



## HAND BLENDER

HB-600

standmixer  
Mélangeur à main



page 2

English

## instructions

Congratulations on buying a Dorsch. With such a wide range of attachments available, it's more than just a Hand blender. It's a state-of-the-art kitchen machine. We hope you'll enjoy it.

seiten 7

Deutsch

## bedienungsanleitung

Wir beglückwünschen Sie zu Ihrer Entscheidung für Dorsch. Sie haben nicht nur eine Küchenmaschine zum Rühren und Kneten erworben, sondern können durch ein reichhaltiges Zubehörprogramm Ihre neue Maschine zu einem universellen Küchensystem ausbauen. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen und Backen mit Dorsch

side 13

Dansk

## brugsanvisning

Tillykke med Deres nye Dorsch. Med så stort et udvalg af tilbehør, er det mere end blot en røremaskine - det er en suveræn, moderne køkkenmaskine. Vi håber, De vil få meget glæde af den.

sayfada 18

Türkçe

## kullanımyönergeleri

Dorsch karı...tırıcıyı seçtiöiniz için tebrikler. Dorsch'un kapsamlı ek parça dizisi istediöiniz yiyeceöi hazırlama olanaöi verir. Dorsch yalnızca bir karı...tırıcı aygıt deöil, mutfak sanatı aracıdır. Zevkle kullanınız.

page 23

Français

## mode d'emploi

Félicitations pour l'achat de votre robot Dorsch. Avec une gamme impressionnante d'accessoires adaptables, votre robot est plus qu'un simple batteur: c'est un robot de cuisine ultra-perfectionné qui vous donnera entière satisfaction. Nous espérons que vous l'apprécierez.

عربي

التعليمات صفحة 29

نهنتكم على شراء جهاز Dorsch , و مع توفر تشكيلة واسعة كهذه من الملحقات, فهو ليس مجرد خلاطة. بل انه جهاز مطبخ غاية فيالروعة و الانتقان اننا نأمل تمتعكم به

## know your Dorsch Power Hand Blender



## before using your Dorsch appliance

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels. Throw away the clear blade cover from the knife blade as it is to protect the blade during manufacture and transit only. Take care as the blade are very sharp
- Wash all parts - see "care and cleaning".

### general

- Take special care when preparing food for babies, the elderly and infirm. Always ensure that the hand blender shaft is thoroughly sterilised. Use a sterilising solution in accordance with the sterilising solution manufacturers instructions.
- Never touch the blades while the appliance is plugged in.
- Keep fingers, hair, clothing and utensils away from moving parts.
- Unplug after use and before changing attachments.
- Never blend hot oil or fat.
- For safest use it is recommended to let hot liquids cool to room temperature before blending.
- Never use a damaged hand blender. Get it checked or repaired: see 'service and customer care'.
- Never put the power handle in water or let the cord or plug get wet - you could get an electric shock.
- Never let the cord touch hot surfaces or hang down where a child could grab it.
- Never use an unauthorised attachment.
- Always disconnect the hand blender from the power supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Do not allow children to use the hand blender without supervision.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Dorsch will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.
- The maximum rating is based on the attachment that draws the greatest load. Other attachments may draw less power.

### Hand Blender attachment

- The knife blade are very sharp, handle with care. Always hold the knife blade at the top by the finger grip, away from the cutting edge, both when handling and cleaning.
- Always remove the knife blade before emptying the bowl.
- Never remove the lid until either the blade have completely stopped.

### Important

- With heavy mixtures, don't use your hand blender for longer than 50 seconds in any four minute period it will overheat.
- Don't use the whisk attachment for longer than 3 minutes in any 10 minute period.

### Before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the hand blender.
- This appliance conforms to EC directive 2004/108/EC on Electromagnetic Compatibility and EC regulation no. 1935/2004 of 27/10/2004 on materials intended for contact with food.

## To use the hand blender

- You can blend baby food, soups, sauces, milk shakes and mayonnaise etc.

### For saucepan blending

- For safest use it is recommended to take the pan off the heat and let hot liquids cool to room temperature before blending.
- Use the soup blender to quickly process soups etc., directly in the saucepan. Alternatively use the hand blender.

### Do not use the soup blender to process uncooked vegetables.

- **1** Remove the blade/dust cover from the end of the blender shaft.
- **2** Fit the blender shaft to the power handle **1** – swipe to lock.
- **3** Plug in.
- **4** Place the food into a suitably sized container. We would recommend a tall straight sided vessel larger than the foot to allow movement of the ingredients but tall enough to prevent spillage.

### To avoid splashing, place the blade in the food before switching on.

- **5** Select the required speed by rotating the speed control and switch on. (Use speed 1 and 2 for slower blending).
- Don't let liquid get above the join between the power handle and blender shaft.
- Move the blade through the food and use a mashing or stirring action to incorporate the mixture.
- Your hand blender is not suitable for ice crushing.
- If your blender gets blocked, unplug before clearing.
- If your blender gets blocked, unplug before clearing.
- **6** After use, unplug and swipe the tool **2** to remove the blender shaft from the power handle.

## To use the knife blade

- The knife blade is very sharp, take care when handling.
- Don't process hard foods such as coffee beans, ice cubes, spices or chocolate as they will damage the blade.
- When chopping meat remove any bones and cut into 2cm (3/4 in) cubes.
- **1** Fit the non-slip foot onto the bottom of the bowl.
- **2** Fit the knife blade over the pin in the bowl **3**. Always fit the knife blade before adding ingredients.
- **3** Fit the lid and push down to lock in place **4**
- **4** Fit the power handle and push to lock in place. The power handle can be fitted with the ON/OFF button either facing inwards or outwards.
- **5** Plug in and hold the bowl steady. Then select a speed and switch on.
- **6** After use, unplug and dismantle. To remove the lid swipe the lid anti clockwise and lift **5**

## Hints

- Use the knife blade for cake and pastry making, chopping meat, cheese, vegetables, herbs, nuts, dips and to also make crumbs from bread and biscuits.

### The attachment is not suitable for making bread dough.

- Pastry making - use fat straight from the fridge cut into 2cm/ 1/2in cubes and process until the mixture looks like coarse breadcrumbs. Add the water down the feed tube and stop mixing as soon as the mixture starts to stick together.

- Take care not to overprocess.
- When adding almond essence or flavouring to mixtures avoid contact with the plastic as this may result in permanent marking.

processing guide				
Tool	Food	Max Qty	Recommended Speed	Approx Processing time (secs)
Knife Blade	Lean Meat	500g	5	10 – 30
	Herbs	30g	5	10
	Nuts	100g	5	20 – 30
	One Stage Cake	800g total wt	4 – 5	10 – 20
	Shortcrust Pastry	340g flour wt	5	20

## To use the whisk

- You can whip light ingredients such as egg whites; cream; instant desserts; and eggs and sugar for whisked sponges.
- Don't whisk heavier mixtures such as margarine and sugar - you'll damage the whisk.
  - 1 Push the wire whisk into the whisk collar
  - 2 Fit the power handle inside the whisk collar. Swipe to lock.
  - 3 Place your food in a bowl.
- Don't whisk more than 4 egg whites or 400ml (3/4pt) cream.
  - 4 Plug in. To avoid splashing, start on speed1. Move the whisk clockwise.
- Don't let liquid get above the whisk wires.
  - 5 After use, unplug and dismantle.

## To use the soup blender

- Use the soup blender to quickly process soups etc., directly in the saucepan.
- For safest use it is recommended to take the pan off the heat and let hot liquids cool to room temperature before blending.

## Do not use the soup blender to process uncooked vegetables.

To use the soup blender follow instructions in 'to use the hand blender'.

## Care and cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.
- Don't touch the sharp blades.
- Take special care when preparing food for babies, the elderly and infirm. Always ensure that the hand blender shaft is thoroughly sterilised. Use a sterilising solution in accordance with the sterilising solution manufacturers instructions.
- Some foods, eg carrot, may discolour the plastic. Rubbing with a cloth dipped in vegetable oil helps remove discolouring.

## Power handle, food processor lid, whisk collar

- Wipe with a slightly damp cloth, then dry.
- Never immerse in water or use abrasives.
- Do not dishwash.

## Blender shaft, soup blender

either

- Unplug, then dry  
or
- Wash the blades under running water, then dry thoroughly
- Do not dishwash.

## knife blade, whisk, bowl, foot and storage unit

- Wash up, then dry
- Dishwashing is not recommended.

### Blade

- Wash by hand, then dry.

### Storage

- After use, re-fit the blade/dust covers over the end of the blender shafts to cover the triblades. Store the attachments on the storage unit supplied when not in use.

## Service and customer care

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by Dorsch or an authorised Dorsch repairer.

