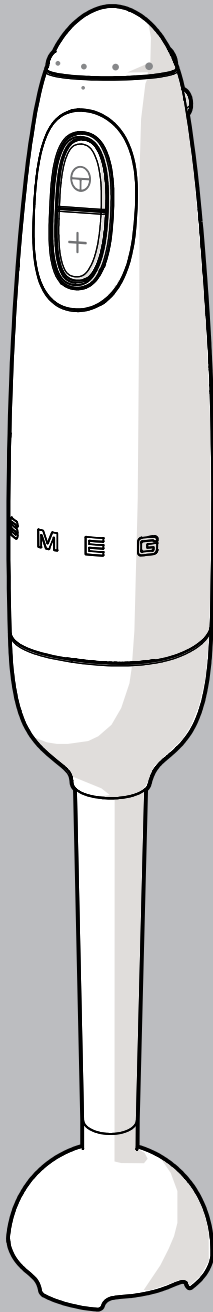


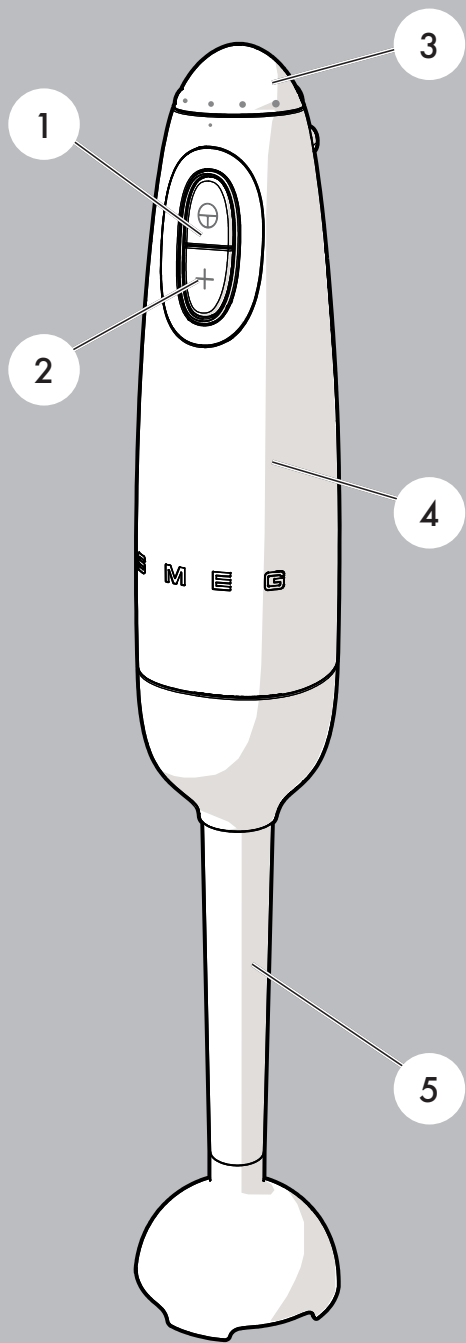
S

M

E

G





HBFO1

- 1) Pulsador ON/OFF
- 2) Pulsador TURBO
- 3) Selector de la velocidad
- 4) Cuerpo del motor
- 5) Varilla de la batidora y grupo de cuchillas de acero inoxidable.

*Estimado Cliente,*

*Deseamos darle las gracias por haber comprado la batidora de mano de la Línea Años 50 de Smeg.*

*Le deseamos que pueda apreciar plenamente su nuevo electrodoméstico*

*y le saludamos muy cordialmente.*

*Smeg S.p.A.*

## ESTE MANUAL DE USO

Este manual de uso forma parte integrante del aparato y debe guardarse íntegro y al alcance de la mano del usuario durante todo el ciclo de vida del aparato.

