



1 Sicurezza

1.1 Avvertenze fondamentali per la sicurezza

Seguire tutte le istruzioni di sicurezza per un utilizzo sicuro dell'apparecchio:

- Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente questo manuale d'uso.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è in funzione.
- Non immergere l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o qualsiasi altro liquido.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina risultano danneggiati o se l'apparecchio è caduto a terra o si è danneggiato in qualche modo.
- Se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato, contattare il servizio di assistenza tecnica per la sua sostituzione.
- Evitare che il cavo di alimentazione entri in contatto con spigoli vivi.
- Non tirare il cavo per rimuovere la spina dalla presa di corrente.
- Non posizionare l'apparecchio sopra o vicino a fornelli gas o elettrici accesi, all'interno di un forno o in prossimità di fonti di calore.
- Questo apparecchio incorpora un collegamento di terra a scopo solo funzionale.
- Non tentare mai di riparare l'apparecchio da soli: in caso di guasto farlo riparare esclusivamente da un tecnico qualificato.
- Non apportare modifiche all'apparecchio.
- Non tentare mai di spegnere una fiamma/incendio con acqua: spegnere l'apparecchio, togliere la spina dalla presa di corrente e coprire la fiamma con un coperchio o con una coperta ignifuga.
- Durante il funzionamento evitare il contatto con le parti in movimento. Tenere mani, capelli, vestiti e utensili lontano dalle parti in movimento durante il funzionamento per evitare lesioni personali e/o danni all'apparecchio.
- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione quando non è in funzione, se lasciato incustodito o in caso di guasto.
- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione prima di montare e smontare i componenti.
- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione e lasciarlo raffreddare prima di tutte le operazioni di pulizia.
- Non utilizzare il frullatore in combinazione con parti o accessori di altri produttori.
- Utilizzare esclusivamente ricambi originali del produttore. L'uso di parti di ricambio non consigliati dal produttore potrebbe provocare incendi, scosse elettriche o lesioni alle persone.
- Evitare di toccare le lame dell'attacco frullatore poiché molto affilate: Pericolo di taglio! Maneggiare con cura durante la rimozione, l'inserimento e la pulizia. Utilizzare una spatola per rimuovere il cibo.



Avvertenze

- Rimuovere il gruppo lame del tritatutto prima di svuotare la ciotola.
- Non utilizzare per frullare oli o grassi ad alte temperature.
- Prestare attenzione quando si versano liquidi caldi sul frullatore in quanto potrebbero essere spruzzati al di fuori dell'apparecchio a causa di un'evaporazione improvvisa.
- Utilizzare recipienti dai bordi alti quando si frullano liquidi, specialmente se caldi, per ridurre fuoriuscite, schizzi e ustioni.
- Per evitare spruzzi inserire sempre l'asta dell'attacco frullatore tra gli ingredienti prima di attivare il frullatore ad immersione.
- Non lasciare il frullatore ad immersione inutilizzato all'interno di una pentola calda su un fornello acceso.
- Non utilizzare il frullatore ad immersione o il tritatutto per tritare torsoli di frutta, ossa o altri cibi duri poiché potrebbero danneggiare le lame.
- Evitare che i liquidi superino la giunzione dell'asta del frullatore.
- Evitare di spruzzare liquidi sul corpo motore e sul cavo del frullatore ad immersione o di bagnarli. In caso vengano a contatto con liquidi, scollegare immediatamente il frullatore ad immersione dalla presa di corrente e asciugarlo accuratamente: Pericolo di scosse elettriche!
- Non utilizzare detergenti aggressivi o raschietti metallici per pulire il frullatore ad immersione, i suoi attacchi ed accessori.
- Spegnerne l'apparecchio e scollegarlo dalla presa di corrente prima di cambiare gli accessori o toccare le parti in movimento.
- L'uso di questo apparecchio non è consentito ai bambini.
- Se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato, contattare il costruttore, il servizio di assistenza tecnica o personale qualificato per la sua sostituzione per evitare qualsiasi pericolo.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini.
- Le istruzioni per la corretta pulizia dell'apparecchio sono riportate nel paragrafo "4 Pulizia e manutenzione".

Informazioni sul consumo di energia in modalità spento/stand-by

I dati tecnici relativi al consumo in modalità spento/stand-by dell'apparecchio, sono reperibili sul sito www.smeg.com in corrispondenza della pagina dedicata al prodotto in oggetto.

1.2 Collegamento dell'apparecchio

Assicurarsi che la tensione e la frequenza della rete elettrica corrispondano a quelle indicate nella targa dati sul fondo dell'apparecchio.

In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio, contattare il servizio di Assistenza Tecnica per la loro sostituzione.

Avvertenze



1.3 Uso conforme alla destinazione

L'inosservanza delle avvertenze di sicurezza e la mancanza di lettura delle istruzioni per i frullatori a immersione può comportare un uso improprio dell'apparecchio e conseguenti lesioni personali.

- Non utilizzare l'apparecchio per altri scopi diversi da quelli per il quale è stato concepito. L'apparecchio può essere utilizzato per frullare, tritare, mescolare ed emulsionare vari ingredienti. Inoltre, in combinazione con i suoi accessori, e in grado di tritare/macinare carne, formaggio, pane, verdure oppure montare e sbattere le uova e la panna per diverse preparazioni. Ogni altro uso è improprio.
- Non far funzionare l'apparecchio per più di 30 secondi consecutivi.
- L'apparecchio può essere utilizzato con tutti gli accessori a qualsiasi velocità.
- L'apparecchio non è concepito per funzionare con temporizzatori esterni o con sistemi di comando a distanza.
- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in ambienti chiusi.
- L'apparecchio può essere utilizzato in applicazioni domestiche e similari, quali:
 - nella zona cucina per il personale in negozi, negli uffici e in altri ambienti lavorativi;
 - nei bed and breakfast e agriturismo;
 - da clienti in alberghi, motel e ambienti residenziali.
- Altri utilizzi, come in ristoranti, bar e caffetterie, sono impropri.

1.4 Responsabilità del costruttore

Il costruttore declina ogni responsabilità per danni subiti da persone e cose causati da:

- Uso dell'apparecchio diverso da quello previsto
- Mancanza di lettura del manuale d'uso
- Manomissione anche di una singola parte dell'apparecchio
- Utilizzo di ricambi non originali
- Inosservanza delle avvertenze di sicurezza



Conservare accuratamente queste istruzioni. Qualora l'apparecchio sia ceduto ad altre persone, consegnare loro anche queste istruzioni per l'uso.

Queste istruzioni possono essere scaricate dal sito Web Smeg "www.smeg.com".

1.5 Smaltimento

Gli apparecchi elettrici non devono essere smaltiti assieme ai rifiuti domestici.



Gli apparecchi che recano questo simbolo sono soggetti alla Direttiva europea 2012/19/UE.

- Tutti gli apparecchi elettrici ed elettronici dismessi devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti domestici, conferendoli agli appositi centri previsti dallo Stato. Smaltendo correttamente l'apparecchio dismesso, si eviteranno danni all'ambiente e rischi per la salute delle persone. Per ulteriori informazioni sullo smaltimento dell'apparecchio dismesso rivolgersi all'Amministrazione comunale, all'Ufficio smaltimento o al negozio dove è stato acquistato l'apparecchio.



Descrizione

2 Descrizione dell'apparecchio (Fig. A)

- 1) Pulsante **ON/OFF** e pulsante **TURBO**
- 2) Selettore della velocità
- 3) Corpo motore
- 4) Asta del frullatore e gruppo lame in acciaio inox
- 5) Targhetta di identificazione
- 6) Frusta a filo in acciaio inox
- 7) Attacco per frusta a filo
- 8) Gruppo lame in acciaio inox
- 9) Ciotola tritatutto senza BPA
- 10) Base antiscivolo in silicone
- 11) Riduttore tritatutto
- 12) Caraffa da 1,4l senza BPA
- 13) Tappo con guarnizione in silicone



Gli accessori che possono venire a contatto con gli alimenti, sono costruiti con materiali conformi a quanto prescritto dalle leggi in vigore.

2.1 Targhetta di identificazione (Fig. A)

La targhetta di identificazione (5) riporta i dati tecnici, il numero di matricola e la marcatura. La targhetta di identificazione non deve mai essere rimossa.

2.2 Prima del primo utilizzo

- Rimuovere eventuali etichette ed adesivi dal frullatore a immersione e dai suoi accessori.
- Pulire il corpo motore con un panno pulito e umido e asciugare.
- Lavare accuratamente i componenti del frullatore ad immersione e asciugarli accuratamente (vedi "4 Pulizia e manutenzione").



Parti in movimento

Rischio di lesioni personali o danni all'apparecchio

- Non introdurre le dita, forchette o cucchiari all'interno degli attacchi del frullatore ad immersione. Ciò potrebbe danneggiare le lame o causare lesioni personali.
- Tenere mani, capelli, collane, braccialetti, cravatte, spatole e altri oggetti lontano dalle lame del frullatore ad immersione per evitare lesioni personali o danni all'apparecchio.
- Non immergere il corpo motore in acqua o altri liquidi.



2.3 Descrizione degli accessori (Fig. A)

Caraffa senza BPA (12)

La caraffa graduata senza BPA va da un minimo di 0,2 litri ad un massimo di 1,4 litri. Dotata di tappo con guarnizione per la conservazione di alimenti.

Frusta a filo (6)

Perfetta per montare albumi d'uovo, panna e per la preparazione di salse, creme, condimenti, ecc.

Tritatutto (9)

Può essere utilizzato per tritare erbe aromatiche, verdure crude, biscotti secchi, pane secco, cioccolato, frutta secca senza guscio, carne e pesce (vedi "3.4 Guida per la lavorazione degli ingredienti"). Dotato di base antiscivolo in silicone che può essere utilizzata come coperchio per la conservazione di alimenti.

2.4 Descrizione comandi

Pulsante ON/OFF e pulsante TURBO (1)

Tenere premuto il pulsante **ON/OFF** per avviare/arrestare il funzionamento. Il motore si ferma rilasciando il pulsante.

Tenere premuto solo il pulsante **TURBO** per far lavorare le lame alla massima velocità.

3 Uso

3.1 Uso del frullatore a immersione (Fig. B)

- Agganciare il corpo motore (3) all'asta (4) del frullatore ruotandolo in senso antiorario finché non si incastra nell'alloggiamento.
- Inserire la spina nella presa di corrente.
- Immergere l'asta nel contenitore con gli ingredienti da lavorare.
- Premere il pulsante **ON/OFF** per avviare il funzionamento. Utilizzare il selettore della velocità per aumentare la velocità o premere il pulsante **TURBO** per lavorare alla massima velocità.
- Continuare finché non si raggiunge la consistenza desiderata.



Lame affilate

Pericolo di taglio

- Evitare di toccare le lame con le mani. Utilizzare una spatola per rimuovere il cibo.
- Maneggiare le lame con cura.



Attivare il frullatore ad immersione SOLO quando l'asta del frullatore è posizionata tra gli ingredienti da processare.



Uso

3.2 Uso degli accessori

Utilizzare l'accessorio più appropriato a seconda degli ingredienti da lavorare.

Uso della frusta a filo (Fig. C)

- Assemblare la frusta a filo (6) al suo riduttore (7).
- Agganciare il corpo motore (3) al riduttore ruotandolo in senso antiorario finché non si incastra nell'alloggiamento.
- Iniziare a lavorare gli ingredienti premendo il pulsante **ON/OFF** e regolare la velocità utilizzando il selettore della velocità. È possibile utilizzare anche il pulsante **TURBO**.
- Continuare finché non si raggiunge la consistenza desiderata.

Uso del tritatutto (Fig. D)



Appoggiare la ciotola del tritatutto su una superficie piana e robusta.

- Assemblare il tritatutto inserendo il gruppo lame (8) nel suo alloggiamento al centro della ciotola (9).



Assicurarsi che il gruppo lame sia inserito correttamente.

- Inserire gli ingredienti da processare e coprire la ciotola (9) con il suo riduttore (11).
- Agganciare il corpo motore (3) al riduttore ruotandolo in senso antiorario finché non si incastra nell'alloggiamento.

- Iniziare a tritare premendo il pulsante **ON/OFF** e regolare la velocità utilizzando il selettore della velocità a seconda degli ingredienti da sminuzzare (vedi "3.4 Guida per la lavorazione degli ingredienti"). È possibile utilizzare anche il pulsante **TURBO**.
- Continuare finché non si raggiunge la consistenza desiderata.



Lame affilate

Pericolo di taglio

- Evitare di toccare le lame con le mani. Utilizzare una spatola per rimuovere il cibo.
- Maneggiare le lame con cura.



Attenzione

- Non far funzionare il tritatutto senza avere inserito gli ingredienti nella ciotola.
- Non inserire ingredienti troppo caldi.
- Alcune spezie potrebbero graffiare la ciotola del tritatutto.



3.3 Suggerimenti per l'uso del frullatore a immersione

Asta frullatore (4):

- Muoverla delicatamente verso l'alto e verso il basso per ottenere i migliori risultati.
- Tagliare il cibo in piccoli pezzi per agevolare il mescolamento e l'omogeneità di tritatura.

Accessorio tritatutto (9):

- Non riempire eccessivamente la ciotola del tritatutto.
- Tagliare gli ingredienti in pezzi della stessa dimensione per ottenere una consistenza omogenea.

Frusta a filo (6):

- Si consiglia di non montare gli albumi troppo a lungo per evitare che si asciugano troppo diventando meno stabili.

3.4 Guida per la lavorazione degli ingredienti

Ingrediente	Preparazione	Quantità	Velocità	Tempo
Carne	Tagliare in pezzi di 2-3 cm	200 g	TURBO	20 secondi
Formaggio a pasta dura	Tagliare in pezzi di MAX 1 cm	120 g	TURBO	10 secondi
Carote	Tagliare in pezzi di 2-3 cm	200 g	ALTA	15 secondi
Prezzemolo	Rimuovere i gambi	50 g	ALTA	10 secondi
Cipolle	Tagliare a metà o in quattro	100 g	MEDIA	8-10 secondi
Aglio	Spicchi interi senza la buccia	12 spicchi	BASSA	8-10 secondi



Per i migliori risultati e per evitare il danneggiamento delle lame, in caso di ingredienti molto duri (es. formaggio stagionato), si consiglia di attenersi alle indicazioni di taglio degli ingredienti sopra riportate.



Le velocità e i tempi riportati in tabella sono indicativi. I risultati possono variare a seconda della qualità degli ingredienti e della consistenza che si desidera ottenere.



Pulizia e manutenzione

4 Pulizia e manutenzione



Uso non corretto. Pericolo di folgorazione

- Rimuovere la spina dalla presa di corrente prima di effettuare la pulizia del frullatore ad immersione.
- Non immergere il corpo motore in acqua o altri liquidi.



Uso non corretto. Rischio di danni alle superfici.

- Non utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio.
- Non utilizzare sulle parti trattate superficialmente con finiture metalliche (ad es. anodizzazioni, nichelature, cromature), prodotti per la pulizia contenenti cloro, ammoniaca o candeggina.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi (ad es. prodotti in polvere, smacchiatori e spugnette metalliche).
- Non utilizzare materiali ruvidi, abrasivi o raschietti metallici affilati.

4.1 Pulizia del corpo motore

Per una buona conservazione delle superfici esterne del corpo motore del frullatore ad immersione, occorre pulirle regolarmente al termine di ogni utilizzo, dopo averle lasciate raffreddare. Pulire con un panno morbido e umido e detergente neutro.

4.2 Pulizia dei componenti del frullatore ad immersione

Asta del frullatore (4)

Lavabile con acqua calda e detergente neutro. Non lavabile in lavastoviglie.

Frusta a filo in acciaio inox (6)

Lavabile in lavastoviglie.

Riduttore frusta a filo (7)

Pulire con panno morbido e umido, MAI immergerlo in acqua o altri liquidi. Non lavabile in lavastoviglie.

Tritatutto (8), (9), (10)

Lame, contenitore e base antiscivolo lavabili in lavastoviglie.

Riduttore tritatutto (11)

Pulire con panno morbido e umido, MAI immergerlo in acqua o altri liquidi. Non lavabile in lavastoviglie.

Caraffa (12) e tappo (13)

Lavabili in lavastoviglie.



5 Ricette

Maionese

Ingredienti:

250 g di olio (ad esempio olio di semi di girasole)

1 uovo e 1 tuorlo

1-2 cucchiaini di aceto

Sale e pepe q.b.

Esecuzione:

1. Mettere tutti gli ingredienti (a temperatura ambiente) nella caraffa seguendo l'ordine degli ingredienti indicato sopra.
2. Inserire delicatamente l'asta del frullatore ad immersione fino a toccare il fondo della caraffa.
3. Mantenendo il frullatore nella stessa posizione, azionare alla velocità **TURBO**. Appena l'olio inizia ad emulsionarsi, sollevare lentamente l'asta fino al bordo del composto e reimmergerla nuovamente, assicurandosi di incorporare tutto l'olio.

Tempo di lavorazione: 1 minuto per una consistenza da condimento; 2 minuti per una consistenza da salsa.

Guacamole

Ingredienti:

1 avocado grande, sbucciato, denocciolato e tritato

3 cucchiaini di succo di limone

125 g di panna acida

1 cucchiaio di aglio tritato

1 cucchiaino di peperoncino Jalapeño

Esecuzione:

1. Utilizzando l'accessorio tritatutto, introdurre per prima cosa il gruppo lame nella ciotola del tritatutto e poi aggiungere tutti gli ingredienti nella ciotola.
2. Coprire il tritatutto con il coperchio e inserire l'attacco nel corpo motore. Far funzionare ad impulsi finché il composto non raggiunge la consistenza desiderata.

Suggerimento: servire il guacamole con tacos e burritos. Per una variante più leggera, servire con carote e gambi di sedano.



Ricette

Salsa per pancake

Ingredienti:

1 uovo

120 g di zucchero a velo

220 g di maltosio

Esecuzione:

1. Utilizzando l'accessorio tritatutto, introdurre per prima cosa il gruppo lame nella ciotola del tritatutto e poi aggiungere tutti gli ingredienti nella ciotola.
2. Coprire il tritatutto con il coperchio e inserire l'attacco nel corpo del motore. Frullare gli ingredienti per 5 secondi alla velocità **TURBO**.



1 Safety

1.1 Essential safety information

Follow all safety instructions in order to use the appliance safely:

- Read this user manual carefully before using the appliance.
- Do not leave the appliance unattended while it is operating.
- Do not immerse the appliance, the power cord or the plug in water or any other liquid.
- Do not use the appliance if the power cable or plug appears to be damaged or if the appliance has been dropped or damaged in any way.
- If the power cable is damaged, contact technical support immediately to arrange replacement.
- Do not allow the power cable to come into contact with sharp edges.
- Do not pull on the cord to unplug it from the power socket.
- Do not place the appliance above or near lit hob burners or electric rings, inside an oven or near other heat sources.
- This appliance is fitted with a ground connection for functional purposes only.
- Do not attempt to repair the appliance yourself: in the event of faults, it should only be repaired by a qualified technician.
- Do not modify the appliance.
- Never try to put out a fire or flames with water: turn off the appliance and remove the plug from the socket and smother the flames with a fire blanket or other appropriate cover.
- Do not touch moving parts while the appliance is operating. Keep hands, hair and clothing, and utensils away from moving parts during operation, to prevent personal injury and/or damage to the appliance.
- Always disconnect the appliance from the power supply when it is not in use, left unattended or faulty.
- Always disconnect the appliance from the power supply before installing and removing the components.
- Always disconnect the appliance from the power supply and let it cool down before cleaning it.
- Do not use the blender with parts or accessories of other manufacturers.
- Only use original spare parts. The use of spare parts not approved by the manufacturer could lead to fires, electric shocks or personal injury.
- Avoid touching the blades of the blender attachment as they are very sharp: Danger of cuts! Handle very carefully when removing, inserting or cleaning. Use a spatula if you need to remove food.



Instructions

- Remove the chopper blade of the chopper attachment before emptying the bowl.
- Do not blend hot oil or fat.
- Be careful when pouring hot liquids onto the blender as they may be ejected due to sudden evaporation.
- Use tall containers when mixing liquids, particularly if hot, to reduce spillages, splattering and burn injuries.
- To avoid splashing always insert the blender attachment in the food before switching the hand blender on.
- Do not leave the hand blender in a hot pot on a lit stove while not in use.
- Avoid using the blender attachment and chopper attachment to chop fruit pits, bones or other hard food as this may damage the blades.
- Do not allow liquids to exceed the height of the joint on the blender shaft.
- Avoid spraying liquid on the motor body and cable of the hand blender or getting them wet. In the event of contact with liquid, immediately unplug the hand blender and dry it thoroughly: Electric shock hazard!
- Do not use harsh detergents or sharp objects to clean the hand blender, its attachments and accessories.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- This appliance shall not be used by children.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Children must never play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Instructions for cleaning of the appliance can be found in the "4 Cleaning and care" section.

Information on power consumption in off/stand-by mode

Technical data on the appliance's power consumption in off/stand-by mode can be found at www.smeg.com under the page corresponding to the product in question.

1.2 Connecting the appliance

Make sure that the voltage and frequency of the power supply correspond to those indicated on the data plate on the bottom of the appliance.

If the plug of the appliance is not compatible with the socket, contact Technical Assistance service for replacement.



1.3 Intended use

Failure to comply with the safety instructions and failure to read the instructions manual may lead to the hand blender being used incorrectly and cause personal injury.

- Do not use the appliance for purposes other than those for which it was designed. The appliance may be used to blend, chop, mix and emulsify various ingredients. In addition, when used in combination with its accessories, it can mince/grind meat, cheese, bread, vegetables or whip and whisk eggs and cream for various preparations. Every other use is considered improper.
- Do not operate the appliance for more than 30 seconds at a time.
- The appliance can be used with all the accessories at any speed.
- The appliance is not designed to operate with external timers or with remote control systems.
- Use the appliance only indoors.
- This appliance is intended for household use and similar applications such as:
 - in kitchen areas provided for personnel in shops, offices and other work environments
 - in bed and breakfast and farm accommodation
 - by guests in hotels, motels and other residential type environments.
- Any other use, for example in restaurants, coffee bars and coffee shops is considered improper.

1.4 Manufacturer liability

The manufacturer shall not be liable for injuries or property damage caused by:

- Any use of the appliance other than the one it was designed for
- Not having read the user manual
- Tampering with any part of the appliance
- The use of non-original spare parts
- Not following the safety instructions



Please keep these instructions carefully. If the appliance is passed on to others, they should also be given this instructions booklet.

These instructions can be downloaded from the Smeg website "www.smeg.com".

1.5 Disposal

Electrical appliances must not be disposed of together with household waste.



Devices marked with this symbol are subject to European Directive 2012/19/EU.

- All waste electrical and electronic appliances must be disposed of separately from domestic waste and taken to authorised waste disposal facilities. Disposing of the used appliance correctly will help to safeguard the environment and human health. For further information regarding the disposal of used appliances, please contact your local authority waste disposal department or the shop where the appliance was purchased.



Description Use

2 Appliance description (Fig. A)

- 1) **ON/OFF** button and **TURBO** button
- 2) Speed selector
- 3) Motor body
- 4) Stainless steel blender shaft and stainless steel blade unit
- 5) Identification plate
- 6) Stainless steel whisk
- 7) Attachment for whisk
- 8) Stainless steel blade assembly
- 9) BPA-free chopper bowl
- 10) Non-slip silicone base
- 11) Chopper adapter
- 12) 1.4 litre BPA-free jug
- 13) Lid with silicone seal



The accessories intended to come into contact with food are made of materials that comply with the provisions of current legislation.

2.1 Identification plate (Fig. A)

The identification plate (5) bears the technical data, serial number and brand name of the appliance. Do not remove the identification plate for any reason.

2.2 Before first use

- Remove any labels and stickers from the hand blender and its accessories.
- Wipe the motor body with a clean, damp cloth and dry.
- Thoroughly wash the components of the hand blender and dry them thoroughly (see "4 Cleaning and care").



Moving parts

Risk of personal injury or damage to the appliance

- Do not insert fingers, forks or spoons into the hand blender attachments. This could cause personal injury or damage the blades.
- Keep hands, hair, loose jewellery, ties or clothing, spatulas and other objects away from the hand blender attachments to avoid personal injury or damage to the appliance.
- Do not immerse the motor base in water or other liquids.



Description / Use



2.3 Description of accessories (Fig. A)

BPA-free jug (12)

The BPA-free graduated jug ranges from a minimum of 0.2 litres to a maximum of 1.4 litres. It has a lid with a seal for preserving foods.

Whisk (6)

Ideal for whipping egg whites, cream and for preparing creams, custards, dressings etc.

Chopper (9)

Can be used to chop herbs, raw vegetables, dry biscuits, bread, chocolate, shelled nuts, meat and fish (see "3.4 Food processing guide"). It has a non-slip silicone base that can be used as a lid when storing food.

2.4 Description of controls

ON/OFF button and TURBO button (1)

Keep the **ON/OFF** button pressed to start / stop the appliance. ON/OFF button and TURBO button.

Only keep the **TURBO** button pressed to use the blades at maximum speed.

3 Use

3.1 Using the hand blender (Fig. B)

- Attach the motor body (3) to shaft (4) of the blender by turning it anticlockwise until it engages with the housing.
- Insert the plug into the power socket.
- Immerse the shaft into the container with the ingredients to be processed.
- Press the **ON/OFF** button to start the appliance. Use the speed selector to increase the speed or the **TURBO** button to work at maximum speed.
- Continue until you reach the required consistency.



Sharp blades

Danger of cuts

- Never touch the blades with your hands. Use a spatula if you need to remove food.
- Handle blades very carefully.



ONLY start the hand blender when the shaft of the blender is immersed the ingredients to be blended.





Use

3.2 Using the accessories

Use the most suitable accessory for the food you wish to process.

Using the whisk (Fig. C)

- Attach the whisk (6) to its adapter (7).
- Attach the motor body (3) to the adapter by turning it anticlockwise until it engages with the housing.
- Start to work the ingredients by pressing the **ON/OFF** button and adjust the speed using the speed selector. The **TURBO** button can also be used.
- Continue until you reach the required consistency.

Using the chopper (Fig. D)



Place the chopper bowl on a flat and sturdy surface.

- Assemble the chopper unit by inserting the blade unit (8) into its housing at the centre of the bowl (9).



Make sure that the blade unit is inserted correctly.

- Insert the ingredients to be processed and cover the bowl (9) with its adapter (11).
- Attach the motor body (3) to the adapter by turning it anticlockwise until it engages with the housing.

- Start chopping by pressing the **ON/OFF** button and adjust the speed selector according to type of the food you wish to chop (see "3.4 Food processing guide"). The **TURBO** button can also be used.
- Continue until you reach the required consistency.



Sharp blades

Danger of cuts

- Never touch the blades with your hands. Use a spatula if you need to remove food.
- Handle blades very carefully.



Warning

- Do not operate the chopper without food inside the bowl.
- It is best to insert foods that are not too hot.
- Some spices may scratch the chopper bowl.



3.3 Tips for using your hand blender

Blender shaft (4):

- Move it gently up and down to obtain best results.
- Cut food into small pieces to make chopping and blending easier.

Chopper accessory (9):

- Do not overload the chopper bowl.
- Cut food into pieces of the same size to achieve even results.

Whisk (6):

- Avoid beating egg whites for too long as they might dry out too much and become less stable.

3.4 Food processing guide

Food	Preparation	Quantity	Speed	Time
Meat	Cut into 2-3 cm pieces	200 g	TURBO	20 seconds
Hard cheese	Cut into MAX. 1 cm pieces	120 g	TURBO	10 seconds
Carrots	Cut into 2-3 cm pieces	200 g	HIGH	15 seconds
Parsley	Remove the stems	50 g	HIGH	10 seconds
Onions	Cut in half or into quarters	100 g	MEDIUM	8-10 seconds
Garlic	Whole cloves without skin	12 cloves	LOW	8-10 seconds



For best results and to avoid damaging the blades when processing very hard ingredients (e.g. aged cheese), it is recommended that you follow the cutting instructions for the above ingredients.



The speeds and times indicated in the table are approximate. Results can vary depending on the quality of the ingredients and on the consistency you wish to obtain.



Cleaning and care

4 Cleaning and care



Improper use. Danger of electrocution

- Unplug the hand blender before cleaning it.
- Do not immerse the motor base in water or other liquids.



Improper use. Risk of damage to surfaces.

- Do not use steam jets to clean the appliance.
- Do not use cleaning products containing chlorine, ammonia or bleach on parts with metallic finishes (e.g. anodised, nickel- or chrome-plated).
- Do not use abrasive or corrosive detergents (e.g. powder products, stain removers and metallic scourers).
- Do not use rough or abrasive materials or sharp metal scrapers.

