kinnitatud.

**Ettevaatust: vältige kokkupuudet teradega. Vigastusohu.**

### 3D SISSE LÜLITADA

Ühendage saumisker vooluvõrku. **Seadke kiirus miinimumile (-)**, vajutage segamise alustamiseks toitenuppu.

### 3B KOOSTISAINED

Pritsimise vältimiseks asetage koostisosad kõrgesse anumasse, pannile või segamiskannu.

### 3E VÄLJA LÜLITADA

Kui segamine on lõppenud, vabastage toitenupp ja seejärel eemaldage pistik.

### 3C SISESTAGE SISESTAGE VÕLUKEPP

Kastke saumisker sügavale panni või kannu, tagades, et segu sügavus ei ületaks võlli tähiseid "Max".  
**MÄRKUS.** Pritsmete vältimiseks hoidke saumiskeri jalg vedeliku all.

### 3F PUHTAD OSAD

Eemaldage saumiskeri vars põhikorpusest. Enne valamist eemaldage saumisker kannult või pannilt. Puhastage osad kohe pärast kasutamist (puhastusjuhiseid vt lk 26).

## AJAMIGA VISPLI KASUTAMINE

Visple on ideaalne tööriist õhu lisamiseks kergetesse koostisosadesse, et luua sulgkaalulisi tulemusi. Maksimaalset laadimist vaadake tabelist lk 28. Märkus: pritsmete vältimiseks kasutage kaasasolevat kannu.

### 4A KINNITA VISPLI AJAM

Veenduge, et saumisker on vooluvõrgust lahti ühendatud. Kinnitage käigukast põhikorpuse külge ja veenduge, et see on kindlalt kinnitatud.

### 4D SISSE LÜLITADA

Vajutage vahustamise alustamiseks toitenuppu.

### 4B INSERT BALLOON WHISK

Hoidke ühe käega põhikorpust ja teise käega vispli varrest ning sisestage visplit kergelt keerates ja lükates, kuni need klõpsavad oma kohale.

### 4E VÄLJA LÜLITADA

Kui vahustamine on lõppenud, vabastage toitenupp ja eemaldage pistik vooluvõrgust.

### 4C MADAL KIIRUS

Ühendage saumisker vooluvõrku. Kasta vispl segusse. **Seadke kiirus miinimumile (-).**

### 4F PUHTAD OSAD

Eemaldage vispel, hoides kindlalt põhikorpust või käigukastist ja tõmmates visplit allapoole. Eemaldage käigukast põhikorpust. Puhastage osad kohe pärast kasutamist (puhastusjuhiseid vt lk 26).

## PURUSTAJA ANUM JA AJAMI KASUTAMINE

Teravate teradega ja 600 ml mahutavusega purustaja anum on kompaktned ja mugavad kuivade koostisosade jaoks. Maksimaalseid koormusi vaadake tabelist lk 28.

### 5A SISESTAGE TERAD

Veenduge, et saumisker on vooluvõrgust lahti ühendatud. Sisestage tera purustaja anumale; leidke see purustaja anuma võlli kohal.

**Ettevaatust: terad on teravad! Vigastusohu.**

### 5D KINNITA VISPLI AJAM

Kinnitage ajam kaane keskele. Joondage neli väljaulatuvat lohku.

### 5G SISESTAMISE AVA

Veenduge, et saumisker on vooluvõrgust lahti ühendatud. Eemaldage toitetoru kate ja visake koostisosad sisestamisava kaudu kaussi. **Ärge kunagi puudutage sõrmede või riistadega (nt spaatliga) sisestamistorusse.**

### 5J EEMALDA VISPLI AJAM

Eemaldage ajam põhikorpusest, keerates seda vastupäeva.

### 5B KOOSTISAINED

Jaotage koostisosad kausis ühtlaselt. Lõika suuremad toidutükid eelnevalt ühtlase suurusega kuubikuteks (umbes 2 cm). Ärge täitke üle MAX.

**Märkus: Ärge kunagi pange toitu enne tera.**

### 5E SISSE LÜLITADA

Ühendage saumisker vooluvõrku. **Seadke kiirus miinimumile (-)**, vajutage tükeldamise alustamiseks toitenuppu.

### 5H SISESTAMISE AVA KATE

Asetage sisestamisava kate tagasi. Ühendage seade vooluvõrku ja jätkake saumiskeri kasutamist.

### 5K EEMALDA KAAS

Pöörake kaant vastupäeva. Kui kraapite segu välja, võtke esmalt välja terad. Ärge kunagi puudutage lõiketerade lõikeservi. **Ettevaatust: terad on teravad!**

### 5C SULGEGE KAAS

Asetage kaas kausi peale ja keerake lukustamiseks päripäeva. **Veenduge, et kaas oleks õigesti paigale lukustatud ning toitetoru ja tila on joondatud.**

### 5F PULSS

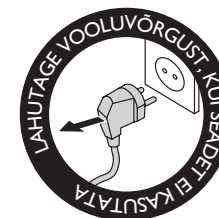
Pulseerige liha või sitkete koostisosade puhul maksimaalselt 25 sekundit, vedelike ja pehmete koostisosade puhul 30 sekundit. Märkus. Parimate tulemuste saavutamiseks kasutage korduvaid lühikesi impulsse (mitte rohkem kui 1 sekund).

### 5I VÄLJA LÜLITADA

Kui tükeldamine on lõpetatud, vabastage toitenupp ja seejärel eemaldage pistik. Veenduge, et mootor ja terad on seiskunud, seejärel tõstke põhikorpust ja ajam vertikaalselt hakkimiskausi kaanelt maha.

### 5L PUHTAD OSAD

Puhastage osad kohe pärast kasutamist (puhastusjuhised vt lk 26).



## PUHASTAMINE JA HOOLDUS

**PÄRAST IGA KASUTAMIST ON OLULINE PUHASTA SAUMIKSRI JA KÕIKI TOIDUGA KOKKUPUUDUVAD OSAD.**



### 6A VOOLUVÕRGUST LAHTI

LÜLITAGE ALATI ENNE MIS TAHES PUHASTAMIST VÄLJA JA EEMALDAGE VOOLUVÕRGUST. ÄRGE KUNAGI KASUTAGE ÜHEGI OSA PUHASTAMISEKS ABRASIIVSED PUHASTUSVAHENDID.

### 6B PUHASTAMISE IKOONID

Otsige osadel neid sümboleid ja järgige juhiseid:

1. Ei ole nõudepesumasinas pestav.
2. Nõudepesumasinas pestav.
3. Ärge kastke osi vete.

### 6C EELPESU

Toiduosakeste eemaldamiseks saumiksri varrelt, purustaja anumast ja vispliit täitke kann (või pooleldi täis purustaja anum) sooja seebiveega ja vispeldage Turbo nupuga.

### 6D ÄRA UPUTA

Ärge kastke ega osaliselt kastke põhikorpust ega ajamit vedelikku.

### 6E TERAVID TERAD

**Ettevaatust: vältige kokkupuudet teradega. Vigastusoht.** Terade pesemisel kasutage puhastusharja ja seebivahtu.

### 6F KASUTAGE NIISKET LAPPI

Ärge kasutage tugevatoimelisi või abrasiivseid puhastusvahendeid, lahusteid ega terasvilla. Kasutage niisket lappi.

## SAUMAKSRI HOIDMINE KASUTAMISE VAHEPEAL

### 7A VOOLUVÕRGUST LAHTI

VEENDAGE, ET SAUMIKSER ON LADUSTAMISE AJAL EEMALDATUD VOOLUVÕRGUST.

### 7B PUHAS & KUIV

Veenduge, et seade oleks enne hoiustamist põhjalikult puhastatud. Bakterid võivad kiiresti koguneda, kui neid ei puhastata ja toit jäetakse seadmele.

### 7C SALVESTADA

Asetage saumikser selle karpi jahedasse, kuiva ning lastele kättesaamatus kohta.

## PUHASTAMINE JA HOOLDUS

KOMPONENT	PUHASTAMINE	KUIVAMINE
<b>PÕHIKEHA</b> 	Pühkige välispinda niiske lapiga. <b>EI OLE NÕUDEPESUMASINAS PESTAV.</b>	Kuivatage hoolikalt lapiga.
<b>AJAM</b> 	Pühkige välispinda niiske lapiga. <b>EI OLE NÕUDEPESUMASINAS PESTAV.</b>	Kuivatage hoolikalt lapiga.
<b>SAUMIKSRI VARS</b> 	Asetage 40-kraadise tsükliga nõudepesumasinasse ülemisele restile. Hoida eemal kütteelementidest. Või peske segisti tarvikuid jooksva vee all.	<b>Kuivatage saumiksri vars, asetades see tagurpidi</b> (terad ülespoole) ja kuivatage hoolikalt lapiga. See võimaldab vett toru seest välja voolata.
<b>VISPEL</b> 	Asetage 40-kraadise tsükliga nõudepesumasinasse ülemisele restile. Hoida eemal kütteelementidest. Või peske segisti tarvikuid jooksva vee all.	Kuivatage hoolikalt lapiga.
<b>PURUSAJA TERA</b> 	Asetage 40-kraadise tsükliga nõudepesumasinasse ülemisele restile. Hoida eemal kütteelementidest. Või peske segisti tarvikuid jooksva vee all.	Kuivatage hoolikalt lapiga.
<b>PURUSTAJA KAUSS JA SISESTAMISAVA</b> 	Asetage 40-kraadise tsükliga nõudepesumasinasse ülemisele restile. Hoida eemal kütteelementidest. Või peske segisti tarvikuid jooksva vee all.	Kuivatage hoolikalt lapiga.
<b>KANN</b> 	Asetage 40-kraadise tsükliga nõudepesumasinasse ülemisele restile. Hoida eemal kütteelementidest. Või peske segisti tarvikuid jooksva vee all.	Kuivatage hoolikalt lapiga.

## MAKSIMAALSETE KOGUSTE TABEL

Kasutage allolevat tabelit juhisenä, et määrata korraga segatavate koostisosade maksimumkogus.

MANUS	RETSEPT / KOOSTISOSA	MAKSIMAALNE KOGUS	SOOVITATAV KIIRUS	LIGIKAUDNE TÖÖTLEMINE AEG / SEKUNDIT
SAUMIKSERI VARS* KOOS SEGAMIS-KANNUGA	Smuutid, piimakokteilid	Ärge ületage maksimummärke võlukepi peal	Turbo	20
	Puuviljajogurt	500g jogurtit + 150g puuvilju	Turbo	20
	Keedetud porgand	800g	Keskmine	30
	Supp või beebitoit	Ärge ületage maksimummärke võlukepi peal	Keskmine-kõrge	30
PURUSTAJA KAUSS* JA NOA TERA	Majonees	2 munakollast + 300 ml päevalilleõli, mis lisatakse järk-järgult	Keskmine	30
	Kaste	300ml oliiviõli + 100ml äädikat lisa Dijoni sinep vastavalt soovile	Keskmine	30
	Tomat, sibul	400g	Keskmine	30
	Riivsaia	3 suurt viilu leiba (150 g, lisage järk-järgult)	Turbo	30
	lahja liha (sealiha, kana, veiseliha või kala lõika 2 cm kuubikuteks)	450g	Keskmine	20
	Pähklid	200g	Turbo	20
	Maitsetaimed	30g	Turbo	5
VISPELDA** SOBIVA SEGAMISNÕUGA (EI OLE KAASAS)	Vahukoor	500ml	Madal	60
	Munavalged	4	Madal	60
	Koogi segu	3 munakoogi segu (150 g jahu, 150 g suhkrut, kasutades pehmet võid)	Madal	60

## TÖÖTAMISE JA PAUSIDE AJAD

\* Ärge segage ega töödelge üle 1 minuti 4 minuti jooksul. Kui teete seda kogemata, eemaldage saumikseri vooluvõrgust ja laske sellel enne uuesti kasutamist täielikult toatemperatuurini jahtuda.

\*\*Jahutage seadet 1 minut iga vahustamisminuti kohta.

## SEGAMISVIISID

Parimate tükeldamistulemuste saavutamiseks lisage koostisosi järk-järgult etteandetoru kaudu. See seade ei sobi külmutatud mangode, sulatamata šokolaadi, kohviubade, seemnete, kuumtöötlemata riisi jms jaoks. Üldjuhul ei ole terve retsepti jaoks määratud üht kiirust. Peate muutma segisti kiirust olenevalt sellest, millises retsepti etapis töötate. Sellest teatatakse retseptide rubriigis.

1. Vedelike (nt suppide) töötlemisel saumikseriga veenduge, et jalg oleks pritsmete vältimiseks vedeliku sisse sukeldatud. Ärge töötlege kuumtöötlemata kõõgivilju.
2. Väikeste koostisosade koguste tükeldamisel kasutage väikest kiirust ja pulseerivat tegevust.
3. Ärge töötlege purusajas jääd.
4. Parimate tulemuste saamiseks pulseerige korduvalt, hoides nuppu all mitte kauem kui 1 sekund.

Lisa- või asendustarvikuid saab osta otse Dualitilt. Teine hakkimiskaussi komplekt või segamiskann võivad olla kiiretes köökides kasulikud lisad.

**Märkus.** Maksimaalne mahutavus on 70 g 2,5 cm<sup>3</sup> kuubikuteks lõigatud veiseliha turbokiirusel 3 sekundi jooksul (ei ole pakendis kaasas).

## KASULIKUD NÕUANDED

- Parimate tulemuste saamiseks tükeldage koostisosad enne segamist jämedalt.
- Hoidke tükeldaja kaussi või kannu kasutamise ajal paigal.
- Kasutage kõrgete külgedega kaussi isegi väikeste koguste segamiseks, et vältida pritsimist.
- Muutuva kiiruse regulaator võib muuta mootori kiirust vahemikus 7000-16000 pööret minutis. Parimate tulemuste saamiseks alustage segamist madalaimal seadistusel ja suurendage järk-järgult segamiskiirust.
- Parimate tulemuste saavutamiseks töötage koostisosad läbi põhiosa õmade üles-alla liigutustega.
- Segu kannus hoidmiseks katke ja jahutage vastavalt vajadusele.