If you need help with:

- using your appliance or
- servicing or repairs Contact the shop where you bought your appliance.
- Made in China.



## kenne dein Dorsch Power Stabmixer





Vor dem Lesen bitte die Titelseite mit den Illustrationen auseinanderfalten

## **Vor Gebrauch Ihres Dorsch Geräts**

- Lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Bezugnahme auf.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungen und Aufkleber. Sie können die transparente Messerabdeckung wegwerfen – sie dient lediglich zum Schutz des Messers bei Herstellung und Transport.

**Vorsicht! Messer sind sehr scharf.**

- Waschen Sie alle Teile gründlich - siehe „Reinigung und Pflege“.

## **Sicherheitshinweise**

### **Allgemeine Hinweise**

- Bei der Zubereitung von Babynahrung besondere Vorsicht walten lassen. Immer darauf achten, daß der Mixstab gründlich gereinigt ist. Verwenden Sie hierzu z. B. ein Sterilisierungsmittel entsprechend den Anweisungen des Herstellers des Mittels.
- Niemals die Messer berühren, solange das Gerät an die Steckdose angeschlossen ist.
- Finger, Haare, Kleidung und Küchengeräte von bewegten Teilen fernhalten.
- Nach der Benutzung und zum Wechseln des Vorsatzes immer den Netzstecker ziehen.
- Nie heißes Öl oder Fett verarbeiten.
- Zur sichersten Verwendung wird empfohlen, heiße Flüssigkeiten vor dem Pürieren auf Raumtemperatur abkühlen zu lassen.
- Einen beschädigten Stabmixer nicht weiter benutzen, sondern erst überprüfen bzw. reparieren lassen: siehe “Kundendienst und Servicet”.
- Um elektrische Schläge zu vermeiden, Antriebsteil nie in Wasser tauchen und Netzkabel / Netzstecker nicht naß werden lassen.
- Immer darauf achten, daß das Netzkabel keine heißen Flächen berührt oder von der Arbeitsfläche herunterhängt, so daß ein Kind daran ziehen könnte.
- Nur zugelassene Zusatzteile verwenden.
- Wenn der Handmixer nicht verwendet wird und vor dem Auseinandernehmen, Zusammensetzen oder Reinigen immer den Netzstecker ziehen.
- Achten Sie darauf, dass Kinder den Handmixer nicht ohne Beaufsichtigung durch die Eltern verwenden.
- Dieses Gerät darf nicht von physisch oder geistig behinderten oder in ihren Bewegungen eingeschränkten Personen (einschließlich Kindern) benutzt werden. Das Gleiche gilt für Personen, die weder Erfahrung noch Kenntnis im Umgang mit dem Gerät haben, es sei denn, sie werden dabei von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder angeleitet.
- Kinder müssen überwacht werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt verwenden. Dorsch übernimmt keine Haftung bei unsachgemäßer Benutzung des Geräts oder Nichteinhaltung dieser Anleitungen.
- Der maximale Leistungswert wird anhand des Aufsatzes mit der größten Leistungsaufnahme berechnet. Bei anderen Aufsätzen ist die Leistungsaufnahme u.U. geringer.

## Food Processor-Zubehör

- Vorsicht beim Umgang mit Messerklingen sehr scharf. **Den Messerkopf und die Schneidplatte beim Einsetzen, Herausnehmen am Griff oben halten, von der Messerkante weg.**
- Den Messerkopf oder die Schneidplatte immer vor dem Leeren der Schüssel herausnehmen.
- Vor Abnehmen des Deckels immer warten, bis Messer oder Scheibe völlig zum Stillstand gekommen sind.

## Wichtig

- Bei schweren Mischungen den Stabmixer maximal 50 Sekunden pro 4-Minuten-Zeitraum betreiben – er könnte sich überhitzen.
- Den Schneebesen maximal 3 Minuten pro 10Minuten-Zeitraum verwenden.

## Vor dem Netzanschluss

- Überprüfen Sie, dass Ihre Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Stabmixers angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Dieses Gerät entspricht der europäischen EMVRichtlinie 2004/108/EG sowie der EG-Verordnung Nr. 1935/2004 vom 27.10.2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

## Verwendung des Stabmixers

- Sie können Babynahrung, Suppen, Soßen, Milkshakes, Mayonnaise usw. zubereiten.

## Zum Mischen im Topf

- Zur sichersten Verwendung wird empfohlen, den Topf von der Kochstelle zu nehmen und heiße Flüssigkeiten vor dem Pürieren auf Raumtemperatur abkühlen zu lassen.
- Verwenden Sie den Suppenmixer zum schnellen Pürieren von Suppen usw. direkt im Kochtopf. Andernfalls können Sie den Stabmixer verwenden.

- **Verwenden Sie den Suppenmixer nicht zum Pürieren von rohem Gemüse.**

**1** Entfernen Sie die Messer-/Staubabdeckung vom Ende des Mixerschafts.

**2** Setzen Sie den Mixerschaft auf den Arbeitsgriff **1** und drücken Sie ihn fest, bis er einrastet.

**3** Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.

**4** Geben Sie das Püriergut in ein Gefäß von geeigneter Größe. Wir empfehlen ein schmales Gefäß mit senkrechten Seiten, die hoch genug sind, um Spritzer zu verhindern. Es sollte etwas größer sein als der Fuß des Stabmixers, damit das Püriergut sich bewegen kann.

- **Um Spritzer zu vermeiden, tauchen Sie das Messer in den Topfinhalt, bevor Sie das Gerät einschalten.**

**5** Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit durch Verstellen des Geschwindigkeitsreglers und schalten Sie das Gerät ein. (Wir empfehlen Geschwindigkeitsstufe 1 und 2 für ein langsames Mischen).

- Achten Sie darauf, daß die Flüssigkeit nicht über die Verbindung zwischen Mixstab und Antriebsteil steigt.
- Ziehen Sie das Messer mit Stampf- oder Rührbewegungen durch den Topfinhalt, um die Mischung durchzupürieren.
- Ihr Stabmixer ist nicht zum Zerkleinern von Eis geeignet.
- Wenn Ihr Stabmixer verstopft ist, ziehen Sie vor dem Reinigen immer erst den Netzstecker aus der Steckdose.

**6** Nach dem Gebrauch ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und drücken Sie die Freigabeknöpfe **2**, um den Mixerschaft vom Arbeitsgriff zu lösen.

## Verwendung der Messerklinge

- Die Messerklinge ist äußerst scharf - Vorsicht beim Berühren.
- Verarbeiten Sie niemals harte Nahrungsmittel wie Kaffeebohnen, Eiswürfel, Gewürze oder Schokolade dies könnte zu Schäden am Messer führen.
- Beim Zerkleinern von Fleisch entfernen Sie die zunächst die Knochen und schneiden dann das Fleisch in 2 cm große Würfel.
  - 1 Befestigen Sie den rutschfesten Sockel unten an der Schüssel.
  - 2 Setzen Sie die Messerklinge über den Stift in der Schüssel ein **3** Setzen Sie immer zuerst das Messer ein, geben Sie dann die Zutaten hinzu.
  - 3 Setzen Sie den Deckel auf und drücken Sie ihn fest, bis er einrastet **4**.
  - 4 Setzen Sie den Arbeitsgriff auf und lassen Sie ihn durch Drücken einrasten. Der Arbeitsgriff kommt mit einem entweder nach innen oder nach außen stehenden Ein-/Aus-Schalter.
  - 5 Stecken Sie den Stecker des Geräts in die Steckdose und halten Sie die Schüssel fest. Wählen Sie dann eine Geschwindigkeit und schalten Sie das Gerät ein.
  - 6 Ziehen Sie nach der Verwendung des Geräts den Netzstecker aus der Steckdose und nehmen Sie das Gerät auseinander. Der Spritzschutz wird durch gemeinsames Herausziehen beider Einrastlaschen und Anheben abgenommen **5**.

## Nützliche Tipps

- Verwenden Sie das Schneidmesser für Kuchen und Teig, zum Zerhacken von rohem und gekochtem Fleisch, Gemüse, Kräutern, Nüssen, für Dips und zur Herstellung von Paniermehl aus Keksen, Brot und Brötchen. **Das Zubehör ist nicht zum Kneten von Brotteig geeignet.**
- Gebäckteig - nehmen Sie Butter oder Margarine direkt aus dem Kühlschrank, schneiden Sie das Fett in 2 cm große Würfel und verarbeiten Sie die Mischung, bis sie wie grobes Paniermehl aussieht. Geben Sie Wasser durch den Zuführschacht hinzu und beenden Sie den Mischvorgang, sobald die Mischung anfängt zu kleben.
- Achten Sie darauf, dass Sie die Mischung nicht zu lange verarbeiten.
- Achten Sie beim Hinzufügen von Mandelessenz oder anderen Aromaessenzen darauf, dass diese nicht mit den Kunststoffteilen in Berührung kommen. Dies könnte zu permanenten Verfärbungen führen.

