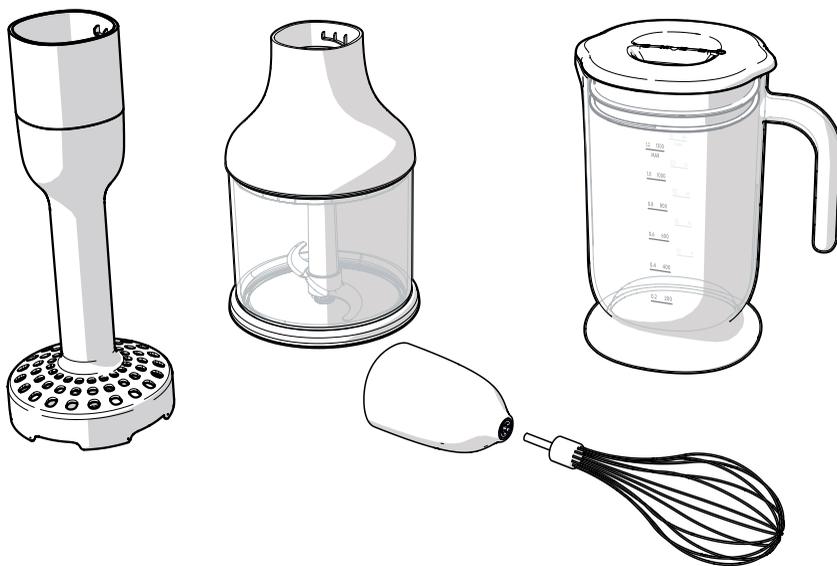


Caro Cliente,  
queremos agradecer-lhe pela aquisição da varinha mágica da Linha Anos 50 Smeg.  
Ao escolher um dos nossos produtos, optou por um aparelho que surge da união entre o estilo icónico, a conceção técnica inovadora e a atenção aos detalhes.  
Este aparelho combina perfeitamente com os outros aparelhos Smeg, ou isoladamente contribui para dar um acento de estilo ao interior da cozinha.  
Desejamos que possa apreciar completamente o seu novo eletrodoméstico.  
Para mais informações sobre o produto: [www.smeg.com](http://www.smeg.com) ou [www.smeg50style.com](http://www.smeg50style.com).



Modelo HBAC01  
Acessórios da varinha mágica

# Índice

|   |            |
|---|------------|
| <b>1 Advertências</b>                           | <b>118</b> |
| 1.1 Introdução                                  | 118        |
| 1.2 Este manual de utilização                   | 118        |
| 1.3 Utilização prevista                         | 118        |
| 1.4 Advertências gerais de segurança            | 119        |
| 1.5 Responsabilidade do fabricante              | 121        |
| 1.6 Chapa de identificação                      | 121        |
| 1.7 Eliminação                                  | 121        |
| <b>2 Descrição</b>                              | <b>122</b> |
| 2.1 Descrição do produto                        | 122        |
| 2.2 Descrição dos comandos                      | 123        |
| 2.3 Acessórios                                  | 123        |
| <b>3 Utilização</b>                             | <b>125</b> |
| 3.1 Antes da primeira utilização                | 125        |
| 3.2 Utilização dos acessórios da varinha mágica | 125        |
| 3.3 Utilização do picador                       | 126        |
| 3.4 Utilização do esmagador de legumes          | 127        |
| 3.5 Guia para a preparação dos ingredientes     | 129        |
| <b>4 Receitas</b>                               | <b>130</b> |
| <b>5 Limpeza e manutenção</b>                   | <b>132</b> |
| 5.1 Advertências                                | 132        |
| 5.2 Limpeza do corpo do motor                   | 132        |
| 5.3 Limpeza das componentes da varinha mágica   | 132        |

Aconselhamos que leia atentamente este manual, que descreve todas as indicações para manter inalteradas as qualidades estéticas e funcionais do aparelho adquirido.