## SEGAMINE

- Kann on ideaalne kiire smuuti vahustamiseks või vahutava kohvi valmistamiseks. Segamine on kiire, lihtne ja puhas. Kasutage saumikserit segude jaoks, mis sisaldavad tahkeid aineid, nagu puuviljad, jäätis jne.
- Valmista omatehtud smuuti minutitega. Võib kasutada isegi puuvilju, mis on oma parimast ajast möödunud. Enamus pehmeid puuvilju sobivad. Toiteväärtuslikuks hommikusöögiks segage teraviljaga. Joogina serveerimiseks vala segu klaasi ja lisa piim, jogurt ja/või puuviljamahl.
- Pole vaja minna välja vahukohvi jooma. Aja pannil veidi rasvast piima keema ja vispelda Turbo nupuga vahule. Vala tassi kuuma kohvi ja lisa õrnalt segades piim, sobib hästi ka lahustuva kohviga.
- Isetehtud kuuma šokolaadi jaoks kuumuta tassitäis piima keemiseni. Tõsta tulelt ja tilguta sisse paar šokolaadiploki. Oodake, kuni see pehmeneb, ja seejärel segage Dualiti saumikseriga toitenuppu kasutades, seejärel lülitage turboseade vahustamiseks.

## VAHUSTAMINE

- Koostisosad vahustatakse, et lisafa õhku. Kallutades kaussi ohutu nurga all, võib segusse sattuda veelgi rohkem õhku, mille tulemuseks on kerged segud ja mahu suurenemine.
- Vahustatud munavalged on aluseks sufleede, vahude ja igasuguste beseede valmistamiseks.
- Segamiskauss peab olema plekitu, sest rasvatäpp ei lase munavalgel õhku kinni hoida. Kahtluse korral hõõru kaussi lõigatud sidruniga.
- Alustage aeglaselt ja kasutage suuremat kiirust alles siis, kui segu hakkab valgeks muutuma.
- Munavalgete vahustamisel suurima mahu saavutamiseks veenduge, et kauss ja vispel on enne kasutamist täiesti puhtad ja kuivad. Väikseim kogus rasva või vett võib takistada valgete õhustamist.
- Mõiste "pehmed tipud" tähendab, et munavalge toetab end vaeu. Kui saumikseri visplit tõsta, tõmbub munavalgesegu kokku ja võib visplilt maha kukkuda.

## HAKKIMINE

- Haki sibul ja küüslauk purustaja anumasse pannes ja purusades. Tehtud sekunditega!
- Riivi juustud hetkega, valmis kastmetele lisamiseks või küpsetiste peale puistamiseks. Haki 1,5 cm kuubikuteks, pane purusaja anumasse ja vahusta.
- Valmistage lihtsalt värsket niivsaia. Kergelt roiskunud saiaist saab kõige kohevama puru. Eemaldage koorikud ja lõigake kuubikuteks. Täitke Chopper Bowl poolenisti ja vahustage, kuni see on peeneks. Valmistage partiidena ja hoidke sügavkülmas.
- Keedetud jääkidest saab purustaja anumast kiiresti valmistada toitvaid ja tervislikke suppe. Sobivad nii juurviljad, tomatid, kõrvits, kõrvitsad kui ka kabatšokid. Pikantsuse lisamiseks kasutage maitseaineid, nagu karripulber, ingver, köömned või tüümianioksid ja till sojakastet.

## TÕRKEOTSING

**\*KLENDITEENINDUSEGA ÜHENDUSE VÕTMISEKS SAATKE E-KIRI  
ADDRESSILE [INFO@DUALIT.COM](mailto:INFO@DUALIT.COM), LISADES TOOTE MUDELI JA  
SEERIANUMBRID.**

VÕIMALIKUD PÕHJUSED	LAHENDUSED
<b>SAUMIKSER EI LÜLITU SISSE</b>	
1. Seade ei pruugi olla korralikult toiteallikaga ühendatud.	1. Kontrollige, kas pistik on pistikupesas ja lüliti on sisse lülitatud.
2. Seadme termokaitse võib olla aktiveerunud, mis blokeerib selle ajutiselt.	2. See toode on varustatud lähtestatava termilise väljalülituse ja ülepingekaitsega. Kui saumikser ei lülitu sisse või mootor seiskub, seade ei ole katki, seisake, eemaldage vooluõrgust, laske jahtuda ja seejärel taaskäivitage.

VÕIMALIKUD PÕHJUSED	LAHENDUSED
<b>BLENDERI KORPUS LÄHEB KUUMAKS</b>	
1. Seadet võib olla kasutatud pikema aja jooksul.	1. Laske seadmel täielikult jahtuda. Teie saumikser on mõeldud vahelduvaks kasutamiseks, mootor on väga võimas, vt töö- ja puhkeaegu allpool maksimaalset laadimist sellest kasutusjuhendist.
2. Seade võis töödelda suurt koormust.	2. Tavakasutuse ajal, eriti väga kuumadel päevadel, eraldub veidi soojust. Ärge kunagi jätke seda otsese päikesevalguse kätte.
3. Seade võib olla jäetud soojusallika lähedusse.	3. Hoida jahedas ja pimedas kohas.
<b>SEGU EI SEGUNE</b>	
1. Võimalik, et olete ületanud maksimaalse mahu.	1. Vaadake maksimaalsete laadimiste tabelit (lk 28) ja segage koostisained väiksemate partiidena.
2. Koostisosade tükid võivad olla liiga suured.	2. Toidutükid on liiga suured, proovige tükeldada väiksemateks tükkideks ja proovige uuesti.
3. Hakkimise kiirus ei pruugi koostisosadele sobida.	3.1 Kasutage vale kiiruse valikut, seadistate aeglasemale kiirusele, pulseerite ja suurendate järk-järgult mikseri kiirust. 3.2 Tera võib olla kahjustatud, lisateabe ja varuosade saamiseks võtke ühendust Dualitiga.
<b>SEGAMISEL PRITSIB PRITSMEID</b>	
1. Seadmel on väga võimsad terad ja lisad, mis pöörlevad väga kiiresti.	1.1 Kastke saumikseri vars segusse enne toite sisselülitamist. 1.2 Proovige kasutada sügavamat kaussi või kannu isegi väikeste segude segamisel. 1.3 Seadke kiirusratas aeglasemale seadistusele ja suurendage segamise ajal kiirust. 1.4 Ärge minge segamise ajal üle tähise MAX varda külgedel.







# PERSKAITYKITE VISĄ INSTRUKCIJĄ

PASIRUOŠIMAS NAUDOTI GAMINĮ. IŠSAUGOKITE ŠIĄ INSTRUKCIJĄ, KAD PRIREIKUS GALĖTUMĖTE JĄ PASINAUDOTI.

## SVARBIOS APSAUGOS PRIEMONĖS

- **PRIETAISĄ BŪTINA PRIŽIURĖTI.** Naudojimo metu nepalikite prietaiso be priežiūros, kaskart jį panaudoję ištraukite kištuką iš elektros tinklo. (Palikus prietaisą veikti be priežiūros arba įjungtą į elektros tinklą, kyla gaisro pavojus.)
- Šio prietaiso negali naudoti jaunesni nei 8 metų vaikai ir asmenys su labai didele ar sudėtinga negalia. 8–14 metų vaikai ir asmenys, kurių fizinės, jutiminės ar protinės galimybės yra ribotos, arba kuriems trūksta patirties ir žinių, negali naudotis šiuo prietaisu, nebent yra prižiūrimi, buvo išmokyti, kaip saugiai naudotis prietaisu ir supranta su tuo susijusius pavojus. Jei prietaisu naudojasi vaikai arba prietaisas naudojamas arti jų, būtina atidi priežiūra. Vaikai turi būti prižiūrimi, kad nežaistų su prietaisu. Valyti ir atlikti naudotojo priežiūros darbus gali tik vyresni nei 8 metų vaikai, jei jie yra prižiūrimi. Prietaisą ir jo laidą laikykite jaunesniems nei 8 metų vaikams nepasiekiamoje vietoje. **Gaisro, elektros smūgio, nusiplikymo ir žmonių sužalojimo pavojus.**
- Skrudintuvą skirtas naudoti tik patalpose buitiniams reikmėms. Jeigu prietaisas naudojamas ne pagal paskirtį arba profesinėms ar pusiau profesinėms reikmėms, arba nesilaikant šios naudojimo instrukcijos, jo garantija nebegalioja ir „Dualit“ neprisima jokios atsakomybės už patirtą žalą. **Gaisro, elektros smūgio, nusiplikymo ir žmonių sužalojimo pavojus.**
- **Elektros sauga**
  - Prieš įjungdami patikrinkite, ar vardinų parametrų etiketėje nurodyta įtampa sutampa su elektros tinklo įtampa. **Elektros smūgio ir gaisro pavojus.**
  - PASTABA. Nuo maitinimo laidų nukirptą kištuką reikia nedelsiant išmesti. Kišti nupjautą kištuką į kištukinį lizdą yra pavojinga. **Elektros smūgio ir gaisro pavojus.**
  - Niekada nejunkite prietaiso prie kištukinio lizdo, prie kurio prijungti kiti prietaisai, arba prie kištukinio lizdo su papildomomis funkcijomis, pavyzdžiui, USB lizdais,

integruotais „Wi-Fi“ stiprintuvais, nuotolinio „Wi-Fi“ / „Bluetooth“ ryšio ar panašiomis išmaniosiomis perjungimo funkcijomis. Priešingu atveju gali įvykti perkrova, suveikti grandinės pertraukiklis arba perdegti saugiklis. **Kyla elektros smūgio ir gaisro arba kištukinio lizdo ir kištuko sugadinimo pavojus.** Kištukinis lizdas turi būti apsaugotas liekamosios srovės įtaisu (RCD).

- Norėdami apsaugoti nuo elektros pavojaus, gaisro ir žmonių sužalojimo, nemerkite maitinimo laidų, kištuko ar prietaiso į vandenį ar bet kokį kitą skystį. **Elektros smūgio pavojus.**
- Nelieskite maitinimo laidų drėgnomis rankomis. **Elektros smūgio pavojus.**
- Saugokite, kad laidas nesiliestų prie karštų paviršių ir nekabotų nuo stalo ar stalviršio krašto. **Gaisro arba elektros smūgio pavojus.**
- Nestatykite prietaiso arti darbatalio krašto. **Pavojus sugadinti prietaisą arba sužaloti žmones.**
- Nenaudokite prietaiso, jei pažeistas jo laidas ar kištukas, jei buvo įvykęs prietaiso gedimas, jei jis buvo numestas, yra pažeistas ar įskilęs. **Elektros smūgio ir gaisro pavojus.**
- Saugumo sumetimais, jei maitinimo laidas yra pažeistas, jį turi pakeisti „Dualit“ arba kvalifikuotas elektrikas. Skambinkite „Dualit“ klientų pagalbos telefonu +44 (0)1293 652 500. **Elektros smūgio ir gaisro pavojus.**

### Bendroji saugos informacija

- Nenaudokite vonios kambaryje arba lauke. **Risk of electric shock.**
- Naudojant „Dualit“ nerekomenduojamus priedus, **gali kilti gaisras, galima patirti elektros smūgį arba susižaloti.**
- Venkite liesti judamąsias dalis. Kai prietaisas veikia, niekada į dubenį neikiškite piršto ar kokių nors daiktų (pvz., mentelės). **Susižalojimo pavojus.**
- Nebandykite nepaisyti ar atjungti apsauginių blokavimo mechanizmų. **Pavojus sugadinti prietaisą arba sužaloti žmones.**
- Priedai ir reikmenys netinkami naudoti mikrobangų krosnelėje. **Prietaiso gedimo ir gaisro pavojus.**
- Pirmą kartą įjungus prietaisą, gali skliti keistas kvapas, kuris išsisklaidys kelis kartus panaudojus prietaisą. Peiliukai yra aštrūs, elkitės atsargiai. **Susižalojimo pavojus.**
- Nebandykite išimti maisto, kol prietaisas įjungtas į elektros lizdą. **Elektros smūgio pavojus.**
- DĖMESIO! Norėdami išvengti prietaiso pažeidimų, nenaudokite šarminių valymo priemonių. Valydami naudokite minkštą šluostę ir švelnų ploviklį. **Sugadinimo pavojus.**
- Prietaiso korpuso nevalykite šveitikliais ar abrazyviniais valikliais. **Sugadinimo pavojus.**
- DĖMESIO! Kad būtų išvengta pavojaus dėl netyčinio šiluminio išjungiklio atstatymo, šio prietaiso negalima

maitinti per išorinį perjungimo įtaisą, pavyzdžiui, laikmatį, arba prijungti prie grandinės, kuną regulianai įjungia ir išjungia komunalinių paslaugų teikėjas. **Susižalojimo pavojus.**

- Šiame gaminyje įtaisytas atstatomasis šiluminis išjungiklis ir apsaugas nuo virštampių, jei vanklis sustoja, tai nereiškia prietaiso gedimo. Sustabdykite, iš elektros tinklo ištraukite kištuką, palaukite, kol atvės, ir vėl įjunkite.
- Maišydami laikykite rankas, plaukus, drabužius, taip pat menteles ir įrankius atokiau nuo priedų. **Pavojus sugadinti prietaisą arba sužaloti žmones.**
- Niekada neneškite ir netraukite prietaiso už laido. **Sugadinimo pavojus.**
- Išjunkite prietaisą, ištraukite iš elektros tinklo kištuką ir palaukite, kol prietaisas atvės, tik tada lieskite ar keiskite bet kokius priedus. **Elektros smūgio ir žmonių sužalojimo pavojus.**
- Saugumo sumetimais rekomenduojama puodą nuimti nuo viryklės ir prieš trinant palaukti, kol skysčiai atvės iki kambario temperatūros. Niekada netrinkite karšto aliejaus ar riebalų. **Pavojus nudegti ir susižaloti.**
- Į kapojimo indą ar ašotį nepilkite verdančių skysčių ar maisto. Prieš ruošdami prietaisu skysčius ar maisto produktus palaukite, kol jie atvės, nes netikėtai susidarę garai gali juos išsviesti iš indo. **Pavojus nudegti ar nusiplikyti.**
- Į kapojimo indą ar ašotį, ką tik ištrauktą iš karštos indaplovės, nedėkite produktų iš šaldiklio. **Sugadinimo pavojus.**
- Kapojimo indo ar ašotio nemerkite ir neplaukite verdančiame ar labai karštam vandenyje. **Sugadinimo pavojus.**
- Kapojimo indą visada naudokite saugiai uždengę dangteliu. Jei dangtelius bus pažeistas, netinkamai uždėtas arba kapojimo indas bus per pilnas, jis gali pratekėti. **Pavojus sugadinti prietaisą arba sužaloti žmones.**
- Nenaudokite tuščio kapojimo indo. **Sugadinimo pavojus.**
- Šio prietaiso triukšmo lygis yra  $L_c > 70$  dB.
- Maksimali vardinė vertė nustatyta pagal priedą, kuris sukuria didžiausią apkrovą. Kitiems priedams gali reikėti mažiau galios.
- Didelės apkrovos atveju maišykite ne ilgiau kaip vieną minutę ir prieš vėl naudodami palaukite, kol atvės iki kambario temperatūros. Nė vienas šiame vadove pateiktas receptas nelaikomas didele apkrova. **Sugadinimo pavojus.**
- Kas kartą atjunkite prietaisą nuo maitinimo tinklo, jei ketinate jį palikti be priežiūros arba surinkti, ardyti, pasiekti naudojimo metu judančias dalis ar valyti. **Susižalojimo ir elektros smūgio pavojus.**
- Liečiant aštrius peiliukus, ištuštinant indą ir valant reikia elgtis atsargiai. **Susižalojimo pavojus.**
- Visas specifikacijas ir instrukcijas rasite apsilankę mūsų

svetainėje. Informaciją apie veikimo trukmę ir greitį nuostatas žr. skyriuje „Didžiausios apkrovos lentelė“. Informaciją apie valymą žr. skyriuje „VALYMAS IR PRIEŽIūra“.