Verarbeitungsanleitung				
Zubehörteil	Nahrungsmittel	Höchstmenge	Empfohlene Geschwindigkeit	Geschätzte Verarbeitungszeit
Messerklinge	Mageres Fleisch	500 g	5	10 – 30
	Kräuter	30 g	5	10
	Nüsse	100 g	5	20 – 30
	Kuchen mit einer Verarbeitungsstufe	800 g Gesamtgewicht	4 – 5	10 – 20
	Mürbteig	340 g Mehlgewicht	5	20

## Verwendung des Schneebesen

- Zum Verquirlen leichter Zutaten wie Eiweiß, Sahne, Eier oder Zucker.
- Nicht verwenden für schwerere Mischungen wie z. B. Margarine und Zucker – dadurch wird der Schneebesen beschädigt.
  - 1 Den Schneebesen in die Manschette einsetzen
  - 2 Arbeitsgriff in die Schneebesenmanschette einsetzen. Drehen und einrasten lassen.
  - 3 Zutaten in eine Schüssel geben.
- Höchstens 4 Eiweiß oder 400 ml Sahne auf einmal verarbeiten.
  - 4 Stabmixer einschalten. Um Spritzer zu vermeiden, mit Geschwindigkeitsstufe 1 beginnen. Den Schneebesen im Uhrzeigersinn bewegen.
- Darauf achten, daß die Masse nicht über den Schneebesen hinaus steigt.
  - 5 Nach Gebrauch Netzstecker ziehen und das Gerät wieder auseinanderbauen.

## Verwendung des Suppenmixers

- Verwenden Sie den Suppenmixer zum schnellen Pürieren von Suppen usw. direkt im Kochtopf.
- Zur sichersten Verwendung wird empfohlen, den Topf von der Kochstelle zu nehmen und heiße Flüssigkeiten vor dem Mixen auf Raumtemperatur abkühlen zu lassen.
- **Verwenden Sie den Suppenmixer nicht zum Pürieren von rohem Gemüse.** Befolgen Sie die Anleitungen im Abschnitt „Verwendung des Stabmixers“.

## Pflege und Reinigung

- Vor der Reinigung Gerät immer ausschalten und Netzstecker ziehen.
- Messer nicht berühren.
- Bei der Zubereitung von Babynahrung besondere Vorsicht walten lassen. Immer darauf achten, daß der Mixstab gründlich gereinigt ist. Verwenden Sie hierzu z. B. ein Sterilisierungsmittel entsprechend den Anweisungen des Herstellers des Mittels.
- Manche Zutaten wie z. B. Karotten können den Kunststoff verfärben. Diese Verfärbungen lassen sich leicht entfernen, indem Sie die betroffenen Teile mit einem mit Pflanzenöl getränkten Tuch abreiben.

### Arbeitsgriff, Deckel des Food Processors, Schneebesenmanschette

- Mit leicht feuchtem Tuch abwischen, dann trocknen.
- Niemals in Wasser tauchen oder Scheuermittel verwenden.
- Nicht für die Geschirrspülmaschine geeignet.

### Mixerschaft, Suppenmixer

Entweder

- Ein geeignetes Gefäß zum Teil mit warmem Wasser und Spülmittel füllen. Stecker an die Steckdose anschließen, Mixerschaft eintauchen und einschalten.
- Netzstecker ziehen und Schaft abtrocknen. Oder
- Das Messer unter laufendem Wasser abwaschen, dann gründlich trocknen.
- Nicht für die Geschirrspülmaschine geeignet.

### Messer Klinge, Schneebesen, Schüssel, Sockel und Lagerungseinheit

- Spülen, dann trocknen.
  - **Eine Reinigung in der Geschirrspülmaschine wird nicht empfohlen.**
- #### Messer-/Staubabdeckung

- Von Hand spülen und abtrocknen.

## Lagerung

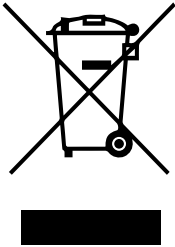
- Nach Gebrauch die Messer-/Staubabdeckungen wieder auf das Ende der Mixerschäfte setzen, um die Triblasses abzudecken. Zubehörteile bei Nichtgebrauch an der mitgelieferten Lagerungseinheit aufbewahren.

## Kundendienst und Service

- Ein beschädigtes Netzkabel muss aus Sicherheitsgründen von Dorsch oder einer autorisierten Dorsch-Kundendienststelle ausgetauscht werden.

Für Hilfe hinsichtlich:

- Verwendung Ihres Dorsch Gerätes
- Wartung oder Reparatur
- setzen Sie sich bitte mit Ihrem Händler in Verbindung, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.
- Hergestellt in China.



# kender din Dorsch Power stavblender



Fold forsiden med illustrationerne ud.

## før Dorsch-apparatet tages i brug

- Læs denne brugervejledning nøje og opbevar den i tilfælde af, at du får brug for at slå noget op i den.
- Fjern al emballage og mærkater. Smid den klare knivbeskytter fra knivbladet væk, da det kun er beregnet til at beskytte kniven under fremstilling og transport.

### **Pas på, da kniven er meget skarpe.**

- Vask alle dele – se "behandling og rengøring".

sikkerhed

## generelt

- Vær særlig omhyggelig ved tilberedning af mad til småbørn, ældre og syge. Sørg for at blenderstaven altid steriliseres grundigt. Brug et steriliseringsmiddel og følg producentens anvisninger
- Rør aldrig ved knivene, når maskinens stik sidder i stikkontakten.
- Hold fingre, hår, tøj og redskaber væk fra bevægelige dele.
- Efter brug og inden skift af tilbehør skal stikket altid tages ud af stikkontakten.
- Håndblenderen må aldrig anvendes i varm olie eller fedt.
- For mest sikker anvendelse anbefales det at lade varme væsker køle af til stuetemperatur før der blendes.
- Anvend aldrig en beskadiget håndblender. Få den kontrolleret eller repareret: se 'service og kundepleje'.
- Kom aldrig motorhåndtaget i vand og lad aldrig ledning eller stik blive våde – risiko for elektriske stød
- Lad aldrig ledningen komme i berøring med varme flader eller hænge ned, hvor et barn kan gribe fat i den
- Brug aldrig et ikke godkendt tilbehør.
- Frakobl altid håndblenderen fra kraftudtaget, hvis den efterlades uden for opsyn og før montering, afmontering eller rengøring.
- Lad aldrig børn benytte håndblenderen uden opsyn af en voksen.
- Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (inklusive børn) med reducerede fysiske, sansemæssige eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kendskab, undtagen hvis de er blevet vejledt eller givet instrukser i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Anvend kun apparatet til husholdningsbrug. Dorsch påtager sig intet erstatningsansvar, hvis apparatet ikke anvendes korrekt eller disse instruktioner ikke følges.
- Den maksimale kapacitet er baseret på det tilbehør, der kræver den største belastning. Andet tilbehør kan kræve mindre strøm.

## foodprocessor ekstradel

- Knive er meget skarpe og skal behandles forsigtig. **Hold altid kniven i det øverste fingergreb og undgå at røre ved knivsæggen, både når kniven bruges og rengøres.**
- Fjern altid knive før indholdet hældes ud i skålen.
- Fjern aldrig låget før kniv er helt stoppet med at køre.

## vigtigt

- Når det gælder tunge deje, må håndblenderen aldrig anvendes længere end 50 sekunder i en 4 minutters periode, da den vil blive for varm.
- Piskeriset må ikke bruges i mere end 3 minutter ud af hver 10 minutter.

## inden stikket sættes i stikkontakten

- Sørg for at din strømforsyning er identisk med den som er vist på håndblenderen.
- Denne anordning er i overensstemmelse med EUdirektivet 2004/108/EF om elektromagnetisk forlidelighed og EU-regulativ nr.1935/2004 fra 27/10/2004 om materialer, der er beregnet til at komme i kontakt med fødevarer.