Para mais informações sobre o produto: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)

O fabricante reserva-se o direito de efetuar, sem aviso prévio, qualquer modificação que vise o melhoramento dos respetivos produtos. As ilustrações e descrições contidas neste manual não são, por isso, vinculativas e possuem apenas valor indicativo.



# Advertências

## 1 Advertências

### 1.1 Introdução

Informações importantes para o utilizador:

#### Advertências



Informações gerais sobre este manual de utilização, de segurança e para a eliminação final.

#### Descrição



Descrição do aparelho e dos seus acessórios.

#### Utilização



Informações sobre o uso do aparelho.

#### Limpeza e manutenção



Informações para a limpeza e manutenção corretas do aparelho.

#### Receitas



Lista de receitas.



Advertência de segurança



Informação



Sugestão

### 1.2 Este manual de utilização

Este manual de utilização é parte integrante do aparelho e deve sempre ser conservado íntegro e estar sempre disponível para o utilizador durante todo o ciclo de vida do mesmo.

### 1.3 Utilização prevista

- Utilize o aparelho exclusivamente em ambientes fechados.
- O aparelho é destinado exclusivamente para utilização doméstica.
- O aparelho pode ser usado para liquidificar, picar, misturar e emulsionar vários ingredientes. Além disso, em combinação com os seus acessórios, pode picar/moer carne, queijo, pão, passar as batatas e outras verduras ou bater e mexer os ovos e as natas para preparações diferentes. Qualquer outra utilização é imprópria. Não utilize o aparelho para fins diferentes daquele para os quais foi concebido.
- O aparelho pode ser utilizado:
  - na zona de cozinha de instalações comerciais, em escritórios e noutros ambientes de trabalho;
  - em casas de quinta/agroturismo;
  - por clientes em hotéis, motéis e ambientes residenciais;
  - nas pensões.
- O aparelho não foi concebido para funcionar com temporizadores externos ou com sistemas de comando à distância.



## 1.4 Advertências gerais de segurança

Siga todas as instruções de segurança para uma utilização segura do aparelho.

- Antes de utilizar o aparelho leia atentamente este manual de utilização.
- Desligue o aparelho da tomada de corrente imediatamente após a utilização.
- Não deixe o aparelho sem vigilância enquanto se encontra em funcionamento.
- Desligue o aparelho da tomada de corrente antes de qualquer operação de limpeza e após cada utilização.
- Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada de corrente antes de mudar os acessórios ou de se aproximar das partes em movimento durante o funcionamento.
- Não mergulhe o aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha em água ou em qualquer outro líquido.
- Não utilize o aparelho se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados ou se o aparelho tiver caído ou se, de alguma forma, estiver danificado.
- Se o cabo da alimentação elétrica estiver danificado, contacte o serviço de assistência técnica para que proceda à sua substituição, a fim de evitar perigos.
- Não permita que o cabo de alimentação entre em contacto com arestas vivas.
- Não puxe o cabo para remover a ficha da tomada de corrente da parede.
- Não coloque o aparelho sobre ou perto de fogões a gás ou elétricos acesos, dentro de um forno ou perto de fontes de calor.
- Nunca tente reparar o aparelho por conta própria ou sem a intervenção de um técnico qualificado.
- Em caso de avaria, mande-o reparar, exclusivamente, por um técnico qualificado.
- Não efetue modificações no aparelho.
- Nunca tente apagar uma chama/incêndio com água: desligue o aparelho, extraia a ficha da tomada de corrente e cubra a chama com uma tampa ou com uma coberta à prova de fogo.
- Extraia a ficha do aparelho da tomada de corrente antes de efetuar todas as operações de montagem, desmontagem e limpeza e no final de cada utilização.
- As crianças não devem brincar com o aparelho. Mantenha o aparelho afastado do alcance das crianças.
- A utilização deste aparelho não é permitida às crianças. Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças.
- A utilização deste aparelho não é permitida a pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento sobre a utilização de aparelhos elétricos, exceto se estiverem supervisionadas ou instruídas por pessoas adultas e responsáveis pela sua segurança.