- Prieš naudodami nuimkite visas pakuotes. **Gaisro pavojus.**

## IŠSAUGOKITE ŠIĄ INSTRUKCIJĄ

Tobulindama gaminius, bendrovė „Dualit Ltd.“ pasilieka teisę keisti gaminio specifikaciją be išankstinio išspėjimo. Visos iliustracijos pateiktos iliustraciniais tikslais – jūsų modelis gali skirtis nuo pateiktų iliustracijų.



### APLINKOS APSAUGOS NURODYMAI

Pasibaigus gaminio gyvavimo ciklui, neišmeskite jo su įprastomis buitinėmis šiukšlėmis. Atiduokite jį perdirbti į elektros ir elektroninių prietaisų surinkimo punktą. Šalinimo būdai nurodyti ant gaminio esančiame simbole, naudojimo instrukcijoje arba ant pakuotės. Medžiagos yra perdirbamos, kaip nurodyta jų žymėjime. Perdirbdami senus prietaisus ir medžiagas ar kitaip pakartotinai jas panaudojant, ženkliai prisidedate prie aplinkos apsaugos. Įgalotos šalinimo vietos teiraukitės bendruomenės administracijoje.

## SVARBU: PRIEŠ PRADEDANT NAUDOTI

- Prieš pradėdami naudoti prietaisą, perskaitykite šią naudojimo instrukciją. Joje rasite svarbią saugos informaciją ir nurodymus, kaip maksimaliai išnaudoti „Dualit“ gaminio galimybes.
- Šį vadovą ir pirkimo dokumentą laikykite saugioje vietoje.
- Prieš naudojimą nuvalykite visas prietaiso dalis, kurios liečiasi su maistu.
- Nepamirškite užregistruoti gaminio interneto svetainėje [www.dualit.com/register](http://www.dualit.com/register)
- Atsargiai išpakuokite dėžę, išsaugokite visas pakavimo medžiagas, kol įsitikinsite, kad komplekte yra visos dalys ir visos jos veikia. Kai įsitikinsite, atiduokite pakuotę tinkamai perdirbti.

## PAŽINK SAVO RANKINĮ PLAKIKLĮ

(žr. 03 p.)

- |  |   |
|--|---|
| A. TURBO                                 | H. PJAUSTYKLĖS DANGTELIS*                               |
| B. GREIČIO KONTROLĖ                      | I. PJAUSTYKLĖS PEILIS* * GALIMA PLAUTI INDAPLOVĖJE      |
| C. MAITINIMO MYGTUKAS                    | J. PJAUSTYKLĖS INDAS*                                   |
| D. KORPUSAS**                            | K. PJAUSTYKLĖS INDO AŠIS ** NEGALIMA PLAUTI INDAPLOVĖJE |
| E. GREIČIO ADAPTERIS**                   | L. TRINIMO KOTAS*                                       |
| F. PRODUKTŲ PADAVIMO VAMZDELIO DANGTELIS | M. PLAKIMO ŠLUOTELĖ*                                    |
| G. PRODUKTŲ PADAVIMO VAMZDELIS           | N. INDAS*   |

## PLAKITE, PAJUSTYKITE, TRINKITE!

Su jūsų daugiafunkčiu virtuvės pagalbininku dabar galite lengvai įveikti kulinarinius iššūkius. Eksperimentuokite su salsa, švelniomis sriubomis ir vasariškais kokteiliais, būdami tikri, kad jie bus paruošti per kelias akimirkas. Nuo greitų savaitės vidurio vakarienių dviem iki kūdikių maisto ar gurmaniškų vakarėlių – patikimas „Dualit“ rankinis trintuvas pasiruošęs bet kokiems virtuvės iššūkiams.

Rankinis trintuvas yra tik viena Dualit maisto ruošimo šeimos dalis. Kolekcija patvarių, apgalvotai suprojektuotų virtuvės prietaisų, palengvinančių kiekvieną kulinarinę užduotį.

## KAIP NAUDOTI RANKINĮ TRINTUVĄ

Tolesniuose skyriuose aiškinama, kaip naudoti rankinį trintuvą. Atidžiai perskaitykite šį skyrių.

### IA UŽREGISTRUOKITE SAVO PRIETAISĄ

Užregistruokite savo prietaisą adresu [dualit.com](http://dualit.com). Užtruksite vos 60 sekundžių. Turėsite pateikti gaminio modelio ir serijos numerius, kurie nurodyti ant gaminio pagrindo esančioje etiketėje.

### IB

Per 4 minučių laikotarpį netrinkite ilgiau nei 1 minutę. Jei netyčia trinsite ilgiau, prieš vėl naudodami atjunkite rankinį trintuvą nuo elektros lizdo ir palikite visiškai atvėsti kambario temperatūroje.

### IC

Maksimalią apkrovą rasti lentelėje instrukcijas apsilanke mūsų svetainėje.

## TARVIKUTE KINNITAMINE JA EEMALDAMINE

Ärge kinnitage ega eemaldage tarvikuid, kui põhikorpus on vooluvõrku ühendatud.

### 2A SURASTI

Saua või ülekande kinnitamiseks hoidke ühe käega kindlalt põhikorpus, joondage sälk lukustuse sümboliga.

### 2B PRITVIRTINTI

Teise käega vajutage ja keerake tarvikut päripäeva, kuni osade külgedel olevad sälgud on joondatud.

### 2C PAŠALINTI

Tarviku eemaldamiseks lahutage seade vooluvõrgust ja tehke toimingud vastupidises järjekorras.



## TRINIMO KOTO NAUDOJIMAS

Kotas yra galingas įrankis ingredientams trinti, smulkinti arba maišyti. Galimos didžiausios apkrovos nurodytos diagramoje 42 puslapyje.

### 3A PRITVIRTINKITE TRINIMO KOTAS

Įsitikinkite, kad rankinis trintuvas atjungtas. Pritvirtinkite kotą prie pagrindinio korpuso. Įsitikinkite, kad kotas tvirtai pritvirtintas prie pagrindinio korpuso.

**Dėmesio: venkite liestis prie trinimo koto peilių. Pavojus susižeisti.**

### 3B INGREDIENTAI

Sudėkite ingredientus į gilų indą, keptuvę arba maišymo indą, kad išvengtumėte taškymosi.

### 3C ĮDĖKITE TRINIMO KOTAS

Įmerkite kotą giliai į keptuvę arba indą, kad mišinio gylis neviršytų lazdelės koto „Max“ žymės. **PASTABA:** Laikykite trinimo kotą panardintą, kad išvengtumėte taškymosi.

### 3D ĮJUNKITE

Įjunkite rankinį trintuvą. **Nustatykite minimalų greitį (-)**, paspauskite įjungimo mygtuką, kad pradėtumėte maišyti.

### 3E IŠJUNKITE

Baigę maišyti, atleiskite įjungimo mygtuką, tada atjunkite.

### 3F ŠVARIOS DALYS

Nuimkite trinimo kotą nuo pagrindinio korpuso. Prieš pildami išimkite kotą iš indo ar keptuvės. Išvalykite dalis iš karto po naudojimo (valymo instrukcijas žr. 40 p.)

## PLAKIMO ŠLUOTELĖS IR GREIČIO ADAPTERIO NAUDOJIMAS

Plakimo šluotelė yra puiki priemonė inkorporuoti orą į lengvus ingredientus, kad gauti itin švelnių, lengvą rezultatą. Galimos didžiausios apkrovos nurodytos diagramoje 40 puslapyje. Pastaba: norint išvengti taškymosi, naudokite pridedamą indą.

### 4A PRITVIRTINKITE GREIČIO ADAPTERIS

Įsitikinkite, kad rankinis trintuvas atjungtas. Pritvirtinkite greičio adapterį prie pagrindinio korpuso ir įsitikinkite, kad jis tvirtai pritvirtintas.

### 4B ĮDĖKITE PLAKIMO ŠLUOTELĖ

Viena ranka laikykite korpusą, o kita ranka už šluotelės koto ir šiek tiek pasukite ir stumkite šluotelę, kol užsifiksuos.

### 4C MAŽAS GREITIS

Įjunkite trintuvą. Gerai panardinkite šluotelę į mišinį. **Nustatykite minimalų greitį (-).**

### 4D ĮJUNKITE

Norėdami pradėti plakti, paspauskite įjungimo mygtuką.

### 4E IŠJUNKITE

Baigę plakti, atleiskite įjungimo mygtuką, tada ištraukite kištuką iš elektros tinklo.

### 4F ŠVARIOS DALYS

Atjunkite šluotelę tvirtai laikydami už trintuvo korpuso arba greičių adapterio ir traukite šluotelę žemyn. Nuimkite greičio adapterį nuo pagrindinio korpuso. Išvalykite dalis iškart po naudojimo (valymo instrukcijas žr. 40 p.)

## PJAUSTYKLĖS INDO IR GREIČIO ADAPTERIO NAUDOJIMAS

Su aštriais peiliukais ir 600 ml talpa pjaustyklės indas yra kompaktiškas ir patogus sausiems ingredientams. Galimos didžiausios apkrovos nurodytos diagramoje 14 puslapyje.



### 5A ĮDĖKITE PEILIUS

Įsitikinkite, kad rankinis trintuvas atjungtas. Įdėkite peilius į smulkintuvo indą ant smulkintuvo indo ašies.

**Dėmesio: ašmenys aštrūs! Pavojus susižeisti.**

### 5B INGREDIENTAI

Tolygiai paskirstykite ingredientus inde. Didesnius maisto gabalus iš anksto supjaustykite vienodo dydžio kubeliais (maždaug 2 cm). Nepildykite daugiau MAX žymos. **Pastaba: Niekada nedėkite maisto prieš įdedant ašmenis.**

### 5C UŽDARYTI DANGTĮ

Uždėkite dangtelį ant indo ir pasukite pagal laikrodžio rodyklę, kad užsifiksuotumėte. **Įsitikinkite, kad dangtelis tinkamai užfiksuotas, tiekimo vamzdelis ir snapelis sulgyuoti.**

### 5D PRITVIRTINKITE GREIČIO ADAPTERIS

Pritvirtinkite greičio reguliatorių prie dangčio centro. Sulgyjuokite keturis išsikišusius įdubimus.

### 5E ĮJUNKITE

Įjunkite rankinį trintuvą į el. lizdą. **Nustatykite minimalų greitį (-)**, paspauskite įjungimo mygtuką, kad pradėtumėte pjaustyti.

### 5F PULSAS

Pulsuokite ne ilgiau kaip 25 sekundes mėšai arba kietiems ingredientams, 30 sekundžių skysčiams ir minkštiems ingredientams. Pastaba: Norėdami gauti geriausių rezultatų, naudokite pakartotinius trumpus pulsus (ne ilgiau kaip 1 sekundę).

### 5G PRODUKTŲ PADAVIMO VAMZDELIS PU

Įsitikinkite, kad rankinis trintuvas atjungtas. Nuimkite produktų padavimo vamzdelio dangtelį ir padavimo vamzdeliu dėkite ingredientus į indą. **Niekada neikiškite į padavimo vamzdelį pirštais ar įrankiais (pvz., mentele).**

### 5H PRODUKTŲ PADAVIMO VAMZDELIO DANGTELIS

Uždėkite padavimo vamzdelio dangtelį. Įjunkite prietaisą ir toliau naudokite trintuvą.

### 5I IŠJUNKITE

Kai pjaustymas bus baigtas, atleiskite įjungimo mygtuką, tada atjunkite. Įsitikinkite, kad variklis ir peiliai sustojo, tada pakelkite pagrindinį korpusą ir greičio adapterį vertikaliai nuo smulkintuvo indo dangčio.

### 5J NUIMKITE GREIČIO ADAPTERIS

Nuimkite greičio adapterį nuo pagrindinio korpuso sukdami prieš laikrodžio rodyklę.

### 5K NUIMKITE DANGTELĮ

Pasukite dangtelį prieš laikrodžio rodyklę. Jei norite išimti mišinį, pirmiausia išimkite peiliukus. **Niekada nelieskite peilių kraštų. Dėmesio: ašmenys aštrūs!**

### 5L ŠVARIOS DALYS

Išvalykite dalis iškart po naudojimo (valymo instrukcijas žr. 40 p.)

## VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

### PO KIEKVIENO NAUDOJIMO SVARBU IŠVALYTI RANKINĮ TRINTUVĄ IR VISAS DALIS KURIOS TURI SĄLYTĮ SU MAISTU.



#### 6A ATJUNKITE

PRIEŠ VALYMĄ VISADA IŠJUNKITE IR ATJUNKITE IŠ EL. LIZDO. NIEKADA NENAUDOKITE ABRAZYVIŲ VALIKLIŲ JOKIOMS DALIMS VALYTI.

#### 6B VALYMO PIKTOGRAMOS

Ieškokite šių simbolių ant dalių ir vadovaukitės instrukcijomis:

1. Netinka plauti indaplovėje
2. Galima plauti indaplovėje
3. Nenardinkite dalių

#### 6C IŠANKSTINIS PLOVIMAS

Norėdami pašalinti maisto likučius iš koto, pjaustyklės ir plakimo šluotelės - pripildykite indą (arba iki pusės pripildykite pjaustyklę) šiltu, muiluotu vandeniu ir įjunkite mygtuką Turbo.

#### 6D NEPANERTI

Nenardinkite pilnai, ar dalinai trintuvo korpuso arba greičio adapterio į jokių skystį.

#### 6E AŠTRŪS PEILIAI

**Atsargiai: venkite leisti prie pailių. Pavojus susižeisti.** Plaudami peiliukus naudokite valymo šepetėlį.

#### 6F NAUDOKITE DRĖGNĄ SKUDURĖLĮ

Nenaudokite šiurkščių ar abrazyvinių valymo priemonių, tirpiklių, metalizuotų kempinių. Naudokite drėgną skudurėlį.

## RANKINIO TRINTUVO LAIKYMAS

#### 7A ATJUNKITE

ĮSITIKINKITE, KAD RANKINIS TRINTUVAS YRA IŠJUNGTA IŠ ELEKTROS TINKLO.

#### 7B ŠVARUS IR SAUSAS

Įsitikinkite, kad prietaisas yra kruopščiai išvalytas prieš laikymą. Jei prietaisas nebus išvalytas ir ant jo liks maisto likučių, bakterijos gali greitai daugintis.

#### 7C SAUGOTI

Įdėkite trintuvą į dėžutę vėsoje, sausoje ir vaikams nepasiekiamoje vietoje.

## VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

KOMPONENTAS	VALYMAS	DŽIOVINIMAS
<b>KORPUSAS</b> 	Nuvalykite išorę drėgna šluoste. <b>NETINKA PLAUTI INDAPLOVĖJE.</b>	Kruopščiai nususinkite skudurėliu.
<b>GREIČIO ADAPTERIS</b> 	Nuvalykite išorę drėgna šluoste. <b>NETINKA PLAUTI INDAPLOVĖJE.</b>	Kruopščiai nususinkite skudurėliu.
<b>KOTAS</b> 	Dėkite į viršutinę indaplovės lentyną ir pasirinkite plovimo ciklą, kurio temperatūra nesiekia 40 laipsnių. Laikykite toliau nuo kaitinimo elementų. Arba nuplaukite priedą po tekančiu vandeniu.	<b>Išleiskite lazdelę, padėdami ją aukštyr kojomis</b> (ašmenys nukreipti į viršų) ir atsargiai nususinkite audiniu. Tai leidžia vandeniui nutekėti iš lazdelės vidaus.
<b>PLAKIMO ŠLUOTELĖ</b> 	Dėkite į viršutinę indaplovės lentyną ir pasirinkite plovimo ciklą, kurio temperatūra nesiekia 40 laipsnių. Laikykite toliau nuo kaitinimo elementų. Arba nuplaukite priedą po tekančiu vandeniu.	Kruopščiai nususinkite skudurėliu.
<b>PJAUSTYKLĖS PEILIS</b> 	Dėkite į viršutinę indaplovės lentyną ir pasirinkite plovimo ciklą, kurio temperatūra nesiekia 40 laipsnių. Laikykite toliau nuo kaitinimo elementų. Arba nuplaukite priedą po tekančiu vandeniu.	Kruopščiai nususinkite skudurėliu.
<b>PJAUSTYKLĖS INDAS, DANGTELIS, PRODUKTŲ PADAVIMO VAMZDELIO DANGTELIS</b> 	Dėkite į viršutinę indaplovės lentyną ir pasirinkite plovimo ciklą, kurio temperatūra nesiekia 40 laipsnių. Laikykite toliau nuo kaitinimo elementų. Arba nuplaukite priedą po tekančiu vandeniu.	Kruopščiai nususinkite skudurėliu.
<b>INDAS</b> 	Dėkite į viršutinę indaplovės lentyną ir pasirinkite plovimo ciklą, kurio temperatūra nesiekia 40 laipsnių. Laikykite toliau nuo kaitinimo elementų. Arba nuplaukite priedą po tekančiu vandeniu.	Kruopščiai nususinkite skudurėliu.

## DIDŽIAUSIŲ APKROVŲ DIAGRAMA

Norėdami nustatyti didžiausią vienu metu maišomų ingredientų kiekį, naudokite toliau pateiktą lentelę.

PRIEDAS	RECEPTAS / INGREDIENTAS	MAKSIMALUS KIEKIS	REKOMENDUOJAMAS GREITIS	APYTIKSLIS APDOROJIMO LAIKAS /SEKUNDĖS
LAZDELĖ* SU MAIŠYMO AŠOČIU	Glotnučiai, Pieno kokteiliai	Neviršykite maksimalios užpildymo žymės ant koto	Turbo	20
	Vaisinis jogurtas	500 g jogurto + 150 g vaisių	Turbo	20
	Virtos morkos	800g	Vidutinis	30
	Sriuba arba kūdikių maistas	Neviršykite maksimalios užpildymo žymės ant koto	Vidutinis- aukštas	30
SMULKINTUVO INDAS* IR PEILIO AŠMENYS	Majonezas	2 kiaušinių tryniai + 300 ml saulėgrąžų aliejaus, palaipsniui įpilama per tiekimo vamzdelį	Vidutinis	30
	Padažai	300 ml alyvuogių aliejaus + 100 ml acto pridėkite džono garstyčių pagal skonį	Vidutinis	30
	Pomidoras, svogūnas	400g	Vidutinis	30
	Duonos trupiniai	3 didelės duonos riekelės (150 g, palaipsniui dėkite per tiekimo vamzdelį)	Turbo	30
	Liesa mėsa (kiauliena, vištiena, jautiena arba žuvis; supjaustyti 2 cm kubeliais)	450g	Vidutinis	20
	Riešutai	200g	Turbo	20
	Prieskoninės žolelės	30g	Turbo	5
	PLAKTI** SU TINKAMU MAIŠYMO DUBENIU (NEPRIDEDAMAS)	Kremas	500ml	Žemas
Kiaušinių baltymai		4	Žemas	60
Piragų mišiniai		3 kiaušinių pyrago mišinys (150 g miltų, 150 g cukraus, naudojant minkštą sviestą)	Žemas	60

## VEIKIMO IR POILSIO LAIKAS:

\* Netrinkite ir nepjaustykite ilgiau nei 1 minutę, 4 minučių laikotarpyje. Jei tai padarėte netyčia, atjunkite ir palikite prietaisą atvėsti iki kambario temperatūros, prieš vėl naudodami.

\*\* Leiskite prietaisui atvėsti 1 minutę kiekvieną plakimo minutę.

## MAIŠYMO PATARIMAI

Norint gauti geriausius rezultatus, ingredientus palaipsniui įpilkite per padavimo vamzdelį. Šis prietaisas netinka šaldytiems mangams, netirpintam šokoladui, kavos pupelėms, sėkloms, nevirtiems ryžiams ir kt. Paprastai visam receptui nėra nustatytas vienas greitis. Turėsite keisti trintuvo greitį priklausomai nuo recepto etapo. Apie tai rašoma receptų skyriuje.

1. Apdorodami skysčius, pvz., sriubas, naudodami kotą, visada įsitikinkite, kad koto galas su peiliukais yra panardintas į skystį, kad nesitaškytų. Netrinkite termiškai neapdorotų daržovių.
2. Pjaustydami nedidelius ingredientų kiekius, naudokite mažą greitį ir pulsavimą.
3. Nesmulkinkite ledo pjaustyklės inde.
4. Norėdami gauti geriausius rezultatus, pulsokite pakartotinai, paspaudę mygtuką ne ilgiau kaip 1 sekundę.

Papildomus arba pakaitinius priedus galima įsigyti tiesiogiai iš Dualit. Antrasis pjaustyklės indas, maišymo indas gali būti naudingi papildomi priedai judrioje virtuvėse.

**Pastaba:** Didžiausia kiekis yra 70 g, 2,5 cm<sup>3</sup> kubeliais pjaustytos jautienos turbo greičiu 3 sekundes (nepateikiama pakuotėje).

## NAUDINGI PATARIMAI

- Norėdami gauti gerą rezultatą, prieš trindami ingredientus supjaustykite.
- Naudodami smulkintuvo indą arba papildomą indą, laikykite stabiliai.
- Norėdami apdirbti net mažus kiekius, naudokite aukštą dubenį, kad išvengtumėte taškymosi.
- Keičiamo greičio regulatorius gali keisti variklio apukas nuo 7000 iki 16000 aps./min. Norėdami gauti gerą rezultatą, pradėkite maišyti nuo mažiausio ir palaipsniui didinkite maišymo greitį.
- Norėdami gauti geriausią rezultatą, apdorokite ingredientus švelniai judindami aukštyn ir žemyn korpusą.
- Norėdami apdorotus produktus laikyti inde, uždenkite ir atšaldykite.

## MAIŠYMAS

- Indas puikiai tinka greitai glotnučiu išplakti ar putojančios kavos gėrimui ruošimui. Trynimasis yra greitas, lengvas ir švarus. Naudokite kotą norėdami padirbti kietus produktus, tokiu kaip vaisiai, ledai ir kt.
- Pasigaminkite naminį glotnutį per kelias minutes. Galima naudoti net ir pemokusius vaisius. Tinka dauguma minkštų vaisių. Maistingiems pusryčiams įmaišykite į dribsnius. Norėdami patiekti kaip gėrimą, supilkite mišinį į stiklinę ir įpilkite pieno, jogurto ir (arba) vaisių sulčių.
- Nereikia eiti į kavinę gardžios kavos su pieno puta. Keptuvėje užvirinkite šiek tiek pieno ir suplakite iki putų naudodami mygtuką Turbo. Supilkite į puodelį su karšta kava ir švelniai išmaišykite, taip pat tinka su tirpia kava.
- Naminiam karštam šokoladui pašildykite puodelį pieno beveik iki užvirimo. Baikite kaitinti ir pagal skonį įmeskite šokolado gabalėlius. Palaukite kol šokoladas suminkštės, tada suplakite su Dualit rankiniu trintuvu, naudodami įjungimo mygtuką, tada pakeiskite į turbo nustatymą tam, kad suputotų.

## PLAKIMAS

- Ingredientai yra plakami, kad įmaišyti oro. Pakreipus dubenį saugiu kampu, į mišinį gali patekti dar daugiau oro, dėl ko gaunasi lengvesnė konsistencija ir padidėja tūris.
- Plakti kiaušinių baltymai sudaro suflė pagrindą, putėsiams ir įvairioms morengų rūšims.
- Maišymo indas turi būti švarus nuo riebalų, nes kitu atveju kiaušinio baltymas gerai neišsiplaks. Jei kyla abejonių, dubenį ištrinkite perpjauta citrina.
- Pradėkite lėtai ir perjunkite į didesnę greitį tik tada, kai mišinys pradės baltuoti.
- Norėdami gauti didžiausią tūrį plakdami kiaušinių baltymus, prieš naudodami įsitikinkite, kad dubuo ir plakiklis yra visiškai švarūs ir sausi. Mažiausias riebalų ar vandens kiekis gali neleisti baltymams aeruotis.
- Terminas „minkštos viršūnės“ reiškia, kad kiaušinio baltymas vos laikosi. Pakėlus rankinio trintuvo plakimo šluotelę, kiaušinių baltymų mišinys susisuks ir gali nukristi nuo plaktuvo.

## PJAUSTYMAS

- Svogūnus ir česnakus susmulkinkite prieš dedant į pjaustyklę. Atlikta per kelias sekundes!
- Greitai sutarkuokite sūnius, paruoštus padažams ar apibarstyti patiekalus. Supjaustykite 1,5 cm kubeliais, sudėkite į pjaustyklę ir susmulkinkite.
- Lengvai pasigaminkite džiovintus sūnius. Šiek tiek pasenusi balta duona tiks labiausiai. Nupjaukite plutą ir supjaustykite kubeliais. Iki pusės užpildykite pjaustyklės indą ir smulkinkite, kol bus tinkamo dydžio. Gaminkite partijomis ir laikykite šaldiklyje.
- Maistingas, sveikas sriubas galima greitai paruošti pjaustyklės inde, naudojant likučius. Tam puikiai tinka šakninės daržovės, pomidorai, moliūgai, cukinijos ir kitos daržovės. Pagardinkite sriubą prieskoniais, tokiais kaip kario milteliai, imbieras, kuminas ar čiobrelio šakelės ir įpilkite šlakelį sojų padažo, kad suteiktumėte pikantiškumą.

## PROBLEMŲ SPRENDIMAS

**\*NORĖDAMI KREIPTIS Į KLIENTŲ APTARNAVIMO SKYRIŲ, RAŠYKITE EL. PAŠTU INFO@DUALIT.COM, NURODANT PRODUKTO MODELĮ IR SERIJOS NUMERIUS.**

GALIMOS PRIEŽASTYS	SPRENDIMAI
<b>NEĮSIJUNGTA RANKINIS TRINTUVAS</b>	
1. Prietaisas gali būti netinkamai prijungtas prie elektros tinklo.	1. Patikrinkite, ar kištukas yra el. lizde ir ar jungiklis įjungtas.
2. Įrenginio šiluminis saugiklis gali būti suaktyvintas, todėl jis laikinai išjungiamas.	2. Šiame prietaise yra iš naujo nustatomas šiluminis išjungimas ir apsauga nuo virštampių, jei rankinis trintuvas neįsijungia arba sustoja variklis. Įrenginys nesugedęs, sustabdykite, atjunkite, leiskite atvėsti ir paleiskite iš naujo.