## DESTINO DE USO

- Utilice el aparato exclusivamente en ambientes cerrados.
- El aparato está destinado al uso en aplicaciones domésticas y similares, como:
  - en la zona de cocina por el personal en tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo;
  - en bed and breakfast e instalaciones de turismo rural;
  - por parte de clientes en hoteles, moteles y ambientes residenciales.
- Otros usos, como en restaurantes, bares y cafeterías, son inapropiados.
- El aparato puede utilizarse para batir, triturar, mezclar y emulsionar varios ingredientes. Además, combinado con sus accesorios, puede picar/moler carne, rallar queso, pan, hacer puré de patatas y de otras verduras o bien montar y batir huevos y nata para distintas preparaciones. Cualquier otro uso se considera inadecuado. No utilice el aparato para fines diferentes al de su destino de uso.
- El aparato no ha sido concebido para funcionar con temporizadores externos o con sistemas de mando a distancia. Vigile continuamente el aparato durante el uso.

## ADVERTENCIAS GENERALES DE SEGURIDAD

Siga todas las advertencias de seguridad para un uso seguro del aparato.

- Antes de utilizar el aparato, lea atentamente este manual de uso.
- Apague de inmediato el aparato si se hubiera dejado sin vigilancia y después de cada uso, en especial antes de realizar la limpieza, montar o desmontar los accesorios o acercarse a las partes en movimiento durante el funcionamiento.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados o si el aparato se ha caído al suelo o si se ha dañado de cualquier modo. Si el cable de alimentación eléctrica está dañado, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica para sustituirlo, de modo de evitar cualquier peligro.
- Evite que el cable de alimentación entre en contacto con aristas cortantes.
- No tire del cable para quitar el enchufe de la toma de corriente.
- No utilice adaptadores o cables alargadores.
- No aporte modificaciones al aparato.
- No intente nunca apagar una llama/incendio con agua: apague el aparato, quite el enchufe de la toma de corriente y cubra la llama con una tapa o con una cubierta ignífuga.
- El uso de este aparato no está permitido a los niños. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera

del alcance de los niños. Asegúrese de que los niños no jueguen con el aparato.

- No permita que los niños jueguen con las bolsas de plástico del embalaje.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia en el uso de aparatos eléctricos, a menos que sean vigiladas o instruidas por personas adultas y responsables de su seguridad.
- Durante el funcionamiento evite el contacto con las piezas en movimiento. Mantenga las manos, el cabello, la ropa y los utensilios alejados de las piezas en movimiento durante el funcionamiento para evitar lesiones personales y/o daños al aparato.
- No toque las cuchillas del acoplamiento de la batidora porque son muy afiladas. ¡Peligro de corte! Maneje con cuidado al quitar, colocar y limpiar. Utilice una espátula para quitar los alimentos.
- No utilice para batir aceites o grasas a altas temperaturas.
- Preste atención cuando se vierten líquidos calientes en la batidora, ya que podrían derramarse fuera del aparato por una evaporación imprevista.
- Utilice recipientes con bordes altos cuando se batan líquidos, especialmente si están calientes, para reducir derrames, salpicaduras y quemaduras.
- Para evitar salpicaduras introduzca siempre la varilla de acoplamiento de la batidora entre los ingredientes antes de activar la batidora de mano.
- No deje la batidora de mano sin utilizar dentro de una olla caliente en un hornillo encendido.
- No utilice la batidora de mano y la picadora para triturar huesos y semillas de frutas u otros huesos y alimentos ya que podrían dañar las cuchillas.
- Evite que los líquidos superen la unión de la varilla de la batidora.
- No utilice la batidora de mano combinada con piezas o accesorios de otros fabricantes.
- Utilice exclusivamente repuestos originales del fabricante. El uso de piezas de recambio no recomendadas por el fabricante podría causar incendios, descargas eléctricas o lesiones a las personas.
- Evite salpicar líquidos en el cuerpo del motor y el cable de la batidora de mano y mojarlos. En caso de contacto con líquidos, desconecte inmediatamente la batidora de mano de la toma de corriente y séquela con cuidado: ¡Peligro de descargas eléctricas!
- Deje enfriar la batidora de mano antes de limpiarla.