## Advertências

### Para este aparelho

- Durante o funcionamento, evite o contacto com partes em movimento. Mantenha mãos, cabelos, vestidos e utensílios afastados das partes em movimento durante o funcionamento para evitar lesões pessoais e/ou danos ao aparelho.
- Desligue sempre a varinha mágica da tomada de corrente se deixada sem vigilância, antes da montagem e desmontagem de componentes e antes da limpeza.
- Extraia a ficha da tomada de corrente quando a varinha mágica não estiver a ser utilizada, antes de efetuar a limpeza e em caso de avaria.
- Não permita que as crianças utilizem a varinha mágica sem serem supervisionadas.
- Evite tocar nas lâminas no acoplador da varinha mágica e do acessório picador, pois são muito afiadas: Perigo de corte! Manuseie com cuidado durante a remoção, a inserção e a limpeza.
- Retire o grupo das lâminas do picador antes de esvaziar o copo.
- Não utilize o aparelho para liquidificar óleos ou gorduras a temperaturas elevadas.
- Preste atenção quando verter líquidos quentes no copo do picador ou na varinha mágica pois poderão ocorrer salpicos fora do aparelho devido a uma evaporação imprevista.
- Utilize recipientes com bordas altas quando liquidificar líquidos, principalmente se quentes, para reduzir derrames, salpicos e queimaduras.
- Para evitar salpicos insira sempre a haste do acoplador da varinha mágica entre os ingredientes antes de ativar a varinha mágica.
- Não deixe a varinha mágica inutilizada no interior de um tacho quente sobre um fogão aceso.
- Não utilize a varinha mágica ou o picador para picar caroços da fruta, ossos ou outros alimentos duros pois podem danificar as lâminas.
- Evite que os líquidos ultrapassem a junção da haste da varinha mágica.
- Não utilize a varinha mágica em combinação com partes ou acessórios de outros fabricantes.
- Utilize apenas peças de substituição originais do fabricante. A utilização de peças de reposição não aconselhadas pelo produtor poderá provocar incêndios, choques elétricos ou lesões pessoais.
- Evite salpicar líquidos no corpo do motor e no cabo da varinha mágica ou de os molhar. No caso de contacto com líquidos, retire imediatamente a varinha mágica da tomada e enxugue com cuidado: Perigo de choques elétricos!
- Deixe arrefecer a varinha mágica antes de a limpar.
- Não utilize detergentes agressivos ou raspadores metálicos para limpar a varinha mágica, os seus acopladores e acessórios.



## 1.5 Responsabilidade do fabricante

O fabricante declina toda a responsabilidade por danos sofridos por pessoas e coisas provocados por:

- utilização do aparelho diferente da prevista;
- falta de leitura do manual de utilização;
- adulteração mesmo que apenas de uma única peça do aparelho;
- utilização de peças de substituição não originais;
- não observância das advertências de segurança.

## 1.6 Chapa de identificação

A chapa de identificação indica os dados técnicos, o número de série e a marcação. A chapa de identificação nunca deverá ser removida.

## 1.7 Eliminação



Este aparelho deve ser eliminado separadamente dos outros resíduos (Diretiva 2012/19/EU). Este aparelho não contém substâncias em quantidades tais que possam ser consideradas perigosas para a saúde e para o ambiente, em conformidade com as diretivas europeias em vigor.



### Tensão elétrica Perigo de eletrocussão

- Desligue a alimentação elétrica geral.
- Desligue o aparelho da tomada de corrente.