GALIMOS PRIEŽASTYS	SPRENDIMAI
<b>TRINTUVO KORPUSAS ĮKAISTA</b>	
1. Įrenginys galėjo būti naudojamas ilgą laiką.	1. Leiskite įrenginiui visiškai atvėsti. Jūsų rankinis trintuvas skirtas naudoti su pertraukomis, variklis yra labai galingas, žr. veikimo ir poilsio laiką žemiau maksimalių apkrovų šioje instrukcijų knygoje.
2. Įrenginys galėjo apdoroti didelius kiekius.	2. Įprasto naudojimo metu, ypač labai karštomis dienomis, išsiskirs šiek tiek šilumos, niekada nenaudokite tiesioginiuose saulės spinduliuose.
3. Įrenginys galėjo būti paliktas šalia šilumos šaltinio.	3. Laikyti vėsioje, tamsioje vietoje.
<b>MIŠINYS NESITRINA, NESUSIMAİŠO</b>	
1. Galbūt viršijote didžiausią leistiną kiekį.	1. Žr. maksimalių kiekių lentelę (42 psl.) ir apdorokite ingredientus mažesniais kiekiais.
2. Ingredientų gabaliukai gali būti per dideli.	2. Maisto gabaliukai per dideli, pabandykite supjaustyti mažesniais gabalėliais ir bandykite dar kartą.
3. Smulkinimo greitis gali būti netinkamas ingredientams.	3.1 Naudojate neteisingą greičio nustatymą, nustatėte lėtesnį greitį, pulsuojate ir palaipsniui didinate maišytuvo greitį. 3.2 Ašmenys gali būti pažeisti. Norėdami gauti daugiau patarimų ir informacijos apie atsargines dalis, susisiekite su Dualit.
<b>MAIŠANT TAŠKOSI</b>	
1. Įrenginys turi labai galingus peilius ir priedus, kurie labai greitai sukasi.	1.1 Prieš įjungdami mašiną, panardinkite kotą į mišinį. 1.2 Pabandykite naudoti gilesnį dubenį ar indą, net maišydami nedidelius mišinius. 1.3 Nustatykite greičio ratuką į lėtesnį nustatymą ir padidinkite greitį maišydami. 1.4 Maišydami neviršykite MAX žymos, esančios lazdelės šonuose.

## INGREDIENTAI

Kokybiški ir švieži ingredientai pagerins bet kurį receptą. Atminkite, kad kuo šviežesni, tuo gerens ir kokybė, o ne kiekybė.

- Norėdami gauti geriausius rezultatus, stenkitės naudoti geros kokybės aliejus ir pagardus. Rūgštus, kartaus arba apkartęs aliejus gali sugadinti receptą, o šlakelis geros kokybės šalto spaudimo alyvuogių aliejaus gali pagerinti patiekalą.
- Jūros druska, tokia kaip Maldon arba kitos jūros druskos kristalai, yra brangesnė nei stalo druska, tačiau ji nėra pažeista

perdirbimo ir priedų, todėl verta papildomų išlaidų. Ji skanesnė ir maloniau ją naudoti.

- Pipirai visada geriausia šviežiai malti, o parmezano sūris turi būti šviežiai tarkuotas.

## KASDIENIS RANKINIO TRINTUVO NAUDOJIMAS

Įpraskite naudoti rankinį trintuvą ir pasimėgaukite greitų patiekalų, užkandžių ir gėrimų ruošą.

- **Vaisių kokteiliai** yra madingi, sveiki ir puikus būdas atsigavinti po. Suplėškite bananą į indą ir pridėkite saujelę vieno ar dviejų vaisių rūšių, pvz., braškių, mėlynių, kriaušių ar obuolių, šaukštelį medaus ir/arba kviečių gemalų. Sutrinkite su trintuvu iki stambios tyrės konsistencijos. Kol trintuvas veikia, palaipsniui supilkite šiek tiek pieno, kol pasieksite norimą tirštumą, ir kokteilis bus paruoštas gerti.
- Nereikia eiti į kavines, norint išgerti **kavos su plakto pieno puta**. Užvirinkite šiek tiek pusiau lieso pieno puode ir suplakite iki putos naudodami Turbo mygtuką. Supilkite į puodelį su karšta kava ir švelniai išmaišykite, nepažeisdami putos – taip pat puikiai tinka su tirpiąja kava.
- Jei norite **karšto šokolado**, susmulkinkite 40 g gero juodojo šokolado, kuriame yra mažiausiai 60 % kakavos. Pakaitinkite 250 ml. pieną iki kol beveik užvirs. Nukelkite nuo kaitlentės ir supilkite šokoladą. Palaukite minutę, kol jis ištirps, tada plakite lėtu greičiu. Tada perjunkite į Turbo nustatymą, kad suputotų. Patiekite iš karto.

- Dualit rankinis trintuvas yra labai naudingas gaminat **sriubas** – tirpas grietinės žiemos daržovių sriubas, šaltas vasarines sriubas ar išskirtines sriubas išradingiems vakarienės patiekalams. Šiame leidinyje pateikiamos keturi sriubų receptai, tačiau tiesiog gaminat smulkintą svogūną su šiek tiek sviesto ar aliejaus ir pridėdant beveik bet kokias daržoves (įskaitant likučius ir žaliąsias salotas), arba konservuotų pupelių (nuplautų), šiek tiek sultinio, prieskonių ar kario miltelių, šaukštą grietinės ir/arba šlakelį vyno, galima pagaminti skanią sriubą. Nebijokite eksperimentuoti. Sudėkite viską ir suplakite su rankiniu trintuvu, tada patiekite.
- Paruoškite **padažus ir majonezo mišinius** iš parduotuvejė turimų ingredientų ir patiekite su smulkintomis šviežiomis daržovėmis kaip sveiką lengvą užkandį arba užkandį.
- Pavaišinkite šeimą ir draugus **naminiu pesto** – jis labai skiriasi nuo parduotuvejė pirtų padažų, tačiau jį labai paprasta paruošti. Sudėkite didelę saują šviežių bazilikų (apie 50-75 g) į dubenį, įskaitant stiebus. Užpilkite 3 šaukštais alyvuogių aliejaus ir pridėkite vieną sutraiškytą česnako skiltelę. Sumaišykite su trintuvu, naudodami

## KASDIENIS RANKINIO TRINTUVO NAUDOJIMAS

greičio mygtuką, kol lapai susmulkins, tada trumpam pulsuokite su Turbo, kol gausite tyrę. Įdėkite 4 kupinus šaukštus (apie 50 g) tarkuoto parmezaninio sūrio arba pinijų (arba abu) ir toliau pulsuokite, kol gausite vientisą pastą. Įberkite šiek tiek druskos ir pipirų, taip pat 2-3 šaukštus šilto vandens. Sudėkite į stiklainį ir galite laikyti šaldytuve iki savaitės.

- Kodėl pirkti **padažus salotoms ir marinatus**, jei galite pasigaminti šviežių? Dualit rankinis trintuvas puikiai tinka glotniems, blizgiems vinaigretams ir padažams paruošti. Balzamiko, garstyčių ir sojų padažas puikiai tinka salotoms, taip pat gali būti naudojamas kaip marinatas avienai ar vištienai. Į vidutinio dydžio dubenį įdėkite 2 arbatinius šaukštėlius džono garstyčių. Pridėkite 2 šaukštus sojų padažo, 2 šaukštus balzamiko acto ir šiek tiek jūros druskos bei pipirų. Sumaišykite, tada, kol peiliai sukasi, palaipsniui supilkite 200 ml alyvuogių aliejaus ir 1 šaukštą šviežiai spaustų citrinų sulčių. Galiausiai, jei turite, įdėkite apie 6 šviežius mėtos lapelius ir pulsuokite, kol jie stambiai susismulkins.
- **Šaldytus žirnius ar pupeles galima susmulkinti**, kad būtų skani alternatyva virtoms daržovėms. Žirnius arba pupeles išvirkite pagal pakuotės instrukcijas. Nupilkite didžiąją dalį vandens. Įdėkite gerą gabalėlį sviesto ir 2–3 lapelius šviežių mėtų (žiriams), jei norite. Trinkite su Dualit rankiniu trintuvu lėčiausiu greičiu, kol susismulkins, bet nebus pilnai sutrintas į vientisą masę. Įberkite druskos, pipirų ir patiekite. Tinka su lašiša, vištiena, ėriena ar kaulienos kotletu.
- Greitai ir tolygiai **išplakite kiaušinius** trintuvo šluotele – ypač kai turite paruošti tris ar daugiau.
- Į pagalbą – **gumulingus padažus galima sušvelninti per kelias sekundes**, naudojant Dualit rankinį trintuvą Turbo režimu. Sušalęs hollandaisė padažas gali būti pagerintas 2 šaukštais

šalto vandens ir greitu trynimu. Padarykite blynus įprastu meniu patiekalu, ypač jei turite vaikų. Naudokite paruoštą mišinį arba greitai pasigaminkite patys. Į didelį dubenį įdėkite 100 g miltų su žiupsneliu druskos ir 1 šaukštą cukraus, jei norite saldžių blynų. Įmuškite kiaušinį ir naudodami rankinį trintuvą lengvai sumaišykite. Tada, nustatę trintuvą į lėčiausią nustatymą, palaipsniui įpilkite 250 ml. pieno, kol gausite glotnią tešlą. Šią tešlą galima naudoti iškart. Norėdami pasigaminti specialių pusryčių blynus, naudokite blynų receptą su pasukomis (žr. kitą skyrių apie pusryčių blynus su pasukomis).

- **Sausi ingredientai:** naudokite dubenį plokščiu dugnu stačiais nuožulniais kraštais, rankinis trintuvas puikiai sumaišys sausus ingredientus.





## SVARĪGI DROŠĪBAS PASĀKUMI

# IZLASIET VISUS NORĀDĪJUMUS

PIRMS PRODUKTA LIETOŠANAS, SAGLABĀJIET ŠOS NORĀDĪJUMUS TURPMĀKAI ATSAUCEI.

# SVARĪGI AIZSARDZĪBAS PASĀKUMI

- **IERĪCEI JĀBŪT UZRAUDZĪTAI.** Neatstājiet ierīci bez uzraudzības tās lietošanas laikā, pēc katras lietošanas reizes atvienojiet kontaktdakšu. (Pastāv ugunsgrēka risks, ja ierīce, kura darbojas vai ir pieslēgta elektrotīklam, tiek atstāta bez uzraudzības.)
- Šo ierīci nedrīkst lietot bērni, kas jaunāki par 8 gadiem, un cilvēki ar ļoti plašu vai sarežģītu invaliditāti. Bērni vecumā no 8 līdz 14 gadiem un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, maņu vai garīgajām spējām, kā arī tie, kam nav pieredzes vai zināšanu, šo ierīci drīkst lietot tikai uzraudzībā vai pēc tam, kad viņi ir apmācīti saistībā ar ierīces drošu lietošanu un izprot iespējamās apdraudējumus. Ja ierīci lieto bērni vai tā tiek lietota bērnu klātbūtnē, nepieciešama īpaša uzraudzība. Jānodrošina, lai bērni nespēlētu ar ierīci. Bērni, kas ir jaunāki par 8 gadiem, bez uzraudzības ierīci nedrīkst mazgāt vai veikt tās apkopi. Glabājiet ierīci un tās vadu bērniem, kuri ir jaunāki par 8 gadiem, nepieejamā vietā.
- **Ugunsgrēka, elektrošoka, applaucēšanās un miesas bojājumu risks.**
- Šī ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājāsaimniecībā telpās. Ja ierīce tiek lietota nepareizi, profesionālos vai pusprofesionālos nolūkos vai ja tā netiek lietota saskaņā ar šiem norādījumiem, garantija zaudē spēku, un Dualit atsakās no jebkādas atbildības par nodarīto kaitējumu.
- **Ugunsgrēka, elektrošoka, applaucēšanās un miesas bojājumu risks.**

### Elektrodrošība

- Pirms pieslēgšanas pārbaudiet, vai nominālvērtību uzlīmē norādītais spriegums atbilst elektrotīkla spriegumam. **Elektrošoka vai ugunsgrēka risks.**
- **PIEZĪME.** Jebkura no strāvas padeves kabeļa nogrieztas kontaktdakša nekavējoties jālikvidē. Nogrieztas kontaktdakšas pieslēgšana kontaktlīdzdā ir bīstama. **Elektrošoka vai ugunsgrēka risks.**
- Ierīces pieslēgšanai neizmantojiet kontaktlīdzdas ar papildu iespējām: piemēram USB līdzi, iebūvētu Wi-Fi signāla pastiprinātāju, Wi-Fi/Bluetooth tālvadības signālu pārslēgšanas vai līdzīgām viedām pārslēgšanas funkcijām. Šo nosacījumu neievērošanā var izraisīt pārslodzi, aktivizēt ķēdes pārtraucēju vai izsist drošinātāju.

**Elektrošoka un ugunsgrēka vai kontaktlīdzdas un spraudņa bojājumu risks.** Kontaktlīdzdai ir jābūt aizsargātai ar paliekošās strāvas ķēdes pārtraucēju (RCD).