4.1 Cleaning the motor base

To keep the outer surface of the hand blender motor in good condition, it should be cleaned regularly after use. Let the appliance cool down first. Use a soft, damp cloth with mild detergent.

4.2 Cleaning the components of the hand blender

Blender shaft (4)

Wash with warm water and mild detergent. Not dishwasher safe.

Stainless steel whisk (6)

Dishwasher safe.

Whisk adapter (7)

Clean with a soft damp cloth. DO NOT immerse in water or other liquids. Not dishwasher safe.

Chopper (8), (9), (10)

Blade, container and non-slip base - dishwasher safe.

Chopper adapter (11)

Clean with a soft damp cloth. DO NOT immerse in water or other liquids. Not dishwasher safe.

Jug (12) and lid (13)

Dishwasher safe.



5 Recipes

Mayonnaise

Ingredients:

250 g oil (e.g. sunflower oil)

1 egg and 1 egg yolk

1-2 tablespoons vinegar

Salt and pepper to taste

Method:

1. Put all the ingredients (at room temperature) into the jug in following the order indicated above.
2. Gently insert the hand blender shaft until it touches the bottom of the jug.
3. Keep the blender in the same position and operate it at **TURBO** speed. When the oil starts emulsifying, slowly raise the shaft to the top of the mixture and then back down, making sure to incorporate all the oil.

Processing time: 1 minute for a dressing-like result; 2 minutes for a dip-like result.

Guacamole

Ingredients:

1 large avocado, peeled, de-stoned and chopped

3 tablespoons lemon juice

125 g sour cream

1 tablespoon minced garlic

1 teaspoon chopped jalapeño

Method:

1. Using the chopper accessory, first insert the blade assembly into the chopper bowl, then put all the ingredients into the bowl.
2. Close the chopper with the lid and insert the motor unit. Pulse until the mixture reaches the desired consistency.

Suggestion: serve the guacamole with tacos and burritos. For a lighter option, serve with carrots and celery sticks.



Recipes

Pancake topping

Ingredients:

1 egg

120 g icing sugar

220 g maltose

Method:

1. Using the chopper accessory, first insert the blade assembly into the chopper bowl, then put all the ingredients into the bowl.
2. Close the chopper with the lid and insert the motor unit. Blend the ingredients for 5 seconds on the **TURBO** setting.



1 Sécurité

1.1 Avertissements fondamentaux pour la sécurité

Suivez tous les instructions de sécurité pour une utilisation sûre de l'appareil :

- Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement ce manuel d'utilisation.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonction.
- N'immergez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou un autre liquide.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés ou si l'appareil est tombé au sol ou s'il présente un dommage quelconque.
- Si le câble d'alimentation électrique est endommagé, contactez le service d'assistance technique pour son remplacement.
- Évitez que le câble d'alimentation ne se trouve au contact d'arêtes vives.
- Ne tirez pas le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- Ne positionnez pas l'appareil au-dessus ou à proximité de brûleurs à gaz ou plaques électriques allumées, à l'intérieur d'un four ou à proximité de sources de chaleur.
- Cet appareil comprend une connexion de mise à la terre à des fins fonctionnelles uniquement.
- N'essayez jamais de réparer l'appareil par vous-même : en cas de panne, confiez-le exclusivement à un technicien qualifié pour la réparation.
- N'apportez pas de modifications à l'appareil.
- N'essayez jamais d'éteindre une flamme/incendie avec de l'eau : mettez l'appareil hors tension, retirez la fiche de la prise de courant et couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- Durant le fonctionnement, évitez le contact avec les parties en mouvement. Éloignez les mains, les cheveux, les vêtements et les ustensiles à l'écart des pièces en mouvement durant le fonctionnement pour éviter de vous blesser et/ou d'endommager l'appareil.
- Débranchez toujours l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas en fonction, lorsque vous le laissez sans surveillance ou en cas de panne.
- Débranchez toujours l'appareil de la prise de courant avant de monter et de démonter les composants.
- Débranchez toujours l'appareil de la prise de courant et laissez-le refroidir avant toute opération de nettoyage.
- N'utilisez pas le mixeur avec des parties ou des accessoires d'autres fabricants.
- Utilisez exclusivement des pièces de rechange originales du fabricant. L'utilisation de pièces de rechange non préconisées par le fabricant risque de provoquer des incendies, des électrocutions ou des dommages corporels.
- Évitez de toucher les lames de l'attache du mixeur car elles sont très affûtées : Danger de coupure ! Manipulez l'appareil avec soin au cours du démontage, de l'insertion et du nettoyage. Utilisez une spatule pour enlever les aliments.



Avertissements

- Démontez le groupe des lames du hachoir avant de vider le bol.
- N'utilisez pas l'appareil pour mixer des huiles ou des graisses à hautes températures.
- Faites attention lorsque vous versez des liquides chauds sur le mixeur car ils pourraient être éjectés hors de l'appareil en raison d'une évaporation inattendue.
- Utilisez des récipients aux bords hauts lorsque vous mixez des liquides, surtout s'ils sont chauds, pour réduire les fuites, les éclaboussures et les brûlures.
- Pour éviter les éclaboussures, introduisez toujours la tige de l'attache du mixeur au cœur des ingrédients avant d'activer le mixeur à immersion.
- Ne laissez pas le mixeur à immersion au repos dans une casserole chaude sur un brûleur allumé.
- N'utilisez pas le mixeur à immersion ou le hachoir pour hacher des trognons de fruits, des os ou d'autres aliments durs car ils risqueraient d'endommager la lame.
- Évitez que les liquides ne dépassent la jonction de la tige du mixeur.
- Évitez les éclaboussures de liquide sur le corps du moteur ou sur le câble du mixeur à immersion et évitez de les mouiller. En cas de contact avec des liquides, débranchez immédiatement le mixeur à immersion de la prise de courant et séchez soigneusement : Danger d'électrocution !
- N'utilisez pas des détergents agressifs ou des racloirs mécaniques pour nettoyer le mixeur à immersion, ses attaches et ses accessoires.
- Éteignez l'appareil et débranchez la prise de courant avant de remplacer les accessoires ou de toucher les parties en mouvement.
- L'utilisation de cet appareil est interdite aux enfants.
- Si le cordon d'alimentation électrique est endommagé, contactez le fabricant, le service d'assistance technique ou du personnel qualifié pour son remplacement afin d'éviter tout danger.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Gardez l'appareil et son câble hors de la portée des enfants.
- Les instructions pour un nettoyage correct de l'appareil sont indiquées dans le paragraphe «4 Nettoyage et entretien».

Informations sur la consommation d'énergie en mode éteint/veille

Les données techniques sur la consommation en mode éteint/veille de l'appareil peuvent être consultées sur le site www.smeg.com à la page consacrée au produit en question.

1.2 Connexion de l'appareil

Assurez-vous que la tension et la fréquence du réseau électrique correspondent à celles indiquées sur la plaque signalétique sur le dessous de l'appareil.

En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, contactez le service d'Assistance Technique pour les faire remplacer.



1.3 Usage conforme à la destination prévue

Le non-respect des avertissements de sécurité et la lecture omise des instructions des mixeurs à immersion peuvent entraîner une mauvaise utilisation de l'appareil et des dommages corporels conséquents.

- N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu. L'appareil peut être utilisé pour mixer, broyer, mélanger et émulsifier différents ingrédients. En outre, grâce à ses accessoires, il est en mesure de broyer / hacher de la viande, du fromage, du pain, des légumes ou de monter et de battre les œufs et la crème fraîche pour différentes préparations. Tout autre usage est considéré comme un usage impropre.
- N'utilisez pas l'appareil pendant plus de 30 secondes consécutives.
- L'appareil peut être utilisé avec tous les accessoires à toutes les vitesses.
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec des temporisateurs externes ou des systèmes de commande à distance.
- Utilisez l'appareil exclusivement à l'intérieur.
- L'appareil peut être utilisé dans des applications domestiques et similaires, telles que :
 - dans la zone cuisine pour le personnel de magasins, de bureaux et dans d'autres milieux de travail ;
 - dans les chambres d'hôtes et les gîtes ;
 - par les clients des hôtels, des motels et des résidences.
- D'autres utilisations, comme dans les restaurants, les bars et les cafés, sont inappropriées.

1.4 Responsabilité du fabricant

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages subis par les personnes et les biens, causés par :

- L'utilisation de l'appareil différente de celle prévue
- La lecture omise du manuel d'utilisation
- L'altération même d'une seule pièce de l'appareil
- L'utilisation de pièces détachées non originales
- La non observation des avertissements de sécurité



Conservez soigneusement ces instructions. Si vous cédez l'appareil à d'autres personnes, veuillez également leur fournir ces instructions d'utilisation.

Ces instructions peuvent être téléchargées sur le site Internet de Smeg « www.smeg.com ».

1.5 Élimination

Les appareils électriques ne doivent pas être éliminés avec les déchets domestiques.



Les appareils portant ce symbole sont soumis à la directive européenne 2012/19/UE.

- Tous les appareils électriques et électroniques mis au rebut doivent être éliminés séparément des déchets domestiques, en les remettant aux centres de collecte prévus par l'État. L'élimination adéquate de l'appareil mis au rebut évite tout dommage à l'environnement et les risques pour la santé des personnes. Pour plus d'informations sur l'élimination de l'appareil mis au rebut, contactez l'administration locale, le service d'élimination des déchets ou le magasin où l'appareil a été acheté.



Description

2 Description de l'appareil (Fig. A)

- 1) Bouton **ON/OFF** et bouton **TURBO**
- 2) Sélecteur de la vitesse
- 3) Corps du moteur
- 4) Tige du mixeur et groupe des lames en acier inox
- 5) Plaque d'identification
- 6) Fouet à fil en acier inox
- 7) Attache pour fouet à fil
- 8) Groupe de lames en acier inox
- 9) Bol du hachoir sans BPA
- 10) Base antidérapante en silicone
- 11) Réducteur de hachoir
- 12) Carafe d'1,4 l sans BPA
- 13) Bouchon avec joint en silicone



Les accessoires susceptibles de se trouver au contact des aliments, sont construits avec des matériaux conformes aux prescriptions des lois en vigueur.

2.1 Plaque d'identification (Fig. A)

La plaque d'identification (5) contient les données techniques, le numéro de série et le marquage. N'enlevez jamais la plaque d'identification.

2.2 Avant la première utilisation

- Enlevez les éventuelles étiquettes et autocollants du mixeur à immersion et de ses accessoires.
- Nettoyez le corps du moteur avec un chiffon propre et humide et séchez.
- Lavez soigneusement les composants du mixeur à immersion et séchez-les soigneusement (voir «4 Nettoyage et entretien»).



Parties en mouvement

Risque de dommages corporels ou de dégâts de l'appareil

- N'introduisez pas les doigts, des fourchettes ou des cuillères à l'intérieur des attaches du mixeur à immersion. Vous risqueriez d'endommager les lames ou de provoquer des dommages corporels.
- Éloignez les mains, les cheveux, les colliers, les bracelets, les cravates, les spatules et autres objets des lames du mixeur à immersion pour éviter les dommages corporels et matériels.
- Ne plongez pas le corps du moteur dans l'eau ou dans d'autres liquides.



2.3 Description des accessoires (Fig. A)

Carafe sans BPA (12)

La capacité de la carafe graduée sans BPA va d'un minimum de 0,2 litre à un maximum de 1,4 litre. Celle-ci est équipée d'un joint pour la conservation des aliments.

Fouet à fil (6)

Parfait pour monter les blancs d'œuf, la crème fraîche et pour la préparation de sauces, de crèmes, de condiments, etc.

Hachoir (9)

On peut l'utiliser pour hacher des herbes aromatiques, des crudités, des biscuits secs, du pain sec, du chocolat, des fruits secs sans coques, de la viande et du poisson (voir «3.4 Guide pour travailler les ingrédients»). Équipé d'une base en silicone antidérapante pouvant servir de couvercle pour conserver les aliments.

2.4 Description des commandes

Bouton ON/OFF et bouton TURBO (1)

Maintenez le bouton **ON/OFF** enfoncée pour démarrer / arrêter le fonctionnement. Le moteur s'arrête lorsqu'on relâche le bouton.

Maintenez uniquement le bouton **TURBO** enfoncé pour faire tourner les lames à la vitesse maximale.

3 Utilisation

3.1 Utilisation du mixeur à immersion (Fig. B)

- Accrochez le corps du moteur (3) à la tige (4) du mixeur en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'encastre dans le logement.
- Branchez la fiche sur la prise de courant.
- Immergez la tige dans le récipient avec les ingrédients à traiter.
- Appuyez sur le bouton **ON/OFF** pour démarrer le fonctionnement. Utilisez le sélecteur de la vitesse pour augmenter la vitesse ou appuyez sur le bouton **TURBO** pour travailler à la vitesse maximale.
- Continuez jusqu'à la consistance souhaitée.



Lames affûtées

Danger de coupure

- Évitez de toucher les lames avec les mains. Utilisez une spatule pour enlever les aliments.
- Manipulez les lames avec soin.



N'activez le mixeur à immersion QUE lorsque la tige du mixeur est positionnée au cœur des ingrédients à traiter.



Utilisation

3.2 Utilisation des accessoires

Utilisez l'accessoire approprié en fonction des ingrédients à traiter.

Utilisation du fouet à fil (Fig. C)

- Montez le fouet à fil (6) à son réducteur (7).
- Accrochez le corps du moteur (3) au réducteur en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'encastre dans le logement.
- Commencez à hacher les ingrédients en appuyant sur le bouton **ON/OFF** et réglez la vitesse au moyen du sélecteur de la vitesse. Vous pouvez également utiliser le bouton **TURBO**.
- Continuez jusqu'à la consistance souhaitée.

Utilisation du hachoir (Fig. D)



Posez le bol du hachoir sur une surface plane et solide.

- Assemblez le hachoir en introduisant le groupe des lames (8) dans son logement au centre du bol (9).



Assurez-vous que le groupe des lames a été correctement inséré.

- Introduisez les ingrédients à traiter et couvrez le bol (9) avec son réducteur (11).
- Accrochez le corps du moteur (3) au réducteur en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'encastre dans le logement.

- Commencez à hacher en appuyant sur le bouton **ON/OFF** et réglez la vitesse au moyen du sélecteur de la vitesse en fonction des ingrédients à hacher (voir «3.4 Guide pour travailler les ingrédients»). Vous pouvez également utiliser le bouton **TURBO**.
- Continuez jusqu'à la consistance souhaitée.



Lames affûtées

Danger de coupure

- Évitez de toucher les lames avec les mains. Utilisez une spatule pour enlever les aliments.
- Manipulez les lames avec soin.



Attention

- Ne faites pas fonctionner le hachoir avant d'avoir introduit les ingrédients dans le bol.
- N'introduisez pas des ingrédients trop chauds.
- Certains épices pourraient rayer le bol du hachoir.



3.3 Suggestions pour l'utilisation du mixeur à immersion

Tige du mixeur (4) :

- Déplacez-la doucement vers le haut et vers le bas pour obtenir les meilleurs résultats.
- Coupez les aliments en petits morceaux pour faciliter le mixage et l'homogénéité d'hachage.

Accessoire hachoir (9) :

- Ne remplissez pas excessivement le bol du hachoir.
- Coupez les ingrédients en morceaux égaux pour obtenir une consistance homogène.

Fouet à fil (6) :

- Il est conseillé de ne pas battre les blancs d'œufs trop longtemps pour éviter qu'ils ne sèchent trop et deviennent moins stables.

3.4 Guide pour travailler les ingrédients

Ingrédient	Préparation	Quantité	Vitesse	Temps
Viande	Coupez des morceaux de 2-3 cm	200 g	TURBO	20 secondes
Fromage à pâte dure	Coupez des morceaux d'1 cm MAX	120 g	TURBO	10 secondes
Carottes	Coupez des morceaux de 2-3 cm	200 g	HAUTE	15 secondes
Persil	Coupez les tiges	50 g	HAUTE	10 secondes
Oignons	Coupez en deux ou en quatre	100 g	MOYENNE	8-10 secondes
Ail	Gousses entières sans pelure	12 gousses	BASSE	8-10 secondes



Pour obtenir de meilleurs résultats et pour éviter d'endommager les lames, dans le cas d'ingrédients très durs (par exemple du fromage affiné), il est conseillé de suivre les instructions de coupe pour les ingrédients ci-dessus.



Les vitesses et les temps indiqués dans le tableau sont à titre indicatif. Les résultats peuvent varier en fonction de la qualité des ingrédients et de la consistance qu'on souhaite obtenir.



Nettoyage et entretien

4 Nettoyage et entretien



Utilisation impropre. Danger d'électrocution

- Débranchez la fiche de la prise de courant avant de nettoyer le mixeur à immersion.
- Ne plongez pas le corps du moteur dans l'eau ou dans d'autres liquides.



Utilisation impropre. Risque de dommages aux surfaces.

- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à base de chlore, d'ammoniaque ou d'eau de Javel sur les parties traitées en surface avec des finitions métalliques (ex. anodisations, nickelages, chromages).
- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs (ex. produits en poudre, détachants et éponges métalliques).
- N'utilisez pas de matériaux rêches, abrasifs, ou de racloirs métalliques tranchants.

4.1 Nettoyage du corps du moteur

Pour une bonne conservation des surfaces externes du corps du moteur du mixeur à immersion, nettoyez-les régulièrement après chaque utilisation, après les avoir laissées refroidir. Nettoyez avec un chiffon doux et humide et un détergent neutre.

4.2 Nettoyage des composants du mixeur à immersion

Tige du mixeur (4)

Lavable à l'eau tiède et au détergent neutre.
Non lavable au lave-vaisselle.

Fouet à fil en acier inox (6)

Compatible lave-vaisselle.

Réducteur du fouet à fil (7)

Nettoyez avec un chiffon doux et humide, ne l'immergez JAMAIS dans l'eau ou d'autres liquides. Non lavable au lave-vaisselle.

Hachoir (8), (9), (10)

Lames, récipient et base antidérapante lavables au lave-vaisselle.

Réducteur de hachoir (11)

Nettoyez avec un chiffon doux et humide, ne l'immergez JAMAIS dans l'eau ou d'autres liquides. Non lavable au lave-vaisselle.

Carafe (12) et bouchon (13)

Lavables au lave-vaisselle.



5 Recettes

Mayonnaise

Ingrédients :

250 g d'huile (par exemple l'huile de graines de tournesol)

1 œuf et 1 jaune

1-2 cuillères à soupe de vinaigre

Salez et poivrez à volonté

Préparation :

1. Mettez tous les ingrédients (à température ambiante) dans la carafe en suivant l'ordre indiqué ci-dessus.
2. Introduisez délicatement la tige du mixeur à immersion jusqu'au fond de la carafe.
3. Maintenez le mixeur dans la même position et actionnez-le à la vitesse **TURBO**. Dès que l'huile commence à émulsionner, soulevez lentement la tige jusqu'au bord du mélange et réintroduisez-la en veillant à incorporer toute l'huile.

Temps de préparation : 1 minutes pour obtenir la consistance d'un condiment ; 2 minutes pour obtenir la consistance d'une sauce.

Guacamole

Ingrédients :

1 grand avocat, épluché, dénoyauté et haché

3 cuillères à soupe de jus de citron

125 g de crème fraîche acide

1 cuillère à soupe d'ail haché

1 cuillère à café de piment Jalapeño

Préparation :

1. Avec l'accessoire hachoir, introduisez d'abord le groupe des lames dans le bol du hachoir puis ajoutez tous les ingrédients.
2. Couvrez le hachoir avec le couvercle et introduisez l'attache dans le corps du moteur. Faites fonctionner par à-coups jusqu'à ce que le mélange prenne la consistance souhaitée.

Conseil : servez le guacamole avec des tacos et des burritos. Pour une variante plus légère, servez avec des carottes et des branches de céleri.



Recettes

Sauce pour pancake

Ingrédients :

1 œuf

120 g de sucre glace

220 g de maltose

Préparation :

1. Avec l'accessoire hachoir, introduisez d'abord le groupe des lames dans le bol du hachoir puis ajoutez tous les ingrédients.
2. Couvrez le hachoir avec le couvercle et introduisez l'attache dans le corps du moteur. Mixez les ingrédients pendant 5 secondes à la vitesse **TURBO**.



1 Sicherheit

1.1 Grundlegende Sicherheitshinweise

Beachten Sie immer alle Sicherheitshinweise, um den sicheren Gebrauch des Geräts zu gewährleisten:

- Lesen Sie vor dem Gebrauch des Gerätes diese Bedienungsanleitung genau durch.
- Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt.
- Tauchen Sie das Gerät, dessen Stromkabel oder den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Verwenden Sie das Gerät niemals, wenn das Stromkabel oder der Netzstecker Schäden aufweisen oder nachdem das Gerät zu Boden gefallen ist oder anderweitig beschädigt wurde.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, kontaktieren Sie hinsichtlich des Austausches den technischen Kundendienst.
- Schützen Sie das Stromkabel vor dem Kontakt mit spitzen Kanten.
- Ziehen Sie niemals an dem Kabel, um den Stecker aus der Steckdose zu entfernen.
- Stellen Sie das Gerät niemals in die Nähe von eingeschalteten Gas- oder Elektroherden, in den Backofen oder in die Nähe von Wärmequellen.
- Dieses Gerät verfügt über ein ausschließlich funktionelles Erdungssystem.
- Versuchen Sie niemals, das Gerät alleine zu reparieren. Im Falle einer Störung lassen Sie es nur von einem qualifizierten Techniker reparieren.
- Nehmen Sie keine Änderungen am Gerät vor.
- Versuchen Sie niemals, Flammen oder einen Brand mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und decken Sie die Flamme mit einer Abdeckung oder einer Decke aus nicht brennbarem Material zu.
- Vermeiden Sie während des Betriebs den Kontakt mit den sich bewegenden Geräteteilen. Während des Betriebs müssen Hände, Haare, Kleidungsstücke und Küchenbesteck/-geräte von den in Bewegung stehenden Teilen fern gehalten werden, um Schäden an Personen und/oder am Gerät zu verhindern.
- Das Gerät immer vom Stromnetz trennen, wenn es nicht benutzt wird oder nicht beaufsichtigt ist oder im Falle einer Störung.
- Das Gerät vor dem Einbau und Ausbau der Zubehörteile immer vom Stromnetz trennen.
- Das Gerät vor den Reinigungsvorgängen immer vom Stromnetz trennen und abkühlen lassen.
- Verwenden Sie den Standmixer nicht in Kombination mit Teilen oder Zubehör von anderen Herstellern.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile des Herstellers. Die Verwendung von Ersatzteilen, die nicht vom Hersteller empfohlen werden, könnte zu Feuer, Stromschlag oder Verletzungen an Personen führen.
- Die Messer des Anschlusses für den Mixer nicht berühren, da sie sehr scharf sind: Schneidgefahr! Beim Ausbau, dem Einsetzen und der Reinigung bitte mit Vorsicht vorgehen. Verwenden Sie einen Spatel zum Entfernen der Lebensmittel.



Hinweise

- Die Messergruppe des Minihackers vor dem Entleeren des Behälters entfernen.
- Nicht zum Verrühren von heißem Öl oder Fett verwenden.
- Vorsicht walten lassen, wenn heiße Flüssigkeiten auf den Mixer gegossen werden, da sie durch unvorhergesehenes Verdampfen aus dem Gerät herauspritzen können.
- Beim Verrühren von Flüssigkeiten, insbesondere von heißen Flüssigkeiten, den Behälter immer vom hohen Rand aus verwenden, um Austritte, Spritzer und Verbrennungen zu vermeiden.
- Zum Vermeiden von Spritzern den Mixstab immer in die Zutaten tauchen, bevor dieser eingeschaltet wird.
- Bei Nichtbenutzung den Stabmixer niemals in einem heißen und auf eingeschaltetem Herd stehenden Topf lassen.
- Den Stabmixer oder Minihacker nicht zum Zerkleinern von Kerngehäusen, Knochen oder anderen harten Speisen verwenden, da diese die Messer beschädigen können.
- Vermeiden, dass die Flüssigkeiten die Verbindungsstelle des Mixstabs überschreiten.
- Vermeiden Sie, dass Flüssigkeiten auf das Motorgehäuse oder auf das Kabel des Stabmixers spritzen oder diese benässen. Im Falle eines Kontaktes mit Flüssigkeiten muss der Stabmixer unverzüglich vom Stromnetz getrennt und sorgfältig abgetrocknet werden: Stromschlaggefahr!
- Keine aggressiven Reinigungsmittel oder Metallschaber für die Reinigung des Stabmixers, seiner Anschlüsse und Zubehörteile verwenden.
- Vor dem Wechsel der Zubehörteile oder dem Berühren der in Bewegung stehenden Teile muss das Gerät abgeschaltet und vom Stromnetz getrennt werden.
- Kinder dürfen nicht dieses Gerät verwenden.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, kontaktieren Sie hinsichtlich des Austausches den Hersteller, den technischen Kundendienst oder qualifiziertes Personal, um jegliche Gefahr zu vermeiden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Halten Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Die Anweisungen für eine ordnungsgemäße Reinigung des Geräts sind im Abschnitt „4 Reinigung und Wartung“ angeführt.

Informationen zum Stromverbrauch im Aus-Zustand/Stand-by-Modu

Die technischen Daten zum Stromverbrauch des Geräts im Aus-Zustand/Stand-by-Modus finden Sie unter www.smeg.com auf der dem jeweiligen Produkt gewidmeten Seite.

1.2 Anschluss des Geräts

Stellen Sie sicher, dass die Spannung und Frequenz des Stromnetzes mit denen auf dem Kenndatenschild am Geräteboden angeführten übereinstimmen.

Bei Nichtübereinstimmung der Steckdose und des Gerätesteckers kontaktieren Sie den technischen Kundendienst, um einen Austausch vornehmen zu lassen.



1.3 Zweckdienlicher Gebrauch

Die Missachtung der Sicherheitshinweise und die Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung der Stabmixer kann zu einer unsachgemäßen Verwendung des Geräts und Verletzungen von Personen führen.

- Benutzen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als die, für die es bestimmt ist. Das Gerät kann zum Mixen, Zerkleinern, Mischen und Emulgieren unterschiedlicher Zutaten verwendet werden. In Kombination mit seinen Zubehörteilen ist der Stabmixer in der Lage, Fleisch, Käse und Brot zu zerkleinern/hacken, Gemüse zu stampfen oder Eier und Sahne für unterschiedliche Zubereitungen zu schlagen. Jeder andere Gebrauch gilt als unsachgemäß.
- Das Gerät nicht länger als 30 Sekunden hintereinander in Betrieb setzen.
- Das Gerät kann mit allen Zubehörteilen bei jeder Geschwindigkeit verwendet werden.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit externen Zeitschaltuhren oder mit Fernbedienungssystemen vorgesehen.
- Das Gerät nur in geschlossenen Bereichen verwenden.
- Das Gerät ist für den Gebrauch im häuslichen Bereich oder ähnlichem bestimmt, wie:
 - im Küchenbereich für das Geschäftspersonal, in Büros und in anderen Arbeitsbereichen;
 - in Frühstückspensionen und Agrotourismen;
 - von Gästen in Hotels, Motels und Wohnkomplexen.
- Sonstige Verwendungen wie in Restaurants, Bars und Cafés sind als unsachgemäß anzusehen.

1.4 Haftung des Herstellers

Der Hersteller haftet nicht für Personen- und Sachschäden, die auf die folgenden Ursachen zurückzuführen sind:

- Die zweckwidrige Verwendung des Gerätes
- Die Missachtung der Informationen in der Bedienungsanleitung
- Unbefugte Änderungen, auch nur einzelner Gerätekomponenten
- Die Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen
- Die Missachtung der Sicherheitshinweise



Diese Anleitungen sorgfältig aufbewahren. Wenn das Gerät an andere Personen weitergegeben wird, muss auch diese Gebrauchsanleitung beigelegt werden.

Diese Anleitungen können von der Smeg-Website „www.smeg.com“ heruntergeladen werden.

1.5 Entsorgung

Die elektrischen Altgeräte dürfen nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden.



Die mit diesem Symbol gekennzeichneten Geräte unterliegen der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU.

- Alle Elektro- und Elektronikaltgeräte müssen bei den vom Land vorgesehenen Sammelstellen vom Hausmüll getrennt entsorgt werden. Durch eine sachgemäße Entsorgung werden Umweltschäden und Gefahren für die Gesundheit von Personen vermieden. Für weitere Informationen über die Entsorgung von Altgeräten wenden Sie sich an die Kommunalverwaltung, an das Entsorgungsamt oder an das Geschäft, in dem Sie das Gerät gekauft haben.