- **Os aparelhos eléctricos velhos não devem ser eliminados juntamente com o lixo doméstico!** De acordo com a legislação em vigor, os aparelhos eléctricos que atingem o fim de vida útil devem ser levados para centros de recolha seletiva dos resíduos eléctricos e electrónicos. Deste modo, podem ser reciclados materiais valiosos oriundos de aparelhos velhos e protegido o ambiente. Para mais informações, contacte as autoridades locais competentes ou os responsáveis pelos centros de recolha seletiva.

Informa-se que para a embalagem do aparelho foram utilizados materiais não poluentes e recicláveis.

- Entregue os materiais da embalagem nos centros apropriados de recolha diferenciada.



### Embalagens de plástico Perigo de asfixia

- Não deixe sem vigilância a embalagem ou partes da mesma.
- Não permita que as crianças brinquem com os sacos de plástico da embalagem.



## 2 Descrição

### 2.1 Descrição do produto



#### Modelo HBAC01 - Acessórios da varinha mágica

- 1 Acoplador batedor de claras
- 2 Batedor de claras de aço inoxidável
- 3 Esmagador de legumes
- 4 Redutor
- 5 Grupo das lâminas do picador
- 6 Tampa do picador
- 7 Copo do picador em Tritan™ sem BPA com base antideslizante em silicone
- 8 Jarra em Tritan™ sem BPA (capacidade de 1,4 litros)

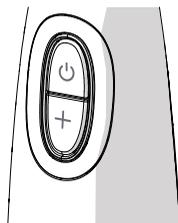
**i** Os acessórios que possam entrar em contacto com os alimentos são construídos com materiais que respeitam as disposições das normas em vigor.

**i** A varinha mágica (A) não está incluída e é adquirível separadamente.



## 2.2 Descrição dos comandos

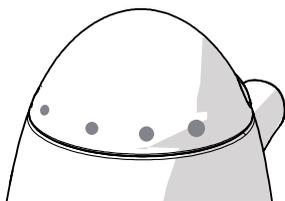
Botão ON/OFF e botão TURBO



Mantenha premido o botão **ON/OFF** para iniciar/parar o funcionamento. O motor para libertando o botão.

Mantenha pressionado somente o botão **TURBO** para fazer trabalhar as lâminas na velocidade máxima.

## Regulador da velocidade



Permite ajustar a velocidade de rotação das lâminas quando se utiliza a varinha mágica. O ajuste da velocidade ocorre de forma gradual: as bolinhas no regulador tornam-se sempre maiores para indicar um aumento de velocidade.

Para aumentar a velocidade rode o regulador da velocidade no sentido horário. Para reduzir a velocidade rode o regulador da velocidade no sentido anti-horário.

## 2.3 Acessórios

Jarra em Tritan™ sem BPA



A jarra em Tritan™ sem BPA apresenta uma pega e uma tampa. Na jarra são indicados os níveis de enchimento em litros, chávenas, mililitros e onças.

A sua capacidade varia entre um mínimo de 0,2 litros até um máximo de 1,4 litros.

## Batedor de claras

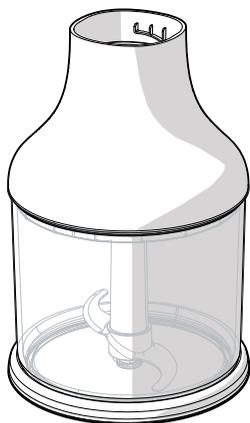


Perfeito para bater claras de ovo, massas leves e natas para a preparação de molhos, cremes, condimentos, etc.



## Descrição

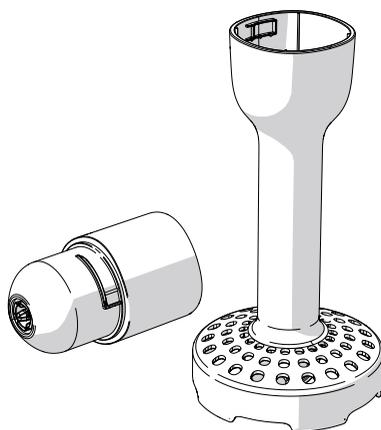
Picador



Pode ser utilizado para picar ervas aromáticas, bolachas, pão, frutos secos e verduras. O picador possui um copo e um grupo de lâminas.