- Lai pasargātos no elektriskās strāvas apdraudējuma, ugunsgrēka un miesas bojājumiem, neiemērciet strāvas vadu, kontaktdakšu vai ierīci ūdenī vai citā šķidrumā. **Elektrošoka risks.**
- Nekad nepieskarieties strāvas vadam ar mitrām rokām. **Elektrošoka risks.**
- Neļaujiet kabelim pieskarties karstām virsmām vai nokarāties pāri galda malām vai letes virsmai. **Ugunsgrēka vai elektrošoka risks.**
- Nenovietojiet ierīci tuvu darba virsmas malai. **Bojājumu un cilvēku traumu risks.**
- Nelietojiet ierīci, ja tai ir bojāti vads vai kontaktdakša, ja ierīce bija darbības traucējumi vai ja tā ir nokritusi, bojāta vai saplaisājusi jebkāda veidā. **Elektrošoka un ugunsgrēka risks.**
- Lai izvairītos no apdraudējuma, ja strāvas vads ir bojāts, drošības apsvērumu dēļ tas jānomaina Dualit vai kvalificētam elektrīķim. Zvaniet pa Dualit klientu palīdzības tālruni +44 (0)1293 652 500. **Elektrošoka vai ugunsgrēka risks.**

### Vispārējā drošība

- Nelietot vannas istabā vai ārpus telpām. **Elektrošoka risks.**
- Dualit neiesaka lietot papildu piederumus, jo tas var izraisīt ugunsgrēku, elektrošoku vai traumas.
- Izvairieties no saskares ar kustīgām daļām. Nekad nesniedzieties traukā ar pirkstiem vai kādu priekšmetu (piemēram, lāpstīņu), kamēr ierīce darbojas. **Traumu risks.**
- Nemēģiniet atteikties no drošības bloķēšanas mehānismiem vai ignorēt tos. **Bojājumu un cilvēku traumu risks.**
- Piederumi un papildierīces nav piemēroti lietošanai mikroviļņu krāsnī. **Bojājumu un ugunsgrēka risks.**
- Pirmo reizi ieslēdzot ierīci, var būt jūtama "jaunas ierīces" smarža; tā izzudīs pēc dažām lietošanas reizēm.
- Asmeni ir asi, rīkojieties uzmanīgi. **Cilvēku traumu risks.**
- Nemēģiniet izņemt ēdienu, ja ierīce ir pieslēgta elektrības kontaktlīdzdai. **Elektrošoka risks.**
- **UZMANĪBU:** Lai novērstu ierīces bojājumus, nelietojiet sāmainus tīrīšanas līdzekļus. Tīrīšanai izmantojiet mitstu drānu un maigu mazgāšanas līdzekli. **Bojājumu risks.**
- Nelietojiet tīrīšanas spilventiņus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus ierīces korpusa tīrīšanai. **Bojājumu risks.**
- **UZMANĪBU:** Lai izvairītos no briesmām, ko var radīt nejauša termiskā atslēdzēja atiestatīšana, šo ierīci nedrīkst darbināt ar ārēju komutācijas ierīci, piemēram, taimeru, vai pieslēgt pie ķēdes, kuru regulārā ieslēdz un izslēdz komūnāo pakalpojumu uzņēmums. **Cilvēku traumu risks.**
- Šis produkts ir aprīkots ar atvienojamu termisko

atslēdzēju un aizsardzību pret pārspriegumu. Ja motors apstājas, ierīce nav saplūsis. Pārtrauciet, atvienojiet kontaktdakšu, ļaujiet atdzist un pēc tam atsāciet darbu.

- Jaukšanas laikā turiet rokas, matus, apģērbu, kā arī lāpstīņas un piederumus prom no stiprinājumiem. **Bojājumu un cilvēku traumu risks.**
- Nekad nenesiet un nevelciet ierīci aiz vada. **Bojājumu risks.**
- Izslēdziet ierīci, atvienojiet to no tīkla un ļaujiet atdzist, pirms pietuvojaties jebkurai piederumam vai maināt to. **Elektrošoka un cilvēku traumu risks.**
- Visdrošākai lietošanai ieteicams noņemt pannu no plīts un pirms blendēšanas ļaut šķidrumiem atdzist līdz istabas temperatūrai. Nekad neblendējiet karstu eļļu vai taukus. **Apdegumu un cilvēku traumu risks.**
- Neievietojiet smalcinātāja traukā vai krūzē vārošus šķidrumus vai pārtikas produktus. Pirms pievienošanas krūzei vienmēr atdzesējiet šķidrumus vai pārtikas produktus, jo pēkšņas tvaicēšanas rezultātā tie var izšakstīties no trauka. **Apdegumu vai applaucēšanās risks.**
- Neievietojiet saldētus priekšmetus krūzē vai smalcinātāja traukā, kas tikko izņemts no karstas trauku mazgājamās mašīnas. **Bojājumu risks.**
- Neiegremdējiet vai nemazgājiet krūzi vai smalcinātāja trauku verdošā vai ļoti karstā ūdenī. **Bojājumu risks.**
- Vienmēr darbiniet smalcinātāja trauku ar droši nostiprinātu vāku. Ja vāks ir bojāts, nepareizi nostiprināts vai pārpildīts, smalcinātāja traukam var būt noplūdes. **Bojājumu un cilvēku traumu risks.**
- Nedarbiniet smalcinātāja trauku tukšu. **Bojājumu risks.**
- Šīs ierīces trokšņa līmenis ir  $L_c > 70$  dB.
- Maksimālā jauda ir noteikta, pamatojoties uz piederumu, kas rada vislielāko slodzi. Citi piederumi var patērēt mazāk enerģijas.
- Jaucot lielus apjomus, darbiniet ne ilgāk kā vienu minūti un pirms atkārtotas lietošanas ļaujiet atdzist līdz istabas temperatūrai. Nevienu no rokasgrāmatā iekļautajām receptēm nav uzskatāma par lielu apjomu. **Bojājumu risks.**
- Vienmēr atvienojiet ierīci no strāvas padeves, ja tā ir atstāta bez uzraudzības, kā arī pirms montāžas, demontāžas, tuvojoties detaļām, kas kustas lietošanas vai tīrīšanas laikā. **Cilvēku traumu un elektrošoka risks.**
- Jāievēro piesardzība, strādājot ar asiem griešanas asmeņiem, iztukšojot trauku un tīrīšanas laikā. **Cilvēka traumu risks.**
- Apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni, lai iepazītos ar pilnu specifikāciju un norādījumiem. Darbības laikus un ātruma iestatījumus, lūdzu, skatiet sadaļā "Maksimālās slodzes diagramma". Tīrīšanai skatiet sadaļu "TĪRĪŠANA UN KOPŠANA".
- Pirms lietošanas noņemiet visu iepakojumu. **Ugunsgrēka risks.**

# ŠAGLABĀJIET ŠOS NORĀDĪJUMUS

Lai uzlabotu produktu, Dualit Ltd. patur tiesības mainīt produktu specifikācijas bez iepriekšēja brīdinājuma. Visas ilustrācijas ir tikai orientējošas, jūsu modelis var atšķirties no attēla redzamā.



### NORĀDĪJUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

Beidzoties produkta kalpošanas laikam, sadzīvēt šo produktu kopā parastiem sadzīves atkritumiem. Lūdzu, nododiet to elektrisko un elektronisko ierīču pārstrādes savākšanas punktā. Simbols uz produkta, lietošanas norādījumi vai iepakojums jūs informēs par likvidēšanas metodēm. Materiāli ir pārstrādājami, kā norādīts marķējumā. Nodot vecās ierīces otrreizējai pārstrādei, materiālu pārstrādei vai citādi atkārtotai izmantošanai, jūs sniežat nozīmīgu ieguldījumu mūsu vides aizsardzībā. Lūdzu, noskaidrojiet pilnvaroto likvidēšanas vietu pašvaldības administrācijā.

# SVARĪGI: PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

- Pirms sākat lietot ierīci izlasiet šo norādījumu rokasgrāmatu. Tajā ir sniegta svarīga drošības informācija, un tā nodrošinās, ka Dualit produkts tiek izmantots pilnvērtīgi.
- Saglabājiet šo rokasgrāmatu un pirkuma apliecinājumu drošā vietā.
- Pirms lietošanas notīriet visas ierīces daļas, kas nonāks saskarē ar pārtikas produktiem.
- Neaizmirstiet reģistrēt savu produktu vietnē [www.dualit.com/register](http://www.dualit.com/register)
- Izpakojiet kasti uzmanīgi, saglabājot visus iepakojuma materiālus, līdz esat pārliecināts, ka viss ir pieejams un darbojas. Pēc tam, kad esat par to pārliecināts, iepakojumu atbilstoši pārstrādājiet.



## ZINIET SAVU ROKAS BLENDERI

(03 lpp)

A. TURBO	H. SMALCINĀTĀJA VĀKS*	* DRĪGS MAZGĀT TRAUKU MAŠĪNĀ
B. ĀTRUMA VADĪBA	I. SMALCINĀTĀJA ASMENIS*	
C. IESLĒGŠANAS POGA	J. SMALCINĀTĀJA BĻODA*	** NEDRĪKST MAZGĀT TRAUKU MAŠĪNĀ
D. GALVENAIS KORPUSL**	K. SMALCINĀTĀJA BĻODAS VADĪBAS SVIRA	
E. MOTORS - ĀTRUMKĀRBA**	L. BLENDERA SVIRA*	
F. PADEVES CAURULES VĀKS	M. BALONA TIPA PUTOTĀJS*	
G. BAROŠANAS CAURULE	N. KRŪZE *	

## SAPUTO, SMALCINI UN TAISI PURE!

Izmantojot daudzuzdevumu virtuves palīgu, tagad varat viegli tikt galā ar gatavošanas problēmām. Eksperimentējiet ar garšīgu salsu, gludām zupām un vasariņiem smūtījiem, droši zinot, ka tie būs gatavi pēc mirkļa. No ātrām darba dienu vakariņām diviem līdz bēmu ēdienam un gardēžu vakariņām – Dualit uzticamais rokas blenderis ir piemērots ikvienam virtuves izaicinājumam.

Rokas blenderis ir tikai viena daļa no Dualit Food Preparation saimes. Visaptveroša izturīgu, pārdomāti izstrādātu virtuves piederumu kolekcija, kas atvieglo ikvienu kulinārijas uzdevumu.

## ROKAS BLENDERA IZMANTOŠANA

Turpmākajās sadaļās ir aprakstīta rokas blendera izmantošana. Lūdzu, uzmanīgi izlasiet šo sadaļu.

### IA REĢISTRĒT MANU IERĪCI

Reģistrējiet ierīci vietnē **dualit.com**. Tas aizņems tikai 60 sekundes. Jums būs nepieciešams produkta modeļa un sērijas numurs, kas norādīts uz produkta pamatnes marķējuma.

### IB

Jebkurā 4 minūšu periodā neblendējiet ilgāk par 1 minūti. Ja tā nejauši gadās, pirms atkārtotas lietošanas atvienojiet no tīkla un ļaujiet rokas blenderim pilnībā atdzist līdz istabas temperatūrai.

### IC

Maksimālās slodzes apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni.

## PAPILDIERĪČU PIEVIENOŠANA UN NOŅEMSANA

Nepievienojiet vai nenovietojiet papildierīces, ja galvenais korpusis ir pievienots barošanas avotam.

### 2A ATRAST

Lai piestiprinātu blendēšanas rokturi vai ātruma kontrolieri, ar vienu roku stingri turiet galveno korpusu, pielīdziniet iedobi ar atbloķēšanas simbolu.

### 2B PIEVIENOT

Ar otru roku spiediet un pagrieziet papildierīci pulksteņa rādītāja kustības virzienā, līdz iedobes detaļu sānos ir vienā līnijā.

### 2C NOŅEMT

Lai noņemtu papildierīci, atvienojiet kontaktdakšu un veiciet pretēju procedūru.



## IZMANTOJOT BLENDERA SVIRU

Blendera svira ir spēcīgs instruments sastāvdaļu sajaukšanai vai sajaukšanai. Maksimālo slodzi skatiet tabulā 56. lpp.

### 3A PIEVIENOJIET BLENDERA SVIRA

Pārliecinieties, vai rokas blenderis ir atvienots no elektrotīkla. Pievienojiet blendera sviru galvenajam korpusam. Pārliecinieties, vai blendera sviru ir droši piestiprināts galvenajā korpusā. **Uzmanību: izvairieties no saskares ar asmeņiem. Traumu gūšanas risks.**

### 3D IESLĒGT

Pievienojiet rokas blenderi. **Iestatiet ātrumu uz minimālo (-)**, nospiediet barošanas pogu, lai sāktu blendēšanu.

### 3B SASTĀVDAĻAS

Ievietojiet sastāvdaļas augstā traukā, pannā vai maisīšanas krūzē, lai izvairītos no izšļakstīšanās.

### 3E IZSLĒGT

Kad sajaukšana ir pabeigta, atlaidiet barošanas pogu un pēc tam atvienojiet to.

### 3C IEVIETOJIET BLENDERASVIRA

Iegremdējiet blendera sviru dziļi pannā vai krūzē, lai maisījuma dziļums nepārsniegtu "Max" atzīmes uz blendera sviras kāta. **PIEZĪME.** Lai izvairītos no izšļakstīšanās, turiet blendera sviras galvu zem ūdens.

### 3F TĪRAS DAĻAS

Noņemiet blendera sviru no galvenā korpusa. Pirms ieliēšanas izņemiet blendera sviru no krūzes vai pannas. Tīriet detaļas uzreiz pēc lietošanas (tīrīšanas instrukcijas skatiet 54. lpp.)

## BALONA TIPĀ PUTOŠANAS UZGAĻA IZMANTOŠANA AR ĀTRUMPĀRSLĒGU

Balona tipa putošanas uzgaļis ir ideāls instruments gaisa iepludināšanai vieglās sastāvdaļās, lai radītu vieglus rezultātus. Maksimālo slodzi skatiet tabulā 56. lpp. **Piezīme:** lai novērstu izšļakstīšanos, izmantojiet komplektācijā iekļauto krūzi.

### 4A PIEVIENOJIET ĀTRUMKĀRBA

Pārliecinieties, vai rokas blenderis ir atvienots no elektrotīkla. Pievienojiet pāmesumkārbu galvenajam korpusam un pārliecinieties, ka tā ir droši piestiprināta.

### 4D IESLĒGT

Nospiediet barošanas pogu, lai sāktu putot.

### 4B IEVIETOJIET BALONA TIPĀ PUTOTĀJS

Turiet galveno korpusu ar vienu roku un putotāja kātu ar otru roku un ievietojiet putotāju, nedaudz pagriežot un spiežot, līdz tie noklikšķ, lai novietotu.

### 4E IZSLĒGT

Kad putošana ir pabeigta, atlaidiet barošanas pogu un pēc tam atvienojiet to no elektrotīkla.

### 4C ZEMS ĀTRUMS

Pievienojiet rokas blenderi. Labi iemērciet putotāju maisījumā. **Iestatiet ātrumu uz minimālo (-).**

### 4F TĪRAS DAĻAS

Atvienojiet putotāju, stingri turot aiz galvenā korpusa vai pāmesumkārbas un velkot putotāju uz leju. Noņemiet pāmesumkārbu no galvenā korpusa. Tīriet detaļas uzreiz pēc lietošanas (tīrīšanas instrukcijas skatiet 54. lpp.).