Beschreibung

2 Beschreibung des Geräts (Abb. A)

- 1) ON-/OFF-Taste und **TURBO**-Taste
- 2) Geschwindigkeitsregler
- 3) Motorgehäuse
- 4) Mixstab und Messerbaugruppe aus Edelstahl
- 5) Typenschild
- 6) Schneebesen in Edelstahl
- 7) Schneebesenzubehör
- 8) Messerbaugruppe aus rostfreiem Stahl
- 9) BPA-freier Behälter
- 10) Rutschfeste Silikonbasis
- 11) Getriebe des Minihackers
- 12) BPA-freier Behälter von 1,4 l
- 13) Deckel mit Silikondichtung



Das Zubehör, das mit den Lebensmitteln in Berührung kommen kann, ist aus Materialien gefertigt, die den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.

2.1 Typenschild (Abb. A)

Das Typenschild (5) enthält technische Daten sowie die Seriennummer und das Prüfzeichen. Das Typenschild auf keinen Fall entfernen.

2.2 Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie alle Etiketten und Aufkleber vom Stabmixer und dem Zubehör.
- Wischen Sie das Motorgehäuse mit einem sauberen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie es ab.
- Waschen Sie alle Bauteile des Stabmixers und trocknen Sie diese sorgfältig ab (siehe „4 Reinigung und Wartung“).



Bewegliche Geräteteile

Gefahr von Verletzungen an Personen und Schäden am Gerät

- Keine Finger, Gabeln oder Löffel in die Anschlüsse des Stabmixers einführen. Dies könnte zu Beschädigung der Messer oder Verletzungen von Personen führen.
- Halten Sie Hände, Haare, Kleidungsstücke und Küchenbesteck/-geräte von den Aufsätzen des Stabmixers fern, um Schäden an Personen oder am Gerät zu verhindern.
- Tauchen Sie das Motorgehäuse nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.



2.3 Beschreibung des Zubehörs (Abb. A)

BPA-freier Behälter (12)

Das Fassungsvermögen des BPA-freien Behälters mit Messskala liegt zwischen mindestens 0,2 Litern und maximal 1,4 Litern. Er ist mit einem Deckel mit Silikondichtung für die Aufbewahrung von Lebensmitteln ausgestattet.

Schneebesen (6)

Ideal zum Schlagen von Eiweiß, Sahne und für die Zubereitung von Saucen, Cremes, Dips usw.

Minihacker (9)

Er kann zum Zerkleinern von Kräutern, rohem Gemüse, Trockengebäck, altbackenem Brot, Schokolade, Trockenobst ohne Schale, Fleisch und Fisch verwendet werden (siehe „3.4 Anleitung zur Verarbeitung der Zutaten“). Er ist mit einer rutschfesten Silikonbasis ausgestattet, die als Deckel zur Aufbewahrung von Lebensmitteln verwendet werden kann.

2.4 Beschreibung der Bedienelemente

ON-/OFF-Taste und TURBO-Taste (1)

Halten Sie die **ON-/OFF**-Taste gedrückt, um den Betrieb zu starten/stoppen. Wird die Taste losgelassen, schaltet sich der Motor aus.

Halten Sie die **TURBO**-Taste gedrückt, um die Messer bei Höchstgeschwindigkeit laufen zu lassen.

3 Gebrauch

3.1 Gebrauch des Stabmixers (Abb. B)

- Haken Sie das Motorteil (3) in den Stab (4) des Mixers ein, indem sie es gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis es in der Aufnahme einrastet.
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- Tauchen Sie den Stab in den Behälter mit den zu verarbeitenden Zutaten.
- Halten Sie die **ON-/OFF**-Taste gedrückt, um den Betrieb zu starten. Verwenden Sie den Geschwindigkeitsregler, um die Geschwindigkeit zu erhöhen oder die **TURBO**-Taste, um mit Höchstgeschwindigkeit zu arbeiten.
- So lange damit fortfahren, bis Sie die gewünschte Konsistenz erreicht haben.



Scharfe Messer

Schneidgefahr

- Die Messer möglichst nicht mit den Händen berühren. Verwenden Sie einen Spatel zum Entfernen der Lebensmittel.
- Behandeln Sie die Messer mit Vorsicht.



Starten Sie den Stabmixer NUR, wenn der Mixstab in die zu verarbeitenden Zutaten eingetaucht ist.



Gebrauch

3.2 Gebrauch der Zubehörteile

Verwenden Sie den für das zu verarbeitende Lebensmittel am besten geeigneten Aufsatz.

Gebrauch des Schneebesens (Abb. C)

- Montieren Sie den Schneebesen (6) an sein Getriebe (7).
- Haken Sie das Motorteil (3) in sein Getriebe ein, indem sie es gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis es in der Aufnahme einrastet.
- Beginnen Sie, die Zutaten zu verarbeiten, indem Sie die **ON-/OFF**-Taste drücken und die Geschwindigkeit einstellen. Auch die **TURBO**-Taste kann verwendet werden.
- So lange damit fortfahren, bis Sie die gewünschte Konsistenz erreicht haben.

Gebrauch des Minihackers (Abb. D)



Positionieren Sie den Behälter des Minihackers auf einer ebenen und stabilen Fläche.

- Montieren Sie den Minihacker, indem Sie die Messerbaugruppe (8) in ihre Aufnahme in der Behältermitte (9) einsetzen.



Vergewissern Sie sich, dass die Messerbaugruppe korrekt eingesetzt ist.

- Geben Sie die zu verarbeitenden Lebensmittel ein und bedecken Sie den Behälter (9) mit seinem Getriebe (11).
- Haken Sie das Motorteil (3) in sein Getriebe ein, indem sie es gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis es in der Aufnahme einrastet.

- Beginnen Sie den Zerkleinerungsvorgang durch Drücken der **ON-/OFF**-Taste und stellen Sie die Geschwindigkeit gemäß den zu zerkleinernden Lebensmitteln ein (siehe „3.4 Anleitung zur Verarbeitung der Zutaten“). Auch die **TURBO**-Taste kann verwendet werden.
- So lange damit fortfahren, bis Sie die gewünschte Konsistenz erreicht haben.



Scharfe Messer

Schneidgefahr

- Die Messer möglichst nicht mit den Händen berühren. Verwenden Sie einen Spatel zum Entfernen der Lebensmittel.
- Behandeln Sie die Messer mit Vorsicht.



Achtung

- Betreiben Sie den Minihacker nicht, wenn sich keine Lebensmittel im Behälter befinden.
- Am Besten nicht zu heiße Lebensmittel eingeben.
- Manche Gewürze könnten den Boden des Minihackers zerkratzen.



3.3 Empfehlungen für den Gebrauch des Stabmixers

Mixstab (4):

- Bewegen Sie den Mixstab sanft auf und ab, um beste Ergebnisse zu erhalten.
- Schneiden Sie die Lebensmittel in kleine Stücke, um das Mixen und Zerkleinern zu vereinfachen.

Zubehörteil Minihacker (9):

- Überladen Sie den Behälter des Minihackers nicht.
- Schneiden Sie die Lebensmittel in gleich große Stücke, um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erzielen.

Schneebesen (6):

- Es empfiehlt sich, ein zu langes Schlagen des Eiweißes zu vermeiden, da dies die Masse trocken und weniger steif werden lässt.

3.4 Anleitung zur Verarbeitung der Zutaten

Zutaten	Zubereitung	Menge	Geschwindigkeit	Zeit
Fleisch	In 2-3 cm große Stücke schneiden	200 g	TURBO	20 Sekunden
Hartkäse	In MAX 1cm große Stücke schneiden	120 g	TURBO	10 Sekunden
Karotten	In 2-3 cm große Stücke schneiden	200 g	HOCH	15 Sekunden
Petersilie	Die Stiele entfernen	50 g	HOCH	10 Sekunden
Zwiebeln	In Hälften oder Viertel schneiden	100 g	MITTEL	8-10 Sekunden
Knoblauch	Ganze Zehe ohne Haut	12 Zehen	NIEDRIG	8-10 Sekunden



Für ein besseres Ergebnis und um Schäden an den Messern zu vermeiden, empfiehlt es sich bei sehr harten Zutaten (z. B. gereifter Käse), die Hinweise zum Schneiden der oben angeführten Zutaten zu beachten.



Die in der Tabelle angeführten Geschwindigkeiten und Zeiten sind nur als Richtwerte anzusehen. Die Ergebnisse können abhängig von der Qualität der Zutaten und der Konsistenz, die Sie erreichen möchten, variieren.



Reinigung und Wartung

4 Reinigung und Wartung



Unsachgemäßer Gebrauch. Stromschlaggefahr

- Vor der Reinigung des Stabmixers den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Tauchen Sie das Motorgehäuse nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.



Unsachgemäßer Gebrauch. Gefahr von Schäden an den Oberflächen.

- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.
- Bei der Reinigung von Metallflächen (z.B. eloxierte, mit Nickel behandelte oder verchromte Flächen) verwenden Sie keine chlor-, ammoniak- oder bleichmittelhaltigen Reinigungsprodukte.
- Verwenden Sie keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel (z. B. Scheuerpulver, Fleckenlöser und Metallschwämme).
- Verwenden Sie keine rauen oder scheuernden Materialien bzw. scharfkantigen Metallschaber.

4.1 Reinigung des Motorgehäuses

Um die Außenflächen des Motorgehäuses des Stabmixers in bestem Zustand zu erhalten, sollten sie, nach Auskühlung, nach jedem Gebrauch regelmäßig gereinigt werden. Reinigen Sie die Oberflächen mit einem weichen und feuchten Tuch und neutralen Reinigungsmitteln.

4.2 Reinigung der Stabmischer- Bauteile

Mixstab (4)

Mit warmem Wasser und neutralem Spülmittel spülen. Nicht im Geschirrspüler reinigen.

Schneebesen in Edelstahl (6)

Kann im Geschirrspüler gespült werden.

Getriebe des Schneebesens (7)

Mit einem weichen und feuchten Tuch reinigen. NIEMALS in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Nicht im Geschirrspüler reinigen.

Minihacker (8), (9), (10)

Messer, Behälter und rutschfeste Basis können im Geschirrspüler gespült werden.

Getriebe des Minihackers (11)

Mit einem weichen und feuchten Tuch reinigen. NIEMALS in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Nicht im Geschirrspüler reinigen.

Behälter (12) und Deckel (13)

Können im Geschirrspüler gespült werden.



5 Rezepte

Mayonnaise

Zutaten:

250 g Öl (z.B. Sonnenblumenöl)
1 Ei und 1 zusätzliches Eigelb
1-2 EL Essig
Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Geben Sie alle Zutaten (bei Zimmertemperatur) in der oben genannten Reihenfolge in die Karaffe.
2. Führen Sie den Stabmixer langsam ein, bis er den Karaffenboden berührt.
3. Halten Sie den Stabmixer in derselben Position und lassen Sie ihn bei **TURBO** Geschwindigkeit laufen. Wenn das Öl zu emulgieren beginnt, heben Sie langsam den Mixstab an die Spitze der Mischung und senken ihn dann wieder ab. Stellen Sie sicher, dass Sie alles Öl erfassen.

Verarbeitungsdauer: 1 Minute für Dressing-Konsistenz, 2 Minuten für Dip-Konsistenz.

Guacamole

Zutaten:

1 große Avocado, geschält, entsteint und in Stücke geschnitten
3 EL Zitronensaft
125 g Sauerrahm
1 EL gehackten Knoblauch
1 TL Jalapeno

Zubereitung:

1. Verwenden Sie den Minihacker. Setzen Sie zuerst die Messergruppe in den Behälter des Minihackers ein, dann geben Sie alle Zutaten in den Behälter.
2. Schließen Sie den Minihacker mit dem Deckel und setzen Sie den Anschluss in das Motorgehäuse ein. Im Pulsbetrieb fortfahren, bis die Mischung die gewünschte Konsistenz erreicht hat.

Tipp: Servieren Sie die Guacamole mit Tacos und Burritos. Als kalorienarme Option können Sie sie auch mit Karotten und Selleriesticks servieren.



Rezepte

Pfannkuchen-Topping

Zutaten:

1 Ei

120 g Puderzucker

220 g Maltose

Zubereitung:

1. Verwenden Sie den Minihacker. Setzen Sie zuerst die Messergruppe in den Behälter des Minihackers ein, dann geben Sie alle Zutaten in den Behälter.
2. Schließen Sie den Minihacker mit dem Deckel und setzen Sie den Anschluss in das Motorgehäuse ein. Mischen Sie die Zutaten 5 Sekunden lang bei **TURBO**-Geschwindigkeit.

Informationen zur Entsorgung

GÜLTIG FÜR DEN DEUTSCHEN MARKT

Die folgenden Informationen zur Entsorgung ersetzen die Bestimmungen im Bedienungshandbuch mit Wirkung ab dem 01.01.2022

• Ihre Pflichten als Endnutzer



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden. Es darf somit nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Das Gerät kann z.B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (siehe unten zu deren Rücknahmepflichten in Deutschland) abgegeben werden.

DE

Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts. Vor der Entsorgung des Altgeräts müssen alle nicht eingebauten Altbatterien und Altkumulatoren vom Altgerät getrennt werden. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten vom Altgerät zu entfernen.

• Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll, sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte.

• Rücknahmepflichten der Verreiber

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder diese gewerblich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Gerätes, ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe, unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Verreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Verreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind, (kleine Elektrogeräte) im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes verknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos. Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Verreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager und Versandflächen für Lebensmittel beinhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z.B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Verreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben möchte, ohne ein neues Gerät zu erwerben.



1 Veiligheid

1.1 Veiligheidswaarschuwingen

Leef de veiligheidsinstructies na voor een veilig gebruik van het apparaat:

- Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig vóór het gebruik van het apparaat.
- Laat het werkende apparaat niet onbewaakt achter.
- Dompel het apparaat, de voedingskabel of de stekker niet onder in water of een andere vloeistof.
- Gebruik het apparaat niet als de voedingskabel of de stekker beschadigd zijn of als het apparaat op de grond is gevallen of op een of andere manier schade heeft opgelopen.
- Neem onmiddellijk contact op met een servicecentrum als de voedingskabel beschadigd is om deze te laten vervangen.
- Voorkom dat de voedingskabel scherpe randen raakt.
- Haal de stekker niet uit het stopcontact door aan de voedingskabel te trekken.
- Plaats het apparaat niet op of in de nabijheid van een ontstoken elektrisch fornuis, een gasfornuis, in een warme oven of in de buurt van de warmtebronnen.
- Dit apparaat is voorzien van een aardaansluiting, uitsluitend voor functionele doeleinden.
- Probeer nooit om zelf het apparaat te repareren: laat het in geval van een defect uitsluitend repareren door een gekwalificeerde technicus.
- Wijzig het apparaat niet.
- Probeer vlammen/brand niet met water te doven: schakel het apparaat uit, haal de stekker uit het stopcontact en bedek het vuur met een deksel of een brandwerende deken.
- Voorkom de aanraking met de bewegende onderdelen tijdens de werking. Houd handen, haar, kleding, en keukengerei buiten bereik van de bewegende onderdelen om persoonlijk letsel en/of schade aan het apparaat te voorkomen.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet wordt gebruikt, als het onbeheerd wordt achtergelaten of in geval van een storing.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u onderdelen monteert of demonteert.
- Koppel het apparaat altijd los van de stroomvoorziening en laat het afkoelen voordat u het reinigt.
- Gebruik de staafmixer niet in combinatie met onderdelen of accessoires van een andere fabrikant.
- Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen van de fabrikant. Het gebruik van reserveonderdelen die niet door de fabrikant worden aanbevolen kan brand, elektrocutie of persoonlijk letsel veroorzaken.
- De messen van de koppelunit van de staafmixer zijn erg scherp. Raak ze daarom niet aan: Gevaar voor snijwonden! Hanteer de mesunits voorzichtig tijdens het verwijderen, aanbrengen en reinigen. Verwijder het voedsel met een spatel.



Waarschuwingen

- Verwijder de mesunit van de hakselmolen voordat u de hakselmolenkom leegt.
- Niet gebruiken voor het mixen van hele olies of vetten.
- Wees voorzichtig met het gieten van hete vloeistoffen op de staafmixer, omdat deze door een plotselinge verdamping uit het apparaat zouden kunnen spatten.
- Gebruik houders met een hoge rand voor het mengen van vloeistoffen, en met name warme vloeistoffen, om lekken, spatten en brandwonden te vermijden.
- Steek de staaf altijd in de ingrediënten voordat u de staafmixer inschakelt, om spatten te vermijden.
- Laat de staafmixer niet ongebruikt achter in een hete pan op een brandend vuur.
- Gebruik de staafmixer of hakselmolen niet voor het hakselen van klokhuizen, botten of ander hard voedsel aangezien de mesunits daardoor beschadigd kunnen raken.
- Voorkom dat de vloeistoffen tot boven de verbindingsnaad van de staaf van de staafmixer reiken.
- Voorkom dat spatten op de motorunit of de kabel van de staafmixer terechtkomen en maak deze onderdelen niet nat. Haal bij aanraking met vloeistoffen de stekker van de staafmixer onmiddellijk uit het stopcontact en maak hem zorgvuldig droog: Elektrocutiegevaar!
- Maak de staafmixer, de koppelunits en de accessoires niet schoon met agressieve reinigingsmiddelen of metalen krabbers.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact alvorens de accessoires te verwisselen of de bewegende onderdelen aan te raken.
- Dit apparaat mag niet gebruikt worden door kinderen.
- Neem onmiddellijk contact op met de fabrikant, de technische dienst, of een deskundige elektricien wanneer de voedingskabel beschadigd is om elk gevaar te voorkomen.
- Laat kinderen niet spelen met het apparaat. Houd het apparaat en de voedingskabel buiten bereik van kinderen.
- Instructies voor het correct reinigen van het toestel vindt u in het hoofdstuk "4 Reiniging en onderhoud".

Informatie over energieverbruik in uitgeschakelde stand/stand-by

De technische gegevens met betrekking tot het verbruik in de uitgeschakelde stand/stand-by van het apparaat zijn te vinden op www.smeg.com op de speciale pagina voor het betreffende product.

1.2 Aansluiten van het apparaat

Controleer of de netspanning en -frequentie overeenkomen met de gegevens op het typeplaatje aan de onderzijde van het apparaat.

In geval van incompatibiliteit tussen het stopcontact en de stekker van het apparaat, dient u contact op te nemen met de technische hulpdienst voor vervanging ervan.



1.3 Beoogd gebruik

Het niet in acht nemen van de veiligheidswaarschuwingen en het niet lezen van de gebruiksaanwijzing van de staafmixer kan leiden tot onjuist gebruik van het apparaat en daaruit voortvloeiend persoonlijk letsel.

- Gebruik het toestel niet voor andere doeleinden dan die waarvoor het ontworpen is. Het apparaat kan gebruikt worden voor het hakselen, kloppen, fijnmalen en mixen van verschillende ingrediënten. In combinatie met de accessoires kan het vlees, kaas, brood en groenten hakselen/fijnmalen, of eieren en slagroom los- en stijfkloppen voor diverse bereidingen. Elk ander gebruik is oneigenlijk.
- Laat het apparaat niet langer dan 30 seconden achtereen in werking.
- Het apparaat kan met alle accessoires op elke snelheid worden gebruikt.
- Het apparaat is niet ontworpen om te functioneren met externe kookwekkers of afstandsbedieningssystemen.
- Gebruik het apparaat uitsluitend binnen.
- Het apparaat kan worden gebruikt in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen, zoals:
 - in de personeelskeuken van winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - in bed en breakfasts en vakantieboerderijen;
 - door gasten in hotels en motels en in residences.
- Andere toepassingen, zoals in restaurants, bars en cafetaria's, zijn niet toegestaan.

1.4 Aansprakelijkheid van de fabrikant

De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade aan personen en voorwerpen tengevolge:

- Een ander gebruik van het apparaat dan wordt voorzien
- Het niet doorlezen van de gebruiksaanwijzing
- Het forceren van ook slechts één deel van het apparaat
- Het gebruik van niet-originele reserveonderdelen
- De niet-inachtneming van de veiligheidswaarschuwingen



Bewaar deze gebruiksaanwijzing goed. Indien het apparaat aan iemand anders wordt doorgegeven, geef deze persoon dan ook deze gebruiksaanwijzing.

Deze gebruiksaanwijzing is via de website "www.smeg.com" te downloaden.

1.5 Verwerking

Elektrische apparaten mogen niet samen met het huisvuil worden weggegooid.



Apparaten met dit symbool vallen onder de Europese richtlijn 2012/19/EU.

- Alle afgedankte elektrische en elektronische apparatuur moet gescheiden van het huishoudelijk afval worden afgevoerd naar de daarvoor door de overheid bestemde centra. Door afgedankte apparatuur op de juiste manier te verwijderen, voorkomt u schade aan het milieu en risico's voor de gezondheid van mensen. Voor meer informatie over het weggooien van uw oude apparaat kunt u contact opnemen met uw gemeente, de afvalverwerkingsdienst of de winkel waar u het apparaat hebt gekocht.



Beschrijving

2 Beschrijving van het apparaat (Afb. A)

- 1) AAN/UIT-knop en TURBO-knop
- 2) Snelheidsschakelaar
- 3) Motorunit
- 4) Staaf van de staafmixer en mesunit van roestvrij staal
- 5) Identificatieplaatje
- 6) Roestvrijstalen draadgarde
- 7) Koppelunit voor draadgarde
- 8) Roestvrijstalen mesunit
- 9) BPA-vrije hakmolenkom
- 10) Siliconen antislipbasis
- 11) Koppelunit hakmolen
- 12) BPA-vrije maatbeker van 1,4 l
- 13) Deksel met siliconen pakking



De accessoires die in contact kunnen komen met het voedsel zijn gemaakt van materialen conform de van kracht zijnde wetsbepalingen.

2.1 Identificatieplaatje (Afb. A)

Het identificatieplaatje (5) bevat de technische gegevens, het serienummer en de markering. Het plaatje mag in geen geval worden verwijderd.

2.2 Vóór het eerste gebruik

- Verwijder eventuele etiketten en stickers van de staafmixer en de accessoires.
- Maak de motorunit schoon met een schone en vochtige doek en maak hem vervolgens schoon.
- Was de componenten van de staafmixer zorgvuldig en maak ze goed droog (zie "4 Reiniging en onderhoud").



Bewegende onderdelen

Gevaar voor persoonlijk letsel of schade aan het apparaat

- Geen vingers, vorken of lepels in de koppelunits van de staafmixer steken. Daardoor kunnen de mesunits beschadigd raken of kan persoonlijk letsel worden veroorzaakt.
- Houd handen, haar, kettingen, armbanden, stropdassen, spatels en andere voorwerpen buiten bereik van de mesunits van de staafmixer om persoonlijk letsel of schade aan het apparaat te voorkomen.
- Dompel de motorunit niet onder in water of in andere vloeistoffen.



2.3 Beschrijving van de accessoires (Afb. A)

BPA-vrije maatbeker (12)

De BPA-vrije maatbeker gaat van minimaal 0,2 liter tot maximaal 1,4 liter. Voorzien van deksel met pakking voor het bewaren van voedsel.

Draadgarde (6)

Perfect voor het op-/stijfkloppen van eiwit en slagroom, en voor de bereiding van sauzen, crèmes, dressings, enz.

Hakmolen (9)

Kan worden gebruikt voor het fijnhakken van kruiden, rauwe groenten, droge koekjes, droog brood, chocolade, gedroogd fruit zonder schil, vlees en vis (zie "3.4 Gids voor het verwerken van de ingrediënten"). Voorzien van een siliconen antislipbasis die als deksel kan worden gebruikt voor het bewaren van voedsel.

2.4 Beschrijving van de bedieningen

AAN/UIT-knop en TURBO-knop (1)

Schakel het apparaat in/uit door de **AAN/UIT**-knop ingedrukt te houden. De motor wordt stilgelegd zodra de knop wordt losgelaten.

Laat de mesunit op de hoogste snelheid werken door enkel de **TURBO**-knop ingedrukt te houden.

3 Gebruik

3.1 Gebruik van de staafmixer (Afb. B)

- Bevestig de motorunit (3) aan de staaf (4) van de staafmixer door hem tegen de wijzers van de klok in te draaien totdat hij vastklikt in de behuizing.
- De stekker in het stopcontact steken.
- Dompel de staaf in de kom met de te verwerken ingrediënten.
- Schakel het apparaat in door de **AAN/UIT**-knop in te drukken. Verhoog de snelheid met de snelheidsschakelaar of druk op de **TURBO**-knop om op de hoogste snelheid te werken.
- Ga door tot de gewenste consistentie is bereikt.



Scherpe messen

Snijgevaar

- Raak de messen niet met de handen aan. Verwijder het voedsel met een spatel.
- Hanteer de mesunit voorzichtig.



Schakel de staafmixer pas in als de staaf van de staafmixer in of tussen de te verwerken ingrediënten is aangebracht.



Gebruik

3.2 Gebruik van de accessoires

Gebruik het accessoire dat het meest geschikt is voor de te verwerken ingrediënten.

Gebruik van de draadgarde (Afb. C)

- Monteer de draadgarde (6) op het koppelstuk (7).
- Bevestig de motorunit (3) op het koppelstuk door hem tegen de wijzers van de klok in te draaien totdat hij vastklikt in de behuizing.
- Begin met verwerken van de ingrediënten door de **AAN/UIT**-knop in te drukken. Regel de snelheid met de snelheidsschakelaar. U kunt ook de **TURBO**-knop gebruiken.
- Ga door tot de gewenste consistentie is bereikt.

Gebruik van de hakmolen (Afb. D)



Plaats de kom van de haksmolen op een stevige en vlakke ondergrond.

- Zet de hakmolen in elkaar door de mesunit (8) aan te brengen op de desbetreffende behuizing in de hakmolenkom (9).



Controleer of de mesunit correct is aangebracht.

- Breng de te verwerken ingrediënten aan in de hakmolenkom (9) en sluit deze af met het koppelstuk (11).
- Bevestig de motorunit (3) op het koppelstuk door hem tegen de wijzers van de klok in te draaien totdat hij vastklikt in de behuizing.

- Begin met hakken door de **AAN/UIT**-knop in te drukken. Regel de snelheid met de snelheidsschakelaar, afhankelijk van de te hakken ingrediënten (zie "3.4 Gids voor het verwerken van de ingrediënten"). U kunt ook de **TURBO**-knop gebruiken.
- Ga door tot de gewenste consistentie is bereikt.



Scherpe messen

Snijgevaar

- Raak de messen niet met de handen aan. Verwijder het voedsel met een spatel.
- Hanteer de mesunit voorzichtig.



Let op

- Laat de haksmolen niet werken zonder dat ingrediënten in de haksmolenkom zijn aangebracht.
- Vul de haksmolenkom niet met erg warme ingrediënten.
- Sommige kruiden kunnen krassen achterlaten op de haksmolenkom.



3.3 Suggesties voor het gebruik van de staafmixer

Staaf van de staafmixer (4):

- Beweeg hem zachtjes op en neer voor het beste resultaat.
- Snijd het voedsel in kleine stukjes om het mengen en gelijkmatig hakken te vereenvoudigen.

Hakhulpstuk (9):

- Vul de hakselmolenkom niet te veel.
- Snijd de ingrediënten in evengrote stukjes om een gelijkmatige consistentie te kunnen verkrijgen.

Draadgarde (6):

- Het is raadzaam de eiwitten niet te lang op te kloppen om te voorkomen dat ze te droog en minder stabiel worden.



3.4 Gids voor het verwerken van de ingrediënten

Ingrediënt	Bereiding	Hoeveelheid	Snelheid	Tijd
Vlees	Snijden in stukken van 2-3 cm	200 g	TURBO	20 seconden
Gerijpte kaas	Snijd in stukken van max. 1 cm	120 g	TURBO	10 seconden
Wortelen	Snijden in stukken van 2-3 cm	200 g	HOOG	15 seconden
Peterselie	Stelen verwijderen	50 g	HOOG	10 seconden
Uien	In tweeën of vieren snijden	100 g	MEDIUM	8-10 seconden
Knoflook	Hele teentjes zonder schil	12 teentjes	LAAG	8-10 seconden



Voor het beste resultaat en om beschadiging van de messen te voorkomen, is het raadzaam om bij zeer harde ingrediënten (bijv. oude kaas) de bovenstaande instructies voor het snijden van de ingrediënten te volgen.



De in de tabel vermelde snelheden en tijden zijn indicatief. De resultaten kunnen afwijken naar aanleiding van de kwaliteit van de ingrediënten en de gewenste consistentie.



Reiniging en onderhoud

4 Reiniging en onderhoud



Incorrect gebruik. Gevaar voor elektrische schok

- Haal de stekker uit het stopcontact vóór u de staafmixer reinigt.
- Dompel de motorunit niet onder in water of in andere vloeistoffen.



Incorrect gebruik. Beschadiging van de oppervlakken.

