

DUALIT

STAAFMIXER

GEBRUIKSAANWIJZING

INHOUD

INTRODUCTIE

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

VERPAKKINGSINHOUD

ONDERDELEN EN BEDIENING

HET GEBRUIK VAN DE STAAFMIXER

Snelheid en turbo knoppen

Snelheidscontrolewiel

Ingebruikname

Kloppers

Ballon garde

Hakmolen

RVS mengbeker

Extra accessoires

HINTS EN TIPS

Hakken

Mixen

Kloppen

SERVICE

Reinigen en onderhoud

Opbergen

Probleem oplossen

After sales service

KOOKBOEK (Engelstalig, bijgesloten in Engelse handleiding)

Paginanummering nog toevoegen n.a.v. uiteindelijke opmaak.

DE DUALIT STAAFMIXER

Hartelijk dank dat u gekozen heeft voor de Dualit staafmixer. Wij hopen dat er een wereld vol nieuwe mogelijkheden voor u open gaat.

Gepureerde soep, puree, gepureerde of geperste groenten, dipsaus en paté zijn eenvoudig te bereiden. Melk kan worden opgeschuimd en eieren geslagen, in korte tijd.

De staafmixer wordt gebruikt in de pan of kom waar al in gekookt of mee gewerkt wordt en het hele attribuut is klein genoeg om in een lade op te kunnen bergen.

Het is niet meer nodig een grote blender uit een kast op te diepen, alle onderdelen te moeten reinigen en het dan weer allemaal op te ruimen, alleen maar om een snel gerecht te bereiden.

Een ander groot voordeel van deze handzame staafmixer, is dat u bepaalt hoe glad of grof u het mengsel hebben wilt.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

LEES ALLE INSTRUCTIES ZORGVULDIG VOORDAT DE STAAFMIXER IN GEBRUIK GENOMEN WORDT. BEWAAR DEZE INSTRUCTIES GOED VOOR EVENTUEEL TOEKOMSTIG GEBRUIK.

Deze veiligheidsvoorschriften altijd volgen wanneer de staafmixer gebruikt wordt, voor uw eigen veiligheid en om beschadiging van het apparaat te voorkomen.

Het mes is scherp, wees er voorzichtig mee.

- Dit apparaat dient gebruikt te worden op een geaarde elektriciteitsbron. Zorg ervoor dat het voltage van uw netwerk overeenkomt met het voltage vermeld op het plaatje aan de achterzijde van de staafmixer.
- Om het risico van een elektrische schok te voorkomen, de staafmixer (met daarin het motorgedeelte) niet in water of andere vloeistoffen houden.
- Het mes is zeer scherp, houd toezicht wanneer de staafmixer wordt gebruikt in de buurt van kinderen, of door iemand met een beperking die het bedienen van de staafmixer bemoeilijkt.
- Laat het apparaat nooit aangesloten op de elektriciteit en onbeheerd achter, vooral wanneer er kinderen in de buurt zijn.
- De stekker uit het stopcontact nemen, wanneer de staafmixer niet gebruikt wordt en vóór het aanbrengen of verwijderen van toebehoren of vóór reiniging.
- **Wees voorzichtig en raak het mes nooit aan, het is zeer scherp.**
- Gebruik van hulpstukken, niet geadviseerd of verkocht door Dualit, kan schade toebrengen aan het apparaat en kan brand, elektrische schokken of letsel veroorzaken.
- Gebruik de staafmixer nooit buitenshuis. Gebruik staafmixer ook niet daar, waar de stekker of snoeren nat kunnen worden.
- Zorg ervoor dat het elektriciteits snoer niet over de rand van tafel of aanrecht hangt of in aanraking komt met hete oppervlakken, inclusief het fornuis.
- Voor gebruik controleren of zich niets anders dan voedsel in de kom bevindt. Dit kan het mes beschadigen of de gebruiker letsel toebrengen.
- Gebruik voor het mixen van vloeistoffen, kleine hoeveelheden in een diepe kom om verspillen en morsen te voorkomen.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Om het risico op letsel of schade aan het apparaat te voorkomen, zowel handen, haren, kleding en alle delen van het lichaam, als spatels en ander gerei uit de buurt van het mes houden wanneer dit in werking is.
- Om de mogelijkheid van ernstig persoonlijk letsel of schade aan het apparaat te voorkomen, handen en ander gerei uit de kom houden tijdens het mixen. Een schraper of spatel kan worden gebruikt, maar slechts wanneer de motor niet draait en de stekker uit het stopcontact genomen is.
- Vermijd het mixen van hete vloeistoffen terwijl deze op een warmtebron staan, hierdoor kan de motor oververhit raken. Neem de pan of kom van de warmtebron en mix dan pas.
- De staafmixer werkt in seconden. Mix nooit langer dan één minuut. Mocht dit per abuis toch een keer gebeuren, laat dan de staafmixer volledig afkoelen alvorens opnieuw te gebruiken.
- Gebruik de staafmixer niet met een kapot snoer of stekker, wanneer het niet goed functioneert, wanneer het is gevallen of op wat voor manier dan ook beschadigd. Dit kan gevaarlijk zijn. Retourneer het apparaat aan Dualit of dealer voor onderzoek, reparatie of elektrische of mechanische wijzigingen, daar mogelijk speciaal gereedschap benodigd is.
- LET OP: een stekker los van het elektriciteits snoer dient direct weggegooid te worden. Een losse stekker in een contactdoos steken is gevaarlijk.
- Gebruik nooit een stekker waarvan het omhulsel niet sluit. Zorg er altijd voor dat een vervangende stekker eenzelfde is als het origineel.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES ZORGVULDIG