## IZMANTOJOT SMALCINĀTĀJA BĻODU UN PĀRNESUMUKĀRBU

Ar asajiem asmeņiem un 600 ml ietilpību smalcinātāja bļoda piederums ir kompakts un parocīgs sausām sastāvdaļām. Maksimālo slodzi skatiet tabulā 56. lpp.



### 5A IEVIETOT ASMEŅUS

Pārliecinieties, vai rokas blenderis ir atvienots no elektrotīkla. Ievietojiet asmeņi smalcinātāja bļoda. **Uzmanību: asmeņi ir asi! Traumu gūšanas risks.**

### 5D PIEVIENOJIET ĀTRUMKĀRBA

Piestipriniet pāmesumkārbu vāka centrā. Izlīdziniet četrus izvīrtās bedrītes.

### 5G BAROŠANAS CAURULE

Pārliecinieties, vai rokas blenderis ir atvienots no elektrotīkla. Noņemiet padeves caurules vāku un nometiet sastāvdaļas pa padeves cauruli bļodā. **Nekad nepieskarieties padeves caurulei ar pirkstiem vai piederumiem (piem., lāpstiņu).**

### 5J NOŅEMT ĀTRUMKĀRBA

Noņemiet pāmesumkārbu no galvenā korpusa, griežot pretēji pulksteņrādītāja virzienam.

### 5B SASTĀVDAĻAS

Vienmērīgi sadaliet sastāvdaļas bļodā. Lielākus pārtikas gabalus iepriekš sagrieziet vienāda izmēra kubiņos (apmēram 2 cm). **Neuzpildiet virs MAX. Piezīme: Nekad nelieciet pārtiku pirms asmeņiem.**

### 5E IESLĒGT

Pievienojiet rokas blenderi. **Iestatiet ātrumu uz minimālo (-)**, nospiediet barošanas pogu, lai sāktu smalcināšanu.

### 5H PADEVES CAURULES VĀKS

Nomainiet padeves caurules vāku. Pievienojiet ierīci elektrotīklam un turpiniet darboties ar rokas blenderi.

### 5K NOŅEMT VĀKU

Pagrieziet vāku pretēji pulksteņrādītāja virzienam. Ja izkasāt maisījumu, vispirms izņemiet asmeņus. **Nekad nepieskarieties asmeņu griešanas malām. Uzmanību: asmeņi ir asi!**

### 5C AIZVERIET VĀKU

Uzlieciet vāku uz bļodas un pagrieziet pulksteņrādītāja virzienā, lai nofiksētu. **Pārliecinieties, vai vāks ir pareizi nofiksēts vietā, kad padeves caurule un snīpis ir saskaņoti.**

### 5F PULSS

Pulsējiet maksimāli 25 sekundes gaļai vai cietām sastāvdaļām, 30 sekundes šķidrumiem un mīkstām sastāvdaļām. **Piezīme.** Lai iegūtu labākos rezultātus, izmantojiet atkārtotus īsus impulsus (ne vairāk kā 1 sekundi).

### 5I IZSLĒGT

Kad griešana ir pabeigta, atlaidiet barošanas pogu un pēc tam atvienojiet to no strāvas. Pārliecinieties, vai motors un asmeņi ir apstājušies, pēc tam paceliet galveno korpusu un pāmesumkārbu vertikāli no smalcinātāja trauka vāka.

### 5L TĪRAS DAĻAS

Tīriet detaļas uzreiz pēc lietošanas (tīrīšanas instrukcijas skatiet 52. lpp.).

## TĪRĪŠANA UN APKOPE

### PĒC KATRAS LIETOŠANAS IR SVARĪGI TĪRĪT ROKAS BLENDERI UN VISAS DAĻAS, KAS IR SASKARMĒ AR PĀRTIKAU.



#### 6A ATVIENOJĒT

PIRMS TĪRĪŠANAS VIENMĒR IZSLĒDZIET UN ATVIENOJĒT. NEKAD NELIETOJĒT ABRAZĪVUS TĪRĪTĀJUS NEVIENAI DAĻAI.

#### 6B TĪRĪŠANAS IKONAS

Meklējiet šos simbolus uz detaļām un izpildiet norādījumus:

1. Nevar mazgāt trauku mašīnā
2. Drīkst mazgāt trauku mašīnā
3. Neiegremdējiet daļas

#### 6C IEPRIEKŠĒJA MAZGĀŠANA

Lai noņemtu pārtikas daļiņas no Blendera sviras, Smalcinātāja trauka un Balona tipa putotāja, piepildiet trauku (vai līdz pusei piepildiet smalcināšanas bļodu) ar siltu, ziepjūdeni un nosusiniet, izmantojot Turbo pogu.

#### 6D NEDRĪKST IEGREMDĒT

Neiegremdējiet vai daļēji neiegremdējiet galveno korpusu vai pāmesumkārbu nevienā šķidrumā.

#### 6E ASI ASMENĪ

**Uzmanību: izvairieties no saskares ar asmeņiem. Traumu gūšanas risks.** Mazgājot asmeņus, izmantojiet tīrīšanas suku un ziepju putas.

#### 6F IZMANTOJĒT MITRU DRĀNU

Neizmantojiet skarbus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, šķīdinātājus vai tērauda vilnu. Izmantojiet mitru drānu.

## ROKAS BLENDERA UZGLABĀŠANA

#### 7A ATVIENOJĒT

PĀRLIECINĀTIES, KA ROKAS BLENDERIS GLABĀJOT IR ATVIENOTS NO ELEKTRĪBAS.

#### 7B TĪRS & SAUSS

Pirms glabāšanas pārlicinieties, ka ierīce ir rūpīgi iztīrīta. Baktērijas var ātri uzkrāties, ja tās netiek iztīrītas un uz ierīces paliek pārtika.

#### 7C UZGLABĀT

Novietojiet rokas blenderi tā kastē vēsā, sausā vietā un bērniem nepieejamā vietā.

## TĪRĪŠANA UN APKOPE

KOMPONENTS	TĪRĪŠANA	ŽĀVĒŠANA
<b>GALVENAIS KORPUS</b> 	Noslaukiet ārējo virsmu ar mitru drānu. <b>NAV DROŠS TRAUKU MAZGĀŠANAI.</b>	Rūpīgi nosusiniet ar drānu.
<b>PĀRNESUMU KARBU</b> 	Noslaukiet ārējo virsmu ar mitru drānu. <b>NAV DROŠS TRAUKU MAZGĀŠANAI.</b>	Rūpīgi nosusiniet ar drānu.
<b>BLENDERA SVIRA</b> 	Novietojiet uz trauku mazgājamās mašīnas augšējā plaukta mazgāšanas ciklā zem 40 grādiem. Sargāt no sildelementiem. Vai arī nomazgājiet piederumus zem tekoša ūdens.	<b>Iztukšojiet blendera sviru, novietojot to otrādi</b> (asmeņi vērsti uz augšu), un rūpīgi nosusiniet ar drānu. Tas ļauj ūdenim izplūst no zīļa iekšpusē.
<b>PUTOŠANAS SLOTIŅA</b> 	Novietojiet uz trauku mazgājamās mašīnas augšējā plaukta mazgāšanas ciklā zem 40 grādiem. Sargāt no sildelementiem. Vai arī nomazgājiet piederumus zem tekoša ūdens.	Rūpīgi nosusiniet ar drānu.
<b>SMALCINĀTĀJA ASMENIS</b> 	Novietojiet uz trauku mazgājamās mašīnas augšējā plaukta mazgāšanas ciklā zem 40 grādiem. Sargāt no sildelementiem. Vai arī nomazgājiet piederumus zem tekoša ūdens.	Rūpīgi nosusiniet ar drānu.
<b>SMALCINĀTĀJA BĻODA, VĀKS UN PADEVES TRUBAS VĀKS</b> 	Novietojiet uz trauku mazgājamās mašīnas augšējā plaukta mazgāšanas ciklā zem 40 grādiem. Sargāt no sildelementiem. Vai arī nomazgājiet piederumus zem tekoša ūdens.	Rūpīgi nosusiniet ar drānu.
<b>KRŪZE</b> 	Novietojiet uz trauku mazgājamās mašīnas augšējā plaukta mazgāšanas ciklā zem 40 grādiem. Sargāt no sildelementiem. Vai arī nomazgājiet piederumus zem tekoša ūdens.	Rūpīgi nosusiniet ar drānu.

## MAKSIMĀLĀS SLODZES TABULA

Izmantojiet zemāk esošo tabulu kā ceļvedi, lai noteiktu maksimālo sastāvdaļu daudzumu, kas jāsavajauc vienā reizē.

PIELIKUMU	RECEPTĒ / SASTĀVDAĻAS	MAKSIMĀLAIS DAUDZUMS	IETEICAMĀIS ĀTRUMS	APTUVENĀ APSTRĀDE LAIKS/SEKUNDES
SVIRA* AR MAISIŠANAS KRŪZI	Smūtiji, piena kokteiļi	Nepārsniedziet maksimālo atzīmi uz zīļa	Turbo	20
	Augļu jogurts	500g jogurta + 150g augļu	Turbo	20
	Pagatavots burkāns	800g	Vidēja	30
	Zupa vai bērnu pārtika	Nepārsniedziet maksimālo atzīmi uz zīļa	Vidēji augsts	30
SMALCINĀTĀJA BĻODA* UN NAŽA ASMENS	Majonēze	2 olu dzeltenumi + 300 ml saulespuķu eļļas pakāpeniski pievieno pa padeves cauruli	Vidēja	30
	Mērce	300 ml olīveļļas + 100 ml etiķa pievieno Dižonas sinepes pēc vēlēšanās	Vidēja	30
	Tomāts, Sīpols	400g	Vidēja	30
	Rīvmaizes	3 lielas maizes šķēles (150 g, pakāpeniski pievienojiet pa padeves cauruli)	Turbo	30
	Liesa gaļa (cūkgaļa, vistas gaļa, liellopu gaļa vai zivis); sagriež 2 cm kubiņos)	450g	Vidēja	20
	Rieksti	200g	Turbo	20
	Garšaugi	30g	Turbo	5
	PUTOTĀJS** AR PIEMĒROTU MAISIŠANAS TRAUKU (NAV IEKĻAUTS KOMPLEKTĀCIJĀ)	Krēms	500ml	Zems
Olu baltumi		4	Zems	60
Kūku maisījums		3 olu kūkas maisījums (150 g miltu, 150 g cukura, izmantojot mikstinātu sviestu)	Zems	60

## DARBĪBAS UN ATPŪTAS LAIKS:

\* Neblendējiet vai neapstrādājiet ilgāk par 1 minūti jebkurā 4 minūšu periodā. Ja nejausi to darīt, pirms atkārtotas lietošanas atvienojiet rokas blenderi un atstājiet to pilnībā atdzis līdz istabas temperatūrai.

\*\*Katrā putošanas minūti atstājiet ierīci 1 minūti.

## MAISIŠANAS PADOMI

Lai iegūtu vislabākos smalcināšanas rezultātus, pakāpeniski pievienojiet sastāvdaļas, izmantojot padeves cauruli. Šī ierīce nav piemērota saldētiem mango, neizkausētai šokolādei, kafijas pupiņām, sēklām, termiski neapstrādātiem rīsiem utt. Parasti visai receptei nav noteikts viens ātrums. Jums būs jāmaina miksera ātrums atkarībā no tā, kurā receptes posmā strādājat. Tas ir norādīts receptu sadaļā.

1. Apstrādājot šķidrums, piemēram, zupas ar blendera sviru, vienmēr pārlicinieties, ka pēda ir iegremdēta šķidrumā, lai novērstu izšļakstīšanos. Neapstrādājiet neapstrādātus dārzeņus.
2. Sasmalcinot nelielu daudzumu sastāvdaļu, izmantojiet mazu ātrumu un pulsējošu darbību.
3. Neapstrādājiet ledu smalcinātāja traukā.
4. Lai iegūtu labākos rezultātus, pulsējiet atkārtoti, turot pogu nospiestu ne ilgāk kā 1 sekundi.

Papildu vai rezerves piederumus var iegādāties tieši no Dualit. Otrs smalcinātāja bļodu komplekts vai blenderēšanas krūze var būt noderīgas ekstras noslogotās virtuvēs.

**Piezīme:** maksimālā ietilpība ir 70 g 2,5 cm<sup>3</sup> liellopu gaļas kubiņos ar turbo ātrumu 3 sekundes (nav iekļauts iepakojumā).

## NODERĪGI PADOMI

- Lai iegūtu labākos rezultātus, pirms blendēšanas rupji sasmalciniet sastāvdaļas.
- Lietošanas laikā turiet smalcinātāja bļodu vai krūzi nekustīgi.
- Izmantojiet bļodu ar augstu malu, lai blenderētu pat nelielus daudzumus, lai novērstu izšļakstīšanos.
- Mainīga ātruma kontrole var mainīt motora ātrumu no 7000-16000 apgr./min. Lai iegūtu vislabākos rezultātus, sāciet blendēšanu ar zemāko iestatījumu un pakāpeniski palieliniet blendēšanas ātrumu.
- Lai iegūtu labākos rezultātus, apstrādājiet sastāvdaļas, maigi kustinot galveno korpusu uz augšu un uz leju.
- Lai maisījumu uzglabātu krūzē, pēc vajadzības pārklājiet un atdzesējiet.