- Reinig het apparaat niet met een stoomreiniger.
- Gebruik op de delen waarvan het oppervlak met metalen afwerkingen werd behandeld (bijv. elektrolytische oxidatie, vernikkeling, verchroming) geen producten die chloor, ammoniak of bleekmiddel bevatten.
- Gebruik geen schurende of bijtende middelen (bijv. poeders, ontvlekkers of metaalsponsjes).
- Gebruik geen ruw, schurend of scherp materiaal.

4.1 Reiniging van de motorunit

Om de uitwendige oppervlakken van de motorunit van de staafmixer in goede staat te houden, moeten ze na elk gebruik gereinigd worden nadat de oven afgekoeld is. Reinig met een vochtige, zachte doek en een neutraal reinigingsmiddel.

4.2 Reiniging van de onderdelen van de staafmixer

Staaf van de staafmixer (4)

Wasbaar met warm water en een neutraal reinigingsmiddel. Niet vaatwasmachinebestendig.

Roestvrijstalen draadgarde (6)

Vaatwasmachinebestendig.

Koppelstuk draadgarde (7)

Reinigen met een zachte, vochtige doek, NOOIT onderdompelen in water of andere vloeistoffen. Niet vaatwasmachinebestendig.

Hakmolen (8), (9), (10)

Vaatwasmachinebestendige messen, kom en antislipbasis.

Koppelunit hakmolen (11)

Reinigen met een zachte, vochtige doek, NOOIT onderdompelen in water of andere vloeistoffen. Niet vaatwasmachinebestendig.

Maatbeker (12) en deksel (13)

Vaatwasmachinebestendig.



5 Recepten

Mayonaise

Ingrediënten:

250 g olie (bijvoorbeeld zonnebloemolie)

1 ei en 1 eidooier

1-2 eetlepels azijn

Zout en peper naar smaak

Proces:

1. Doe de ingrediënten (op kamertemperatuur) in de maatbeker. Houd daarbij de bovenstaande volgorde aan.
2. Steek de staaf van de staafmixer er voorzichtig in tot hij de bodem van de maatbeker raakt.
3. Houd de staafmixer in dezelfde stand en schakel de **TURBO**-snelheid in. Beweeg de staaf van de staafmixer langzaam omhoog tot de rand van het mengsel en vervolgens weer omlaag wanneer u ziet dat de olie begint te emulgeren. Zorg ervoor dat u alle olie in het mengsel opneemt.

Bewerkingstijd: 1 minuut voor de consistentie voor een garnering; 2 minuten voor de consistentie voor een saus.

Guacamole

Ingrediënten:

1 grote avocado, geschild, ontpit en fijngehakt

3 eetlepels citroensap

125 g zure room

1 eetlepel fijngehakte knoflook

1 theelepel Jalapeño peper

Proces:

1. Gebruik het hakhulpstuk. Breng eerst de mesunit aan in de hakmolenkom en doe vervolgens de ingrediënten in de kom.
2. Dek de hakselmolen af met het deksel en breng de koppelunit aan op de motorunit. Laat de hakselmolen op impulsen werken tot het mengsel de gewenste consistentie heeft verkregen.

Suggestie: serveer de guacamole met taco's en burrito's. Serveer de guacamole met wortelen en bleekselderij voor een lichtere variant.



Recepten

Stroop

Ingrediënten:

1 ei

120 g poedersuiker

220 g maltose

Proces:

1. Gebruik het hakhulpstuk. Breng eerst de mesunit aan in de hakmolenkom en doe vervolgens de ingrediënten in de kom.
2. Dek de hakselmolen af met het deksel en breng de koppelunit aan op de motorunit. Mix de ingrediënten 5 seconden lang op **TURBO**-snelheid.



1 Seguridad

1.1 Advertencias fundamentales de seguridad

Siga todas las instrucciones de seguridad para un uso seguro del aparato:

- Antes de utilizar el aparato, lea atentamente este manual de uso.
- No deje el aparato sin vigilancia mientras esté en funcionamiento.
- No sumerja el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua o en cualquier otro líquido.
- 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.
- 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 ponga el aparato sobre o cerca de hornillos de gas o eléctricos encendidos, dentro de un horno o próximo a fuentes de calor.
- Este aparato incorpora una conexión a tierra solo para fines funcionales.
- No intente nunca reparar el aparato personalmente: en caso de avería, acuda exclusivamente a un técnico cualificado.
- 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.
- 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.
- Desconecte siempre el aparato de la alimentación cuando no esté en funcionamiento, si se deja sin vigilancia o en caso de avería.
- Desconecte siempre el aparato de la alimentación antes de montar y desmontar los componentes.
- Desconecte siempre el aparato de la alimentación y deje que se enfríe antes de realizar cualquier operación de limpieza.
- No utilice la batidora 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.
- 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.



Advertencias

- Quite el grupo de cuchillas de la picadora antes de vaciar el bol.
- 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 baten 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.
- 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!
- No utilice detergentes agresivos o raspadores metálicos para limpiar la batidora de mano, sus acoplamientos y accesorios.
- Apague el aparato y desconecte de la toma de corriente antes de cambiar los accesorios o de tocar las piezas en movimiento.
- El uso de este aparato no está permitido a los niños.
- Si el cable de alimentación eléctrica está dañado, póngase en contacto con el fabricante, el servicio de asistencia técnica o personal cualificado para sustituirlo, de modo de evitar cualquier peligro.
- Los niños no deben jugar con el aparato. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Las instrucciones para una correcta limpieza del aparato se indican en el apartado "4 Limpieza y mantenimiento".

Información sobre el consumo de energía en modo apagado/stand-by

Los datos técnicos sobre el consumo en modo apagado/stand-by del aparato se pueden encontrar en la página web www.smeg.com, en la página dedicada al producto en cuestión.

1.2 Conexión del aparato

Asegúrese de que la tensión y la frecuencia de la red eléctrica correspondan a las indicadas en la placa de datos en el fondo del aparato.

En caso de incompatibilidad entre la toma y el enchufe del aparato, póngase en contacto con el servicio de Asistencia Técnica para sustituirlo.

Advertencias



ES

1.3 Uso conforme al destino

El incumplimiento de las advertencias de seguridad y de las instrucciones para las batidoras de mano puede dar lugar a un uso inadecuado del aparato y a lesiones personales.

- No utilice el aparato para fines distintos de aquellos para los que ha sido diseñado. El aparato puede utilizarse para batir, triturar, mezclar y emulsionar varios ingredientes. Además, combinado con sus accesorios, puede picar/moler carne, rallar queso, pan, verduras o bien montar y batir huevos y nata para distintas preparaciones. Cualquier otro uso se considera inadecuado.
- No ponga en funcionamiento el aparato durante más de 30 segundos seguidos.
- El aparato se puede utilizar con todos los accesorios a cualquier velocidad.
- El aparato no ha sido concebido para funcionar con temporizadores externos o con sistemas de mando a distancia.
- Utilice el aparato exclusivamente en ambientes cerrados.
- El aparato se puede utilizar en aplicaciones domésticas y similares, como:
 - en la zona de cocina por parte del 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 inadecuados.

1.4 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



Conserve cuidadosamente estas instrucciones. En caso de que el aparato se ceda a otras personas, entrégueles también estas instrucciones de uso.

Estas instrucciones se pueden descargar del sitio web Smeg "www.smeg.com".

1.5 Eliminación

Los aparatos eléctricos no deben ser eliminados junto a los residuos domésticos.



Los aparatos que llevan este símbolo están sujetos a la Directiva europea 2012/19/UE.

- Todos los aparatos eléctricos y electrónicos en desuso se deben eliminar por separado de los residuos domésticos, depositándolos expresamente en los centros previstos por el Estado. Al eliminar correctamente el aparato en desuso, se evitarán daños al medioambiente y riesgos para la salud de las personas. Para más información sobre la eliminación del aparato en desuso, diríjase a la Administración municipal, a la oficina de eliminación de residuos o a la tienda donde compró el aparato.



Descripción

2 Descripción del aparato (Fig. A)

- 1) Pulsador **ON/OFF** y pulsador **TURBO**
- 2) Selector de la velocidad
- 3) Cuerpo del motor
- 4) Varilla de la batidora y grupo de cuchillas de acero inoxidable.
- 5) Placa de identificación
- 6) Varilla batidora de acero inoxidable
- 7) Conexión para la varilla batidora
- 8) Grupo de cuchillas de acero inoxidable
- 9) Bol de la picadora sin BPA
- 10) Base antideslizante de silicona
- 11) Reductor de la picadora
- 12) Jarra de 1,4 l sin BPA
- 13) Tapa con junta de silicona



Los accesorios que pueden entrar en contacto con los alimentos están fabricados con materiales conformes con lo prescrito por las leyes vigentes.

2.1 Placa de identificación (Fig. A)

La placa de identificación (5) muestra los datos técnicos, el número de matrícula y el marcado. La placa de identificación no se debe quitar nunca.

2.2 Antes del primer uso

- Quite las etiquetas y adhesivos de la batidora de mano y de sus accesorios.
- Limpie el cuerpo del motor con un paño limpio y húmedo y séquelo.
- Lave detenidamente los componentes de la batidora de mano y séquelos con cuidado (vea "4 Limpieza y mantenimiento").



Piezas en movimiento

Peligro de lesiones personales o daños al aparato

- No introduzca los dedos, tenedores o cucharas dentro de los acoplamientos de la batidora de mano. Podría dañar las cuchillas o causar lesiones personales.
- Mantenga manos, cabello, corbatas, espátulas u otros objetos lejos de las cuchillas de la batidora de mano para evitar lesiones personales o daños al aparato.
- No sumerja el cuerpo del motor en agua u otros líquidos.



2.3 Descripción de los accesorios (Fig. A)

Jarra sin BPA (12)

La jarra graduada sin BPA va de un mínimo de 0,2 litros a un máximo de 1,4 litros. Cuenta con una tapa con junta para la conservación de alimentos.

Varilla batidora (6)

Perfecta para montar claras de huevo, nata y para la preparación de salsas, cremas, aderezos, etc.

Picadora (9)

Se puede utilizar para triturar hierbas aromáticas, verduras crudas, galletas secas, pan seco, chocolate, fruta seca sin cáscara, carne y pescado (vea "3.4 Guía para el procesamiento de los ingredientes"). Cuenta con base antideslizante de silicona que se puede utilizar como tapa para conservar los alimentos.

2.4 Descripción de los mandos

Pulsador ON/OFF y pulsador TURBO (1)

Mantenga presionado el pulsador **ON/OFF** para poner en marcha/parar el funcionamiento. El motor se para al soltar el pulsador.

Mantenga presionado solo el pulsador **TURBO** para hacer trabajar las cuchillas a la máxima velocidad.

3 Uso

3.1 Uso de la batidora de mano (Fig. B)

- Acople el cuerpo del motor (3) con la varilla (4) de la batidora girándola hacia la izquierda hasta que encaje en su alojamiento.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente.
- Sumerja la varilla en el recipiente con los ingredientes que va a procesar.
- Presione el pulsador **ON/OFF** para iniciar el funcionamiento. Utilice el selector de la velocidad para aumentar la velocidad o presione el pulsador **TURBO** para trabajar a la máxima velocidad.
- Continúe hasta alcanzar la consistencia deseada.



Cuchillas afiladas

Peligro de corte

- Evite tocar las cuchillas con las manos. Utilice una espátula para quitar los alimentos.
- Tenga cuidado al manipular las cuchillas.



Active la batidora de mano SOLO cuando la varilla de la batidora está entre los ingredientes que desea procesar.

ES



Uso

3.2 Uso de los accesorios

Utilice el accesorio más adecuado de acuerdo con los ingredientes que va a procesar.

Uso de la varilla batidora (Fig. C)

- Ensamble la varilla batidora (6) en su reductor (7).
- Acople el cuerpo del motor (3) con el reductor girándolo hacia la izquierda hasta que encaje en su alojamiento.
- Comience a procesar los ingredientes presionando el pulsador **ON/OFF** y ajuste la velocidad utilizando el selector de velocidad. Es posible utilizar también el pulsador **TURBO**.
- Continúe hasta alcanzar la consistencia deseada.

Uso de la picadora (Fig. D)



Apoye el bol de la picadora en una superficie plana y resistente.

- Ensamble la picadora colocando el grupo de cuchillas (8) en su alojamiento en el centro del bol (9).



Asegúrese de que el grupo de cuchillas esté puesto correctamente.

- Introduzca los ingredientes que desea procesar y cubra el bol (9) con su reductor (11).
- Acople el cuerpo del motor (3) con el reductor girándolo hacia la izquierda hasta que encaje en su alojamiento.

- Comience a triturar presionando el pulsador **ON/OFF** y ajuste la velocidad utilizando el selector de velocidad de acuerdo con los ingredientes que desea picar (vea "3.4 Guía para el procesamiento de los ingredientes"). Es posible utilizar también el pulsador **TURBO**.
- Continúe hasta alcanzar la consistencia deseada.



Cuchillas afiladas

Peligro de corte

- Evite tocar las cuchillas con las manos. Utilice una espátula para quitar los alimentos.
- Tenga cuidado al manipular las cuchillas.



Atención

- No haga funcionar la picadora sin haber puesto primero los ingredientes en el bol.
- No introduzca ingredientes demasiado calientes.
- Algunas especias podrían rayar el bol de la picadora.



3.3 Sugerencias para el uso de la batidora de mano

Varilla de la batidora (4):

- Muévela con cuidado hacia arriba y hacia abajo para obtener un resultado óptimo.
- Corte los alimentos en trozos pequeños para facilitar la mezcla y la homogeneidad de la trituration.

Accesorio picadora (9):

- No llene excesivamente el bol de la picadora.
- Corte los ingredientes en trozos del mismo tamaño para obtener una consistencia homogénea.

Varilla batidora (6):

- Se recomienda no montar las claras durante demasiado tiempo para evitar que se sequen demasiado y se vuelvan menos estables.

3.4 Guía para el procesamiento de los ingredientes

Ingrediente	Preparación	Cantidad	Velocidad	Tiempo
Carne	Corte en trozos de 2-3 cm	200 g	TURBO	20 segundos
Queso de pasta dura	Corte en trozos de MÁX 1 cm	120 g	TURBO	10 segundos
Zanahorias	Corte en trozos de 2-3 cm	200 g	ALTA	15 segundos
Perejil	Quite los tallos	50 g	ALTA	10 segundos
Cebollas	Corte en mitades o en cuatro partes	100 g	MEDIA	8-10 segundos
Ajo	Dientes enteros sin piel	12 dientes	BAJA	8-10 segundos



Para obtener un resultado óptimo y para evitar que se dañen las cuchillas, en caso de ingredientes muy duros (ej. queso curado), se recomienda seguir las indicaciones de corte de los ingredientes indicados anteriormente.



Las velocidades y los tiempos indicados en la tabla son orientativos. Los resultados pueden variar de acuerdo con la calidad de los ingredientes y de la consistencia que desea obtener.



Limpieza y mantenimiento

4 Limpieza y mantenimiento



Uso incorrecto. Peligro de electrocución

- 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.



Uso incorrecto. Riesgo de daños a las superficies.

- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- 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).
- No utilice detergentes abrasivos o corrosivos (por ej. productos en polvo, quitamanchas y estropajos metálicos).
- No utilice materiales ásperos o abrasivos ni rascadores metálicos afilados.

4.1 Limpieza del cuerpo del motor

Para una buena conservación de las superficies externas del cuerpo del motor de la batidora de mano, es necesario limpiarlas regularmente después de cada uso y después de haberlas dejado enfriar. Limpie con un paño suave y húmedo y detergente neutro.

4.2 Limpieza de los componentes de la batidora de mano

Varilla de la batidora (4)

Se puede lavar con agua caliente y detergente neutro. No se puede lavar en el lavavajillas.

Varilla batidora de acero inoxidable (6)

Se puede lavar en el lavavajillas.

Reductor de la varilla batidora (7)

Realice la limpieza con un paño suave y húmedo, no lo sumerja NUNCA en agua u otros líquidos. No se puede lavar en el lavavajillas.

Picadora (8), (9), (10)

Cuchillas, recipiente y base antideslizante que se pueden lavar en el lavavajillas.

Reductor de la picadora (11)

Realice la limpieza con un paño suave y húmedo, no lo sumerja NUNCA en agua u otros líquidos. No se puede lavar en el lavavajillas.

Jarra (12) y tapa (13)

Se pueden lavar en el lavavajillas.



5 Recetas

Mayonesa

Ingredientes:

- 250 g de aceite (por ejemplo de girasol)
- 1 huevo y 1 yema
- 1-2 cucharadas de vinagre
- Sal y pimienta a gusto

Ejecución:

1. Ponga todos los ingredientes (a temperatura ambiente) en la jarra siguiendo el orden de los ingredientes indicado antes.
2. Introduzca suavemente la varilla de la batidora de mano hasta tocar el fondo de la jarra.
3. Manteniendo el batidor en la misma posición, accione a la velocidad **TURBO**. En cuanto el aceite empiece a emulsionar, levante lentamente la varilla hasta el borde de la mezcla y vuelva a sumergirla, asegurándose de haber incorporado todo el aceite.

Tiempo del proceso: 1 minuto para una consistencia de aderezo; 2 minutos para una consistencia de salsa.

Guacamole

Ingredientes:

- 1 aguacate grande, pelado, sin semillas y picado
- 3 cucharadas de zumo de limón
- 125 g de nata ácida
- 1 cucharada de ajo picado
- 1 cucharadita de chile jalapeño

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. Haga funcionar por impulsos hasta que la mezcla alcance la consistencia deseada.

Sugerencia: sirva el guacamole con tacos y burritos. Para una versión más ligera, sirva con zanahorias y apio.



Recetas

Salsa para panqueques

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**.



1 Segurança

1.1 Advertências fundamentais de segurança

Siga todas as advertências de segurança para uma utilização segura do aparelho:

- Antes de utilizar o aparelho leia atentamente este manual de utilização.
- Não deixe o aparelho sem vigilância enquanto se encontra em 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.
- 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.
- Este aparelho inclui uma ligação à terra apenas para fins funcionais.
- Nunca tente reparar o aparelho por conta própria. Em caso de avaria, solicite a um técnico qualificado que efetue a sua reparação.
- 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.
- 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 o aparelho da alimentação quando não estiver em funcionamento, se for deixado sem vigilância e em caso de avaria.
- Desligue sempre o aparelho da alimentação antes de montar e desmontar os componentes.
- Desligue sempre o aparelho da alimentação e deixe-o arrefecer antes de todas as operações de limpeza.
- 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 sobresselentes não aconselhadas pelo fabricante poderá provocar incêndios, choques elétricos ou lesões pessoais.
- Evite tocar nas lâminas do acessório da varinha mágica pois são muito afiadas: Perigo de corte! Manuseie com cuidado durante a remoção, a inserção e a limpeza. Utilize uma espátula para retirar os alimentos.



Advertências

- 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 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.
- 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!
- Não utilize detergentes agressivos ou raspadores metálicos para limpar a varinha mágica, os seus acopladores e acessórios.
- Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada de corrente antes de mudar os acessórios ou de tocar as partes em movimento.
- A utilização deste aparelho não é permitida às crianças.
- Se o cabo da alimentação elétrica estiver danificado, contacte o fabricante, o serviço de assistência técnica ou o pessoal qualificado para que proceda à sua substituição, a fim de evitar perigos.
- As crianças não devem brincar com o aparelho. Mantenha o aparelho e o respetivo cabo fora do alcance das crianças.
- As instruções para a limpeza correta do aparelho são indicadas no parágrafo "4 Limpeza e manutenção".

Informações sobre o consumo de energia no modo desligado/standby

Os dados técnicos relativos ao consumo do aparelho no modo desligado/standby podem ser consultados no site www.smeg.com na página dedicada ao produto em questão.

1.2 Ligação do aparelho

Certificar-se de que a tensão e a frequência da rede elétrica correspondem às indicadas na etiqueta de dados no fundo do aparelho.

Em caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho, contacte o serviço de Assistência Técnica para proceder à sua substituição.



1.3 Utilização em conformidade com o seu fim

A não observância das advertências de segurança e a não leitura das instruções para as varinhas mágicas pode causar uma utilização indevida do aparelho, com consequentes lesões pessoais.

- Não utilize o aparelho para fins diferentes dos para os quais foi concebido. 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, legumes ou bater e mexer os ovos e as natas para várias preparações. Qualquer outra utilização é imprópria.
- Não faça funcionar o aparelho por mais de 30 segundos consecutivos.
- O aparelho pode ser utilizado com todos os acessórios a qualquer velocidade.
- O aparelho não foi concebido para funcionar com temporizadores externos ou com sistemas de comando à distância.
- Utilize o aparelho exclusivamente em ambientes fechados.
- O aparelho pode ser utilizado em contextos domésticos e similares, como:
 - na zona de cozinha de instalações comerciais, em escritórios e noutros ambientes de trabalho;
 - nos "bed and breakfast" e casa de turismo rural;
 - por clientes em hotéis, motéis e ambientes residenciais.
- Outras utilizações, como em restaurantes, bares e cafetarias, não são adequadas.

1.4 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



Guarde cuidadosamente estas instruções. Se o aparelho for cedido a outras pessoas, entregue-lhes também estas instruções de utilização.

PT

As instruções também podem ser transferidas a partir do sítio Web da Smeg: www.smeg.com.

1.5 Eliminação

Os aparelhos elétricos não devem ser eliminados juntamente com o lixo doméstico.



Os aparelhos que apresentam este símbolo estão sujeitos à Diretiva europeia 2012/19/UE.

- Todos os aparelhos elétricos e eletrónicos fora de uso devem ser eliminados separadamente dos outros resíduos, entregando-os aos centros específicos previstos pelo Estado. Ao eliminar corretamente o aparelho fora de uso, evitar-se-ão danos ao ambiente e riscos para a saúde das pessoas. Para mais informações sobre a eliminação do aparelho fora de uso, consulte a Administração camarária, a Autoridade para a eliminação ou a loja onde foi adquirido o aparelho.



Descrição

2 Descrição do aparelho (Fig. A)

- 1) Botão **ON/OFF** e botão **TURBO**
- 2) Regulador da velocidade
- 3) Corpo motor
- 4) Haste da varinha mágica e grupo das lâminas em aço inox
- 5) Chapa de identificação
- 6) Batedor de claras em aço inoxidável
- 7) Acessório para batedor de claras
- 8) Grupo das lâminas em aço inoxidável
- 9) Copo do picador sem BPA
- 10) Base antiderrapante em silicone
- 11) Redutor do picador
- 12) Jarro de 1,4 l sem BPA
- 13) Tampa com vedante em silicone



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

2.1 Chapa de identificação (Fig. A)

A chapa de identificação (5) indica os dados técnicos, o número de série e a marcação. A chapa de identificação nunca deverá ser removida.

2.2 Antes da primeira utilização

- Retire as eventuais etiquetas e os adesivos da varinha mágica e dos seus acessórios.
- Limpe o corpo do motor com um pano limpo e húmido e enxugue.
- Lave cuidadosamente os componentes da varinha mágica e enxugue-os de forma precisa (Consulte “4 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.



2.3 Descrição dos acessórios (Fig. A)

Jarro sem BPA (12)

O jarro graduado sem BPA varia entre um mínimo de 0,2 litros até um máximo de 1,4 litros. Apresenta uma tampa com vedante para a conservação dos alimentos.

Batedor de claras (6)

Ideal para bater claras de ovo, natas e para preparação de molhos, cremes, condimentos, etc.

Picador (9)

Pode ser utilizado para picar ervas aromáticas, legumes crus, biscoitos secos, pão seco, chocolate, frutos secos sem casca, carne e peixe (Consulte "3.4 Guia para a preparação dos ingredientes"). Equipado com base antiderrapante em silicone que pode ser utilizada como tampa para a conservação dos alimentos.

2.4 Descrição dos comandos

Botão ON/OFF e botão TURBO (1)

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.

3 Utilização

3.1 Utilização da varinha mágica (Fig. B)

- Fixe o corpo do motor (3) à haste (4) da varinha, rodando-o no sentido anti-horário até ao encaixe no corpo do motor.
- Introduza a ficha na tomada de corrente.
- Imerja a haste no recipiente com os ingredientes a preparar.
- 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.
- Continue até alcançar a consistência desejada.



Lâminas afiadas

Perigo de corte

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



Ative a varinha mágica SOMENTE quando a haste da varinha mágica estiver posicionada entre os ingredientes a processar.



Utilização

3.2 Utilização dos acessórios

Utilize o acessório mais apropriado dependendo dos ingredientes a preparar.

Utilização do batedor de claras (Fig. C)

- Monte o batedor de claras (6) no seu redutor (7).
- Fixe o corpo do motor (3) ao redutor, rodando-o no sentido anti-horário até ao encaixe no corpo do motor.
- Comece a processar os ingredientes premindo o botão **ON/OFF** e ajuste a velocidade utilizando o seletor da velocidade. É possível utilizar também o botão **TURBO**.
- Continue até alcançar a consistência desejada.

Utilização do picador (Fig. D)



Coloque o copo do picador numa superfície plana e robusta.

- Monte o picador inserindo o grupo das lâminas (8) no seu encaixe no centro do copo (9).



Certifique-se de que o grupo das lâminas esteja inserido de forma correta.

- Insira os ingredientes a processar e cubra o copo (9) com o seu redutor (11).
- Fixe o corpo do motor (3) ao redutor, rodando-o no sentido anti-horário até ao encaixe no corpo do motor.

- Comece a picar premindo o botão **ON/OFF** e ajuste a velocidade utilizando o seletor de velocidade conforme os ingredientes a (Consulte “3.4 Guia para a preparação dos ingredientes”). É possível utilizar também o botão **TURBO**.
- Continue até alcançar a consistência desejada.



Lâminas afiadas

Perigo de corte

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



Atenção

- Não faça funcionar o picador sem ter colocado os ingredientes no copo.
- Não insira ingredientes demasiado quentes.
- Algumas especiarias podem riscar o copo do picador.



3.3 Sugestões para a utilização da varinha mágica

Haste da varinha (4):

- Movimente-a delicadamente para cima e para baixo para obter os melhores resultados.
- Corte o alimento em pequenos pedaços para facilitar a mistura e a trituração.

Acessório picador (9):

- Não preencha excessivamente o copo do picador.
- Corte os ingredientes em pedaços do mesmo tamanho para obter uma consistência homogênea.

Batedor de claras (6):

- É recomendável não montar as claras durante demasiado tempo porque poderiam secar e tornar-se menos estáveis.

3.4 Guia para a preparação dos ingredientes

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



Para melhores resultados e para evitar que as lâminas se danifiquem, no caso de ingredientes muito duros (por exemplo, queixo curado), aconselha-se respeitar as indicações de corte dos ingredientes acima referidas.



As velocidades e os tempos listados na tabela são indicativos. Os resultados podem variar conforme a qualidade dos ingredientes e a consistência que se desejar obter.



Limpeza e manutenção

4 Limpeza e manutenção



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.

4.1 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.

4.2 Limpeza dos componentes da varinha mágica

Haste da varinha (4)

Lavável com água quente e detergente neutro. Não lave em máquinas de lavar louça.

Batedor de claras em aço inoxidável (6)

Lavável na máquina de lavar louça.

Redutor do baterador de claras (7)

Limpe com um pano macio e húmido, NUNCA imerja em água ou em outros líquidos. Não lave em máquinas de lavar louça.

Picador (8) (9) (10)

Lâminas, recipiente e base antiderrapante laváveis na máquina de lavar louça.

Redutor do picador (11)

Limpe com um pano macio e húmido, NUNCA imerja em água ou em outros líquidos. Não lave em máquinas de lavar louça.

Jarro (12) e tampa (13)

Laváveis na máquina de lavar louça.



5 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 (à temperatura ambiente) no jarro seguindo a ordem dos ingredientes indicada acima.
2. Insira delicadamente a haste da varinha mágica até tocar o fundo do jarro.
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.



Receitas

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**.