## sådan anvender du håndblenderen

- Du kan blende babymad, supper, milkshakes og mayonnaise o.l.
- ### til blendning i kasserolle
- For den sikreste anvendelse anbefales det at tage gryden af varmen og lad varme væsker afkøle til stuetemperatur før blendning.
  - Brug suppeblenderen til hurtig at blende supper o.l., direkte i gryden. I modsat fald bruges stavblenderen.
  - **Suppeblenderen må ikke bruges til at blende grønsager, der ikke er afkølet.**
    - 1 Fjern kniv-/støvhylstret fra enden af blenderstaven.
    - 2 Sæt blenderstaven på motorhåndtaget **1** – skub til for at låse.
    - 3 Tilslut strømforsyning
    - 4 Anbring maden i en egnet beholder. Vi anbefaler et højt, ligesidet bæger der er større end stavblenderens fod, så der er plads til at ingredienserne kan flytte omkring, men også højt nok til at forebygge spild.
  - **For at undgå sprøjt placeres knivene i maden før der tændes for blenderen.**
    - 5 Vælg den ønskede hastighed ved at dreje på hastighedsindstillingenknappen og tænd blenderen (brug hastighed 1 og 2 for langsom blendning)
  - Lad ikke væsken komme over samlingen mellem motorhåndtaget og blenderstaven.
  - Bevæg knivene gennem maden og brug en mosende eller rørende bevægelse til at gennearbejde blandingen.
  - Håndblenderen er ikke egnet til isknusning.
  - Hvis blenderen blokeres, trækkes stikket ud af strømforsyningen, førend den renses
  - 6 Efter brug trækkes stikket fra blenderen ud af strømforsyningen.  
Tryk på frigørelsesknapperne **2** for at fjerne blenderskafte fra elhåndgrebet.

## foodprocessor ekstradel.

### brug af knivene

- Knivene er meget skarpe - vær forsigtig ved håndtering.
- Blend ikke hårde fødevarer som f.eks. kaffebønner, isterninger, krydderier eller chokolade, da det vil ødelægge knivene.
- Ved hakning af kød fjernes eventuelle ben og kødet skæres i 2 cm terninger.
  - 1 Sæt den skridsikre fod på bunden af skålen.
  - 2 Sæt knivene ned over nålen i skålen **3**. Placer altid knivene før der tilføjes ingredienser.
  - 3 Sæt låget på og skub ned for at låse det på plads **4**
  - 4 Påsæt elhåndgrebet og skub for at lukke på plads. Elhåndgrebet kan påsættes så tænd/sluk-knappen vender enten indad eller udad.
  - 5 Blenderen tilsluttes strømforsyning og skålen holdes stille. Vælg derefter hastighed og tænd.
  - 6 Træk stikket til blenderen ud af stikkontakten efter brug og afmonter delene. For at fjerne låget, trækkes begge låseklemmer ud og låget løftes **5**



## tips

- Brug knivene til kagebagning, kødhakning, ost, grøntsager, urter, nødder, dip og til at lave rasp af brød og småkager. **Ekstradelen er ikke egnet til at lave dej**
- Kagebagning- brug fedtstof direkte fra køleskabet og skær det ud i 2 cm terninger og arbejd det ud i massen indtil det ligner grove brødkrummer. Tilføj vand ned i påfyldningstragten og stop med at blande når massen hænger sammen.
- Vær opmærksom på ikke at overblende dejen.
- Ved tilsætning af mandelessens eller andre smagsstoffer, undgå da kontakt med plastikken, da dette eventuelt resulterer i permanent misfarvning.

blende guide				
Redskab	Mad	Max mængde	Anbefalet hastighed	Estimeret blendetid (sekunder)
Knive	Magert kød	500g	5	10-30
	Urter	30 g	5	10
	Nødder	100g	5	20-30
	Kage	800 g Total vægt	4 - 5	10-20
	Wienerbrød	340 g Mel vægt	5	20

## sådan anvender du piskeriset

- Du kan piske lette ingredienser som f.eks. æggehvinder, piskefløde, dessertpulvere samt æg og sukker til lagkagebunde o.lign
- Pisk ikke tykkere deje som f.eks. margarine og sukker – det vil nemlig beskadige piskeriset.
  - 1 Tryk piskeriset ind i piskepladen
  - 2 Påsæt elhåndgrebet indvendig i piskeringen. Skub for at lukke.
  - 3 Kom maden i en skål.
- Pisk ikke flere end 4 æggehvinder eller mere end 400 ml piskefløde ad gangen.
  - 4 Sæt stikket i stikkontaktten. For at undgå at sprøjte start på hastighed 1. Piskeriset skal føres med uret.
- Lad ikke væsken komme over piskerisets tråde.
  - 5 Efter brug fjernes stikket fra stikkontaktten og delene skilles ad.

## for at bruge suppeblenderen

- Brug suppeblenderen til hurtigt at blende supper o.l., direkte i gryden
- Det er sikrest at tage gryden af blusset og lade varme væsker køle ned til rumtemperatur før de blendes.
- **Suppeblenderen må ikke bruges til at blende grønsager, der ikke er afkølet.** Brug suppeblenderen som beskrevet i 'sådan anvender du håndblenderen'.

## pleje og rengøring

- Inden rengøring sluk altid for håndblenderen og tag stikket ud af stikkontaktten.
- Rør ikke ved de skarpe knive.
- Vær særlig omhyggelig ved tilberedning af mad til småbørn, ældre og syge. Sørg for at blenderstaven altid steriliseres grundigt. Brug et steriliseringsmiddel og følg producentens anvisninger.

- Visse madvarer kan misfarve plastic. Denne misfarvning kan ofte fjernes ved at gnide stedet med vegetabilsk olie på en klud.

## elhåndgreb, foodprocessorens låg, piskering

- Tør af med fugtig klud, tør derefter over.
- Sænkes aldrig i vand ligesom der heller ikke må bruges slibemidler.
- Må ikke lægges i opvaskemaskine.

## blenderstav, suppeblender

begge

- Fyld en egnet beholder delvist med varmt sæbevand. Sæt stikket i stikkontakten. Sæt derpå blenderstaven ned i vandet, og tænd for blenderen.
- Træk stikket ud og tør efter eller
- Vask knivene under rindende vand og tør derefter grundigt.
- Må ikke lægges i opvaskemaskine.

## knivsblad, piskeris, skål, bund og opbevaringsenhed

- Vask op, og tør derefter.
- **Opvaskemaskine er ikke anbefalet.**

### kniv-/støvhylster

- Vaskes i hånden og aftørres.

### opbevaring

- Efter brug sættes kniv-/støvhylstrene over enden af blenderstavene for at dække den trebladede kniv. Læg tilbehøret i den medfølgende opbevaringsenhed, når de ikke er i brug.

## service og kundepleje

- Hvis ledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af Dorsch eller en autoriseret Dorsch-reparatør. Hvis du har brug for hjælp med
- at bruge apparatet eller
- servicering eller reparation
- skal du henvende dig i den forretning, hvor maskinen er købt.
- Fremstillet i Kina.



## seni tanımak Dorsch Power el blenderi



Okumaya başlamadan önce ön kapađı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

## Dorsch cihazınızı kullanmadan önce

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın. Bıçak üzerindeki şeffaf bıçak koruyucuyu atabilirsiniz, bu koruyucunun amacı sadece üretim ve nakliye esnasında bıçakları korumaktır.

### **Bıçaklar son derece keskin olduđu için dikkatli olun.**

- Tüm parçaları yıkayın – bkz. “bakım ve temizlik”.

## güvenlik

### genel

- Bebekler, ya...lılar ve engelliler için yiyecek hazırlarken özellikle özen gösteriniz. Her zaman el kari...tırıcı milinin mikroplardan iyice arındırılmasını saölayınız. Bunun için mikroptan arındırma çözeltisi kullanınız ve kullanırken çözeltiyi üreten ...irketin kullanım yönergelerine uyunuz.
- Cihazın fişi takılıyken bıçaklara asla dokunmayın.
- Parmaklarınızı, saçınızı, giysilerinizi ve mutfak araç ve gereçlerini aygıtın hareketli parçalarından uzak tutunuz.
- Aygıtı kullandıktan sonra ve ek parça takmadan önce elektrik fi...ini prizden çekiniz.
- Hiçbir zaman bitkisel ya da hayvansal yaöları sıcakken kari...tırmayınız.
- En güvenli kullanım için, sıcak sıvıları blenderdan geçirmeden önce oda sıcaklığına sođumasını bekleyin.
- Hasarlı el kari...tırıcılarını kesinlikle kullanmayınız. Aygıtı onarımcıya götürüp denetimden geçiriniz ya da onartınız. Bu konuda 'servis ve müşteri hizmetleri' bölümünü okuyunuz.
- Aygıtın güç kolunu sudan uzak tutunuz. Aygıtın elektrik kordonunu ve prizini ıslatmayınız. Aksi halde cereyana kapılabırsınız.
- Aygıtın elektrik kordonunu kesinlikle sıcak yüzeylere deödırmeyiniz ya da çocukların çekebileceöi biçimde sarkıtmayınız.
- Kullanılması yetkili üretici tarafından onaylanmamı... ek parçaları kesinlikle kullanmayınız.
- Başıboş bırakıldıysa ve monte, demonte edilmeden ve temizlenmeden önce daima el blenderını kaynaktan ayırın.
- Çocukların gözetim altında olmadan el blenderı ile oynamalarına izin vermeyin.
- Bu cihaz; sorumlu bir kiři tarafından gözetim altında olmayan fiziksel, duyuusal veya zihinsel engelli kiřiler (çocuklar dahil), cihazın kullanılıřı hakkında açıklama almamıř kiřiler ve bilgi veya deneyimi eksik olan kiřiler tarafından kullanılmak üzere tasarlanmamıřtır
- Çocuklar cihazla oynamamaları gerektiđi konusunda bilgilendirilmelidir.
- Bu cihazı sadece iç mekanlarda kullanım alanının olduđu yerlerde kullanın. Dorsch, cihaz uygunsuz kullanımlara maruz kaldıđı ya da bu talimatlara uyulmadıđı takdirde hiç bir sorumluluk kabul etmez.
- Maksimum deđer en büyük yükü çeken eklentiye bađlıdır. Diđer eklentiler daha az güç çekebilir.