## MAISIŠANA

- Krūze ir ideāli piemērota ātra smūtija saputošanai vai putojošas kafijas pagatavošanai. Blendēšana ir ātra, vienkārša un tīra. Izmantojiet blendera sviru maisījumiem, kas satur cietas vielas, piemēram, augļus, saldējumu utt.
- Pagatavojiet mājās gatavotu smūtiju dažādu minūšu laikā. Var izmantot pat augļus, kas ir tikko beidzies. Vairums mīksto augļu ir piemēroti. Barojošām brokastīm iemaisiet pārslās. Lai pasniegtu kā dzērienu, ielej maisījumu glāzē un pievieno pienu, jogurtu un/vai augļu sulu.
- Nav nepieciešams doties uz putojošu kafiju. Pannā uzvāra nedaudz vājienu un, izmantojot Turbo pogu, saputo līdz putām. Ielejiet tasē karstas kafijas un viegli samaisiet, labi arī ar šķīstošo kafiju.
- Lai pagatavotu mājās gatavotu karsto šokolādi, uzkaršē tasi piena līdz vārīšanās temperatūrai. Noņem no uguns un iemet pārīs šokolādes blokus. Pagaidiet, līdz tas kļūst mīkstāks, un pēc tam saputojiet ar Dualit rokas blenderi, izmantojot barošanas pogu, un pēc tam pārējiet uz turbo iestatījumu, lai putotu.

## PUTOŠANA

- Sastāvdaļas tiek saputotas, lai pievienotu gaisu. Noliecot bļodu drošā leņķī, maisījumā var iekļūt vēl vairāk gaisa, kā rezultātā veidojas viegli maisījumi un palielinās tilpums.
- Saputotie olu baltumi nodrošina pamatu suflē, putām un visu veidu bezē.
- Maisīšanas traukam jābūt nevainojami tīram, jo tauki neļaus olu baltumam noturēt gaisu. Ja rodas šaubas, bļodu ierīvē ar sagrieztu citronu.
- Sāciet lēnām un izmantojiet ātrāku ātrumu tikai tad, kad maisījums sāk kļūt balts.
- Lai, putojot olu baltumus, iegūtu vislielāko tilpumu, pirms lietošanas pārlicinieties, vai bļoda un putotājs ir pilnīgi tīri un sausi. Mazākais tauku vai ūdens daudzums var novērst baltumu aerāciju.
- Termins "mikstās virsotnes" nozīmē, ka olu baltums tik tikko turas. Kad rokas blendera putotājs tiek pacelts, olu baltuma maisījums sarullēsies un var nokrist no putotāja.

## SMALCINĀŠANA

- Sasmalciniet sīpolus un ķiplokus, ieliekot smalcinātāja traukā un saputojot. Gatavs dažu sekunžu laikā!
- Saņivē sierus vienā mirklī, gatavs pievienošanai mērcēm vai apkaisīšanai ar ceptiem ēdieniem. Sasmalciniet 1,5 cm kubiņos, ievietojiet smalcinātāja bļodā un sakul.
- Viegli pagatavojiet svaigu rīvmaizi. Nedaudz novecojusi baltmaize veido pūkainākas drupatas. Noņemiet garozas un sagrieziet kubiņos. Uz pusi piepildiet smalcinātāja bļodu un sakul, līdz tas ir smalks. Pagatavo pa partijām un uzglabā saldētavā.
- Barojošas, veselīgas zupas var ātri pagatavot Chopper Bowl, izmantojot vārītas pārpalikumus. Ir piemēroti sakņu dārzeņi, tomāti, ķirbis, kabači un kabači. Izmantojiet aromatizētājus, piemēram, karija pulveri, ingveru, ķimenes vai timiāna zariņus, un nedaudz sojas mērces, lai pievienotu pikantu.

## PROBLĒMU NOVĒRŠANA

**\*LŪDZU, SAZINIETIES AR KLIENTU APMIERINĀTĪBAS DIENESTU, RAKSTOT UZ [INFO@DUALIT.COM](mailto:INFO@DUALIT.COM), NORĀDOT MODELI UN SĒRIJAS NUMURUS.**

IESPĒJAMIE CĒLOŅI	RISINĀJUMI
<b>ROKAS BLENDERIS NEIESLĒDZAS</b>	
1. Ierīce, iespējams, nav pareizi pievienota strāvas padevei	1. Pārbaudiet, vai kontaktdakša ir kontaktlīdzdā un slēdzis ir ieslēgts.
2. Ierīces siltuma drošinātājs, iespējams, ir aktivizējies, uz laiku to atspējojot.	2. Šis produkts ir aprīkots ar atiestatāmu termisko izslēgšanu un pārsprieguma aizsardzību, ja rokas blenderis neieslēdzas vai motors apstājas, iekārta nav salauzta, apstājieties, atvienojiet, ļaujiet atdzist un pēc tam restartējiet.

IESPĒJAMIE CĒLOŅI	RISINĀJUMI
<b>BLENDERA KORPUS PALIEK KARSTS</b>	
1. Ierīce, iespējams, ir bijusi lietota ilgāku laiku.	1. Ļaujiet ierīcei pilnībā atdzist. Jūsu rokas blenderis ir paredzēts neregulārai lietošanai, motors ir ļoti jaudīgs, skatiet darbības un atpūtas laikus zem maksimālās slodzes šajā instrukciju grāmatā.
2. Iespējams, iekārta apstrādā lielu slodzi.	2. Normālas lietošanas laikā, īpaši ļoti karstās dienās, radīsies neliels siltums, nekad neatstājiet atpūsties tiešos saules staros.
3. Iespējams, iekārta ir atstāta siltuma avota tuvumā.	3. Uzglabāt vēsā, tumšā vietā.
<b>PRODUKTI NESAMAISAS</b>	
1. Iespējams, esat pārsniedzis maksimālo apjomu.	1. Skatiet maksimālo iekraušanas tabulu (56 lpp.) un samaisiet sastāvdaļas mazākās partijās.
2. Sastāvdaļu gabali var būt pārāk lieli.	2. Pārtikas gabaliņi ir pārāk lieli, mēģiniet sasmalcināt mazākos gabaliņos un mēģiniet vēlreiz.
3. Sasmalcināšanas ātrums var nebūt atbilstošs sastāvdaļām.	3.1 Jūs izmantojat nepareizu ātruma izvēli, iestatiet lēnāku ātrumu, pulsējiet un pakāpeniski palieliniet miksera ātrumu. 3.2 Asmens var būt bojāts, sazinieties ar Dualit, lai saņemtu papildu padomu un informāciju par rezerves daļām.
<b>KAD BLENDĒJU TAS ŠĻAKSTĀS</b>	
1. Ierīcei ir ļoti jaudīgi asmeņi un piederumi, kas griežas ļoti ātri.	1.1 Pirms strāvas ieslēgšanas iemērciet blendera sviru maisījumā. 1.2 Mēģiniet izmantot dziļāku bļodu vai krūzi, pat ja sajaucat mazus maisījumus. 1.3 Iestatiet ātruma ritenīti uz lēnāku iestatījumu un pēc tam palieliniet ātrumu, kad blendējat. 1.4 Blendēšanas laikā nepārsniedziet atzīmi MAX uz blendera sviru sāniem.

SASTĀVDAĻAS

Labas kvalitātes un svaigu izejvielu nozīme būtiski mainīs jebkuru recepti. Atcerieties, jo svaigāks, jo labāk un kvalitāte pār kvantitāti.

- Lai iegūtu labākos rezultātus, mēģiniet izmantot labas kvalitātes eļļas un garšvielas. Skāba, rūgta vai sasmakusi eļļa var sabojāt recepti, turpretī labas kvalitātes auksti spiestas olīveļļas lāse var pacelt trauku.
- Jūras sāļi, piemēram, Maldona vai citi jūras sāls kristāli, ir dārgāki par galda sāli, taču tos neaptraipa apstrāde un piedevas, un tie ir papildu izdevumu vērti. Tie garšo labāk un ar tiem ir patīkami rīkoties.

- Pipari vienmēr vislabāk ir svaigi malti, un parmezāna sieram jābūt svaigi sarīvētam.

ROKAS BLENDERA IKTIENAS LIETOŠANAS

Ieradieties lietot rokas blenderi un ienesiet mazliet jautrības ātro maltīšu, uzskodu un dzērienu pagatavošanā.

- **Augļu smūtiji** ir moderni, veselīgi un lieliski paņemami pēc rīta. Krūzē ielauž banānu un pievieno sauju vienu vai divus augļus, piem. zemenes, mellenes, bumbieri vai ābolu, ar tējkaroti medus un/vai kviešu asnu. Ar blenderi sagrieziet rupju mikstumu. Blenderim darbojoties, pakāpeniski ielejiet pienu līdz sev tīkamai konsistencei, un smūtijijs ir gatavs dzeršanai.
- Nav nepieciešams doties uz **putojošu kafiju**. Pannā uzvāra nedaudz vājpiena un, izmantojot Turbo pogu, saputo līdz putām. Ielejiet tasē karstas kafijas un maigi iemaisiet, nesalaužot burbuļus - labi arī ar šķīstošo kafiju.
- **Karstai šokolādei** sadaliet 40 g (1½ unces) labas tumšās šokolādes, kurā ir vismaz 60% kakao cietvielu. Uzkaršē 250 ml (9fl unces) tasi piena, līdz tas vārās. Noņem no uguns un iemet šokolādi. Pagaidiet minūti, līdz tas kļūst mikstāks, un pēc tam svilpiet lēnā ātrumā. Pēc tam pāreijiet uz Turbo iestatījumu, lai putotu. Nekavējoties pasniedziet.

- Dualit rokas blenderis ir ļoti noderīgs **zupu blenderēšanai** – biezas ziemas dārzeņu krēmzupas sātīgām pusdienām vienai vai divām, aukstām vasaras zupām vai greznām zupām gudrām vakariņām. Šajā bukletā ir četras zupas receptes, bet tikai nedaudz sviestā vai eļļā uzvārot sasmalcinātu sīpolu un pievienojot gandrīz visus dārzeņus (ieskaitot pārpalikumus un salātu zaļumus) vai kārbu pupiņu (izskalotu), buljonu, garšaugus vai karija pulveri, karote crème fraîche un/vai šķipsniņa viņa var pagatavot gardu zupu. Nebaidieties eksperimentēt. Sakuļ kopā ar rokas blenderi un pasniedz.
- Pagatavojiet **dips un majonēzes** maisījumus no veikala skapja sastāvdaļām un pasniedziet ar sasmalcinātiem neapstrādātiem dārzeņiem veselīgai vieglai uzkodai vai uzkodai.
- Palutiniet ģimeni un draugus ar mājās **gatavotu pesto** — tik ļoti atšķirīgu no pirtās mērces, bet vienkārši pagatavojams. Bļodā saplēš lielu ķekaru svaiga bazilika (apmēram 50–75 g) kopā ar kātiem. Aplejiet 3 ēdamkarotes olīveļļas un pievienojiet lielu saspiestu ķiploka daiviņu. Blitz kopā, izmantojot ātruma pogu, līdz lapas nolūst, tad pulsējiet līdz masai, izmantojot turbo. Pievienojiet 4 kaudzēs

ROKAS BLENDERA IKTIENAS LIETOŠANAS

ēdamkarotes (apmēram 50 g) rīvētu parmezāna sieru vai priežu niekustus (vai abus) un turpiniet pulsēt līdz gludai pastai. Pievienojiet nedaudz sāls un piparus un 2-3 ēdamkarotes silta ūdens. Pārlej burkā un patur ledusskapī līdz nedēļai.

- Kāpēc pirkt **salātu mērces un marinādes**, ja var pagatavot svaigas? Dualit rokas blenderis ir lieliski piemērots gludu, spīdīgu vinegretu un mērču pagatavošanai. Balzamiko, sinepju un sojas mērce ir patīkama uz salātiem un lieliski piemērota jēra vai vistas gaļas marinādei. Ielieciet 2 tējkarotes Dižonas sinepju vidēja izmēra bļodā. Pievienojiet 2 ēdamkarotes sojas mērces, 2 ēdamkarotes balzamiko etiķa un nedaudz jūras sāls un piparu. Svīpt. pēc tam, kad asmeņi joprojām darbojas, ielejiet tējas tasi olīveļļas, apmēram 200 ml (7fl unces) un 1 ēdamkaroti svaigas citrona sulas. Beigās pievienojiet apmēram 6 svaigas piparmētru lapas, ja tādas ir, un pulsējiet, līdz tās ir rupji sasmalcinātas.
- **Saldētus zirņus vai pupiņas var sasmalcināt**, lai iegūtu garšīgu alternatīvu vārītiem dārzeņiem. Pagatavojiet zirņus vai pupiņas atbilstoši iepakojuma norādījumiem. Nolejiet lielāko daļu ūdens. Ja vēlaties, pievienojiet kārtīgu gabaliņu sviesta un 2-3 lapas svaigas piparmētras (zirņiem). Blitz ar Dualit rokas blenderi vislēnākajā ātrumā, līdz tas ir sasmalcināts, bet ne vienmērīgs. Pievieno sāli un piparus un pasniedz. Labi ar lasi, vistu, jēru vai cūkgaļas karbonādi.
- **Ātri un vienmērīgi saputojiet olas** ar blendera putotāju – īpaši, ja jums ir jāsaputavo trīs vai vairāk.
- **Glābšanai – gabaliņu mērces var izlīdzināt** dažu sekunžu laikā, svilinot ar Dualit rokas blenderi turbo režīmā. Biezpiena Holandes mērci var uzlabot, pievienojot 2 ēdamkarotes auksta ūdens un ātri uzpūšot, padarot pankūkas par regulāru jūsu ēdienkartes sastāvdaļu, it īpaši, ja jums ir bērni, kuriem gatavot. Izmantojiet pakešu maisījumu vai ātri pagatavojiet pats. Lielā

bļodā ievietojiet 100 g parasto miltu ar šķipsniņu sāls un 1 ēdamkaroti pūdercukura, ja vēlaties saldas pankūkas. Ielauj olu un, izmantojot rokas blenderi, viegli sakuļ. Pēc tam, kad blenderis ir ieslēgts vislēnākajā režīmā, pievienojiet tasi piena, 250 ml (9fl unces), līdz iegūstat vienmērīgu mīklu. To var izmantot nekavējoties, nestāvot. Lai iegūtu īpašu brokastu pankūku, izmantojiet Paniņu pankūku recepti (skatiet Paniņas brokastu pankūkas nākamajā sadaļā).

- **Sausās sastāvdaļas:** izmantojiet bļodu ar plakanu dibenu ar stāvām slīpām malām, rokas blenderis lieliski sajauc sausās sastāvdaļas.

# Dualit®



Dualit Limited County Oak Way Crawley West Sussex RH11 7ST



+44(0)1293 652 500

info@dualit.com