O copo do picador tem uma base deslizante em silicone que pode ser utilizada como tampa.

Esmagador de legumes e redutor



Perfeito para passar verduras cozidas como batatas, batatas doces, cenouras e nabos.



## 3 Utilização



### Perigo de eletrocussão

- Introduza a ficha numa tomada de corrente apropriada e equipada com ligação à terra.
- Não utilize um adaptador.
- Não utilize um cabo de extensão.
- A não observância destas advertências pode provocar a morte, um incêndio ou a eletrocussão.

### 3.1 Antes da primeira utilização

1. Retire as etiquetas e os adesivos da varinha mágica e dos seus acessórios.
2. Limpe o corpo do motor com um pano limpo e húmido e enxugue.
3. Lave cuidadosamente as componentes da varinha mágica e enxugue-as de forma precisa (veja "5 Limpeza e manutenção").

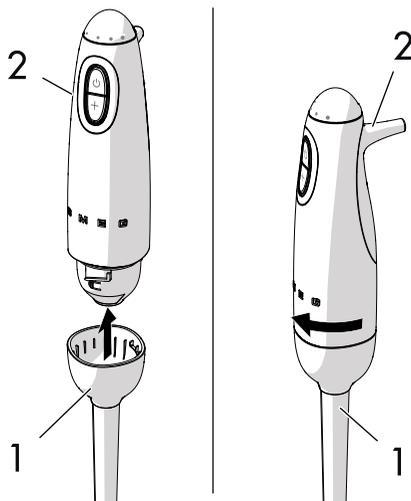


### Partes em movimento Risco de lesões pessoais ou danos ao aparelho

- Não introduza dedos, garfos ou colheres no interior dos acopladores da varinha mágica. Tal poderá danificar as lâminas ou causar lesões pessoais.
- Mantenha mãos, cabelos, colares, pulseiras, gravatas, espátulas e outros objetos afastados das lâminas da varinha mágica para evitar lesões pessoais ou danos ao aparelho.
- Não imerja o corpo do motor em água ou outros líquidos.

### 3.2 Utilização dos acessórios da varinha mágica

1. Utilize o acessório mais apropriado dependendo dos ingredientes a preparar.
2. Insira o acessório (1) no corpo do motor (2) e rode-o no sentido anti-horário até ao encaixe no corpo do motor.



3. Introduza a ficha na tomada de corrente.
4. Prima o botão **ON/OFF** para iniciar o funcionamento. Utilize o regulador de velocidade para aumentar a velocidade ou prima o botão **TURBO** para que funcione na velocidade máxima.



### Lâminas afiadas Perigo de corte

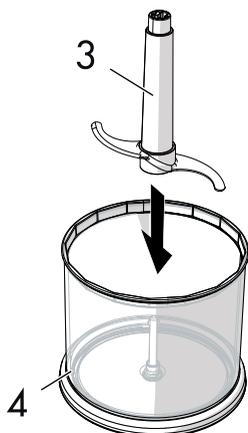
- Evite tocar nas lâminas com as mãos. Utilize uma espátula para retirar os alimentos.
- Manuseie as lâminas com cuidado.



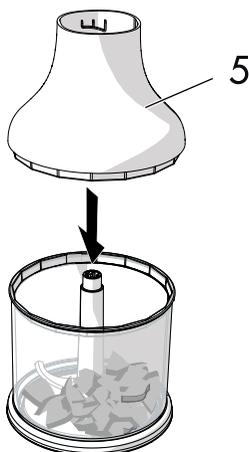
## Utilização

### 3.3 Utilização do picador

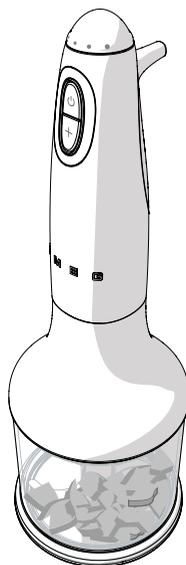
1. Monte o picador inserindo o grupo das lâminas (3) no seu encaixe no centro do copo (4).