ALLEEN VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK

VERPAKKINGSINHOUD

Neem het apparaat en toebehoren uit de verpakking.

Verwijder al het zichtbare verpakkingsmateriaal.

Controleer, vóór gebruik van de staafmixer of de volgende onderdelen geleverd zijn:

- Dualit motorgedeelte.
- Mixerstaaf
- Koppelstuk dubbele aandrijving
- Koppelstuk enkele aandrijving
- Kloppers
- Ballongarde
- Hakmolenbakje, deksel en mes
- RVS mengbeker met deksel
- Gebruiksaanwijzing
- Kookboek (Engelstalig, bijgesloten in Engelse handleiding)

Indien één van de onderdelen ontbreekt of er is sprake van een beschadiging, neem dan contact op met uw dealer of Dualit voor meer informatie.

ONDERDELEN EN BEDIENING

Staafmixer

1. Motorgedeelte
2. Mixerstaaf*
3. Snelheidsregelaar
4. Aan/uitknop
5. Turboknop

Klopper

6. Aandrijving
7. Kloppers*

Ballongarde

8. Aandrijving
9. Ballongarde*

Hakmolen

10. Deksel*
11. Mes*
12. Mes geleider
13. Kom

Mengbeker

14. Deksel*
15. Beker*

***Alleen deze toebehoren zijn vaatwas bestendig.** Op een koude stand, plaats in de bovenste korf van de vaatwasser, zorg ervoor dat de toebehoren het warmte element niet raken.

ONDERDELEN EN BEDIENING

De mixstaaf afnemen:

Houd het motorgedeelte (1) stevig vast met de ene hand, en draai met de andere hand de staaf (2) met de klok mee, dan naar onder trekken om af te nemen. Deze handelingen in omgekeerde volgorde uitvoeren om de staaf weer op de juiste wijze te bevestigen.

HET GEBRUIK VAN DE STAAFMIXER

SNELHEID EN TURBO KNOPPEN

Ten behoeve van optimale beheersing en professionele eindresultaten, is de Dualit staafmixer voorzien van 2 snelheidsregelaars:

- **Variabele snelheidsregelaar**
Door middel van het wielletje (3) kan de gewenste snelheid heel precies ingesteld worden binnen het bereik van 9000rpm tot 17000rpm.
Door het indrukken van de knop (4) kan de snelheid aangepast worden, terwijl het mes draait.
- **Turboknop**
Te gebruiken om de maximum snelheid van 17000rpm te bereiken. Werkt met korte sterke pulsen, ideaal voor snel mixen en dikke of taaie mengsels.

Gebruik de staafmixer niet langer dan 30 seconden continue, mocht dit toch gebeuren laat dan de staafmixer geheel afkoelen voor volgende gebruik.

GEBRUIK VAN DE STAAFMIXER

SNELHEIDSWIELTJE

Gebruik het variabele snelheidswieltje (3) voor het samenvoegen van mengsels of voor het mengen van ingrediënten, stap dan over op de turbo instelling (5) voor het goed opkloppen of opschuimen.

Draai het snelheidswieltje (3) bovenop het motorgedeelte om de gewenste snelheid van het mes in te stellen.

De snelheid kan heel precies ingesteld worden, op elke gradatie van 9000rpm tot 17000rpm.