1 Säkerhet

1.1 Grundläggande säkerhetsanvisningar

Följ alla säkerhetsanvisningar för en säker användning av apparaten:

- Innan man använder apparaten ska man nogra läsa denna bruksanvisning.
- Lämna inte apparaten oövervakad när den är i funktion.
- Sänk inte ned apparaten, nätsladden eller stickkontakten i vatten eller någon annan vätska.
- Använd inte apparaten om nätsladden eller kontakten är skadad, om apparaten ramlat ner på golvet eller skadats på något sätt.
- Om nätsladden skadas kontakta omedelbart den tekniska supporten som i sin tur sörjer för att sladden byts ut.
- Se till att nätsladden inte kommer i kontakt med vassa kanter.
- Dra inte i nätsladden för att dra ut stickkontakten ur eluttaget.
- Placera inte apparaten på eller i närheten av gas- eller elspisar som är i drift, inne i en ugn eller i närheten av värmekällor.
- Denna apparat är försedd med en jordningsanslutning endast i funktionellt syfte.
- Försök aldrig reparera apparaten själv: vid fel låt endast repareras av en kvalificerad tekniker.
- Utför inga ändringar på apparaten.
- Försök aldrig släcka en låga eller en brand med vatten. Stäng av apparaten, dra ut kontakten ur eluttaget och täck över lågan med ett lock eller en brandfilt.
- Under drift undvik kontakt med delar i rörelse. Se till att hålla händer, hår, kläder och köksredskap på avstånd från delar i rörelse i samband med drift för att undvika skärskador och/eller skador på apparaten.
- Koppla alltid bort apparaten från försörjningen när den inte är i funktion, om den lämnas utan tillsyn eller om ett fel skulle inträffa.
- Koppla alltid bort apparaten från försörjningen innan komponenterna monteras eller monteras ned.
- Koppla alltid bort apparaten från försörjningen och låt den svalna innan den rengörs.
- Använd inte mixern i kombination med delar eller tillbehör från andra tillverkare.
- Använd endast tillverkarens originalreservdelar. Att använda andra reservdelar än de som rekommenderas av tillverkaren kan ge upphov till bränder, elektriska stötar eller andra personskador.
- Rör inte vid mixerns knivar eftersom de är mycket vassa: Risk för skärskada! Var försiktig vid nedmontering, montering och rengöring. Använd en spatel för att ta ut maten.



Anvisningar

- Ta bort hacktillsatsens knivar innan du tömmer behållaren.
- Får inte användas för att mixa olja eller fett vid hög temperatur.
- Var försiktig när du håller varma vätskor på mixern, eftersom vätskorna kan stänka utanför apparaten vid plötslig avdunstning.
- Använd behållare med höga kanter när du mixar vätskor (särskilt om de är varma) för att minska risken för läckage, stänk och brännskador.
- För att undvika stänk ska man alltid föra ner mixerstaven i ingredienserna innan man sätter igång stavmixern.
- Lämna aldrig stavmixern oövervakad i en varm kastrull på en spisplatta som är igång.
- Använd inte stavmixern eller hacktillsatsen för att hacka frukters kärnhus, ben eller annan hård mat eftersom det kan skada knivarna.
- Se till att vätskan når över mixerstavens fog.
- Skydda motordelen och stavmixerns sladd mot stänk och se till att de inte blöts ner. Om delarna kommer i kontakt med vätska ska man omedelbart dra ut stavmixerns stickkontakt från eluttaget och torka noggrant: Risk för elstöt!
- Använd inte starka rengöringsmedel eller vassa skrapor för att rengöra stavmixern, dess tillsatser eller tillbehör.
- Stäng av apparaten och dra ut stickkontakten från eluttaget innan du byter tillbehör eller närmar dig delar i rörelse.
- Det är inte tillåtet för barn att använda denna apparat.
- Om nätsladden skadats ska man omedelbart kontakta tillverkaren, teknisk assistans eller kvalificerad personal som ser till att byta sladden för att undvika all fara.
- Låt inte barn leka med apparaten. Förvara apparaten och nätsladden utom räckhåll för barn.
- Instruktioner om korrekt rengöring av apparaten återges i avsnittet "4 Rengöring och underhåll".

Information om strömförbrukning i avstängt läge/standby-läge

De tekniska uppgifterna om apparatens energiförbrukning i avstängt läge/standby-läge finns på www.smeg.com under den sida som är avsedd för produkten i fråga.

1.2 Anslutning av apparaten

Försäkra dig om att elnätets spänning och frekvens motsvarar de som anges på märkplåten på apparatens botten.

Vid oförenlighet mellan uttaget och apparatens kontakt, kontakta Teknisk Assistans för byte.



1.3 Avsedd användning

Underlåtenhet att observera säkerhetsanvisningarna och underlåtenhet att läsa instruktionerna för stavmixern kan medföra felaktig användning av apparaten och påföljande personskador.

- Använd inte apparaten i annat syfte än det som den utvecklats för. Apparaten kan användas för att mixa, hacka, blanda och röra ihop olika ingredienser. Dessutom kan man med hjälp av tillbehören hacka/mala kött, ost, bröd, grönsaker eller vispa ägg och grädde till olika rätter. All annan användning är olämplig.
- Låt inte apparaten fungera i mer än 30 sekunder i följd.
- Apparaten kan användas med alla tillbehör vid vilken hastighet som helst.
- Apparaten har inte utformats för att användas med externa timers eller system med fjärrstyrning.
- Använd endast apparaten inomhus.
- Apparaten kan användas i hushållstillämpningar och liknande, så som:
 - i kök avsedda för personal i affärer, på kontor och andra arbetsplatser;
 - på bed and breakfasts och lantgårdsturism;
 - av kunder på hotell, motell eller andra liknande boenden.
- Annan användning, så som på restauranger, barer och kaféer är olämplig.

1.4 Tillverkarens ansvar

Tillverkaren avsägar sig allt ansvar för skador på personer eller föremål som orsakats av:

- En annan användning av apparaten än den avsedda
- Att användaren inte har läst bruksanvisningen
- En felaktig användning av hela eller en del av apparaten
- En användning av reservdelar som inte är i original
- Enförsummelse av säkerhetsanvisningarna



Förvara noga dessa instruktioner. Om apparaten ska överlåtas till andra personer, ska även dessa användarinstruktioner överlämnas.

Instruktionerna kan också laddas ner från Smegs webbplats: www.smeg.com.

SV

1.5 Bortskaffande

Elektriska apparater får inte bortskaffas tillsammans med hushållsavfall.



Apparater försedda med denna symbol är underställda det europeiska direktivet 2012/19/UE.

- Alla uttjänta elektriska och elektroniska apparater ska bortskaffas separat från hushållsavfall och skickas till särskilda centraler, som förutsetts av staten. Vid korrekt bortskaffande av den uttjänta apparaten undviks skador på miljön och risker för människors hälsa. För ytterligare information om bortskaffande av den uttjänta apparaten kontakta kommunförvaltningen, avdelningen för avfallshantering eller den butik där apparaten köpts.



Beskrivning

2 Beskrivning av apparaten (Fig. A)

- 1) Knapp **ON/OFF** och knapp **TURBO**
- 2) Hastighetsväljare
- 3) Motordel
- 4) Mixerstav och knivar i rostfritt stål
- 5) Identifikationsdekal
- 6) Ballongvisp i rostfritt stål
- 7) Anslutning för ballongvisp
- 8) Bladenhet i rostfritt stål
- 9) Skål till hacktillsats utan BPA
- 10) Halkfri bas i silikon
- 11) Adapter till hacktillsats
- 12) Bägare på 1,4 l utan BPA
- 13) Lock med silikontätning



De tillbehör som förutses komma i kontakt med mat är tillverkade av material som överensstämmer med bestämmelser i gällande lagar.

2.1 Identifikationsdekal (Fig. A)

Identifieringsdekalen (5) anger tekniska data, registreringsnummer och märkning. Identifikationsdekalen får aldrig avlägsnas.

2.2 Före den första användningen

- Avlägsna eventuella etiketter och klistermärken från stavmixern och dess tillbehör.
- Rengör motordelen med en ren och fuktig trasa och torka den därefter.
- Rengör stavmixerns delar grundligt och torka dem noggrant (se "4 Rengöring och underhåll").



Delar i rörelse

Risk för personskada eller skada på apparaten

- För inte in fingrar, gafflar eller skedar i stavmixerns tillsatser. Det kan skada knivarna eller orsaka personskada.
- Håll händer, hår, halsband, armband, slipsar, spatlar och andra föremål på avstånd från stavmixerns knivar för att undvika personskada eller skada på apparaten.
- Sänk inte ner motordelen i vatten eller annan vätska.



2.3 Beskrivning av tillbehören (Fig. A)

Karaff utan BPA (12)

Den graderade bägaren utan BPA har en kapacitet på min 0,2 liter och max 1,4 liter. Den har ett tätningförsett lock för förvaring av livsmedel.

Ballongvisp (6)

Perfekt för att vispa äggvita och grädde samt till såser, krämer, smaktillsatser, etc.

Hacktillsats (9)

Denna kan användas för att hacka örter, råa grönsaker, kex, torrt bröd, choklad, nötter utan skal, kött och fisk (se "3.4 Guide för bearbetning av ingredienser"). Försedd med halkfri silikonbas som kan användas som lock för livsmedelsförvaring.

2.4 Beskrivning av reglage

ON/OFF knapp och TURBO knapp (1)

Tryck in och håll intryckt knappen **ON/OFF** för att starta/stoppa driften. Motorn stoppar när man släpper knappen. Håll endast intryckt knappen **TURBO** för att låta knivarna arbeta på högsta hastighet.

3 Användning

3.1 Användning av stavmixern (Fig. B)

- Haka fast motordelen (3) på mixerns stav (4) och vrid moturs tills den sitter fast på sin plats.
- Koppla in kontakten korrekt i eluttaget.
- Sänk ner staven i behållaren med de ingredienser som ska bearbetas.
- Tryck in knappen **ON/OFF** för att starta apparaten. Använd hastighetsväljaren för att öka hastigheten eller tryck på knappen **TURBO** för att arbeta vid den högsta hastigheten.
- Fortsätt tills du uppnått önskad konsistens.



Vassa knivar

Risk för skärskada

- Undvik att röra vid knivarna med händerna. Använd en spatel för att ta ut maten.
- Var försiktig när du hanterar knivarna.



Aktivera stavmixern FÖRST när mixerstaven är placerad bland de ingredienser som ska bearbetas.



Användning

3.2 Användning av tillsatserna

Välj den tillsats som bäst lämpar sig för de ingredienser som ska bearbetas.

Användning av ballongvispen (Fig. C)

- Montera ballongvispen (6) vid sin adapter (7).
- Haka fast motordelen (3) på adaptern och vrid moturs tills den sitter fast på sin plats.
- Börja hacka genom att trycka på knappen **ON/OFF** och ställ in hastigheten med hjälp av hastighetsväljaren. Du kan även använda knappen **TURBO**.
- Fortsätt tills du uppnått önskad konsistens.

Användning av hacktillsatsen (Fig. D)



Placera hacktillsatsens behållare på en jämn och stadig yta.

- Montera hacktillsatsen genom att sätta in knivarna (8) på deras plats mitt i behållaren (9).



Kontrollera att knivarna har satts i korrekt.

- Lägg i de ingredienser som ska bearbetas och stäng behållaren (9) med sin adapter (11).
- Haka fast motordelen (3) på adaptern och vrid moturs tills den sitter fast på sin plats.

- Tryck på knappen **ON/OFF** för att börja hacka och använd hastighetsväljaren i enlighet med de ingredienser som ska hackas (se "3.4 Guide för bearbetning av ingredienser"). Du kan även använda knappen **TURBO**.
- Fortsätt tills du uppnått önskad konsistens.



Vassa knivar

Risk för skärskada

- Undvik att röra vid knivarna med händerna. Använd en spatel för att ta ut maten.
- Var försiktig när du hanterar knivarna.



Varning

- Sätt inte igång hacktillsatsen innan du lagt ner ingredienserna i behållaren.
- Lägg inte i alltför varma ingredienser.
- En del kryddor kan repa hackarens behållare.



3.3 Rekommendationer vid användning av stavmixern

Mixerns stav (4):

- Rör den försiktigt uppåt och nedåt för att uppnå bättre resultat.
- Skär maten i små bitar för att underlätta jämn blandning och hackning.

Hacktillsats (9):

- Överfyll inte hacktillsatsens behållare.
- Skär ingredienserna i lika stora bitar för att få en jämn konsistens.

Ballongvisp (6):

- Det rekommenderas att inte vispa äggvitor för länge för att förhindra att de torkar för mycket och blir mindre stabila.

3.4 Guide för bearbetning av ingredienser

SV

Ingrediens	Förberedelse	Mängd	Hastighet	Tid
Kött	Skär i 2-3 cm stora bitar	200 g	TURBO	20 sekunder
Hårdost	Skär i MAX 1 cm stora bitar	120 g	TURBO	10 sekunder
Morötter	Skär i 2-3 cm stora bitar	200 g	HÖG	15 sekunder
Persilja	Ta bort stjälkarna	50 g	HÖG	10 sekunder
Lök	Dela i halvor eller fjärdedelar	100 g	MEDEL	8-10 sekunder
Vitlök	Hela klyftor utan skal	12 klyftor	LÅG	8-10 sekunder



För bättre resultat, samt för att undvika att skada bladen, när det gäller mycket hårda ingredienser (t.ex. lagrad ost) rekommenderas att följa de ovan angivna anvisningarna för skärning av ingredienserna.



De hastigheter och tider, som anges i tabellen, är ungefärliga. Resultaten kan variera beroende på ingrediensernas kvalitet och önskad konsistens.



Rengöring och underhåll

4 Rengöring och underhåll



Felaktig användning Fara för elektrisk stöt

- Ta ut kontakten ur eluttaget innan du rengör stavmixern.
- Sänk inte ner motordelen i vatten eller annan vätska.



Felaktig användning Risk för skador på ytor

- Rengör aldrig apparaten med ångstråle.
- Använd inte rengöringsprodukter som innehåller klor, ammoniak eller blekmedel vid rengöring av delarna med en yta i metall (t.ex. anodiserade, förnicklade och förkromade).
- Använd inte slipande eller frätande rengöringsmedel (t.ex. produkter i pulverform, fläckborttagningsmedel och metallsvampar).
- Använd inte slipande eller sträva material eller vassa metallskrapor.

4.1 Rengöring av motordelen

För att bevara de externa ytorna på stavmixerns motordel i gott skick ska man rengöra dem efter varje användningstillfälle, efter att de har svalnat. Använd en mjuk och fuktig trasa tillsammans med ett skonsamt rengöringsmedel vid rengöring.

4.2 Rengöring av stavmixerns delar

Mixerns stav (4)

Diskas i varmt vatten och med neutralt diskmedel. Får ej diskas i diskmaskin.

Ballongvisp i rostfritt stål (6)

Kan diskas i diskmaskin.

Adapter till ballongvisp (7)

Rengörs med mjuk och fuktig trasa, får ALDRIG doppas i vatten eller andra vätskor. Får ej diskas i diskmaskin.

Hacktillsats (8), (9), (10)

Blad, behållare och halkfri bas får diskas i diskmaskin.

Adapter till hacktillsats (11)

Rengörs med mjuk och fuktig trasa, får ALDRIG doppas i vatten eller andra vätskor. Får ej diskas i diskmaskin.

Bägare (12) och lock (13)

Kan diskas i diskmaskin.



5 Recept

Majonnäs

Ingredienser:

250 g olja (t. ex. solrosolja)
1 ägg och 1 äggula
1-2 matskedar vinäger
Salt och peppar efter önskemål

Beskrivning:

1. Lägg alla ingredienser (som ska hålla rumstemperatur) i bägaren i den ordningsföljd som anges ovan.
2. För försiktigt ner stavmixern tills den rör vid bägarens botten.
3. Håll kvar mixern på plats och sätt igång funktionen **TURBO**. Så fort oljan börjar emulgera ska man långsamt lyfta staven tills den når blandningens kant, och sedan sänka ner den igen. Kontrollera att all olja blandas in.

Bearbetningstid: 1 minut för konsistens som smaktillsats; 2 minuter för konsistens som sås.

Guacamole

Ingredienser:

1 stor avokado, skalad, urkärnad och hackad
3 skedar citronsaft
125 g gräddfil
1 matsked hackad vitlök
1 tesked hackad jalapeño

Beskrivning:

1. När du använder hacktillsatsen ska du först föra ner knivarna i hacktillsatsens behållare och därefter lägga ner alla ingredienserna i behållaren.
2. Stäng hackaren med hjälp av locket och sätt fast tillsatsen i motordelen. Kör med impulsdrift tills blandningen når önskad konsistens.

Råd: servera guacamolen med tacos och burritos. För en lättare variant kan man servera med morötter och selleristjälkar.



Recept

Sås till pannkakor

Ingredienser:

1 ägg

120 g florsocker

220 g maltsocker

Beskrivning:

1. När du använder hacktillsatsen ska du först föra ner knivarna i hacktillsatsens behållare och därefter lägga ner alla ingredienserna i behållaren.
2. Stäng hackaren med hjälp av locket och sätt fast tillsatsen i motordelen. Mixa ingredienserna i 5 sekunder med hjälp av funktionen **TURBO**.



1 Безопасность

1.1 Основные правила техники безопасности

Следуйте всем указаниям техники безопасности для обеспечения безопасной эксплуатации прибора:

- Перед использованием прибора следует внимательно прочитать данную инструкцию.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Не погружайте прибор, кабель электропитания или штепсельную вилку в воду или в какие-либо другие жидкости.
- Не используйте прибор, если кабель электропитания или штепсельная вилка повреждены, если прибор упал или поврежден каким-либо образом.
- Если кабель электропитания поврежден, свяжитесь со службой техподдержки для выполнения замены.
- Следите за тем, чтобы кабель электропитания не соприкасался с острыми краями.
- Не тяните за кабель, чтобы вынуть вилку из розетки электропитания.
- Не ставьте прибор на включенные газовые или электрические плиты либо рядом с ними, в духовку или вблизи источников тепла.
- Данный прибор оснащен заземлением, служащим только для функциональных целей.
- Никогда не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно, а обращайтесь исключительно к квалифицированным специалистам.
- Не вносите изменения в прибор.
- Ни в коем случае не пытайтесь погасить пламя/пожар водой: выключите прибор, извлеките штепсельную вилку из розетки электропитания и накройте пламя крышкой или покрывалом из огнестойкого материала.
- Во время работы избегайте контакта с движущимися частями. Держите руки, волосы, одежду и кухонные инструменты вдали от движущихся компонентов во время работы во избежание получения травм пользователем и/или повреждения прибора.
- Всегда отключайте прибор от электросети, если он не используется, остается без присмотра или неисправен.
- Перед монтажом или демонтажем компонентов всегда вынимайте вилку прибора из розетки.
- Прежде чем приступить к очистке, отсоедините прибор от электросети и дайте ему остыть.
- Не используйте погружной блендер с деталями или аксессуарами других производителей.
- Используйте только оригинальные запчасти от производителя. Использование нереконмендованных производителем запчастей может привести к пожару, поражению электрическим током и травмам людей.
- Старайтесь не трогать ножи насадки блендера, так как они очень острые: Опасность пореза! Аккуратно обращайтесь с ними во время демонтажа, установки и чистки. Для удаления еды пользуйтесь лопаткой.



Меры предосторожности

- Снимите блок ножей измельчителя, перед тем как опорожнить чашу.
- Не используйте прибор для взбивания горячих масел и жиров.
- Будьте осторожны при вливании горячих жидкостей в блендер, поскольку из-за внезапного испарения они могут разбрызгиваться за пределы прибора.
- Во время взбивания жидкостей, особенно горячих, используйте емкости с высокими стенками во избежание перетекания, брызг и ожогов.
- Во избежание брызг вставляйте насадку блендера в ингредиенты, прежде чем активировать погружной блендер.
- Не оставляйте погружной блендер во время использования внутри горячей кастрюли на включенной конфорке.
- Не используйте погружной блендер или измельчитель для измельчения сердцевин фруктов, костей или других твердых продуктов, поскольку они могут повредить ножи.
- Не допускайте, чтобы жидкости попадали выше соединения насадки блендера.
- Не допускайте попадания брызг жидкостей на корпус мотора и на кабель погружного блендера; не мочите их. Если на них попала вода, немедленно отсоедините погружной блендер от розетки электропитания и вытрите насухо: Опасность поражения электрическим током!
- Не используйте агрессивные моющие средства или металлические скребки для чистки погружного блендера, его насадок и аксессуаров.
- Выключите прибор и отсоедините его от розетки электропитания, прежде чем менять аксессуары или контактировать с компонентами, движущимися.
- Детям не разрешается пользоваться данным прибором.
- Если кабель электропитания поврежден, свяжитесь с изготовителем, технической сервисной службой или квалифицированным персоналом для проведения замены. Это позволит избежать опасностей любого рода.
- Следите, чтобы дети не играли с прибором. Держите прибор и его кабель в недоступном для детей месте.
- Инструкции по правильной чистке прибора приведены в параграфе «4 Чистка и уход».

Информация о потреблении энергии в выключенном режиме/режиме ожидания

Технические данные о потребляемой мощности в выключенном режиме/режиме ожидания прибора можно найти на сайте www.smeg.com на странице, посвященной данному изделию.

1.2 Подключение прибора

Проверьте, чтобы напряжение и частота электросети соответствовали значениям, указанным на паспортной табличке, расположенной снизу прибора.

Если вилка прибора не подходит к розетке, свяжитесь с отделом техподдержки для выполнения замены.



1.3 Использование по назначению

Несоблюдение правил техники безопасности и непрочтение инструкций, предоставляемых для блендера, может привести к неправильному использованию прибора и последующим травмам.

- Не применяйте прибор в целях, отличающихся от тех, для которых он был предназначен. Прибор может использоваться для взбивания, измельчения, смешивания и эмульгирования различных ингредиентов. Более того, с помощью специальных аксессуаров прибор может измельчать/молоть мясо, сыр, хлеб, овощи, а также взбивать яйца и сливки для разных кулинарных рецептов. Любое другое использование считается использованием не по назначению.
- Не используйте прибор без остановки более 30 секунд.
- Прибор может использоваться со всем аксессуарами на любой скорости.
- Прибор не предназначен для использования с наружными таймерами или с применением систем дистанционного управления.
- Прибор должен использоваться только в закрытых помещениях.
- Прибор может использоваться в бытовых и им подобных целях, а именно:
 - в зоне приготовления пищи для работников магазинов, офисов и других рабочих коллективов;
 - в структурах типа bed & breakfast и агротуризмах;
 - клиентами отелей, мотелей и апартаментов.
- Не разрешаются другие виды использования, например, в ресторанах, барах и кафе.

1.4 Ответственность изготовителя

Производитель снимает с себя всякую ответственность за причиненный людям и имуществу ущерб в случае:

- Ненадлежащего использования прибора
- Непрочтения руководства по эксплуатации
- Нарушения целостности какой-либо части прибора
- Использования неоригинальных запчастей
- Несоблюдения предписаний по безопасности



Бережно храните эти инструкции. Если прибор передается новым владельцем, с ним должна передаваться настоящая инструкция по эксплуатации.

Данные инструкции можно скачать с веб-сайта Smeg: www.smeg.com.

1.5 Утилизация

Электрические приборы не должны утилизироваться вместе с бытовыми отходами.



На приборы с данным символом распространяется действие европейской директивы 2012/19/ЕС.

- Все электрические и электронные приборы должны утилизироваться отдельно от бытовых отходов путем их сдачи в специализированные центры, предусмотренные государством. При правильной утилизации отработавшего прибора гарантируется защита окружающей среды и предотвращается ущерб здоровью человека. Для получения более подробной информации по утилизации вышедшего из строя прибора обращайтесь в местную администрацию, в отдел по утилизации или в магазин, в котором был приобретен прибор.



Описание

2 Описание прибора (Рис. А)

- 1) Кнопка **ON/OFF** и кнопка **TURBO**
- 2) Селектор скорости
- 3) Корпус мотора
- 4) Насадка блендера и блок ножей из нержавеющей стали
- 5) Идентификационная табличка
- 6) Проволочный венчик из н/ж стали
- 7) Насадка для проволочного венчика
- 8) Блок ножей из н/ж стали
- 9) Чаша-измельчитель без БФА
- 10) Силиконовое нескользящее
основание
- 11) Редуктор измельчителя
- 12) Кувшин блендера на 1,4 л без БФА
- 13) Крышка с силиконовым уплотнением



Аксессуары, которые могут контактировать с пищевыми продуктами, изготовлены из материалов, соответствующих нормам действующего законодательства.

2.1 Идентификационная табличка (Рис. А)

Идентификационная табличка (5) с техническими данными, паспортным номером и маркировкой. Никогда не снимайте идентификационную табличку.

2.2 Перед первым использованием

- Снимите имеющиеся этикетки и наклейки с погружного блендера и с его аксессуаров.
- Протрите корпус мотора чистой и влажной тряпкой, затем вытрите насухо.
- Тщательно вымойте компоненты погружного блендера, а затем насухо вытрите их (см. «4 Чистка и уход»).



Движущиеся компоненты

**Риск получения травм
пользователем или
повреждения прибора**

- Не вставляйте пальцы, вилки или ложки внутрь насадок погружного блендера. Это может повредить ножи или причинить травмы пользователю.
- Держите руки, волосы, цепочки, браслеты, галстуки, лопатки и другие предметы вдали от ножей погружного блендера во избежание получения травм пользователем или повреждения прибора.
- Не погружайте корпус мотора в воду или другие жидкости.



2.3 Описание аксессуаров (Рис. А)

Кувшин без БФА (12)

Градуированный кувшин без БФА вместимостью от минимальных 0,2 л до максимальных 1,4 л, оснащенный крышкой с уплотнением для хранения продуктов.

Проволочный венчик (6)

Идеально подходит для взбивания яичных белков и сливок, а также для приготовления соусов, кремов, заправок и т. п.

Измельчитель (9)

Может использоваться для перемалывания пряных трав, сырых овощей, сухого печенья, засохшего хлеба, шоколада, сухофруктов без скорлупы, мяса и рыбы (см. «3.4 Справочник по обработке ингредиентов»). Силиконовое нескользящее основание измельчителя можно использовать в качестве крышки для хранения продуктов питания.

2.4 Описание органов управления

Кнопка ON/OFF и кнопка TURBO (1)

Удерживайте нажатой кнопку **ON/OFF** для запуска/остановки работы. Отпустив кнопку, мотор остановится.

Удерживайте нажатой только кнопку **TURBO**, чтобы ножи работали на максимальной скорости.

3 Использование

3.1 Использование погружного блендера (Рис. В)

- Установите корпус двигателя (3) на насадку (4) блендера, поворачивая его против часовой стрелки для фиксации в гнезде.
- Вставьте вилку в розетку электропитания.
- Погрузите насадку в емкость с обрабатываемыми ингредиентами.
- Нажмите кнопку **ON/OFF** для запуска работы. Воспользуйтесь селектором скорости, чтобы увеличить скорость, или нажмите кнопку **TURBO**, чтобы перейти на максимальную скорость.
- Продолжайте до тех пор, пока не получите требуемую консистенцию.



Остро заточенные ножи

Опасность пореза

- Не касайтесь ножей руками. Для удаления еды пользуйтесь лопаткой.
- Аккуратно обращайтесь с ножами.



Активируйте погружной блендер **ТОЛЬКО** тогда, когда насадка помещена в обрабатываемые ингредиенты.



Использование

3.2 Использование аксессуаров

Используйте аксессуар, наиболее подходящий к обрабатываемым ингредиентам.

Использование проволочного венчика (Рис. С)

- Соедините проволочный венчик (6) с редуктором (7).
- Установите корпус двигателя (3) на редуктор, поворачивая его против часовой стрелки для фиксации в гнезде.
- Начните обработку ингредиентов, нажав на кнопку **ON/OFF**, а затем отрегулируйте скорость при помощи селектора скорости. Также можно использовать кнопку **TURBO**.
- Продолжайте до тех пор, пока не получите требуемую консистенцию.

Использование измельчителя (Рис. D)



Ставьте чашу измельчителя на ровную и крепкую поверхность.

- Соберите измельчитель: вставьте блок ножей (8) в соответствующее гнездо в центре чаши (9).



Проверьте, чтобы блок ножей был установлен правильно.

- Поместите ингредиенты, подлежащие обработке, и закройте чашу (9) редуктором (11).
- Установите корпус двигателя (3) на редуктор, поворачивая его против часовой стрелки для фиксации в гнезде.

- Начните измельчение, нажав кнопку **ON/OFF**, а затем отрегулируйте скорость при помощи селектора скорости в зависимости от измельчаемых ингредиентов (см. «3.4 Справочник по обработке ингредиентов»). Также можно использовать кнопку **TURBO**.
- Продолжайте до тех пор, пока не получите требуемую консистенцию.



Остро заточенные ножи

Опасность пореза

- Не касайтесь ножей руками. Для удаления еды пользуйтесь лопаткой.
- Аккуратно обращайтесь с ножами.



Внимание!

- Не включайте измельчитель, не поместив ингредиенты в чашу.
- Не помещайте очень горячие ингредиенты.
- Некоторые специи могут царапать чашу измельчителя.



3.3 Рекомендации по использованию погружного блендера

Насадка блендера (4):

- Нежно двигайте ее вверх и вниз для получения качественных результатов.
- Мелко нарежьте продукты, чтобы их лучше было смешивать и измельчать.

Проволочный венчик (6):

- Не рекомендуется долго взбивать белки, так как они быстро высохнут и потеряют устойчивость.