2. Insira os ingredientes a processar e coloque a tampa no copo do picador (5).



3. Insira o acoplador do picador no corpo do motor rodando-o no sentido anti-horário de forma a encaixá-lo no corpo do motor. Comece a picar premindo o botão **ON/OFF** e ajuste a velocidade utilizando o regulador da velocidade conforme os ingredientes a triturar. É possível utilizar também o botão **TURBO**.



Lâminas afiadas

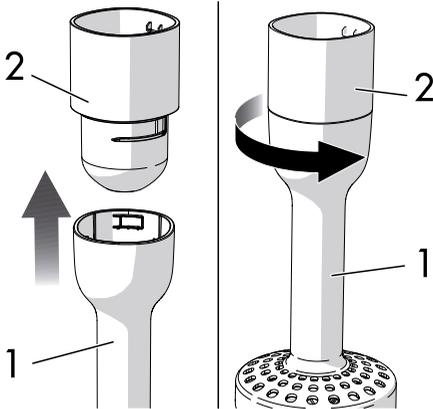
Perigo de corte

- Evite tocar nas lâminas com as mãos.
- Manuseie as lâminas com cuidado.

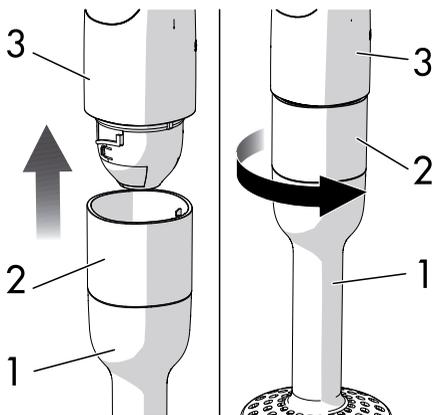


## 3.4 Utilização do esmagador de legumes

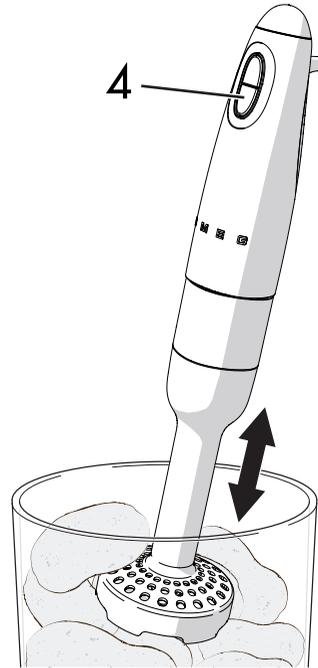
1. Coza e escoe as batatas ou as outras verduras e coloque-as num tacho ou numa tigela.
2. Acople o esmagador de legumes (1) ao redutor (2).



3. De seguida insira o grupo formado pelo esmagador de legumes e pelo redutor no corpo da varinha mágica (3).



4. Seleccione a velocidade desejada com o regulador de velocidade.
5. Introduza a cabeça do esmagador de legumes entre as batatas ou outros legumes e prima o botão **ON/OFF** (4). Levante e introduza novamente a cabeça em pontos diferentes do tacho ou da tigela. Continue até que as batatas/verduras estiverem com a consistência desejada.



Lâminas afiadas

**Perigo de corte**

- Evite tocar nas lâminas com as mãos.
- Manuseie as lâminas com cuidado.