Wij adviseren het mixen te beginnen op een lagere snelheid en deze geleidelijk te verhogen tijdens het mixen van het mengsel.

Over het algemeen geldt, hoe hoger de snelheid hoe sneller het mixen. Vloeistoffen kunnen beter op een lagere snelheid gemixt worden, dit voorkomt spatten.

INGEBRUIKNAME

Het volgende deel legt uit hoe u het beste uit uw staafmixer haalt. Lees het daarom zorgvuldig.

- Was het mes voor het eerste gebruik (zie hiervoor de reiniging- en onderhoudsinstructies).
- Steek de staaf (2) in het onderste deel van het motorgedeelte (1), en draai de staaf met de klok mee.
Zorg ervoor dat de metalen staaf goed is vastgedraaid.
Ga zorgvuldig om met het mes, het is zeer scherp!
- Om de beste resultaten te bereiken, snijd de ingrediënten grof voor het mixen (bijvoorbeeld tomaten, uien, knoflook, bladkruiden enzovoorts)
- Doe de ingrediënten in een kom die groot genoeg is, om spatten te voorkomen.
- Steek de staaf (2) diep in de kom, echter niet boven de Max-markering.
- Stel de snelheid in (3), schakel het apparaat dan in door middel van de inschakelknop (4) op de voorzijde.
- Houd de kom of kan stevig vast tijdens gebruik, zet het op een vochtige doek. Gebruik een middelgrote kom zelfs voor het mixen van kleine hoeveelheden, dit weer om spatten te voorkomen.
- Ga door de ingrediënten met een op en neer beweging van de staafmixer.
- Wanneer het mixen gereed is, de inschakelknop loslaten en daarna de stekker uit het stopcontact nemen.
- Reinig de onderdelen zoals beschreven in het gedeelte "Reinigen en onderhoud".
- Laat de staaf uitlekken en drogen door deze ondersteboven met het mes naar boven, te laten staan.

GEBRUIK VAN TOEBEHOREN

KLOPPERS – DUBBELE AANDRIJVING

De kloppers kunnen een zwaar mengsel soepel maken in enkele seconden. Klontjes uit een saus halen, de ingrediënten voor cake mixen of eieren en suiker kloppen voor het maken van koekjes en een diversiteit aan desserts.

De volgende delen zijn benodigd:

- Bevestig het koppelstuk met dubbele aandrijving, door de markeringen uit te lijnen welke aangegeven zijn op het motorgedeelte en koppelstuk.

Houd het koppelstuk stevig met een hand vast en draai het motorgedeelte met de klok mee totdat de beide markeringen uitgelijnd zijn.

- Bevestig de kloppers in het koppelstuk, de kloppers passen in beide ingangen.
- Stel het snelheidswiel (3) in op de laagste stand bij elk begin.

Plaats de kloppers in het mengsel en druk op de knop (4) om in te schakelen. Verhoog de snelheid geleidelijk zoals aanbevolen. Gebruik tussenposen na iedere 30 seconden, nooit langer dan 30 sec. continue gebruiken.

Wanneer u klaar bent, draai het snelheidswiel naar de laagste stand en neem de stekker uit het stopcontact. Verwijder de kloppers door deze vertikaal naar beneden te trekken en maak deze schoon.

Markering uitlijnen

Draai met de klok mee

Bevestig de kloppers en vergrendel

GEBRUIK VAN TOEBEHOREN

BALLONGARDE – ENKELE AANDRIJVING

De ballongarde is uitermate geschikt om lichte ingrediënten luchtig te krijgen en creëer vederlichte mengsels. Gebruik deze garde om eiwitten te kloppen voor schuimgebak en mousses.

De volgende delen zijn benodigd:

- Bevestig het koppelstuk met enkele aandrijving door de markeringen uit te lijnen welke aangegeven zijn op het motorgedeelte en koppelstuk.

Houd het koppelstuk stevig met een hand vast en draai het motorgedeelte met de klok mee totdat de beide markeringen uitgelijnd zijn.

- Bevestig de ballongarde in het koppelstuk.
- Stel het snelheidswiel (3) in op de laagste stand bij elk begin.

Plaats de garde in het mengsel en druk op de knop (4) om in te schakelen. Verhoog de snelheid geleidelijk zoals aanbevolen. Gebruik pulsen van maximaal 30 seconden.

- Wanneer u klaar bent, draai het snelheidswiel naar de laagste stand en neem de stekker uit het stopcontact. Verwijder de garde door deze vertikaal naar beneden te trekken en maak deze schoon.