## gıda iřleme eki

- Bıçak çok keskindir, dikkatli tutun. **Hem kullanırken hem de temizlerken bıçađı her zaman keskin ucundan uzak durarak üst kısmından parmaklarınızla tutun**
- Bıçađı daima kaseyi boşaltmadan önce çıkarın.
- Bıçak tamamen duruncaya kadar kapađı asla çıkartmayın.

## önemli notlar

- Ağır karışımlarda, el blenderini dört dakikalık zaman diliminde 50 saniyeden daha uzun süre kullanmayın – kullandığınız takdirde aşırı ısınacaktır.
- Çırpıcıyı herhangi bir 10 dakikalık periyotta 3 dakikadan uzun kullanmayın.

## fişe takmadan önce

- Elektrik kaynağınızın el blenderi üzerinde gösterilen ile aynı olduğundan emin olun.
- Bu cihaz Elektro Manyetik Uyumluluk ile ilgili direktifi 2004/108/EC ve gıda ile temas eden malzemeler yönetmeliği no. 1935/2004 - 27/10/2004 ile uyumludur.

## el blenderinin kullanımı

- Bebek mamasını, çorbaları, sosları, milk shake'leri ve mayonezi karıştırabilirsiniz.

## sos tavasında karıştırmak için

- En güvenli kullanım için, sos tavasını ocaktan alın ve sıcak sıvıları blenderdan geçirmeden önce oda sıcaklığına soğumasını bekleyin.
- Çorba ve benzeri şeyleri sos tavasında hızlı şekilde işlemek için çorba blenderini kullanın. Alternatif olarak el blenderini kullanın.
- **Pişirilmemiş sebzelerin işlenmesinde çorba blenderini kullanmayın.**

**1** Blender mili üzerindeki bıçak/toz kapağını çıkartın.

**2** Blender milini güç tutamağına yerleştirin **1** – iterek kilitleyin.

**3** Fişe takın.

**4** Yiyeceği uygun boyutlarda kap içine koyun. Uzun düz kenarlı bir kap kullanmanızı öneririz, ka yiyeceklerin rahatça hareket etmesine izin verecek şekilde tabandan daha geniş olmalı ancak malzemelerin etrafa sıçramasını önlemek için yeterince uzun olmalıdır

- **Sıçramayı önlemek için, çalıştırmadan önce bıçağı yiyeceğin içine yerleştirin.**

**5** Hız kontrolünü döndürerek istenilen hızı seçin ve çalıştırın.

(Daha yavaş karıştırma için hız 1 ve 2'yi kullanın).

- Sıvının, güç kolu ile karıştırıcı mili arasındaki baölantı yerinin yukarısına çıkmasına izin vermeyiniz.
- Bıçağı yiyeceğin her tarafına hareket ettirin ve karışımı birleştirmek için ezme veya karıştırma hareketinikullanın.
- Eğer blenderiniz tıkanıldığında temizlemeden önce fişten çekin.

**6** Kullandıktan sonra, fişten çekin ve blender milini güç tutamağından çıkarmak için açma düğmelerine **2** basın.

## gıda işleme eki

### bıçağın kullanımı

- Bıçak çok keskindir, dikkatli tutun.
- Bıçağa hasar verebileceklerinden kahve çekirdekleri, buz küpleri, baharatlar veya çikolata gibi sert yiyecekleri işlemeyin.

- Et keserken kemiklerini ayırın ve 2 cm'lik (3/4) küpler halinde kesin.  
1 Kaymaz tabanı kasenin altına yerleştirin.
- 2 Bıçağı, kasenin içindeki pinin üzerine yerleştirin 3. Malzemeleri eklemeyen önce daima bıçağı yerleştirin.
- 3 Kapağı yerleştirin ve yerine oturtmak için aşağıya itin 4
- 4 Güç tutamağını yerleştirin ve yerine oturtmak için itin. Güç tutmağı içeriye ya da dışarıya doğru tutularak Açma/Kapama düğmesi ile yerleştirilebilir.
- 5 Fişi takın ve kaseyi sabit tutun. Sonra bir hız seçin ve çalıştırın.
- 6 Kullandıktan sonra fişini çekin ve parçalara ayırın. Kapağı kaldırmak için her iki kilitleme klipsini de çekin ve kaldırın 5

## İp uçları

- Bıçağı, kek ve pasta yapımı, et, peynir, sebze, baharat, fındık, patates doğramak ve ayrıca ekmek ve bisküvi ufalamada kullanın. **Ek, ekmek hamuru yapmak için uygun değildir.**
- Pasta yapımı – buzdolabından yeni çıkmış yağı 2 cm'lik/1/2 küpler halinde kesin ve karışım iri ekmek kıntısına benzeyene kadar işleyin. Besleme tüpünden su ekleyin ve karışım birbirine yapışınca karıştırmayı bırakın.
- Fazla karıştırmamaya dikkat edin.
- Karışımlara badem özü veya çeşni eklediğinizde plastikte temas etmesinden kaçının, bu sürekli işaretleme neden olacaktır.

İşleme rehberi				
Alet	Yiyecek	Maksimum Miktar	Önerilen Hız	Yaklaşık İşleme süresi (saniye)
Bıçak	Yağsız Et	500g	5	10 - 30
	Baharatlar	30g	5	10
	Fındıklar	100g	5	20 - 30
	Tek Katlı Pasta	800 g toplam ağır	4 - 5	10 - 20
	Kısa kabuklu Pasta	340g un ağır	5	20

## Çırpıcının kullanımı

- Çırpıcıyı yumurta akı, kaymak, hazır tatlıları çırpma ya da kek hazırlarken yumurta ve ...eker çırpma için kullanabilirsiniz.
- Margarin ve ...eker gibi sert karı...ımları bu çırpıcı ile çırpamayınız. Aksi halde çırpıcıya zarar verebilirsiniz.  
1 Tel çırpıcıyı çırpıcı halkasının içine itiniz  
2 Güç tutamağını çırpma halkasının içine yerleştirin. Yerine oturtmak için itin.  
3 Yiyeceöi bir kabin içine koyunuz.
- Bir kerede 4 yumurta akından ya da 400ml kaymaktan fazla miktarı çırpamayınız.  
4 Aygıtın fi...ini prize takınız. Sıçramaları önlemek için çırpıcıyı 1. hız ayarı ile çalı...tırınız. Çırpıcıyı soldan sağa doğru hareket ettiriniz.
- Sıvının çırpıcının tellerinden yukarı çıkmasına izin vermeyiniz.  
5 Kullandıktan sonra aygıtın fi...ini prizden çekiniz ve aygıtı sökünüz.

## çorba blenderini kullanmak için

- Çorba ve benzeri şeyleri sos tavasında hızlı şekilde işlemek için çorba blenderini kullanın.
- En güvenli kullanım için, sos tavasını ocaktan alın ve sıcak sıvıları blenderdan geçirmeden önce oda sıcaklığına soğumasını bekleyin.
- **Pişirilmemiş sebzelerin işlenmesinde çorba blenderini kullanmayın.** Çorba blenderini kullanmak için 'el blenderini kullanma' içindeki talimatlara uyun

### bakım ve temizlik

- Temizlemeye başlamadan önce aygıtı durdurunuz ve fişini prizden çekiniz.
- Keskin bıçaklara dokunmayınız.
- Bebekler, yaşlılar ve engelliler için yiyecek hazırlarken özellikle özen gösteriniz. Her zaman el kiriltirici milinin mikroplardan iyice arındırılmasını sağlayınız. Bunun için mikroptan arındırma çözültisi kullanınız ve kullanırken çözültiyi üreten ...irketin kullanım yönergelerine uyunuz.
- Havuç gibi bazı yiyecekler aygıtın plastik bölümlerinin rengini deö...tirebilir. Bitkisel yağa batırılmı... bir bez parçası ile aygıtı silmek bunu önleyebilir

### güç tutamağı, gıda işleyici kapağı, çırpma halkası

- Hafif nemli bir bezle silin, sonra kurulayın.
- Asla suya batırmayın veya temizleyiciler kullanmayın.
- Bulaşık makinasında yıkamayın.