Аксессуар измельчитель (9):

- Не наполняйте чашу измельчителя чрезмерно.
- Нарезайте кусочки одинаковых размеров, чтобы получать однородную консистенцию.

3.4 Справочник по обработке ингредиентов

Ингредиент	Приготовление	Количество	Скорость	Время
Мясо	Порезать на кусочки по 2-3 см	200 г	TURBO	20 секунд
Твердый сыр	Порезать на кусочки макс. размера 1 см	120 г	TURBO	10 секунд
Морковь	Порезать на кусочки по 2-3 см	200 г	ВЫСОКАЯ	15 секунд
Петрушка	Удалить стебли	50 г	ВЫСОКАЯ	10 секунд
Лук	Порезать пополам или вчетверо	100 г	СРЕДНЯЯ	8-10 секунд
Чеснок	Целые зубки без шелухи	12 зубков	НИЗКАЯ	8-10 секунд

RU



Чтобы получить наилучшие результаты и предупредить повреждение ножей при обработке очень твердых ингредиентов (напр., выдержанных сыров), рекомендуется придерживаться вышеприведенных указаний по нарезке ингредиентов.



Скорость и продолжительность, данные в таблице, носят приблизительный характер. Результаты могут меняться в зависимости от качества ингредиентов и желаемой консистенции.



Чистка и уход

4 Чистка и уход



**Неправильное использование.
Опасность электрического удара**

- Перед чисткой погружного блендера извлеките вилку из розетки электропитания.
- Не погружайте корпус мотора в воду или другие жидкости.



**Неправильное использование.
Риск повреждения поверхностей.**

- Не используйте для чистки прибора струи пара.
- Для чистки компонентов с металлическим покрытием (например, анодированных, никелированных, хромированных) не используйте чистящие средства, содержащие хлор, нашатырный спирт или отбеливатель.
- Не используйте абразивные или разъедающие чистящие средства (например, порошки, пятновыводители и металлические губки).
- Не используйте грубые или абразивные материалы, а также острые металлические скребки.

4.1 Чистка корпуса мотора

Чтобы поверхности корпуса мотора погружного блендера хорошо сохранялись, необходимо регулярно очищать их после каждого использования, после того как они остынут. Очищайте их мягкой тряпкой, слегка смоченной в нейтральном моющем средстве.

4.2 Чистка компонентов погружного блендера

Насадка блендера (4)

Моется теплой водой и нейтральным моющим средством. Не подлежит мойке в посудомоечной машине.

Проволочный венчик из н/ж стали (6)

Моется в посудомоечной машине.

Редуктор проволочного венчика (7)

Протрите мягкой влажной ветошью. НИКОГДА не погружайте его в воду или другие виды жидкостей. Не подлежит мойке в посудомоечной машине.

Измельчитель (8), (9), (10)

Ножи, емкость и нескользкое основание моются в посудомоечной машине.

Редуктор измельчителя (11)

Протрите мягкой влажной ветошью. НИКОГДА не погружайте его в воду или другие виды жидкостей. Не подлежит мойке в посудомоечной машине.

Кувшин (12) и крышка (13)

Моются в посудомоечной машине.



5 Рецепты

Майонез

Ингредиенты:

250 г растительного масла (например, подсолнечного)

1 яйцо и 1 яичный желток

1-2 ложки уксуса

Соль и перец по вкусу

Способ приготовления:

1. Поместите все ингредиенты (при комнатной температуре) в кувшин в вышеуказанном порядке.
2. Аккуратно вставьте насадку блендера до касания дна кувшина.
3. Удерживая блендер в одном положении, включите скорость **TURBO**. Как только масло начнет эмульгировать, медленно поднимите насадку до края смеси, а затем снова погрузите ее, убедившись, что масло хорошо смешалось.

Время обработки: 1 минута - консистенция заправки; 2 минуты - консистенция соуса.

Гуакамоле

Ингредиенты:

1 большое авокадо (почистить, извлечь косточки, измельчить)

3 ложки лимонного сока

125 г сметаны

1 ложка измельченного чеснока

1 ложка красного перца Jalapeño

Способ приготовления:

1. Используя аксессуар измельчитель, сначала установите блок ножей в чашу измельчителя, а затем поместите в нее все ингредиенты.
2. Накройте измельчитель крышкой и вставьте насадку в корпус мотора. Включайте и выключайте блендер в импульсном порядке, пока смесь не достигнет желаемой консистенции.

Рекомендация: подавайте гуакамоле с тако или буррито. Более легкий вариант - подача с морковью и сельдереем.



Рецепты

Соус для блинов

Ингредиенты:

1 яйцо

120 г сахарной пудры

220 г мальтозы

Способ приготовления:

1. Используя аксессуар измельчитель, сначала установите блок ножей в чашу измельчителя, а затем поместите в нее все ингредиенты.
2. Накройте измельчитель крышкой и вставьте насадку в корпус мотора. Измельчите ингредиенты в течение 5 секунд на скорости **TURBO**.



1 Sikkerhed

1.1 Grundlæggende sikkerhedsanvisninger

Følg alle sikkerhedsanvisningerne for at anvende apparatet sikkert:

- Læs denne brugermanual grundigt inden du bruger apparatet.
- Efterlad ikke apparatet uden opsyn mens det er i funktion.
- Nedsænk ikke apparatet, netledningen eller netstikket i vand eller anden væske.
- Undlad at anvende apparatet, hvis netledningen eller netstikket er beskadiget eller hvis apparatet er blevet tabt på gulvet eller er blevet beskadiget på anden vis.
- Hvis det elektriske forsyningskabel er beskadiget, skal man kontakte det tekniske servicecenter, som vil udskifte det.
- Sørg for, at netledningen ikke kommer i kontakt med skarpe genstande.
- Undlad at trække i netledningen for at koble den fra stikkontakten.
- Undlad at placere apparatet ovenpå eller i nærheden af tændte gasblus eller kogeplader, i en ovn eller i nærheden af varmekilder.
- Dette apparat har kun en jordforbindelse til funktionelt formål.
- Forsøg aldrig at reparere apparatet selv: få det udelukkende repareret af en faguddannet servicetekniker i tilfælde af fejl.
- Der må ikke foretages ændringer på apparatet.
- Forsøg aldrig at slukke en flamme/ild med vand: Sluk apparatet, træk stikket ud af kontakten, og dæk flammen med et låg eller brandhæmmende tæppe.
- Undlad at røre ved de bevægelige dele, mens apparatet er i funktion. Hold hænder, hår, beklædningsdele og redskaber på afstand af delene i bevægelse under driften for at undgå personskader og/eller skader på apparatet.
- Kobl altid apparatet fra strømforsyningen, når det ikke er i brug, hvis det efterlades uden opsyn eller i tilfælde af fejl.
- Kobl altid apparatet fra strømforsyningen inden komponenterne monteres og afmonteres.
- Kobl altid apparatet fra strømforsyningen og lad det køle af, inden det rengøres.
- Brug ikke blenderen i kombination med dele eller tilbehør fra andre producenter.
- Brug udelukkende originale reservedele fra producenten. Brugen af reservedele, som ikke er anbefalet af producenten, kan forårsage brand, elektriske stød eller personkvæstelser.
- Undgå at røre ved knivene på blenderen. De er meget skarpe: Fare for snitsår! Vær forsigtig, når du fjerner, påsætter og rengør knivene. Brug et spatel til at fjerne massen.



Vejledning

- Fjern kniven på hakkeren, før du tømmer skålen.
- Brug ikke stavblenderen til at blende olier eller fedtstoffer ved høje temperaturer.
- Vær forsigtig, når du hælder varme væsker på blenderen. De kan sprøjte ud af apparatet på grund af pludselig fordampning.
- Brug beholderen med høje kanter, når du blender væsker, navnlig varme væsker. På den måde begrænser du overløb, sprøjt og forbrændinger.
- Sæt altid blenderens stav ned i ingredienserne, før du starter blenderen. På den måde undgår du, at det sprøjter.
- Efterlad ikke stavblenderen slukket i en varm gryde på et tændt komfur.
- Brug ikke stavblenderen eller hakkeren til at hakke frugtkerner, ben eller andre hårde fødevarer. Det kan beskadige knivene.
- Undgå, at væskerne når op over samlingen mellem staven og blenderen.
- Undgå at sprøjte væsker på motorhuset og stavblenderens ledning, som heller ikke må blive våde. Hvis disse dele kommer i kontakt med væsker, skal stavblenderens stik omgående trækkes ud af stikkontakten og tørres grundigt: Fare for elektrisk stød!
- Brug ikke aggressive rengøringsmidler eller metalskrabere til at gøre stavblenderen og dens tilbehør rent.
- Sluk for apparatet og træk stikket ud af stikkontakten før tilbehøret udskiftes, eller du rører ved dele, som er i bevægelse.
- Dette apparat må ikke anvendes af børn.
- Hvis det elektriske forsyningskabel er beskadiget, skal man kontakte fabrikanten, det tekniske servicecenter eller kvalificeret personale, som vil udskifte det, for at undgå evt. farer.
- Børn må ikke lege med apparatet. Hold apparatet og ledningen utilgængelige for børn.
- Instruktionerne til korrekt rengøring af apparatet er angivet i afsnittet "4 Rengøring og vedligeholdelse".

Informationer om energiforbrug i slukket/standby tilstand

De tekniske data i forbindelse med forbrug i en tilstand, hvor apparatet er slukket/i standby, kan indhentes på webstedet www.smeg.com på siden, som er dedikeret til det pågældende produkt.

1.2 Tilslutning af apparatet

Kontrollér, at el-nettets frekvens og spænding svarer til de data, der er angivet på skiltet i bunden af apparatet.

Hvis stikkontakten og apparatets stik ikke er kompatible, skal du kontakte det tekniske servicecenter, som vil udskifte det.



1.3 Tilsigtet anvendelse

Manglende overholdelse af sikkerhedsanvisningerne og manglende læsning af brugsanvisningen til stavblendere kan medføre ukorrekt brug af apparatet og deraf følgende personskader.

- Brug ikke apparatet til andre formål end dem, det er fremstillet til. Apparatet kan anvendes til at blende, hakke, blande og emulgere forskellige ingredienser. Desuden kan det ved hjælp af tilbehøret snitte/hakke kød, ost, brød, grøntsager eller piske æg og piskefløde til forskellige tilberedninger. Enhver anden anvendelse er ukorrekt.
- Brug ikke apparatet i mere end 30 sekunder ad gangen.
- Apparatet kan bruges med alt udstyret ved alle hastigheder.
- Apparatet er ikke designet til betjening ved hjælp af eksterne timere eller fjernbetjeningssystemer.
- Apparatet må kun anvendes indendørs.
- Apparatet må bruges i husholdninger og lignende såsom:
 - i køkkenområder for butiksansatte, i kontorer og i andre arbejdsområder
 - på Bed and Breakfasts og bondegårdsferiesteder
 - af gæster på hoteller, moteller og i beboelsesområder.
- Anden brug såsom i restauranter, barer og cafeterier, er ukorrekt.

1.4 Producentens ansvar

Producenten kan ikke holdes ansvarlig for personskader eller materiel skade som følge af:

- Enhver anden anvendelse af apparatet end den, det er designet til
- Manglende læsning af denne betjeningsvejledning
- Enhver manipulering med apparatets dele
- Anvendelse af uoriginale reservedele
- Manglende overholdelse af sikkerhedsanvisningerne



Opbevar brugsanvisningen på et sikkert sted. Hvis apparatet videregives til andre, skal brugsanvisningen følge med.

Disse instruktioner kan downloades fra Smegs website: "www.smeg.com".

1.5 Bortskaffelse

Elektriske apparater må ikke bortskaffes med almindeligt husholdningsaffald.



Apparater, med dette symbol er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU.

- Alle brugte elektriske og elektroniske apparater skal bortskaffes separat fra husholdningsaffald og afleveres til de indsamlingssteder, der er udpeget af myndighederne. Korrekt bortskaffelse af det brugte apparat vil forhindre skade på miljøet og risici for menneskers sundhed. For yderligere oplysninger om bortskaffelse af det brugte apparat bedes du rette henvendelse til kommunen, bortskaffelsesstedet eller den butik, hvor apparatet blev købt.



Beskrivelse

2 Beskrivelse af apparatet (Fig. A)

- 1) ON/OFF-knap og TURBO-knap
- 2) Hastighedsregulator
- 3) Motorhus
- 4) Blenderstav og knive i rustfrit stål
- 5) Identifikationsskilt
- 6) Piskeris i rustfrit stål
- 7) Tilslutning til piskeris
- 8) Kniv i rustfrit stål
- 9) Hakkeskål uden BPA
- 10) Skridsikker silikonebase
- 11) Adapter til hakker
- 12) Kande på 1,4 L uden BPA
- 13) Låg med tætning i silikone



Tilbehør, som kan komme i kontakt med madvarer, er fremstillet af materialer, som er i overensstemmelse med forskrifterne i den gældende lovgivning.

2.1 Identifikationsskilt (Fig. A)

Identifikationsskiltet (5) indeholder tekniske data, serienummeret og apparatets varemærke. Identifikationsskiltet må aldrig fjernes.

2.2 Før første anvendelse

- Fjern eventuelle etiketter og klæbemærkater fra stavblenderen og tilbehøret.
- Gør motorhuset rent med en ren, fugtig klud og tør efter.
- Vask omhyggeligt alle stavblenderens dele, og tør dem grundigt (se "4 Rengøring og vedligeholdelse").



Dele i bevægelse

Fare for personkvæstelser eller skader på apparatet

- Nærm ikke fingre, gafler eller skeer til stavblenderens påsatte tilbehør. Det kan beskadige knivene eller forårsage personskade.
- Hold hænder, hår, halskøder, armbånd, slip, spatler og andre genstande på afstand af stavblenderens knive for at undgå at komme til skade eller beskadige apparatet.
- Nedsænk ikke motorhuset i vand eller andre væsker.



2.3 Beskrivelse af tilbehøret (Fig. A)

Kande uden BPA (12)

Den graduerede kande uden BPA har en kapacitet fra minimum 0,2 liter til maksimalt 1,4 liter. Udstyret med låg med tætning til opbevaring af fødevarer.

Piskeris (6)

Perfekt til æggeghvider, flødeskum og til tilberedning af sovse, cremer, dressing osv.

Hakker (9)

Bruges til at hakke krydderurter, rå grøntsager, småkager, tørt brød, chokolade, tørret frugt uden skal, kød og fisk (se "3.4 Vejledning til tilberedning af ingredienserne"). Udstyret med skridsikker silikonebase, som kan bruges som låg til opbevaring af fødevarer.

2.4 Beskrivelse af betjeningselementer

ON/OFF-knap og TURBO-knap (1)

Hold knappen **ON/OFF** trykket for at starte/stoppe funktionen. Motoren stopper, når knappen slippes.

Knappen **TURBO** skal kun trykkes, når du ønsker at kniven skal køre med højeste hastighed.

3 Anvendelse

3.1 Anvendelse af stavblender (Fig. B)

- Hægt motorenheden (3) på blenderens stav (4) ved at dreje den mod urets retning, indtil den klikker på plads i enheden.
- Sæt stikket i stikkontakten.
- Sænk staven ned i beholderen med ingredienserne, der skal tilberedes.
- Tryk på knappen **ON/OFF** for at starte funktionen. Brug hastighedsregulatoren til at øge hastigheden, eller tryk på knappen **TURBO** for at arbejde med højeste hastighed.
- Fortsæt indtil du har opnået den ønskede konsistens.



Skarpe klinger

Fare for snitsår

- Undgå at røre klingerne med hænderne. Brug et spatel til at fjerne massen.
- Vær forsigtig, når du håndterer knivene.



Start FØRST stavblenderen, når blenderstaven er sat ned i ingredienserne, som skal tilberedes.



Anvendelse

3.2 Anvendelse af tilbehøret

Vælg det tilbehør, som er bedst egnet til de ingredienser, som skal tilberedes.

Brug af piskeris (Fig. C)

- Saml piskeriset (6) med adapteren (7).
- Hægt motorenheden (3) på adapteren ved at dreje den mod urets retning, indtil den klikker på plads i enheden.
- Begynd tilberedningen af ingredienser ved at trykke på knappen **ON/OFF**, og regulér hastigheden ved hjælp af hastighedsregulatoren. Det er også muligt at bruge knappen **TURBO**.
- Fortsæt indtil du har opnået den ønskede konsistens.

Brug af hakkeren (Fig. D)



Stil hakkeskålen på en plan og robust overflade.

- Saml hakkeren ved at sætte kniven (8) i lejet i skålen (9).



Kontrollér, at kniven er sat korrekt i.

- Fyld ingredienserne, som skal hakkes, i og dæk skålen (9) med adapteren (11).
- Hægt motorenheden (3) på adapteren ved at dreje den mod urets retning, indtil den klikker på plads i enheden.

- Begynd hakningen ved at trykke på knappen **ON/OFF**, og regulér hastigheden ved hjælp af hastighedsregulatoren afhængigt af ingredienserne, som skal hakkes (se "3.4 Vejledning til tilberedning af ingredienserne"). Det er også muligt at bruge knappen **TURBO**.
- Fortsæt indtil du har opnået den ønskede konsistens.



Skarpe klinger

Fare for snitsår

- Undgå at røre klingerne med hænderne. Brug et spatel til at fjerne massen.
- Vær forsigtig, når du håndterer knivene.



Advarsel

- Start først hakkekniven, når du har lagt alle ingredienserne i skålen.
- Kom ikke for varme ingredienser i skålen.
- Nogle krydderier kan ridse hakkeskålen.



3.3 Tips til brug af stavblenderen

Blenderstav (4):

- Bevæg den forsigtigt op og ned for at opnå det bedste resultat.
- Skær ingredienserne i små stykker for at gøre det nemmere at blande og opnå en mere ensartet hakning.

Hakkeudstyr (9):

- Fyld ikke hakkeskålen for meget.
- Skær ingredienserne i stykker på samme størrelse. Så opnår du en ensartet konsistens.

Piskeris (6):

- Det frarådes at piske æggeghvidemassen for længe, for at undgå at den tørrer for meget og bliver mindre stabil.

3.4 Vejledning til tilberedning af ingredienserne

Ingrediens	Forberedelse	Mængde	Hastighed	Tid
Kød	Skæres i stykker på 2-3 cm	200 g	TURBO	20 sekunder
Hård ost	Skæres i stykker på MAKS 1 cm	120 g	TURBO	10 sekunder
Gulerod	Skæres i stykker på 2-3 cm	200 g	HØJ	15 sekunder
Persille	Fjern stilkene	50 g	HØJ	10 sekunder
Løg	Skæres i to eller fire dele	100 g	MIDDEL	8-10 sekunder
Hvidløg	Hele fed uden skræl	12 fed	LAV	8-10 sekunder

DA



For at opnå de bedste resultater og for at undgå at beskadige knivene i tilfælde af meget hårde ingredienser (f.eks. modnet ost), tilrådes det at følge anvisningerne til skæring af ingredienser ovenfor.



Hastigheder og tider angivet i tabellen er vejledende. Resultatet kan variere afhængigt af ingrediensernes kvalitet og den ønskede konsistens.



Rengøring og vedligeholdelse

4 Rengøring og vedligeholdelse



Ukorrekt anvendelse. Fare for elektrisk stød

- Tag stikket ud af kontakten før du rengør stavblenderen.
- Nedsænk ikke motorhuset i vand eller andre væsker.



Ukorrekt anvendelse. Risiko for skader på overfladerne.

- Brug ikke dampstråler til rengøring af apparatet.
- På dele, som er overfladebehandlet med metalfinish (f.eks. anodiseringer, forniklinger, og forkromninger), må ikke anvendes rengøringsmidler, der indeholder klor, ammoniak eller blegemiddel.
- Der må ikke anvendes skurepulver eller ætsende rengøringsmidler (f.eks. pulverprodukter, pletfjernere eller stålsvampe).
- Anvend ikke skrappe eller slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere.

4.1 Rengøring af motorhuset

For at vedligeholde de udvendige overflader på stavblenderens motorhus skal de rengøres regelmæssigt efter hver anvendelse, og efter at de er afkølet. Rengør med en blød klud og et neutralt rengøringsmiddel.

4.2 Rengøring af stavblenderens tilbehør

Blenderstav (4)

Kan vaskes med varmt vand og et neutralt opvaskemiddel. Ikke-vaskbar i opvaskemaskine.

Piskeris i rustfrit stål (6)

Kan vaskes i opvaskemaskine.

Adapter til piskeris (7)

Rengør med en fugtig, blød klud, sænk den ALDRIG ned i vand eller andre væsker. Ikke-vaskbar i opvaskemaskine.

Hakker (8), (9), (10)

Knive, beholder og skridsikker base kan vaskes i opvaskemaskine.

Adapter til hakker (11)

Rengør med en fugtig, blød klud, sænk den ALDRIG ned i vand eller andre væsker. Ikke-vaskbar i opvaskemaskine.

Kande (12) og låg (13)

Kan vaskes i opvaskemaskine.



5 Opskrifter

Mayonnaise

Ingredienser:

250 g olie (f.eks. solsikkeolie)

1 æg og 1 æggeblomme

1-2 spsk. eddike

Salt og peber

Tilberedning:

1. Kom alle ingredienserne (ved stuetemperatur) i kanden i den rækkefølge, som de er anført i herover.
2. Sæt forsigtigt stavblenderens stav i kanden, indtil den rører ved bunden.
3. Hold blenderen i samme position, og start med hastigheden **TURBO**. Løft staven til kanten af massen, så snart olien begynder at emulgere, og sænk den igen for at sikre, at olien røres ind.

Arbejdstid: 1 minut til en konsistens som dressing, 2 minutter til en konsistens som sovs.

Guacamole

Ingredienser:

1 stor avocado uden sten, skrælleet og hakket

3 spsk. citronsaft

125 g creme fraiche

1 spsk. hakket hvidløg

1 tsk. Jalapeño-chili

Tilberedning:

1. Først sættes hakkekniven i skålen, derefter tilføjes alle ingredienserne.
2. Dæk med låget, og sæt tilbehøret i motorhuset. Brug impulsfunktionen, indtil du har opnået den ønskede konsistens.

Forslag: server guacamole med tacos og burritos. Servér med gulerødder og bladselleri, hvis du ønsker en mere kalorielet version.



Opskrifter

Pandekagesovs

Ingredienser:

1 æg

120 g flormelis

220 g maltose

Tilberedning:

1. Først sættes hakkekniven i skålen, derefter tilføjes alle ingredienserne.
2. Dæk med låget, og sæt tilbehøret i motorhuset. Blend ingredienserne i 5 sekunder med hastigheden **TURBO**.



1 Bezpieczeństwo

1.1 Podstawowe ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

W celu zapewnienia bezpiecznego użytkowania urządzenia, zastosować się do wszystkich wskazówek dotyczących bezpieczeństwa:

- Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję.
- Podczas eksploatacji urządzenia nie należy pozostawiać go bez nadzoru.
- Nie wolno zanurzać urządzenia, kabla zasilającego ani wtyczki w wodzie lub innej cieczy.
- Nie używać, jeżeli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone, jeżeli urządzenie upadło na ziemię lub zostało w jakikolwiek inny sposób uszkodzone.
- Jeśli kabel zasilania elektrycznego jest uszkodzony, należy skontaktować się z serwisem technicznym w celu jego wymiany.
- Nie dopuścić, aby kabel zasilający wchodził w kontakt z ostrymi krawędziami.
- Aby wyciągnąć wtyczkę z kontaktu, nigdy nie ciągnąć za kabel.
- Nie umieszczać urządzenia na lub w pobliżu kuchni gazowej lub elektrycznej, wewnątrz pieca lub w pobliżu źródeł ciepła.
- To urządzenie posiada uziemienie wyłącznie w celach funkcjonalnych.
- Nigdy nie próbować naprawiać urządzenia samodzielnie: w przypadku usterki zlecić jego naprawę wyłącznie wykwalifikowanemu technikowi.
- Nie należy modyfikować urządzenia.
- Nie należy nigdy próbować gasić płomienia i/lub pożaru wodą: wyłączyć urządzenie, wyjąć wtyczkę z gniazdka i nakryć płomień pokrywką lub kocem gaśniczym.
- Podczas pracy urządzenia, należy unikać kontaktu z ruchomymi częściami. Aby uniknąć obrażeń lub uszkodzenia urządzenia podczas funkcjonowania trzymać dłonie, włosy, odzież i narzędzia daleko od części w ruchu.
- Zawsze odłączać urządzenie od zasilania, gdy nie jest ono używane, pozostawione bez nadzoru lub w przypadku usterki.
- Przed montażem i demontażem komponentów należy zawsze odłączyć urządzenie od zasilania.
- Zawsze odłączać urządzenie od zasilania i pozostawić go do ostygnięcia przed jakimikolwiek operacjami związanymi z czyszczeniem.
- Nie używać blendera w połączeniu z częściami lub akcesoriami innych producentów.
- Używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych dostarczonych przez producenta. Stosowanie części zamiennych niezalecanych przez producenta może być przyczyną pożaru, porażenia prądem lub obrażeń ciała.
- Unikać dotykania ostrzy na przystawce blendera, ponieważ są one bardzo ostre: Niebezpieczeństwo skaleczenia! Podczas zdejmowania, wkładania i czyszczenia zachować maksymalną ostrożność. Użyć łopatki w celu wyjęcia produktu.



Ostrzeżenia

- Wyjąć zespół noży z rozdrabniacza przed opróżnieniem miski.
- Nie stosować do miksowania olejów lub tłuszczu w wysokiej temperaturze.
- Zachować ostrożność podczas nalewania gorących płynów do blendera, ponieważ mogą one rozpryskiwać się na zewnątrz urządzenia w wyniku nagłego parowania.
- Aby ograniczyć rozpryskiwanie i ewentualne poparzenie używać wysokich pojemników do miksowania płynów, zwłaszcza gdy są one gorące.
- Aby uniknąć rozpryskiwania, przed uaktywnieniem blendera ręcznego włożyć jego przystawkę miksującą między składniki.
- Nie pozostawiać nieużywanego blendera ręcznego w gorącym garnku na włączonym ogniu.
- Nie używać blendera ręcznego lub rozdrabniacza do mielenia pestek z owoców, kości lub innych twardych produktów, ponieważ mogłyby uszkodzić noże.
- Nie pozwolić, aby płyny wypływały poza przyłącze przystawki miksującej blendera.
- Uważać, aby nie rozpryskiwać płynów na korpus silnika i na kabel blendera ręcznego oraz nie moczyć ich. W przypadku kontaktu z cieczą, natychmiast wyjąć wtyczkę blendera ręcznego z gniazdka elektrycznego i dokładnie wytrzeć. Niebezpieczeństwo porażenia prądem!
- Nie stosować agresywnych detergentów lub metalowych skrobaków do czyszczenia blendera, jego przyłączy i końcówek.
- Przed zmianą akcesoriów lub dotknięciem ruchomych części, wyłączyć urządzenie i odłączyć je od gniazdka elektrycznego.
- Dzieci nie mogą używać tego urządzenia.
- Jeśli kabel zasilania elektrycznego jest uszkodzony, celem uniknięcia możliwego ryzyka skontaktować się z producentem, serwisem technicznym lub wykwalifikowanym personelem, który dokona jego wymiany.
- Urządzenie nie służy do zabawy. Trzymać urządzenie i jego kabel poza zasięgiem dzieci.
- Wskazówki dotyczące prawidłowego czyszczenia urządzenia znajdują się w rozdziale „4 Czyszczenie i konserwacja”.

Informacje o zużyciu energii w trybie wyłączonym/gotowości

Dane techniczne dotyczące zużycia energii w trybie wyłączonym/gotowości urządzenia można uzyskać w witrynie internetowej www.smeg.com na stronie poświęconej danemu produktowi.

1.2 Podłączanie urządzenia

Upewnić się, że napięcie i częstotliwość sieci zasilającej odpowiadają wartościom podanym na tabliczce znamionowej umieszczonej na spodzie urządzenia.

W przypadku niezgodności między gniazdem i wtyczką urządzenia, skontaktować się z serwisem pomocy technicznej w celu ich wymiany.

Ostrzeżenia



1.3 Użycie zgodne z przeznaczeniem

Nieprzestrzeganie ostrzeżeń dotyczących bezpieczeństwa i brak zapoznania się z instrukcją obsługi blendera zanurzeniowego może spowodować nieprawidłowe użytkowanie urządzenia, a w konsekwencji obrażenia ciała.