Bevestig de garde en vergrendel

GEBRUIK VAN TOEBEHOREN

HAKMOLEN – ENKELE AANDRIJVING

Met het scherpe hakmes en 500ml inhoud is de hakmolen handig voor het hakken van groenten, zoals selderij, uien, knoflook en kruiden, het maken van paneermeel, salade dressings en sausjes, noten malen en kaas raspen. Mixt curry pasta's en hakt wortels fijn.

De volgende delen zijn benodigd:

Draai met de klok mee

Markering uitlijnen

Lijn inkeping uit

Plaats veilig in positie door inkeping op deksel en kom uit te lijnen

GEBRUIK VAN TOEBEHOREN

HAKMOLEN – ENKELE AANDRIJVING

- Plaats het hakmes in de zeshoekige uitsparing op de bodem van de kom (12).

Let op – het hakmes is scherp!

- Verdeel de ingrediënten gelijk in de kom. Snijd grote ingrediënten wat kleiner, in gelijke blokjes van ca. 2cm.

Vul de kom niet meer dan MAX aangeven aan de binnenzijde van de kom.

- Te sluiten: lijn de pijl op handvat uit met het open slot symbool op het deksel. Houd het handvat vast en draai met de duim het deksel tegen de klok in totdat deze vergrendeld.
- Bevestig het koppelstuk aan het motorgedeelte door de beide markering uit te lijnen.

Houd het koppelstuk stevig met een hand vast en draai het motorgedeelte met de klok mee totdat de beide markeringen uitgelijnd zijn.

- Lijn de 4 inkepingen op het deksel uit met die van het koppelstuk. Check of het hakmolen bakje, deksel en koppelstuk met aandrijving veilig en correct bevestigd zijn alvorens gebruik.
- Houd tijdens gebruik met een hand het bakje vast en met de andere hand het motorgedeelte.
- Stel het snelheidswiel (3) in op de laagste stand. Druk op de knop (4) of turbo knop (5). Twee of drie maal pulsen van maximaal 30 seconden is voldoende om de meeste ingrediënten te hakken. Enkele korte pulsen na elkaar zorgen voor een gelijkmatiger resultaat.

Pulse maximaal 25 seconden voor vlees en zware ingrediënten en maximaal 30 seconden voor vloeistoffen en zachte ingrediënten.

- Harde ingrediënten zoals koffiebonen, zaden, noten en chocolade kunnen moeiteloos gemalen worden door steeds op lage stand, kort te pulsen.
- Wanneer het hakken gereed is, neem dan het motorgedeelte verticaal omhoog van het deksel.

Neem de stekker uit het stopcontact en ontkoppel het koppelstuk door het motorgedeelte tegen de klok in te draaien.

- Om de schenktuit te openen, schuif het deksel met de klok mee naar het uitschenk symbool. Schenk nu zonder het hakmes te verwijderen.
- Verwijder het deksel en mes bij het legen van de kom met een spatel of ander voorwerp.
Raak nooit de randen van het hakmes aan, deze zijn scherp!

GEBRUIK VAN TOEBEHOREN

MENGBEKER

De RVS mengbeker is ideaal voor het maken van een snelle smoothie of koffieschuim. Blenden is snel, eenvoudig en schoon.

De volgende delen zijn benodigd:

- Gebruik de mixstaaf voor mengsels met vaste ingrediënten zoals fruit en ijs.
- Snijd de ingrediënten grof voor het blenden. Bevestig de mixstaaf zoals eerder beschreven.
- Vul de mengbeker niet boven het MAX niveau.
- Breng de mixstaaf of garde diep in de mengbeker.
- Stel het snelheidswiel (3) in op de laagste stand bij elk begin, druk op de knop (4) om in te schakelen en verhoog de snelheid geleidelijk. Gebruik pulsen van maximaal 30 seconden en 25 seconden als er harde of zwaardere ingrediënten gebruikt worden.
- Houd de mengbeker stevig vast, gebruik korte pulsen met een rustige op- en neergaande beweging.
- Wanneer het blenden gereed is en het hakmes of de garde is tot stilstand gekomen, schakel de mixer uit, neem de stekker uit het stopcontact en verwijder de toebehoren.
- Om het mengsel uit de RVS mengbeker te bewaren, bedek deze dan in een kom met vershoudfolie of deksel. Koel indien benodigd.