### blender mili, çorba blenderi

- Uygun hazneyi kısmen ılık sabunlu su ile doldurun. Fişe takın, blenderi kabın içine yerleştirin ve çalıştırın
- fişten çekin ve kurutun  
veya
- Bıçakları akan suyun altında yıkayın, sonra tamamen kurulayın
- Bulaşık makinasında yıkamayın.
- bıçak, çırpıcı, kase, ayak ve depolama ünitesi
- Yıkayın, sonra kurulayın

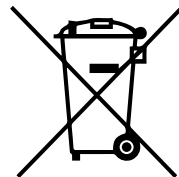
- **Bulaşık makinasında yıkanması tavsiye edilmez.**

### bıçak/toz kapağı

- Elde yıkayın, sonra kurutun
- Kullandıktan sonra, üçlü bıçağı örtmek için blender milinin ucuna bıçak/toz kapağını tekrar takın. Kullanılmadığında bütün ekleri deplama ünitesi üzerinde saklayın.

### servis ve müşteri hizmetleri

- Kablo hasar güvenlik nedeniyle, Dorsch ya da yetkili bir Dorsch tamircisi tarafından değiştirilmelidir. Aşağıdakilerle ilgili yardıma ihtiyacınız olursa:
- cihazınızın kullanımı veya
- servis veya tamir
- Cihazınızı satın aldığınız yerde bağlantı kurun.
- Çin'de üretilmiştir.



# connais ton Dorsch Power Mélangeur à main

## Mélangeur à main



- ① 6 vitesses
- ② Bouton d'alimentation
- ③ Mélangeur à main
- ④ Arbre de mélange de plate-forme
- ⑤ Fouet mélangeur
- ⑥ couverture
- ⑦ couteau amovible
- ⑧ chauffé
- ⑨ Pied antidérapant
- ⑩ cruche 1000 ml



Avant de lire, veuillez déplier la première page contenant les illustrations  
**avant d'utiliser votre appareil Dorsch**

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes. Retirez la protection qui recouvre les lames, cette dernière étant utilisée pour protéger les lames au cours de la fabrication et lors du transport.

**Les lames étant extrêmement tranchantes, manipulez-les avec précaution**

- Nettoyez tous les éléments - voir « entretien et nettoyage »

sécurité

**général**

- Prenez toutes les précautions nécessaires durant la préparation d'aliments pour bébés, pour personnes âgées ou infirmes. Veillez toujours à ce que le corps du mélangeur à main soit parfaitement stérilisé. Utilisez toute solution de stérilisation conformément aux instructions de son fabricant
- Ne touchez jamais les lames tant que l'appareil est branché.
- N'approchez pas vos doigts, vos cheveux, tout vêtement ou ustensile, des éléments mobiles de l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Débranchez après utilisation et avant de changer les accessoires.
- Ne mélangez jamais d'huile, ou toute autre matière grasse, chaude.
- Pour une utilisation en toute sécurité, il est recommandé de laisser les liquides chauds refroidir à température ambiante avant de mixer
- N'utilisez jamais un mélangeur à main endommagé ou en mauvais état. Faites-le vérifier et réparer. Pour cela, reportez-vous à la rubrique "service après-vente".
- Ne mettez jamais la poignée d'alimentation dans l'eau et ne laissez jamais le cordon d'alimentation ou la prise électrique se mouiller – vous risquez alors de vous électrocuter.
- Ne laissez jamais le cordon d'alimentation au contact de surfaces chaudes ou pendre de telle façon qu'un enfant puisse s'en saisir.
- N'utilisez jamais un accessoire non adapté à cet appareil
- Débranchez toujours le mélangeur à main de l'alimentation électrique lorsqu'il est sans surveillance et avant d'assembler, de démonter ou de nettoyer.
- Ne laissez pas les enfants utiliser le mélangeur à main sans surveillance.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. Dorsch décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.
- La vitesse maximale est basée sur l'accessoire qui requière le plus de puissance. Les autres accessoires peuvent nécessiter moins de puissance.

**accessoire préparateur culinaire**

- La lame couteau est très tranchants, manipulez-les avec précautions. **Tenez toujours la lame couteau par la partie supérieure par la partie prévue à cet effet, à distance du bord tranchant, à la fois lors de leur utilisation et de leur nettoyage.**

- Retirez toujours la lame couteau avant de vider le bol.
- Ne retirez jamais le couvercle avant l'arrêt total de la lame

## **important**

- Dans le cas de mélanges épais, n'utilisez pas votre mélangeur à main plus de 50 secondes par tranche de quatre minutes – ceci afin d'éviter toute surchauffe de votre appareil
- N'utilisez pas votre fouet plus de 3 minutes par tranche de 10 minutes.

## **avant de brancher**

- Assurez-vous que votre alimentation électrique correspond à celle qui est indiquée sur la partie inférieure du votre mélangeur à main.
- Cet appareil est conforme à la directive 2004/108/CE de la CE sur la compatibilité électromagnétique, et au règlement 1935/2004 de la CE du 27/10/2004 sur les matériaux destinés au contact alimentaire.

## **utilisation du mélangeur à main**

- Vous pouvez mélanger des aliments pour bébés, des soupes, des sauces, des milk-shakes et de la mayonnaise, par exemple.

### **pour mélanger dans une casserol**

- Pour une utilisation en toute sécurité, il est recommandé de retirer la casserole du feu et de laisser les liquides chauds refroidir à température ambiante avant de mixer.
- Utilisez le mélangeur à soupe pour réaliser rapidement des soupes etc., directement dans la casserole. Vous pouvez utiliser alternativement le mélangeur à main.

## **• N'utilisez pas le mélangeur à soupe pour mixer des légumes crus.**

**1** Retirez la protection de la lame / anti-poussières recouvrant l'extrémité de l'axe du mélangeur.

**2** Installez l'axe du mélangeur sur la poignée d'alimentation **1** – poussez pour verrouiller.

**3** Branchez l'appareil.

**4** Placez les aliments dans un récipient alimentaire de taille appropriée. Nous vous recommandons d'utiliser un récipient à bord évasé, présentant un diamètre au centre plus important que la base, pour permettre le déplacement des ingrédients ; votre récipient doit cependant être suffisamment haut pour éviter tout déversement des préparations en cours.

## **• Pour éviter les projections, mettez la lame dans les aliments avant de mettre l'appareil en marche.**

**5** Sélectionnez la vitesse requise en tournant la commande de vitesse et mettez l'appareil en marche. (Utilisez les vitesses 1 et 2 pour mélanger lentement)

- Ne laissez pas le liquide dépasser le niveau du joint entre la poignée d'alimentation et le corps du mélangeur.
- Déplacez la lame dans les aliments et mélangez la préparation en effectuant un mouvement d'écrasement ou en tournant.
- Votre mélangeur à main n'est pas adapté pour piler de la glace.
- Si votre mélangeur s'obstrue, débranchez-le avant de dégager les aliments.

**6** Après l'utilisation, débranchez et appuyez sur les boutons de déblocage **2** pour retirer l'axe mélangeur de la poignée d'alimentation.

## accessoire préparateur culinaire

### utilisation de la lame couteau

- La lame couteau est extrêmement tranchante. Manipulez-la avec précautions.
- Ne hachez pas d'aliments durs, tels que les grains de café, les glaçons, les épices ou le chocolat. Ils endommageraient la lame.
- Lorsque vous hachez de la viande, retirez tous les os éventuellement présents et coupez-la en cubes de 2 cm.
  - 1 Installez le socle antidérapant sur le fond du bol.
  - 2 Installez la lame couteau sur la goupille située dans le bol 3 Installez toujours la lame couteau avant d'ajouter des ingrédients.
  - 3 Insérez le couvercle et appuyez dessus pour le mettre en place 4.
  - 4 Installez la poignée d'alimentation et appuyez pour verrouiller dans la bonne position. Vous pouvez installer la poignée d'alimentation en orientant le bouton ON/OFF aussi bien vers l'intérieur que vers l'extérieur.
  - 5 Branchez et maintenez le bol dans sa position. Ensuite, sélectionnez une vitesse et mettez l'appareil en marche. 6 Après l'utilisation, débranchez et démontez l'appareil. Pour retirer le couvercle, tirez sur les deux clips de verrouillage et soulevez 5 .