## Utilização

### Dicas para a utilização da varinha mágica

- **Acoplador da varinha mágica:** Desloque com cuidado a haste da varinha mágica para cima e para baixo para obter resultados otimizados.
- Ative a varinha mágica somente quando a haste da varinha mágica estiver posicionada entre os ingredientes a processar.
- Corte o alimento em pequenos pedaços para facilitar a mistura e a trituração.
- Não imerja o corpo do motor em água ou outros líquidos.
- Para incorporar ar no interior do composto, mantenha o grupo das lâminas ligeiramente abaixo da superfície.
- **Batedor de claras:** Quando se utiliza o batedor de claras, é necessário evitar bater as claras durante demasiado tempo porque poderiam secar e tornar-se menos estáveis.
- Quando se formarem as pontas junte lentamente o açúcar às claras.
- A duração máxima de funcionamento contínua do batedor de claras é de 4 minutos.
- **Esmagador de legumes:** Quando se utiliza o esmagador de legumes é melhor seleccionar uma velocidade baixa para as batatas, que sendo ricas em amido não podem ser trabalhadas excessivamente. Utilize uma velocidade superior para passar verduras como nabos e batatas doces.
- Passe os ingredientes quando estiverem ainda quentes.
- Passe primeiro as verduras e junte de seguida os outros ingredientes: leite, manteiga e especiarias.
- **Acessório picador:** Não faça funcionar o picador sem ter colocado os ingredientes no copo.
- Não preencha excessivamente o copo do picador.
- Corte os ingredientes em pedaços do mesmo tamanho para obter uma consistência homogénea.
- Coloque o copo do picador numa superfície plana e robusta.
- Certifique-se de que o grupo das lâminas esteja inserido de forma correcta.
- Não insira ingredientes demasiado quentes.
- Algumas especiarias podem riscar o copo do picador.



## 3.5 Guia para a preparação dos ingredientes

| Ingrediente                 | Preparação                 | Quantidade | Velocidade   | Tempo         |
|-----------------------------|----------------------------|------------|--------------|---------------|
| <b>Carne</b>                | Corte em pedaços de 2-3 cm | 200 g      | <b>TURBO</b> | 20 segundos   |
| <b>Queijo de pasta dura</b> | Corte em pedaços de 1-2 cm | 120 g      | <b>TURBO</b> | 10 segundos   |
| <b>Cenouras</b>             | Corte em pedaços de 2-3 cm | 200 g      | <b>ALTA</b>  | 15 segundos   |
| <b>Salsa</b>                | Retire os caules           | 50 g       | <b>ALTA</b>  | 10 segundos   |
| <b>Cebolas</b>              | Corte a meio ou em quatro  | 100 g      | <b>MÉDIA</b> | 8-10 segundos |
| <b>Alho</b>                 | Dentes inteiros sem casca  | 12 dentes  | <b>BAIXA</b> | 8-10 segundos |

PT



A velocidade e os tempos indicados na tabela são indicativos e baseiam-se em provas realizadas em laboratório. Os resultados podem variar conforme a qualidade dos ingredientes e a consistência que se desejar obter.



## 4 Receitas

### Maionese

#### Ingredientes:

250 g de óleo (por exemplo óleo de sementes de girassol)

1 ovo e 1 gema

1-2 colheres de sopa de vinagre

Sal e pimenta q.b.

#### Preparação:

1. Coloque todos os ingredientes (a temperatura ambiente) na jarra seguindo a ordem dos ingredientes indicada acima.
2. Insira delicadamente a haste da varinha mágica até tocar o fundo da jarra.
3. Mantendo a varinha mágica na mesma posição, acione na velocidade **TURBO**. Quando o óleo começar a se emulsionar, levante lentamente a haste até à borda do composto e volte a imergi-la, certificando-se de que está a incorporar todo o óleo.