EXTRA ACCESSOIRES

Extra of vervangende toebehoren zijn verkrijgbaar via uw dealer. Een tweede hakmolenbakje en RVS mengbeker kunnen van pas komen in de drukke keuken.

Informeer hiervoor bij uw dealer.

HANDIGE HINTS & TIPS

HAKKEN

- **Hak uien en knoflook** zeer fijn door gebruik van de hakmolen.
- **Rasp eenvoudig kaas**, direct klaar voor toevoeging aan sausjes of om te strooien. Maak 1,5cm blokjes, plaats deze in het hakmolenbakje.
- **Maak makkelijk paneermeel**. Iets oud wit brood maakt het beste paneermeel. Verwijder de korst en snijd het brood in blokjes. Vul het hakmolenbakje voor de helft en start het hakken. Bewaar in porties in de vriezer.
- **Voedzame, gezonde soepen** kunnen eenvoudig gemaakt worden met gekookte restjes groenten in de hakmolen. Wortel, tomaten, pompoen en courgettes zijn allen geschikt. Gebruik als toevoegingen zoals kerrievoeder, gember, komijn of tijm en een beetje soja saus voor extra smaak.

MIXEN

- **Maak zelf smoothies** in enkele minuten. Ook fruit dat overrijp is geworden, is zeer geschikt. De meeste zachte fruitsoorten zijn geschikt. Roer het mengsel door de cornflakes voor een vezelrijk ontbijt. Om het te serveren als drank, giet het mengsel in een glas en voeg melk, yoghurt en of vruchtensap toe.
- **Niet meer de deur uit voor een heerlijke cappuccino**. Breng wat halfvolle melk aan de kook in een pan, en mix het geheel tot schuim met gebruik van de turbo knop. Schiet het schuim op een warme koffie en roer langzaam.
- **Huisgemaakte warme chocolademelk**, verwarm een beker melk totdat het kookt. Verwijder van de warmtebron en voeg enkele stukken chocolade toe aan de melk. Wacht ca. 1 minuut totdat de chocolade zacht is geworden en mix met de Dualit staafmixer. Zet deze aan (4) en schakel dan door naar de turbostand (5).

KLOPPEN

- **Klop ingrediënten luchtig**. Door de kom zo te draaien in een bepaalde hoek, kunt u nog luchtiger kloppen. Dat uiteindelijk resulteert in luchtige mengsels en meer volume.
- **Bij het maken van sausjes**, plaats de kloppers in het mengsel in de pan, zorg er altijd voor dat de pan van de hittebron verwijderd is, en verwijder klontjes op de laagste stand.
- **Opgeklopt eiwit** is de basis van souffles, mousses, etc. Gebruik de ballongarde.

Gebruik een schone en droge kom voor het kloppen van eiwitten. En vette binnenzijde zorgt ervoor dat het eiwit niet luchtig wordt. Bij enige twijfel wrijf de binnenzijde van de kom in met wat citroen.

Start langzaam en gebruik alleen de snellere standen om te pulsen als het mengsel wit wordt.

SERVICE

REINIGEN EN ONDERHOUD

Was het apparaat en alle onderdelen vóór het eerste gebruik, èn na elk gebruik, als volgt:

- Verzeker uzelf ervan dat de toebehoren losgekoppeld zijn van het motorgedeelte voor reiniging.
- Dompel het motorgedeelte (1) en de aandrijvers (6+8) niet onder in water of andere vloeistoffen. Voor het schoonmaken, buitenzijde afvegen met een vochtige doek en droog goed af.
- Alle onderdelen direct na gebruik reinigen wordt ten zeerste aanbevolen.
- Let op: Zorg ervoor dat de scherpe randen van het mes niet aangeraakt worden.
- Voor een snelle reiniging van de kloppers, garde en mixstaaf, vul een beker met warm sop en laat de motor even draaien op turbostand (5).
- Motorgedeelte (1): veeg de buitenzijde met een vochtige doek of spons en droog goed af.
- Mixstaaf (2): Het motorgedeelte (1) stevig vasthouden en de staaf (2) tegen de klok in te draaien. Deze handeling in omgekeerde volgorde uitvoeren om de staaf weer te bevestigen.
- De staaf kan onder de stromende kraan of in de vaatwasmachine worden afgewassen. Laat het teveel aan water uitlekken door de staaf ondersteboven met het mes naar boven, te laten staan.
- De kloppers (7), ballon garde (9), mixstaaf (2), mengbeker en deksel (14+15), hakmes (11) zijn allen vaatwas bestendig. Op een koude stand, plaats in de bovenste korf van de vaatwasser, zorg ervoor dat de toebehoren het warmte element niet raken.
Het hakmolenbakje en deksel (10+13) zijn niet geschikt voor de vaatwasser.
- Een schoonmaakborstel kan van dienst zijn bij het afwassen van het mes (13). Een snelle en handige manier om het mes schoon te krijgen is het in een kom of kan met water te doen, een paar druppels afwasmiddel toe te voegen en rond te draaien. Schoonsoelen onder de kraan.
- Gebruik geen harde of schurende schoonmaakmiddelen of oplosmiddelen. Het motorgedeelte van de staafmixer nooit onderdompelen in water of enige andere vloeistof. Neem altijd de stekker uit het stopcontact alvorens te reinigen.
- Vooropgesteld dat de staafmixer met zorg wordt behandeld, heeft u er jarenlang plezier van.