## **RESPONSABILIDAD DEL FABRICANTE**

El fabricante declina toda responsabilidad por daños sufridos por personas o cosas ocasionados por:

- uso del aparato distinto al previsto;
- no observancia de la lectura del manual de uso;
- alteración incluso de una sola parte del aparato;
- utilización de repuestos no originales;
- no observancia de las advertencias de seguridad.

## **ELIMINACIÓN**

Este aparato debe eliminarse por separado de los otros residuos (Directiva 2012/19/EU). El producto no contiene sustancias en cantidades tales como para ser consideradas peligrosas para la salud y el medioambiente, en conformidad con las directivas europeas actuales.

Se precisa que para el embalaje del aparato se utilizan materiales no contaminantes y reciclables.

Entregue los materiales del embalaje en los centros adecuados de recogida selectiva.

## **USO**

La batidora de mano está pensada para batir líquidos, mezclar masas ligeras y reducir a puré ingredientes

cocidos. No haga funcionar el aparato durante más de 30 segundos consecutivos.

El aparato puede utilizarse con todos los accesorios a cualquier velocidad. Los accesorios SMEG (picadora, pasapurés, varilla batidora y jarra) se pueden comprar por separado (HBAC01).

## ANTES DEL PRIMER USO

Lave con cuidado las partes que puedan entrar en contacto con la comida antes de utilizar el aparato por primera vez.

## PREPARACIÓN PARA EL USO

Corte los ingredientes en trozos de unos 2 cm antes de triturarlos.

Monte correctamente el aparato antes de conectar el cable a la toma de corriente.

## USO DEL APARATO

Gire y bloquee la varilla de la batidora (5) en el cuerpo del motor (4). Sumerja por completo el grupo de cuchillas entre los ingredientes. Active el aparato presionando el pulsador ON/OFF o el pulsador TURBO (1-2): gire el selector de la velocidad (3) para regular la velocidad.

Bata los ingredientes moviendo delicadamente la batidora hacia arriba y hacia abajo

## RECETA:

### SALSA PARA PANQUEQUES

Esta receta se puede preparar utilizando la picadora que se puede pedir como accesorio opcional.

### INGREDIENTES:

- 1 huevo
- 120 g de azúcar impalpable
- 220 g de maltosa

### EJECUCIÓN:

- 1) Utilizando el accesorio de la picadora, introduzca primero el grupo de cuchillas en el bol de la picadora y luego añada todos los ingredientes en el bol.
- 2) Cubra la picadora con la tapa e introduzca el acoplamiento en el cuerpo del motor. Bata los ingredientes 5 segundos a la velocidad TURBO.

Hay otras recetas disponibles en el manual de uso de los accesorios.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desenchufe la clavija de la toma de corriente antes de limpiar la batidora de mano.
- No sumerja el cuerpo del motor en agua u otros líquidos.
- Limpie el cuerpo del motor exclusivamente con un paño húmedo y detergentes neutros. Se pueden lavar en el lavavajillas el bol con el grupo de cuchillas del accesorio de la picadora y la base antideslizante, la varilla batidora de acero inoxidable y la jarra con tapón sin BPA. Limpie el pasapurés, la tapa de la picadora y el acoplamiento de la varilla batidora con un paño húmedo. Seque cuidadosamente.
- No utilice productos para la limpieza que contengan cloro, amoníaco o lejía en las partes tratadas en su superficie con acabados metálicos (por ej. anodizados, niquelados, cromados).

S M E G

MADE IN ITALY

SMEG S.p.A.  
Via Leonardo Da Vinci, 4  
42016 San Girolamo di  
Guastalla (RE)  
ITALY



914778125/C