**Tempo de preparação:** 1 minuto para uma consistência de condimento; 2 minutos para uma consistência de molho.

### Guacamole

#### Ingredientes:

1 abacate grande, descascado, sem caroço e picado

3 colheres de sopa de sumo de limão

125 g de natas ácidas

1 colher de sopa de alho picado

1 colher de café de pimenta-jalapenho

#### Preparação:

1. Utilizando o acessório picador, introduza primeiro o grupo das lâminas no copo do picador e em seguida junte todos os ingredientes no copo.
2. Coloque a tampa no picador e insira o acoplador no corpo do motor. Faça funcionar com impulsos até que o composto estiver com a consistência desejada.

**Sugestão:** sirva o guacamole com tacos e burritos. Para uma variante mais leve, sirva com cenouras e caules de aipo.



## Molho para panquecas

### Ingredientes:

- 1 ovo
- 120 g de açúcar em pó
- 220 g de maltose

### Preparação:

1. Utilizando o acessório picador, introduza primeiro o grupo das lâminas no copo do picador e em seguida junte todos os ingredientes no copo.
2. Coloque a tampa no picador e insira o acoplador no corpo do motor. Bata os ingredientes durante 5 segundos na velocidade **TURBO**.

## Puré de batatas

### Ingredientes:

- 700 g de batatas médias
- Sal e pimenta q.b.

### Preparação:

1. Descasque as batatas e corte-as em pedaços de 3 cm. Coloque-as num tacho espaçoso e cubra-as com água fria.
2. Coloque a tampa e deixe cozer a lume alto. Quando estiverem a ferver, retire a tampa e deixe cozer durante 20-25 minutos até que se conseguir inserir facilmente um palito no interior das batatas.
3. Escoe bem as batatas.
4. Volte a colocar as batatas no tacho enxuto e coza-as delicadamente a lume brando por 1-2 minutos para retirar o líquido em excesso.
5. Retire do lume e deixe arrefecer as batatas durante 5 minutos.
6. Insira o acoplador do esmagador de legumes no corpo do motor e passe as batatas durante 1 minuto na velocidade **TURBO**. Não trabalhe demasiado as batatas para que não se tornam pegajosas.



## 5 Limpeza e manutenção

### 5.1 Advertências



**Utilização não correta**  
**Perigo de eletrocussão**

- Extraia a ficha da tomada de corrente antes de efetuar a limpeza da varinha mágica.
- Não imerja o corpo do motor em água ou outros líquidos.



**Utilização não correta**  
**Riscos de danos nas superfícies**

- Não utilize jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize nas partes tratadas superficialmente com acabamentos metálicos (por exemplo, anodizações, niquelagens, cromagens), produtos para a limpeza que contêm cloro, amoníaco ou lixívia.
- Não utilize detergentes abrasivos ou corrosivos (por exemplo, produtos em pó, removedores de manchas e palhas de aço/esfregões de arame).
- Não utilize materiais ásperos, abrasivos ou raspadores metálicos afiados.

### 5.2 Limpeza do corpo do motor

Para uma boa conservação das superfícies exteriores do corpo do motor da varinha mágica, é necessário limpá-las regularmente no final de cada utilização, após as ter deixado arrefecer. Limpe com um pano macio e húmido e detergente neutro.



A varinha mágica não está incluída e é adquirível separadamente.

### 5.3 Limpeza das componentes da varinha mágica

Lave a haste da varinha mágica e o acessório esmagador de legumes com água quente e detergente neutro.

Pode-se lavar no lava-loiças o copo com o conjunto de lâminas do acessório picador e a base anti-derrapante, o batedor de claras em aço inoxidável, as lâminas do acessório esmagador de legumes e a jarra com tampa em Tritan™.

A tampa do picador e o acoplador do acessório batedor de claras devem ser limpos com um pano húmido.

Seque-os cuidadosamente.



**Lâminas afiadas**  
**Perigo de corte**

- Evite tocar nas lâminas com as mãos.
- Manuseie as lâminas com cuidado.