Opbergen

Voor het opbergen van het apparaat, deze in de doos doen en op een koele, droge plek opbergen, buiten bereik van kinderen.

Zorg ervoor dat het hele apparaat schoon is alvorens op te bergen. Bacteriën kunnen zich snel uitbreiden wanneer er niet goed is schoongemaakt en voedselresten achtergebleven zijn op het apparaat.

SERVICE

PROBLEEM OPLOSSEN

1. De staafmixer doet het niet

- a. Controleer of de stekker in het stopcontact zit en de energietoevoer is ingeschakeld.
- b. Mogelijk is de staaf niet juist bevestigd op het motorgedeelte. Draai los, neem af en bevestig dan opnieuw, zorg ervoor dat het vergrendeld is.
- c. Controleer of het elektriciteits snoer niet is beschadigd. Indien dit wel het geval is, het apparaat niet gebruiken en contact opnemen met Dualit voor meer informatie.

2. Het mengsel wordt niet gemixt

- a. De ingrediënten zijn te groot, snijd ze kleiner en probeer opnieuw.
- b. De verkeerde snelheid is ingesteld, probeer een lagere of hogere snelheid.
- c. Het mes kan beschadigd zijn, neem contact op met de dealer of IT&M.

3. Het spat tijdens het mixen.

- a. Probeer een diepere kom of kan, ook voor het mixen van kleine hoeveelheden.
- b. Zet de staafmixer in het mengsel, voordat hij ingeschakeld wordt.
- c. Draai het snelheidswieltje lager en verhoog de snelheid tijdens het mixen.
- d. Zorg dat tijdens het mixen de Max-markering (6) niet wordt gepasseerd.

4. Het motorgedeelte wordt heet.

- a. Laat het apparaat geheel afkoelen. De staafmixer is ontworpen voor gebruik met korte tussenpozen, wellicht is het langer dan één minuut gebruikt.
- b. Tijdens normaal gebruik zal het apparaat wat warm worden, zeker op zeer warme dagen. Laat het apparaat nooit in direct zonlicht staan.

GARANTIE

Indien de staafmixer binnen twee jaar na de aankoopdatum, niet meer werkt, wordt deze door ons kosteloos gerepareerd of vervangen, op voorwaarde dat:

- De staafmixer niet verkeerd is gebruikt, veronachtzaamd of beschadigd.
- Er geen wijzigingen zijn aangebracht.
- De aankoopbon wordt overlegd, met daarop waar en wanneer de staafmixer is aangeschaft.

Indien u aanspraak wilt maken op deze garantie, dient u:

- Het product te retourneren aan de dealer waar het aangeschaft is of rechtstreeks aan IT&M.
- Ervoor zorg dragen dat het product schoon en goed verpakt is, bij voorkeur in de originele verpakking.
- Informatie in te sluiten met uw contactgegevens (naam, adres, telefoonnummer) en aankoopbewijs. De exacte aard van het defect aan te geven.

De garantievoorwaarden zijn niet van invloed op uw wettelijke rechten.

Indien er iets met het apparaat is, na het verstrijken van de garantieperiode van twee jaar, neem dan contact op met de dealer of IT&M.

Voor meer informatie en advies over het gebruik van de Dualit staafmixer en andere producten uit het Dualit assortiment, kunt u contact opnemen met de dealer of IT&M.

IT&M B.V.
ESP 212
5633 AC EINDHOVEN
Telefoon: 040-290 11 30
Fax: 040-290 11 31
E-mail: info@itmonline.nl
www.itmonline.nl