- Nie używać urządzenia do celów innych niż te, do których zostało zaprojektowane. Urządzenia można używać do miksowania, rozdrabniania, mieszania i emulgowania różnych składników. Poza tym, w połączeniu z akcesoriami może rozdrabniać/mieć mięso, sery, chleb, warzywa lub ubijać jajka oraz śmietanę do różnych przepisów. Każde inne użycie uznawane jest za nieprawidłowe.
- Nie używać urządzenia przez dłużej niż 30 kolejnych sekund.
- Urządzenie może być używane ze wszystkimi akcesoriami przy dowolnej prędkości.
- Urządzenie nie zostało zaprojektowane do działania w zmiennej temperaturze zewnętrznej lub w połączeniu z systemami zdalnego sterowania.
- Używać urządzenia wyłącznie w zamkniętym otoczeniu.
- Urządzenie może być używane w zastosowaniach domowych i podobnych, między innymi:
 - w kuchni dla pracowników sklepów, biur i w innych miejscach pracy;
 - w obiektach typu Bed and Breakfast i w gospodarstwach agroturystycznych;
 - w hotelach, motelach i wynajmowanych apartamentach.
- Inne zastosowania, takie jak w restauracjach, barach i kawiarniach są nieodpowiednie.

1.4 Odpowiedzialność producenta

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody osobowe lub rzeczowe powstałe w wyniku:

- Użycia urządzenia w sposób niezgodny z przeznaczeniem
- Nieprzeczytania instrukcji użytkowania
- Naruszenia chociaż jednej części urządzenia
- Używania nieoryginalnych części zamiennych
- Nieprzestrzegania ostrzeżeń dotyczących bezpieczeństwa



Należy starannie przechowywać niniejszą instrukcję. Jeśli urządzenie zostanie przekazane innym osobom, należy im również przekazać niniejszą instrukcję obsługi.

Instrukcje te można pobrać ze strony internetowej firmy Smeg „www.smeg.com”.

1.5 Utylizacja

Urządzenia elektryczne nie mogą być utylizowane razem z odpadami domowymi.



Urządzenia opatrzone tym symbolem podlegają Dyrektywie europejskiej 2012/19/EU.

- Wszystkie zużyte urządzenia elektryczne i elektroniczne należy usuwać oddzielnie od odpadów domowych, przekazując je do odpowiednich ośrodków zapewnianych przez Państwo. Prawidłowa utylizacja zużytego urządzenia pozwoli uniknąć szkód w stosunku do środowiska i zagrożeń dla zdrowia osób. W celu uzyskania dalszych informacji na temat utylizacji wycofanego urządzenia skontaktować się z administracją gminy, biurem utylizacji lub sklepem, w którym urządzenie zostało zakupione.



Opis

2 Opis urządzenia (Rys. A)

- 1) Przycisk **ON/OFF** i przycisk **TURBO**
- 2) Przełącznik prędkości
- 3) Korpus silnika
- 4) Przystawka miksująca z zespołem noży ze stali nierdzewnej
- 5) Tabliczka znamionowa
- 6) Trzepaczka druciana ze stali nierdzewnej
- 7) Przystawka dla trzepaczki
- 8) Zespół ostrzy ze stali nierdzewnej
- 9) Miska rozdrabniacza bez BPA
- 10) Antypoślizgowa podstawa silikonowa
- 11) Reduktor rozdrabniacza
- 12) Dzbaneł 1,4l bez BPA
- 13) Zatyłczka z uszczelką silikonową



Akcesoria, które mają styczność z żywnością są wykonane z odpowiednich materiałów, zgodnych z obowiązującymi normami.

2.1 Tabliczka znamionowa (Rys. A)

Tabliczka znamionowa (5) zawiera dane techniczne, numer seryjny i oznakowanie. Nie wolno zdejmować tabliczki znamionowej.

2.2 Przed pierwszym użyciem

- Usunąć ewentualne etykiety i naklejki z blendera zanurzeniowego i jego akcesoriów.
- Wyczyścić korpus silnika za pomocą czystej wilgotnej szmatki i wytrzeć.
- Dokładnie umyć komponenty blendera zanurzeniowego i dokładnie je osuszyć (patrz „4 Czyszczenie i konserwacja”).



Części w ruchu

Ryzyko obrażeń lub uszkodzenia urządzenia

- Nie wkładać palców, widelców lub łyżeczek do przyłączy blendera ręcznego. Może to doprowadzić do uszkodzenia noży lub spowodować obrażenia.
- Należy trzymać ręce, włosy, łańcuszki, bransoletki, krawaty, łyżki lub inne przedmioty z dala od noży blendera ręcznego, aby uniknąć obrażeń ciała lub uszkodzenia urządzenia.
- Nie zanurzać korpusu silnika w wodzie lub innych płynach.



2.3 Opis akcesoriów (Rys. A)

Dzbanek bez BPA (12)

Dzbanek z podziałką bez BPA zawiera się w zakresie od minimum 0,2 litra do maksimum 1,4 litra. Wyposażony w zatyczkę z uszczelką do przechowywania żywności.

Trzepaczka drucziana (6)

Idealna do ubijania piany z białek, śmietany do przygotowywania sosów, kremów, dressingów itp.

Rozdrabniacz (9)

Można go używać do siekania ziół, surowych warzyw, suchych ciastek, suchego chleba, czekolady, niełuskanych suszonych owoców, mięsa i ryb (patrz „3.4 Poradnik przygotowywania składników”). Wyposażony w antypoślizgową silikonową podstawę, która może być używana jako pokrywka na potrzeby przechowywania żywności.

2.4 Opis poleceń

Przycisk ON/OFF i przycisk TURBO (1)

Przytrzymać przycisk **ON/OFF**, aby uruchomić/zatrzymać funkcjonowanie. Silnik zatrzymuje się po puszczeniu przycisku.

Przytrzymać tylko przycisk **TURBO**, aby noże pracowały z maksymalną prędkością.

3 Użytkowanie

3.1 Użycie blendera zanurzeniowego (Rys. B)

- Zaczepić korpus silnika (3) o drążek (4) blendera, obracając go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do jego zatrzaśnięcia w gnieździe.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka.
- Zanurzyć drążek w pojemniku ze składnikami do przygotowania.
- Przytrzymać przycisk **ON/OFF**, aby uruchomić urządzenie. Użyć przetłacznika prędkości w celu jej zwiększenia lub przycisku **TURBO** do pracy z maksymalną prędkością.
- Kontynuować aż do uzyskania pożądanej konsystencji.



Ostre noże

Niebezpieczeństwo zranienia

- Unikać dotykania noży. Użyć łopatkki w celu wyjęcia produktu.
- Zachować uwagę podczas obchodzenia się z nożami.



Włączyć blender zanurzeniowy TYLKO wtedy, gdy drążek blendera jest umieszczony między składnikami do przygotowania.



Użytkowanie

3.2 Użytkowanie akcesoriów

Używać odpowiednich akcesoriów w zależności od rodzaju składników do przygotowania.

Użycie trzepaczki drucianej (Rys. C)

- Zmontować trzepaczkę drucianą (6) z jej reduktorem (7).
- Zaczepić korpus silnika (3) o reduktor, obracając go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do jego zatrzaśnięcia w gnieździe.
- Rozpocząć przetwarzanie składników naciskając przycisk **ON/OFF** i wyregulować prędkość używając przełącznika prędkości. Można również użyć przycisku **TURBO**.
- Kontynuować aż do uzyskania pożądanej konsystencji.

Użycie rozdrabniacza (Rys. D)



Postawić miskę rozdrabniacza na płaskiej i solidnej powierzchni.

- Zmontować rozdrabniacz wkładając zespół ostrzy (8) do jego gniazda znajdującego się na środku miski (9).



Upewnić się, że zespół ostrzy jest włożony prawidłowo.

- Włożyć składniki do przygotowania i przykryć miskę (9) jej reduktorem (11).
- Zaczepić korpus silnika (3) o reduktor, obracając go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do jego zatrzaśnięcia w gnieździe.

- Rozpocząć siekanie wciskając przycisk **ON/OFF** i wyregulować prędkość używając przełącznika prędkości, w zależności od rodzaju składników do rozdrobnienia (patrz „3.4 Poradnik przygotowywania składników”). Można również użyć przycisku **TURBO**.
- Kontynuować aż do uzyskania pożądanej konsystencji.



Ostre noże

Niebezpieczeństwo zranienia

- Unikać dotykania noży. Użyć łopatki w celu wyjęcia produktu.
- Zachować uwagę podczas obchodzenia się z nożami.



Uwaga

- Uruchomić rozdrabniacz tylko po uprzednim włożeniu składników do miski.
- Nie wkładać zbyt gorących składników.
- Niektóre przyprawy mogą zarysować miskę rozdrabniacza.



3.3 Wskazówki dotyczące użytkowania blendera zanurzeniowego

Drążek blendera (4):

- Dla uzyskania lepszych rezultatów, delikatnie poruszać nim w górę i w dół.
- Pokroić produkty na małe kawałki, aby ułatwić mieszanie i jednolitość rozdrabniania.

Akcesorium rozdrabniające (9):

- Nie napełniać nadmiernie miski rozdrabniacza.
- Pokroić składniki na równe kawałki w celu uzyskania jednolitej konsystencji.

Trzepaczka druciana (6):

- Zaleca się nie ubijać białek zbyt długo, aby nie stały się zbyt suche i o mało solidnej konsystencji.

3.4 Poradnik przygotowywania składników

Składnik	Przygotowanie	Ilość	Prędkość	Czas
Mięso	Pokroić na kawałki o wielkości 2-3 cm	200 g	TURBO	20 sekund
Twardy ser	Pokroić na kawałki o wielkości maks. 1 cm	120 g	TURBO	10 sekund
Marchewki	Pokroić na kawałki o wielkości 2-3 cm	200 g	WYSOKA	15 sekund
Pietruszka	Odciąć łodygi	50 g	WYSOKA	10 sekund
Cebula	Przekroić na pół lub na ćwiartki	100 g	ŚREDNIA	8-10 sekund
Czosnek	Całe ząbki bez skórki	12 ząbków	NISKA	8-10 sekund

PL



Aby uzyskać najlepsze rezultaty i uniknąć uszkodzenia ostrzy, w przypadku bardzo twardych składników (np. dojrzałego sera), należy zastosować się do powyższych instrukcji dotyczących krojenia składników.



Prędkości i czasy podane w tabeli są orientacyjne. Rezultaty mogą się różnić w zależności od jakości składników i konsystencji jaką chce się uzyskać.



Czyszczenie i konserwacja

4 Czyszczenie i konserwacja



Niedozwolone użycie. Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Przed przystąpieniem do czyszczenia blendera ręcznego wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Nie zanurzać korpusu silnika w wodzie lub innych płynach.



Niedozwolone użycie. Ryzyko uszkodzenia powierzchni.

- Nie stosować pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie stosować produktów czyszczących zawierających chlor, amoniak lub wybielacze na wykończonych metalową powłoką częściach (np. anodowane, niklowane, chromowane).
- Nie stosować ściernych lub agresywnych detergentów (np. produktów z granulkami, odplamiaczy i gąbek metalowych).
- Nie stosować materiałów chropowatych, ściernych lub ostrych metalowych skrobaków.

4.1 Czyszczenie korpusu silnika

Aby utrzymać w dobrym stanie zewnętrzne powierzchnie korpusu silnika blendera ręcznego należy regularnie je czyścić po każdym użyciu. Zawsze poczekać, aż urządzenie ostygnie. Czyścić miękką i zwilżoną szmatką oraz neutralnym detergentem.

4.2 Czyszczenie komponentów blendera zanurzeniowego

Drążek blendera (4)

Myć w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie myć w zmywarce.

Trzepaczka druciana ze stali nierdzewnej (6)

Nadać się do mycia w zmywarce.

Reduktor trzepaczki drucianej (7)

Czyścić miękką i wilgotną szmatką, NIGDY nie zanurzać w wodzie lub innych płynach. Nie myć w zmywarce.

Rozdrabniacz (8), (9), (10)

Ostrza, pojemnik i antypoślizgowa podstawa nadają się do mycia w zmywarce.

Reduktor rozdrabniacza (11)

Czyścić miękką i wilgotną szmatką, NIGDY nie zanurzać w wodzie lub innych płynach. Nie myć w zmywarce.

Dzbanek (12) i zatyczka (13)

Nadają się do mycia w zmywarce.



5 Przepisy

Majonez

Składniki:

250 g oleju (na przykład olej słonecznikowy)

1 jajko i 1 żółtko

1-2 łyżki octu

Sól i pieprz do smaku

Wykonanie:

1. Umieścić wszystkie składniki (w temperaturze pokojowej) w dzbanku, według wskazanej wyżej kolejności.
2. Powoli włożyć drążek blendera zanurzeniowego, aż do dotknięcia dna dzbanka.
3. Utrzymując blender w tej samej pozycji, uaktywnić go z prędkością **TURBO**. Jak tylko olej zacznie emulgować, powoli podnieść przystawkę miksującą do powierzchni kremu i ponownie zanurzyć upewniając się o wymieszaniu całego oleju.

Czas urabiania: 1 minuta dla uzyskania konsystencji majonezu; 2 minuty w celu uzyskania konsystencji sosu.

Sos guacamole

Składniki:

1 duże awokado, obrane, bez pestki i pokrojone

3 łyżki soku z cytryny

125 g kwaśnej śmietany

1 łyżka posiekanego czosnku

1 łyżeczka papryki Jalapeño

Wykonanie:

1. Używając akcesorium rozdrabniającego włożyć najpierw zespół ostrzy do miski, a następnie dodać wszystkie składniki do miski.
2. Przykryć rozdrabniacz pokrywką i włożyć przystawkę do korpusu silnika. Pracować aktywując blender impulsowo, dopóki masa nie uzyska żądanej konsystencji.

Wskazówka: podawać sos guacamole z tacos i burritos. Jeżeli chce się uzyskać bardziej delikatny wariant, podawać sos z marchewkami lub łydogami selera.



Przepisy

Ciasto na pancake

Składniki:

1 jajko

120 g cukru pudru

220 g maltozy

Wykonanie:

1. Używając akcesorium rozdrabniającego włożyć najpierw zespół ostrzy do miski, a następnie dodać wszystkie składniki do miski.
2. Przykryć rozdrabniacz pokrywką i włożyć przystawkę do korpusu silnika. Miksować składniki przez 5 sekund z prędkością **TURBO**.



1 Turvallisuus

1.1 Tärkeitä turvaohjeita

Noudata kaikkia turvaohjeita laitteen turvallista käyttöä varten:

- Ennen laitteen käyttöä lue tämä käyttöohje huolellisesti läpi.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaan kun se on käynnissä.
- Älä koskaan upota laitetta, virtajohtoa tai pistoketta veteen tai muihin nesteisiin.
- Älä käytä laitetta jos virtajohto tai pistoke on vahingoittunut tai jos laite on pudonnut lattialle tai vahingoittunut jollain tavoin.
- Jos virtajohto on vahingoittunut, ota yhteyttä tekniseen huoltoon sen vaihtoa varten.
- Estä virtajohdon pääsemistä kosketuksiin terävien kulmien kanssa.
- Älä vedä johdosta kun haluat irrottaa pistokkeen pistorasiasta.
- Älä aseta laitetta kaasuliesien tai päällä olevien sähköliesien päälle tai lähelle, uuniin tai lämmönlähteiden läheisyyteen.
- Tämä laite sisältää maadoitusliitännän pelkkää toimintaa varten.
- Älä koskaan yritä korjata laitetta itse: vian syntyessä anna se yksinomaan pätevän teknikon korjattavaksi.

- Älä tee laitteeseen muutoksia.
- Älä koskaan yritä sammuttaa liekkiä/tulipaloa vedellä: sammuta laite, kytke pistoke irti pistorasiasta ja tukahduta liekki kannella tai sammutuspeitteellä.
- Toiminnan aikana vältä koskemasta liikkuviin osiin. Pidä käsiä, hiuksia, vaatteita ja välineitä kaukana liikkuvista osista toiminnan aikana estääksesi henkilövahinkojen syntymistä ja/tai laitteelle aiheutuvia vahinkoja.
- Kytke laite aina irti virransyötöstä kun sitä ei käytetä, jos se jätetään ilman valvontaa tai vian esiintyessä.
- Kytke laite aina irti virransyötöstä ennen osien asentamista ja irrottamista.
- Kytke laite aina irti virransyötöstä ja anna sen jäähtyä ennen kaikkia puhdistustoimenpiteitä.
- Älä käytä sekoitinta muiden valmistajien toimittamien osien tai lisävarusteiden kanssa.
- Käytä yksinomaan valmistajan valmistamia alkuperäisiä varaosia. Muiden kuin valmistajan suosittelemien lisävarusteiden käyttö voi aiheuttaa tulipaloja, sähköiskuja tai henkilövahinkoja.
- Vältä koskemasta sekoittimen liitososassa oleviin teriin, sillä ne ovat erittäin teräviä: Leikkautumisen vaara! Käsittele niitä varovaisesti niiden irrottamisen, paikalleen asettamisen ja puhdistuksen aikana. Käytä harjaa ruoan poistamiseksi.





Varoituksia

- Irrota silppurin teräyksikkö ennen kulhon tyhjentämistä.
- Älä käytä lämpötilaltaan korkeiden öljyjen tai rasvojen valkaamiseen.
- Toimi varovaisesti kun kuumia nesteitä kaadetaan sekoittimen päälle, sille ne voivat roiskua laitteen ulkopuolelle niiden äkillisen höyrystymisen vuoksi.
- Käytä korkealaitaisia astioita nestemäisiä aineita valkaattaessa, erityisesti jos ne ovat kuumia, niiden ylivuodon, roiskumisen ja niistä aiheutuvien palovammojen syntymisen estämiseksi.
- Estääksesi roiskeiden syntymistä, aseta sekoittimen varsi aina ainesosien joukkoon ennen sauvasekoittimen kytkemistä päälle.
- Älä jätä sauvasekoitinta käyttämättä kuuman kattilan sisälle liedessä ollessa päällä.
- Älä käytä sauvasekoitinta tai silppuria hedelmien siemenkodan, luiden tai muiden kovien ainesosien silppuamisessa, sillä ne voivat vahingoittaa teriä.
- Vältä nesteiden ylittämästä sekoittimen varren liitoskohtaa.
- Vältä ruiskuttamasta nesteitä moottorin rungon ja sauvasekoittimen johdon päälle tai niiden kastamista. Jos ne joutuvat kosketuksiin nesteiden kanssa, kytkä sauvasekoitin välittömästi irti pistorasiasta ja kuivaa se huolella: Sähköiskujen vaara!
- Älä käytä voimakkaita pesuaineita tai metallisia kaapimia sauvasekoittimen, sen liitoskohtien ja lisävarusteiden puhdistamisessa.
- Sammuta laite ja irrota se pistorasiasta ennen lisävarusteiden vaihtoa tai liikkuviin osiin koskemista.
- Lapset eivät saa käyttää tätä laitetta.
- Jos virtajohto on vahingoittunut, ota yhteyttä valmistajaan, tekniseen huoltoon tai pätevään henkilöstöön, joka vaihtaa sen uuteen vaaratilanteiden syntymisen välttämiseksi.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Pidä laite ja siihen kuuluva virtajohto pois lasten ulottuvilta.
- Ohjeet laitteen oikeaa puhdistusta varten on annettu kappaleessa "4 Puhdistus ja hoito".

Tietoja energiankulutuksesta sammutettuna/valmiustilassa

Kulutusta koskevat tekniset tiedot laitteen ollessa sammutettuna tai valmiustilassa ovat saatavilla sivustolla www.smeg.com kyseessä olevaa tuotetta käsittelevällä sivulla.

1.2 Laitteen liittäminen

Varmista, että sähköverkon jännite ja taajuus vastaavat laitteen pohjaan kiinnitetyssä arvokilvessä annettuja tietoja.

Jos pistorasian ja laitteen pistokkeen välillä esiintyy epäyhdenmukaisuutta, ota yhteys tekniseen huoltopalveluun niiden vaihtamiseksi.



1.3 Oikea käyttö

Sauvasekoittimiin kuuluvien turvaohjeiden noudattamatta jättäminen ja ohjeiden lukematta jättäminen voi aiheuttaa laitteen väärinkäytön ja siitä seuraavia henkilövahinkoja.

- Älä käytä laitetta muuhun kuin sille suunniteltuun käyttöön. Laitetta voidaan käyttää eri ainesosien vatkamiseen, silppuamiseen, sekoittamiseen ja emulgointiin. Lisäksi siihen kuuluvien lisävarusteiden avulla se voi hienontaa/ jauhaa lihaa, juustoa, leipää, vihanneksia tai vatkata kananmunia ja kermaa erilaisia valmistuksia varten. Kaikenlainen muu käyttö on sopimatonta.
- Älä pidä laitetta päällä yli 30 sekuntia kerrallaan.
- Laitetta voidaan käyttää kaikkien lisävarusteiden kanssa kaikilla nopeuksilla.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisten ajastimien tai kauko-ohjainten kanssa.
- Käytä laitetta vain sisätiloissa.
- Laite on tarkoitettu käytettäväksi kotikäytössä ja vastaavissa, kuten:
 - kauppojen henkilökunnalle tarkoitetussa keittiössä, toimistoissa ja työpaikoilla
 - aamiaismajoituspaikoissa (B&B)
 - asiakkaiden toimesta hotelleissa, motelleissa ja vuokratiloissa.
- Muutkäytöt, kuten ravintoloissa, baareissa ja kahviloissa, ovat väärinkäyttöjä.

1.4 Valmistajan vastuu

Valmistaja ei ota vastuuta henkilö- tai omaisuusvahingoista, jotka aiheutuvat:

- Käyttötarkoitukseen nähden poikkeavasta käytöstä
- Käyttöohjeen lukematta jättämisestä
- Jonkin laitteen osan muuttamisesta
- Ei-alkuperäisten varaosien käytöstä
- Turvaohjeiden noudattamatta jättämisestä



Säilytä näitä ohjeita huolellisesti. Anna tämä käyttöohje myös muille henkilöille, mikäli luovutat laitteen heidän käyttöönsä.

Ohjeet voidaan ladata lisäksi Smeg-sivustolta osoitteesta: "www.smeg.com".

1.5 Hävittäminen

Sähkölaitteita ei saa hävittää yhdessä kotitalousjätteiden kanssa.



Laitteet joihin on kiinnitetty tämä symboli ovat eurooppalaisen direktiivin 2012/19/EU alaisia.

- Kaikki käytöstä poistetut sähkö- ja elektroniset laitteet tulee hävittää erikseen kotitalousjätteistä toimittamalla ne valtion järjestämiin kierrätyspisteisiin. Hävittämällä oikein käytöstä poistettu laite vältetään ympäristölle ja käyttäjien terveydelle aiheutuvia vaaroja. Laitteen hävittämiseen kuuluvia tietoja varten käänny kunnantoinmiston, jätteenhuoltotoimiston tai liikkeen puoleen, josta laite hankittiin.





Kuvaus

2 Laitteen kuvaus (Kuva A)

- 1) ON/OFF-painike ja TURBO-painike
- 2) Nopeuskytkin
- 3) Moottorin runko
- 4) Sekoittimen varsi ja ruostumattomasta teräksestä valmistettu teräyksikkö
- 5) Tyypikilpi
- 6) Ruostumattomasta teräksestä valmistettu lankavispilä
- 7) Vatkaimen liitososa
- 8) Ruostumattomasta teräksestä valmistettu teräyksikkö
- 9) Silppurin kulho ilman BPA:ta
- 10) Silikonista valmistettu liukumista estävä pohja
- 11) Silppurin välikappale
- 12) Kannu 1,4 l ilman BPA:ta
- 13) Korkki silikonitiivisteellä



Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat lisävarusteet on valmistettu käyttämällä voimassa olevien lakien mukaisia materiaaleja.

2.1 Tyypikilpi (Kuva A)

Laitteen tyypikilpi (5) sisältää tekniset tiedot, sarjanumeron ja merkinnän. Tyypikilpeä ei saa koskaan irrottaa.

2.2 Ennen ensimmäistä käyttökertaa

- Irrota mahdolliset etiketit ja tarrat sauvasekoittimesta ja siihen kuuluvista lisävarusteista.
- Puhdista moottorin runko puhtaalla ja pehmeällä liinalla ja kuivaa se.
- Pese sauvasekoittimen osat tarkasti ja kuivaa ne huolella (ks. "4 Puhdistus ja hoito").



Liikkuvat osat

Henkilövahinkojen tai laitteelle koituvien vahinkojen vaara

- Älä aseta sormia, haarukoita tai lusikoita sauvasekoittimen liitososien sisälle. Se voi vahingoittaa teriä tai aiheuttaa henkilövahinkoja.
- Pidä käsiä, hiuksia, kaulakoruja, rannekoruja, solmioita, lastoja ja muita esineitä loitolla sauvasekoittimen teristä estääksesi henkilö- tai laitevahinkojen syntymistä.
- Älä upota moottorin runkoa veteen tai muihin nesteisiin.



2.3 Lisävarusteiden kuvaus (Kuva A)

Kannu ilman BPA:ta (12)

Ilman BPA:ta valmistetun mittakannun tilavuus on vähintään 0,2 litraa ja enintään 1,4 litraa. Se on varustettu tiivisteellä elintarvikkeiden säilytystä varten.

Lankavispilä (6)

Vaahdottaa munanvalkuaiset ja kerman. Voidaan käyttää kastikkeiden, kreemien ja soseiden jne. valmistukseen.

Silppuri (9)

Sitä voidaan käyttää yrttien, raakojen vihannesten, pipareiden, kuivan leivän, suklaan, kuorettomien kuivattujen hedelmien, lihan ja kalan hienontamiseen (ks. "3.4 Ohje ainesosien työstöön"). Varustettu liukumista estävällä silikonista valmistetulla pohjalla, jota voidaan käyttää kantena elintarvikkeiden säilyttämiseksi.

2.4 Ohjausten kuvaus

ON/OFF-painike ja TURBO-painike (1)

Pidä painiketta **ON/OFF** painettuna toiminnan käynnistämiseksi/ pysäyttämiseksi. Moottori pysähtyy kun painike vapautetaan.

Pidä painettuna pelkkää **TURBO**-painiketta käyttääksesi teriä maksimaalisella nopeudella.

3 Käyttö

3.1 Sauvasekoittimen käyttö (Kuva B)

- Kiinnitä moottorin runko (3) sauvasekoittimen varteen (4) kiertämällä sitä vastapäivään, kunnes se lukittuu paikoilleen.
- Laita pistoke pistorasiaan.
- Upota varsi astiaan, jossa on työstettävät ainesosat.
- Pidä painiketta **ON/OFF** toiminnan käynnistämiseksi. Käytä nopeuskytkintä nopeuden lisäämiseksi tai paina painiketta **TURBO** työskennelläksesi maksimaalisella nopeudella.
- Jatka, kunnes haluttu koostumus saavutetaan.



Terävät terät

Leikkautumisen vaara

- Vältä koskemasta terään käsillä. Käytä harjaa ruoan poistamiseksi.
- Käsittele teriä huolella.



Käynnistä sauvasekoitin VAIN kun sekoittimen varsi on asetettu työstettävien ainesosien joukkoon.





Käyttö

3.2 Lisävarusteiden käyttö

Käytä sopivinta lisävarustetta työstettävien ainesosien mukaan.

Lankavispilän käyttö (Kuva C)

- Asenna lankavispilä (6) siihen kuuluvaan välikappaleeseen (7).
- Kiinnitä moottorin runko (3) välikappaleeseen kiertämällä sitä vastapäivään, kunnes se lukittuu paikoilleen.
- Aloita ainesosien työstö painamalla painiketta **ON/OFF** ja säädä nopeus käyttämällä nopeuskytkintä. Voit käyttää myös **TURBO**-painiketta.
- Jatka, kunnes haluttu koostumus saavutetaan.

Silppurin käyttö (Kuva D)



Aseta silppurin kulho tasaiselle ja tukevalle pinnalle.

- Kokoa silppuri asettamalla teräyksikkö (8) paikoilleen kulhon keskelle (9).



Varmista, että teräyksikkö on asetettu oikein paikoilleen.

- Laita käsiteltävät ainesosat kulhoon ja peitä se (9) siihen kuuluvalla välikappaleella (11).
- Kiinnitä moottorin runko (3) välikappaleeseen kiertämällä sitä vastapäivään, kunnes se lukittuu paikoilleen.

- Aloita hienontaminen painamalla painiketta **ON/OFF** ja säädä nopeus käyttämällä nopeuskytkintä hienonnettavien (ks. "3.4 Ohje ainesosien työstöön") ainesosien mukaan. Voit käyttää myös **TURBO**-painiketta.
- Jatka, kunnes haluttu koostumus saavutetaan.



Terävät terät

Leikkautumisen vaara

- Vältä koskemasta terään käsillä. Käytä harjaa ruoan poistamiseksi.
- Käsittele teriä huolella.



Varoitus

- Älä käynnistä silppuria ellei ainesosia ole laitettu kulhoon.
- Älä laita kulhoon liian kuumia ainesosia.
- Jotkut mausteet voivat naarmuttaa silppurin kulhoa.