### conseils

- Utilisez la lame couteau pour préparer des gâteaux et de la pâte, hacher de la viande, des légumes, des herbes, des noix, préparer des sauces et émietter des biscuits et du pain. **L'accessoire n'est pas adapté pour préparer de la pâte à pain**
- Préparation de pâte – utilisez de la matière grasse juste sortie du réfrigérateur, coupez-la en cubes de 2 cm et mixez jusqu'à ce que le mélange ressemble à une chapelure grossière. Ajoutez de l'eau par le tube d'alimentation et arrêtez de mélanger dès que la préparation commence à coller.
- Veillez à ne pas trop mélanger.
- Lorsque vous ajoutez de l'essence d'amande ou des arômes aux préparations, évitez le contact avec le plastique car cela pourrait le tâcher définitivement.

guide de fonctionnement				
Accessoire	Aliment	Qté. Max.	Vitesse recommandée	Temps de fonctionnement approximatif (secondes)
Lame couteau	Viande maigre	500 g	5	10 - 30
	Herbes	30 g	5	10
	Noix	100 g	5	20 - 30
	Gâteau en une étape	800 g (poids total)	4 - 5	10 - 20
	Pâte Brisée	340 g (poids de la farine)	5	20

## utilisation du fouet

- Vous pouvez fouetter des ingrédients légers, tels que les blancs d'œufs, la crème, les desserts instantanés, mais aussi les œufs et le sucre pour les génoises.
- Ne fouettez pas de mélanges plus épais, tels que margarine et sucre – vous endommageriez le fouet.
  - 1 Enfoncez le fouet à tiges métalliques dans le collier du fouet
  - 2 Installez la poignée d'alimentation dans le collier du fouet. Appuyez pour verrouiller.
  - 3 Placez les aliments dans un bol.
- Ne fouettez pas plus de 4 blancs d'œufs ou 400ml de crème.
  - 4 Branchez. Pour éviter les projections, commencez à vitesse 1. Faites tourner le fouet dans le sens des aiguilles d'une montre
- Ne laissez pas le liquide dépasser le niveau des tiges métalliques du fouet.
  - 5 Après utilisation, débranchez et démontez votre appareil.

## utilisation du mélangeur à soupe

- Utilisez le mélangeur à soupe pour réaliser rapidement des soupes etc. directement dans la casserole.
- Pour utiliser en toute sécurité votre appareil, il est recommandé de retirer la casserole du feu et de laisser refroidir les aliments à température ambiante avant de mélanger.
- **N'utilisez pas le mélangeur à soupe pour mixer des légumes crus.**  
Pour utiliser le mélangeur à soupe, veuillez suivre les instructions présentées dans la section « utilisation du mélangeur à main ».

## entretien et nettoyage

- Eteignez et débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Ne touchez pas les lames tranchantes.
- Prenez toutes les précautions nécessaires durant la préparation d'aliments pour bébés, pour personnes âgées ou infirmes. Veillez toujours à ce que le corps du mélangeur à main soit parfaitement stérilisé. Utilisez toute solution de stérilisation conformément aux instructions de son fabricant.
- Certains aliments, comme les carottes, sont susceptibles de décolorer le plastique. Frotter avec un chiffon imbibé d'huile végétale aide à éliminer la décoloration.

## poignée d'alimentation, couvercle du préparateur culinaire, collier du foue

- Essuyez avec un chiffon légèrement humide, puis séchez.
- Ne plongez jamais dans l'eau et n'utilisez pas d'abrasifs.
- Ne mettez pas au lave-vaisselle.

## axe du mélangeur, mélangeur à soupe

- Remplissez en partie un récipient adapté avec de l'eau chaude savonneuse. Branchez l'appareil sur secteur, puis plongez dedans l'axe du mélangeur et mettez celui-ci en marche

- Débranchez, puis ensuite séchez.  
ou
- Lavez les lames sous l'eau du robinet, puis séchez soigneusement
- Ne mettez pas au lave-vaisselle.

## **lame du couteau, fouet, bol, socle et unité de rangement**

- Lavez, puis séchez.
- **L'utilisation du lave-vaisselle est déconseillée.**

## **couverture de la lame / anti-poussières**

- Lavez à la main, puis séchez.

## **stockage**

- Après utilisation, recouvrez l'extrémité de l'axe mélangeur à l'aide de la protection de la lame / antipoussières, pour protéger les lames. Rangez les accessoires dans l'unité de rangement fournie à cet effet lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

## **service après-vente**

- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé, pour des raisons de sécurité, par Dorsch ou par un réparateur agréé Dorsch.

Si vous avez besoin d'aide concernant :

- l'utilisation de votre appareil
- l'entretien ou les réparations Contactez le magasin où vous avez acheté votre appareil.
- Fabriqué en Chine.



## الخلاط اليدوي



قبل القراءة، الرجاء قل الصفحة الأولى لعرض الصور

### قبل استخدام جهاز Dorsch

- اقرأ التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدام المستقبلية المرجعية
- أزيل مكوّنات التغليف وأية ملصقات. أزيل الغطاء الشفاف الواقي لنصل السكين حيث يستخدم فقط لحماية النصل خلال مرحلتَي التصنيع والنقل فقط. توخي الحذر فالنصل حاد جدا
- اغسلي كل الأجزاء راجعي قسم العناية والتنظيف

### لسلامتك

#### تعليمات عامة

- توخي بالغ الحذر عند إعداد الطعام للرضع، المسنين والعاجزين تأكدي دائما من تعقيم محور الخلاط اليدوي بشكل جيد. استخدمي محلول التعقيم حسب التعليمات الصادرة عن مصنعي محاليل التعقيم
- يحذر لمس الشفرات أثناء توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي ابعدي الأصابع، الشعر، الملابس وأدوات المائدة بعيدا عن الأجزاء المتحركة
- افصلي الجهاز عند مصدر التيار الكهربائي بعد الانتهاء من الاستخدام وقبل تغيير الملحقات
- لا تخلطي الزيوت الساخنة أو الدهون
- للاستخدام السريع، نوصي بترك السوائل الساخنة لكي تبرد وتصبح في درجة حرارة الغرفة قبل الخلط
- يحذر استخدام الخلاط اليدوي في حالة تلفه. يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم الخدمة ورعاية العملاء
- يحذر غمر مقبض الطاقة في الماء أو السماح ببلل للسلك أو القابض قد تصابن بصدمة كهربائية
- احذري ملامسة السلك لسطح ساخن أو تركه متدليا في حالة وجود طفل فقد ينتزعه
- لا تستخدمي أية ملحقات غير معتمدة
- افصلي دائما الخلاط اليدوي عن مصدر التيار الكهربائي في حالة ترك الجهاز دون استخدام أو قبل تركيب أو فك الملحقات أو التنظيف
- لا تسمحي للأطفال باستخدام الخلاط اليدوي دون مراقبة
- هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام من قبل أشخاص (بمن فيهم الأطفال) ذوي انخفاض في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو لمن دون خبرة أو معرفة بالجهاز، ما لم يتم الإشراف عليهم أو إعطائهم تعليمات بشأن استخدام الجهاز من قبل الشخص المسؤول عن سلامتهم
- يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز
- استخدمي الجهاز فقط في الاستخدامات المنزلية المخصصة لها. لن تتحمل الشركة أية مسؤولية في حالة استخدام الجهاز بطريقة غير صحيحة أو عدم الامتثال للتعليمات المذكورة
- تعتمد السعة القصوى على الملحق المستخدم والذي يستمد حمل أكبر. بعض من الملحقات الأخرى قد تستمد حمل أقل

## ملحقات جهاز تحضير الطعام

- الشفرات حادة جد ، يجب التعامل معها بمنتهى الحذر. امسكي دائما سكين التقطيع من الجزء العلوي بعيدا عن حافة التقطيع، سواء عند الاستخدام أو التنظيف
- أزيل سكين التقطيع دائما قبل صب المحتويات من وعاء التقطيع
- يحذر إزالة الغطاء العلوي إلا بعد توقف السكين عن الحركة تماما

## هام

- في حالة الخلطات الثخينة (كثيفة القوام) لا تستخدم الخلاط اليدوي لفترة أطول من 50 ثانية كل أربعة دقائق - فسوف يتسبب ذلك في حدوث سخونة مفرطة لموتور الخلاط اليدوي
- لا تستخدم ملح خفاقة البيض لمدة مستمرة أطول من 3 دقائق كل فترة 10 دقائق

## قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي

- يجب التأكد من تماثل مواصفات المصدر الكهربائي مع المواصفات الموضحة على الخلاط اليدوي
- يتوافق هذا الجهاز مع توجيهات الاتحاد الأوروبي بشأن التوافق الكهرومغناطيسي وتنظيمات EC/2004/108 الاتحاد الأوروبي رقم 1935/2004 الصادرة بتاريخ 20.4/10/27 والمتعلقة بالمواد المتلامسة مع الأطعمة

## استخدام الخلاط اليدوي

- يمكنك خلط طعام الرضع والحساء والصلصات والحليب المخفوق والمايونيز وغيرها من المكونات ذات نفس القوام

## للخلط في المقلاة الصغيرة

- للاستخدام السريع، نوصي برفع المقلاة عن المصدر الحراري وترك السوائل الساخنة لكي تبرد وتصبح في درجة حرارة الغرفة قبل الخلط
- استخدم خلات الحساء لتحضير الحساء سريعا ومباشرة في مقلاة الصلصات. أو بطريقة أخرى يمكنك استخدام الخلاط اليدوي
- لا تستخدم خلات الحساء مع الخضراوات غير المطبوخة

- 1 أزيل غطاء مجموعة الشفرات/الحماية من الأتربة عن طرف محور دوران الخلاط
- 2 ركب محور دوران الخلاط في مقبض الطاقة (الموتور) ادفعي المحور للداخل ليستقر في موضع التعشيق
- 3 وصل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي
- 4 ضع المكونات داخل حاوية (سلطانية) مناسبة الحجم. ننصح باستخدام حاوية (سلطانية) طويلة مستقيمة الجوانب لمنع تناثر المكونات وبحجم أكبر من المكونات للسماح بحركة المكونات داخلها



- لتجنب تآثر مكونات الخلط، ضعي شفرات الخلط داخل الطعام قبل تشغيل الخلاط
- 5 حددي السرعة المطلوبة من خلال إدارة مفتاح تحكم السرعات ثم شغلي الجهاز. (استخدمي السرعة 2 وللخلط البطيء 1)
- لا تسمحي للسوائل بالوصول إلى مستوى أعلى من وصلة اتصال مقبض الطاقة بمحور الخلط
- حركي الشفرات خلال الطعام مع القيام بالهرس أو التقليب لدمج الخليط
- الخلاط اليدوي لا يناسب جرش الثلج
- في حالة توقف الخلاط اليدوي عن الحركة نتيجة حدوث انحصار، افصليه عند مصدر التيار الكهربائي قبل القيام بتنظيفه
- 6 بعد الاستخدام، افصلي الخلاط عن مصدر التيار الكهربائي واضغطي على زرّي تحرير محور الخلط ولإزالة محور الخلط عن مقبض الطاقة

### استخدام سكين التقطيع

- سكين التقطيع حاد جدا - توخي الحذر دائما عند التعامل معه
- لا تقومي بتحضير الطعام الصلب مثل حبوب القهوة، مكعبات الثلج، التوابل أو الشكولاته - فقد يتلف سكين التقطيع
- عند فرم اللحم أو يولي العظام وقطعي اللحم إلى مكعبات 2 سم (3/ بوصة)
- 1 ركي قدم التثبيت المانعة للانزلاق في الجانب السفلي لوعاء التقطيع
- 2 ركي سكين التقطيع على الطرف الموجود داخل وعاء التقطيع ركي سكين التقطيع دائما قبل إضافة المكونات
- 3 ركي الغطاء وادفعيه لأسفل حتى يستقر في موضع التثبيت
- 4 ركي مقبض الطاقة وادفعيه لأسفل حتى يستقر في موضعه. يمكن تركيب مقبض الطاقة مع مواجهة زر ON/OFF تشغيل/إيقاف للدخول أو للخارج
- 5 وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي مع تثبيت وعاء التقطيع في وضع مستقر. ثم حددي السرعة المطلوبة وشغلي الجهاز
- 6 بعد الانتهاء من الاستخدام، افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي وفكي الملحقات. لإزالة الغطاء العلوي اسحبي مشبكي القفل للخارج ثم ارفعي الغطاء

دليل تحضير الطعام			
الإداة	الطعام	الكمية القصوى	السرعة الموصى بها
سكين التقطيع	اللحم الطري	٥٠٠ غرام	٥
	الأعشاب	٣٠ غرام	٥
	المكسرات	١٠٠ غرام	٥
	خلطة الكعكة السريعة	إجمالي الوزن ٨٠٠ غرام	٤ - ٥
	معجنات رقيقة	وزن الدقيق ٣٤٠ غرام	٥
			٢٠

## إستخدام الحفاقة

- يمكنك خفق المكونات الخفيفة مثل بياض البيض؛ القشدة، الحلويات الفورية؛ والبيض والسكر للأطعمة الإسفنجية المخفوقة. لا تحفقي الخلطات ذات القوام الكثيف مثل خليط الزبد النباتي والسكر - قد يتسبب ذلك في إلحاق الضرر بالحفاقة. ركي الحفاقة السلكية في عنق الحفاقة. ركي مقبض الطاقة داخل حلقة الحفاقة إذفعي محور الطاقة حتى يستقر في موضعه
- ضعي المكونات في وعاء التقطيع. لا تحفقي أكثر من بياض 4 بيضات أو 400 مل (4/3 باينت) من القشدة
- وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي. لتجنب تناثر المكونات ابدئي الخفق على السرعة 1. حركي الحفاقة في اتجاه عقارب الساعة. لا تسمححي بارتفاع السائل فوق مستوى أسلاك الحفاقة
- بعد الانتهاء من الاستخدام، افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي وفكي الملحقات

## استخدام خلاط الحساء

- استخدمي خلاط الحساء لتحضير الحساء سريعاً ومباشرة في مقلاة الصلصات
- للاستخدام الأكثر أمناً، نوصي برفع المقلاة عن المصدر الحراري وترك السوائل الساخنة لكي تبرد وتصبح في درجة حرارة الغرفة قبل الخلط
- لا تستخدمي خلاط الحساء مع الخضراوات غير المطبوخة
- لاستخدام خلاط الحساء، اتبعي التعليمات الواردة في قسم استخدام الخلاط اليدوي

## العناية والتنظيف

- أوقفي دائماً تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربائي قبل التنظيف
- لا تلمسي الشفرات الحادة
- توخي بالغ الحذر عند إعداد الطعام للرضع، المسنين والعاجزين
- تأكدي دائماً من تعقيم محور الخلاط اليدوي بشكل جيد. استخدمي محلول التعقيم حسب التعليمات الصادرة عن مصنعي محاليل التعقيم
- قد تسبب بعض الأطعمة على سبيل المثال، الجزر في تغيير لون البلاستيك. مسح البلاستيك بقماش مغموس في زيت نباتي يساعدي إزالة تغيير اللون

## تحضير الطعام، عنق الحفاقة

- مسح بقطعة قماش رطبة، ثم التحفيف
- يحدّر الغمر في الماء أو استخدام المواد الكاشطة
- يحدّر الغسل في غسالة الأطاق

## محور دوران الخلاط, خلاط الحساء

سواء

- أن تستخدم في حاوية مناسبة الحجم مع تعبئتها جزئياً بمحلول ماء وصابون دافئ. ثم توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي وتركيب محور دوران الخلاط وتشغيل الجهاز
- افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي ثم التجفيف أو
- غسل الشفرات تحت الماء الجارى ثم التجفيف الجيد
- يحدّر الغسل في غسالة الأطباق
- **نصل سكين التقطيع، الحفاقة، وعاء التقطيع، قدم التثبيت ووحدة التخزين**
- غسيل ثم التجفيف الجيد
- غير منصوح بغسل أي من الملحقات في غسالة الأطباق
- **غطاء مجموعة الشفرات/الحماية من الأتربة**
- غسيل يدي ثم التجفيف
- **التخزين**
- بعد الانتهاء من استخدام الجهاز، أعيدي تركيب أغطية مجموعة الشفرات/الحماية من الأتربة على أطراف محاور دوران الخلاط لتغطية مجموعة الشفرات الثلاثية
- خزي الملحقات داخل وحدة التخزين المزودة مع الجهاز في حالة عدم استخدامها
- **الخدمة ورعاية العملاء**
- في حالة تلف السلك الكهربائي، يجب استبداله لأسباب متعلقة بالسلامة من قبل Dorsch أو مركز صيانة معتمد من قبل Dorsch
- إذا أردت الحصول على مساعدة بشأن
- استخدام الجهاز عمليات صيانة وإصلاحات
- اتصلي بالمنتج الذي اشتريته منه الجهاز
- صنع في الصين





**iF DESIGN AWARD  
2019 Winner**

[www.dorschhome.de](http://www.dorschhome.de)