3.3 Vinkkejä sauvasekoittimen käyttöön

Sekoittimien varsi (4):

- Liikuta sitä varovaisesti ylä- ja alasuuntaan parhaiden tulosten saamiseksi.
- Pilko ruoka pieniksi paloiksi sekoituksen helpottamiseksi ja tasaisen hienontamistuloksen saamiseksi.

Lisävaruste silppuri (9):

- Älä täytä silppurin kulhoa liikaa.
- Pilko ainesosat samankokoisiksi paloiksi saadaksesi yhdenmukaisen koostumuksen.

Lankavispilä (6):

- Älä vaahdota munanvalkuaisia liian pitkään jotta niiden kuivumista voitaisiin välttää muuttamalla vähemmän vakaiksi.

3.4 Ohje ainesosien työstöön

Ainesosa	Valmistus	Määrä	Nopeus	Aika
Liha	Leikkaa 2-3 cm paloiksi	200 g	TURBO	20 sekuntia
Kova juusto	Pilko enintään 1 cm paloiksi	120 g	TURBO	10 sekuntia
Porkkanat	Leikkaa 2-3 cm paloiksi	200 g	KORKEA	15 sekuntia
Persilja	Ota varret pois	50 g	KORKEA	10 sekuntia
Sipulit	Halkaise kahtia tai neljään osaan	100 g	KESKIMÄÄRÄINEN	8 - 10 sekuntia
Valkosipuli	Kokonaiset kynnet ilman kuorta	12 kynttä	ALHAINEN	8 - 10 sekuntia



Parhaan tuloksen saamiseksi ja terien vahingoittumisen estämiseksi, jos kyseessä ovat erittäin kovat ainesosat (esim. kypsytetty juusto) on suositeltavaa noudattaa edellä annettuja ainesosien pilkkomiseen liittyviä ohjeita.



Taulukossa annetut nopeudet ja ajat ovat ohjeellisia. Tulokset voivat vaihdella ainesosien määrän ja halutun koostumuksen mukaan.



Puhdistus ja hoito

4 Puhdistus ja hoito



Väärä käyttö. Sähköiskun vaara

- Irrota pistoke pistorasiasta ennen sauvasekoittimen puhdistamista.
- Älä upota moottorin runkoa veteen tai muihin nesteisiin.



Väärä käyttö. Pinnoille syntyvien vahinkojen vaara.

- Älä käytä höyrysuihkeita laitteen puhdistamiseksi.
- Älä käytä metallipinnoituksilla käsiteltyjen osien puhdistuksessa (kuten esimerkiksi anodisoinneissa, nikkelöinnissä, kromauksissa) klooria, ammoniakkia tai valkaisuainetta sisältäviä puhdistusaineita.
- Älä käytä hankaavia tai syövyttäviä puhdistusaineita (esim. jauhetuotteita, tahrannoistoaineita ja metallisia sieniä).
- Älä käytä karkeita ja hankaavia materiaaleja tai teräviä, metallisia lastoja.

4.1 Moottorin rungon puhdistus

Sauvasekoittimen moottorin rungon pintojen hyvän kunnon säilyttämiseksi ne tulee puhdistaa säännöllisesti aina jokaisen käyttökerran jälkeen. Pintojen tulee antaa jäähtyä ennen niiden puhdistamista. Puhdista pehmeällä ja kostealla liinalla ja neutraalilla pesuaineella.

4.2 Sauvasekoittimen osien puhdistus

Sekoittimien varsi (4)

Voidaan pestä lämpimällä vedellä ja neutraalilla pesuaineella. Ei saa pestä astianpesukoneessa.

Ruostumattomasta teräksestä valmistettu lankavispilä (6)

Astianpesukoneen kestävä.

Lankavispilän välikappale (7)

Puhdista pehmeällä ja kostealla liinalla, ÄLÄ koskaan upota veteen tai muihin nesteisiin. Ei saa pestä astianpesukoneessa.

Silppuri (8), (9), (10)

Terät, astia ja liukumista estävä pohja astianpesukoneen kestäviä.

Silppurin välikappale (11)

Puhdista pehmeällä ja kostealla liinalla, ÄLÄ koskaan upota veteen tai muihin nesteisiin. Ei saa pestä astianpesukoneessa.

Kannu (12) ja korkki (13)

Astianpesukoneen kestävät.



5 Reseptit

Majoneesi

Ainesosat:

250 g ruokaöljyä (esimerkiksi auringonkukkaöljyä)

1 kananmuna ja 1 keltuainen

1-2 lusikallista etikkaa

Suolaa ja pippuria maun mukaan

Valmistus:

1. Laita kaikki ainesosat (huonelämpötilassa) kannuun noudattamalla edellä osoitettua järjestystä.
2. Upota sitten sauvasekoittimen varsi varovasti, kunnes se koskettaa kannun pohjaa.
3. Pitämällä sauvasekoitinta samassa asennossa, käynnistä nopeus **TURBO**. Kun ruokaöljy alkaa emulgoitua, nosta vartta hitaasti valmisteen reunaan asti ja upota se sitten uudelleen varmistaen, että koko öljy sekoittuu.

Valmistusaika: 1 minuutti maustekastikkeen koostumuksen saamiseksi; 2 minuuttia kastikkeen koostumuksen saamiseksi.

Guacamole

Ainesosat:

1 iso avokado, joka on kuorittu, ilman kiveä ja soseutettu

3 lusikallista sitruunanmehua

125 g hapankermää

1 lusikallinen murskattua valkosipulia

1 tl Jalapeño-pippuria

Valmistus:

1. Silppurin liitososaa käyttämällä, aseta teräyksikkö ensiksi silppurin kulhoon ja lisää sitten kaikki ainesosat.
2. Aseta kansi silppurin kulhon päälle ja kiinnitä liitososa moottorin runkoon. Käytä silppuria pulssitoiminnolla, kunnes valmiste saavuttaa haluamasi koostumuksen.

Neuvo: tarjoile guacamolea tacojen ja burritojen kanssa. Kevyempää vaihtoehtoa varten, tarjoille porkkanoiden ja sellerinvarsien kanssa.





Reseptit

Pannukakku kastike

Ainesosat:

- 1 kananmuna
- 120 g tomusokeria
- 220 g mallassokeria

Valmistus:

1. Silppurin liitososaa käyttämällä, aseta teräyksikkö ensiksi silppurin kulhoon ja lisää sitten kaikki ainesosat.
2. Aseta kansi silppurin kulhon päälle ja kiinnitä liitososa moottorin runkoon. Vatkaa ainesosia 5 sekuntia **TURBO**-nopeudella.



1 Sikkerhet

1.1 Grunnleggende sikkerhetsadvarsler

Følg alle sikkerhetsinstruksjonene for trygg bruk av produktet:

- Les denne bruksanvisningen nøye før du bruker produktet.
- Ikke etterlat produktet uten oppsyn når det er i funksjon.
- Ikke legg produktet, strømkabelen eller støpselet i vann eller noen annen væske.
- Ikke bruk produktet hvis strømkabelen eller støpselet er skadet eller hvis produktet har falt ned på bakken eller hvis det er skadet på en eller annen måte.
- Hvis strømkabelen er skadet, må du kontakte teknisk service som vil sørge for å skifte den ut.
- Unngå at strømkabelen kommer i kontakt med skarpe kanter.
- Ikke dra i strømkabelen for å trekke støpselet ut av stikkontakten.
- Ikke plasser produktet over eller i nærheten av tente gassbrennere eller elektriske plater, inne i en ovn eller i nærheten av varmekilder.
- Dette apparatet har innebygd jording av utelukkende funksjonelle hensyn.
- Prøv aldri å reparere produktet selv. Dersom det oppstår feil, må man kun la autoriserte fagfolk utføre dette.
- Ikke foreta endringer på produktet.
- Forsøk aldri å slukke flammer/branntilløp med vann. Slå av produktet, trekk ut strømkabelen og dekk til flammen med et lokk eller et brannteppe.
- Unngå kontakt med de bevegelige delene når produktet er i bruk. Hold hender, klær og utstyr langt fra de bevegelige delene når produktet er i funksjon, for å unngå personskader og/eller skader på produktet.
- Koble alltid apparatet fra strømtilførselen når det ikke er i bruk, dersom det blir stående uten tilsyn og dersom det oppstår feil.
- Koble alltid apparatet fra strømforsyningen før man monterer eller demonterer komponenter.
- Koble alltid apparatet fra strømtilførselen og la det kjøles ned før alle rengjøringsoperasjoner.
- Ikke bruk stavmikseren sammen med deler eller redskap som tilhører andre produkter.
- Bruk kun originale reservedeler fra produsenten. Dersom man bruker deler som ikke er anbefalt av produsenten, kan dette forårsake brann, elektriske støt eller personskader.
- Unngå å berøre bladene på mikserenheten, da de er svært kvasse. Fare for kutt! Vær forsiktig under fjerning, innsetting og rengjøring. Bruk en spatel til å fjerne maten.



Advarsler

- Fjern knivene fra hakkeenheten før du tømmer bollen.
- Må ikke brukes til å vispe olje eller fett ved høye temperaturer.
- Vær forsiktig når du heller varme væsker i stavmikseren, da det vil kunne komme sprut ut fra produktet på grunn av plutselig fordamping.
- Bruk beholdere med høye kanter når du blander væsker, særlig hvis de er varme, for å unngå søl, sprut og forbrenninger.
- For å unngå sprut må du alltid putte stavmikseren ned i ingrediensene før du starter den.
- Ikke la stavmikseren være nede i en varm kjele eller på en plate som står på når den ikke er i bruk.
- Ikke bruk stavmikseren eller hakkeenheten for å hakke fruktkjerner, bein eller andre harde matvarer, da de vil kunne skade knivbladene.
- Unngå at væskene stiger over koblingen på stangen av stavmikseren.
- Unngå å sprute væsker på motordelen og på strømkabelen på stavmikseren eller å fukte dem. Hvis de skulle komme i kontakt med væsker må du straks koble stavmikseren fra stikkontakten og tørke den grundig: Fare for elektrisk støt!
- Ikke bruk aggressive vaskemidler eller metallskraper for å rengjøre stavmikseren, redskapene og tilbehøret.
- Slå av produktet og koble det fra stikkontakten før du bytter tilbehør eller berører delene som er i bevegelse.
- Barn må ikke bruke dette produktet.
- Hvis strømkabelen er skadet, må du kontakte produsenten, teknisk service eller kvalifisert personell som vil sørge for å skifte den ut for å unngå enhver fare.
- Barn må ikke leke med produktet. Hold produktet og den tilhørende strømkabelen utenfor barns rekkevidde.
- Instruksjonene om hvordan man rengjør apparatet på riktig måte finner man i avsnittet "4 Rengjøring og vedlikehold".

Informasjon om energiforbruket i slukket/standby modus

Tekniske data angående forbruk når apparatet er slukket eller i standby, finner du på nettstedet www.smeg.com på siden som henviser til det aktuelle produktet.

1.2 Tilkobling av apparatet

Forsikre deg om at spenningen og frekvensen til strømforsyningen tilsvarer de som står på merkeskiltet på bunnen av apparatet.

Dersom stikkontakten og støpslet ikke passer til hverandre, kontakt Teknisk assistanse for å få det byttet ut.



1.3 Bruk i samsvar med hensikten

Manglende overholdelse av sikkerhetsadvarslene og unnlattelse av å lese instruksjonene for stavmikseren, kan føre til feil bruk av apparatet og dermed også personskader.

- Ikke bruk apparatet til andre ting enn det som er hensikten med apparatet. Produktet kan brukes til å vispe, hakke, blande og emulgere forskjellige ingredienser. Det kan dessuten, med bruk av apparatets tilbehør, male/hakke kjøtt, ost, brød, grønnsaker, eller vispe egg eller fløte til forskjellige oppskrifter. All annen bruk er feilaktig bruk.
- Ikke la apparatet være i drift mer enn 30 sekunder av gangen kontinuerlig.
- Apparatet kan brukes med alle redskaper ved maksimal hastighet.
- Produktet er ikke utviklet for å fungere med eksterne tidtakere eller med fjernstyrte systemer.
- Produktet må kun brukes innendørs.
- Apparatet er beregnet til hjemmebruk og lignende, som for eksempel:
 - i kjøkkenområder for medarbeidere i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer;
 - på bed and breakfast og gårdsturismesteder;
 - av gjester på hoteller, moteller eller ferieresidenser.
- Annen bruk, som på restauranter, barer og kafeer er uegnet bruk.

1.4 Produsentens ansvar

Produsenten avviser alt ansvar for skade på personer eller eiendom forårsaket av:

- Bruk av produktet til andre formål enn det som er foreskrevet
- Manglende gjennomlesning av bruksanvisningen
- Kludring med noen del av produktet
- Bruk av uoriginale reservedeler
- Manglende overholdelse av sikkerhetsvarslene



Ta godt vare på disse instruksjonene. Dersom apparatet gis videre til andre personer, må man også overlevere denne bruksanvisningen til dem.

Disse instruksjonene kan også lastes ned fra nettsidene til Smeg, "www.smeg.com".

1.5 Kassering

Elektriske apparater må ikke kasseres sammen med vanlig husholdningsavfall.



Apparater som er påført dette symbolet er underlagt EU-direktiv 2012/19/EU.

- Alle elektriske og elektroniske apparater som kasseres, må kastes separat fra vanlig husholdningsavfall, og leveres inn til gjenbruksstasjoner eller egne innleveringspunkter. Ved å avhende kasserte apparater på riktig måte kan man unngå skader på miljø og helse. For ytterligere informasjon om avfallshåndtering av apparatet, kan man henvende seg til kommunen, det lokale avfallsselskapet eller til butikken der man har kjøpt apparatet.



Beskrivelse

2 Beskrivelse av apparatet (Fig. A)

- 1) ON/OFF-tast og TURBO-tast
- 2) Hastighetsvelger
- 3) Motordel
- 4) Stang på mikseren og knivenhet i rustfritt stål
- 5) Identifikasjonsskilt
- 6) Ballongvisp av rustfritt stål
- 7) Feste for visp
- 8) Knivenhet av rustfritt stål
- 9) BPA-fri blandebolle for hakkeenhet
- 10) Sklisikker silikonbunn
- 11) Reduksjonsdel for hakkeenhet
- 12) BPA-fri kanne på 1,4 l
- 13) Løkk med silikonpakning



Tilbehøret som kan komme i kontakt med maten, er produsert av materialer som er i samsvar med forskriftene i gjeldende lovgivning.

2.1 ID-skilt (Fig. A)

ID-skiltet (5) viser tekniske data, serienummer og merkenavnet til produktet. Identifikasjonsskiltet må ikke fjernes av noen grunn.

2.2 Før første gangs bruk

- Fjern eventuelle etiketter og klistremerker fra stavmikseren og fra redskapene.
- Rengjør motordelen med en ren og fuktig klut og tørk.
- Vask alle delene av stavmikseren omhyggelig og tørk dem nøye (se "4 Rengjøring og vedlikehold").



Deler i bevegelse

Fare for personskader eller skader på produktet

- Ikke putt fingrene, gafler eller skjeer inn i koblingene til stavmikseren. Det vil kunne skade bladene eller forårsake personskader.
- Hold hender, hår, kjeder, slips, armbånd, slikkepott og andre gjenstander borte fra bladene på stavmikseren for å unngå personskader eller skader på produktet.
- Ikke putt motordelen i vann eller andre væsker.



2.3 Beskrivelse av redskapene (Fig. A)

BPA-fri kanne (12)

Den BPA-frie kannen med desilitermål går fra minimum 0,2 liter til maksimum 1,4 liter. Den er utstyrt med et lokk med pakning som kan brukes til å oppbevare mat.

Ballongvisp (6)

Perfekt til å vispe eggehviter, kremfløte og til tilberedning av sauser, kremer, osv.

Hakkeenhet (9)

Denne kan brukes til å hakke urter, rå grønnsaker, tørre kjeks, tørt brød, tørket frukt, sjokolade, fisk og kjøtt (se "3.4 Veiledning for bearbeiding av ingrediensene"). Den er utstyrt med en sklisikker silikonbunn som kan brukes som lokk når man oppbevarer tilberedt mat.

2.4 Beskrivelse av betjeningskommandoene

ON/OFF-tast og TURBO-tast (1)

Hold tasten **ON/OFF** for å starte/stanse funksjonen. Motoren stanser når du slipper knappen.

Hold bare tasten **TURBO** inne for å la bladene fungere ved maksimal hastighet.

3 Bruk

3.1 Bruk av stavmikseren (Fig. B)

- Koble motordelen (3) til staven (4) på stavmikseren, og vri den mot urretningen helt til den festes med et klikk.
- Sett støpselet inn i stikkontakten.
- Senk stavmikseren ned i beholderen med de ingrediensene som skal bearbeides.
- Trykk på tasten **ON/OFF** for å starte funksjonen. Bruk hastighetsvelgeren til å øke hastigheten, eller trykk på tasten **TURBO** for å arbeide ved maksimal hastighet.
- Fortsett helt til man oppnår ønsket konsistens.



Skarpe knivblader

Fare for kutt

- Unngå å ta på knivbladene på hendene. Bruk en spatel til å fjerne maten.
- Vær forsiktig når tar på bladene.



Start stavmikseren KUN etter at du har plassert redskapet ned i ingrediensene som skal bearbeides.



Bruk

3.2 Bruk av tilbehør

Bruk det tilbehøret som passer best i henhold til de ingrediensene du skal bearbeide.

Bruk av ballongvispen (Fig. C)

- Sett sammen ballongvispen (6) og reduksjonsenheten (7).
- Koble motordelen (3) til reduksjonsenheten og vri den mot urretningen helt til den festes med et klikk.
- Begynn å bearbeide ingrediensene ved å trykke på tasten **ON/OFF**, og reguler hastigheten med hastighetsvelgeren. Du kan også bruke **TURBO**-knappen.
- Fortsett helt til man oppnår ønsket konsistens.

Bruk av hakkeenheten (Fig. D)



Plasser beholderen til hakkeenheten på en flat og solid overflate.

- Monter hakkeenheten ved å sette knivene (8) på plass i midten av bollen (9).



Forsikre deg om at knivene er korrekt innsatt.

- Plasser ingrediensene som skal bearbeides, og lukk bollen (9) med reduksjonsenheten (11).
- Koble motordelen (3) til reduksjonsenheten og vri den mot urretningen helt til den festes med et klikk.

- Begynn å hakke ved å trykke på tasten **ON/OFF**, og reguler hastigheten i henhold til ingrediensene som skal smuldres opp (se "3.4 Veiledning for bearbeiding av ingrediensene"). Du kan også bruke **TURBO**-knappen.
- Fortsett helt til man oppnår ønsket konsistens.



Skarpe knivblader

Fare for kutt

- Unngå å ta på knivbladene på hendene. Bruk en spatel til å fjerne maten.
- Vær forsiktig når tar på bladene.



Obs!

- Du må ikke sette i gang hakkeenheten uten først å ha lagt ingrediensene i beholderen.
- Ikke tilsett for varme ingredienser.
- Enkelte krydder vil kunne lage riper i beholderen til hakkeenheten.



3.3 Forslag til bruk av stavmikseren

Blandestav (4):

- Beveg den forsiktig oppover og nedover for å oppnå best resultat.
- Skjær ingrediensene i mindre biter for å gjøre det lettere å blande og få jevnt hakkede ingredienser.

Hakkeenheten (9):

- Ikke fyll beholderen på hakkeenheten for full.
- Kutt alle ingrediensene i omtrent like store biter for å få et jevnt resultat.

Ballongvisp (6):

- Det anbefales å ikke piske eggehvite for lenge for å forhindre at de blir for tørre og dermed mindre stabile.

3.4 Veiledning for bearbeiding av ingrediensene

Ingrediens	Forberedelse	Mengde	Hastighet	Tid
Kjøtt	Kutt i biter på 2-3 cm	200 g	TURBO	20 sekunder
Harde oster	Kutt i biter på MAKS 1 cm	120 g	TURBO	10 sekunder
Gulrøtter	Kutt i biter på 2-3 cm	200 g	HØY	15 sekunder
Persille	Fjern stilkene	50 g	HØY	10 sekunder
Løk	Del i to eller i fire	100 g	MIDDELS	8-10 sekunder
Hvitløk	Hele fedd uten skall	12 fedd	LAV	8-10 sekunder



For beste resultat og for å unngå å skade knivbladene dersom man bearbeider svært harde ingredienser (f.eks modnede oster), anbefales det å følge anbefalingene for kutting av råvarer som man finner over.



Hastighetene og tidene som er angitt i tabellene er kun veiledende. Resultatene vil kunne variere på bakgrunn av kvaliteten på ingrediensene og den konsistensen du ønsker å oppnå.



Rengjøring og vedlikehold

4 Rengjøring og vedlikehold



Feilaktig bruk. Fare for elektrisk støt

- Fjern støpselet fra strømuttaket før du foretar rengjøring av stavmikseren.
- Ikke putt motordelen i vann eller andre væsker.



Feilaktig bruk. Fare for skader på overflater.

- Ikke bruk dampstråler til rengjøring av produktet.
- Ikke bruk rengjøringsprodukter som inneholder klor, ammoniakk eller blekemiddel på metalledene (f.eks. anodisering, fornikling eller kromatering).
- Ikke bruk slipende eller etsende rengjøringsmidler (f.eks. pulverprodukter, flekkfjernere og stålsvamper).
- Ikke bruk grove eller slipende materialer eller kvasse metallskraper.

4.1 Rengjøring av motordelen

For å bevare de utvendige overflatene på motordelen av stavmikseren i god stand, må de rengjøres regelmessig etter bruk. La dem kjøle seg ned først. Rengjør med en myk og fuktig klut og nøytralt vaskemiddel.

4.2 Rengjøring av komponentene på stavmikseren

Blandestav (4)

Denne kan vaskes med nøytralt oppvaskemiddel og varmt vann. Kan ikke vaskes i oppvaskmaskin.

Ballongvisp av rustfritt stål (6)

Kan vaskes i oppvaskmaskin.

Reduksjonsenhet for ballongvisp (7)

Rengjør med en myk, fuktig klut, senk den ALDRI ned i vann eller andre væsker. Kan ikke vaskes i oppvaskmaskin.

Hakkeenhet (8), (9), (10)

Knivenheten, beholderen og den sklisikre bunnen kan vaskes i oppvaskmaskin.

Reduksjonsdel for hakkeenhet (11)

Rengjør med en myk, fuktig klut, senk den ALDRI ned i vann eller andre væsker. Kan ikke vaskes i oppvaskmaskin.

Kanne (12) og lokk (13)

Kan vaskes i oppvaskmaskin.



5 Oppskrifter

Majones

Ingredienser:

250 g olje (for eksempel solsikkeolje)

1 egg og 1 plomme

1-2 skjeer eddik

Salt og pepper

Framgangsmåte:

1. Plasser alle ingrediensene (romtempererte) i kannen i den rekkefølgen som er angitt over.
2. Senk forsiktig inn i staven på stavmikseren til man når bunnen av kannen.
3. Hold mikseren i samme posisjon, og start hastigheten **TURBO**. Når oljen begynner å blandes løfter du langsomt stangen til kanten av blandingen og putter den så ned igjen, mens du passer på å blande inn all oljen.

Tid: 1 minutt for tynn saus; 2 minutter for tykkere saus.

Guacamole

Ingredienser:

1 stor avocado, skrelt, uten kjerne og hakket

3 skjeer sitronsaft

125 g rømme

1 skje hakket hvitløk

1 teskje Jalapeño

Framgangsmåte:

1. Med hakkeenheten fører man først knivene inn i beholderen til hakkeenheten, og tilsetter deretter ingrediensene i beholderen.
2. Steng hakkeenheten med lokket, og sett redskapsdelen inn i motordelen. Start hakkingen i impulser, til blandingen har oppnådd ønsket konsistens.

Anbefaling: server guacamole sammen med taco og burrito. For en lettere variant kan du servere med gulrøtter og stangselleri.



Oppskrifter

Pannekakerøre

Ingredienser:

1 egg

120 g melis

220 g di maltose

Framgangsmåte:

1. Med hakkeenheten fører man først knivene inn i beholderen til hakkeenheten, og tilsetter deretter ingrediensene i beholderen.
2. Steng hakkeenheten med lokket, og sett redskapsdelen inn i motordelen. Mos ingrediensene i 5 sekunder ved hastigheten **TURBO**.



فطائر البان كيك المحلاة

المكونات:

بيضة واحدة

120 جم من السكر المطحون الناعم

220 جم من سكر الشعير

الطريقة:

- (1) لاستخدام ملحق التقطيع، أدخل مجموعة الشفرة أولاً في وعاء التقطيع، ثم ضع جميع المكونات في الوعاء.
- (2) أغلق أداة التقطيع بالغطاء وأدخل وحدة المحرك. امزج المكونات لمدة خمس ثوان على وضع التريبو (TURBO).



وصفات الطعام

5 وصفات الطعام

المايونيز

المكونات:

250 جم من الزيت (مثل زيت عباد الشمس)

بيضة وصفار بيضة

1-2 ملعقة كبيرة من الخل

الملح والفلفل حسب الذوق

الطريقة:

(1) ضع جميع المكونات (في درجة حرارة

الغرفة) في الدورق بالترتيب المذكور أعلاه.

(2) أدخل الخلاط اليدوي برفق حتى يلامس قاع الدورق.

(3) دع الخلاط في مكانه، وشغله على سرعة

التربو (TURBO). عندما يبدأ الزيت في

الاستحلاب، ارفع العمود على الجزء العلوي

من الخليط ثم العودة لأسفل، والتأكد من إبقاء

الزيت بكامله.

وقت التجهيز: دقيقة واحدة للحصول على نتيجة

شبيهة بالتوابل؛ دقيقتان للحصول على نتيجة شبيهة

بالصلصة.

الجواكمولي

المكونات:

ثمرة أفوكادو واحدة مقشرة وبدون بذر ومقطعة

3 ملاعق كبيرة من عصير الليمون

125 جم من القشدة الحامضة

ملعقة كبيرة من الثوم المفروم

ملعقة صغيرة من الهالابينو المقطع

الطريقة:

(1) لاستخدام ملحق التقطيع، أدخل مجموعة

الشفرة أولاً في وعاء التقطيع، ثم ضع جميع

المكونات في الوعاء.

(2) أغلق أداة التقطيع بالغطاء وأدخل وحدة

المحرك. واضغط حتى يصل الخليط لدرجة

السماكة المطلوبة.

اقتراح: يُقدم الجواكمولي مع التاكو والبوريتو.

وللخيار الأخف، يُقدم مع الجزر وأعواد الكرفس.



4 التنظيف والرعاية

4

سوء الاستخدام. خطر الصعق الكهربائي



- انزع قابس الخلاط اليدوي قبل تنظيفه.
- تجنب غمر قاعدة المحرك في الماء أو السوائل الأخرى.

سوء الاستخدام. خطر تلف الأسطح.



- تجنب استخدام تدفقات البخار لتنظيف الجهاز.
- تجنب استخدام منتجات التنظيف التي تحتوي على الكلور أو النشادر أو مواد التبييض على الأجزاء المكسوة بالمعدن (كالأنودة أو الأسطح المطلية بالنيكل أو الكروم).
- تجنب استخدام المنظفات الكاشطة أو المسببة للتآكل (مثل المساحيق أو مزيلات البقع أو مواد التنظيف المعدنية).
- تجنب استخدام المواد الخشنة أو الكاشطة أو الكاشطات المعدنية الحادة.

4.1 تنظيف قاعدة المحرك

للحفاظ على السطح الخارجي لمحرك الخلاط اليدوي بحالة جيدة، ينبغي تنظيفه بصفة منتظمة بعد الاستخدام. ودع الجهاز يبرد أولاً. واستخدم قطعة قماش ناعمة ورطبة مع مادة منظفة معتدلة.

4.2 تنظيف مكونات الخلاط اليدوي

عمود الخلاط (4)

يغسل بالماء الدافئ ومنظف معتدل. تجنب غسله في غسالة الصحون.

ملحق الخفق المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ (6)

يمكن غسله في غسالة الصحون.

مهايئ الخفق (7)

نظّفه بقطعة قماش مبللة ناعمة. تجنب غمره بالماء أو السوائل الأخرى. تجنب غسله في غسالة الصحون.

ملحق التقطيع (8)، (9)، (10)

الشفرة والوعاء والقاعدة المقاومة للانزلاق - يمكن غسلها في غسالة الصحون.

مهايئ ملحق التقطيع (11)

نظّفه بقطعة قماش مبللة ناعمة. تجنب غمره بالماء أو السوائل الأخرى. تجنب غسله في غسالة الصحون.

الدورق (12) والغطاء (13)

يمكن غسله في غسالة الصحون.



الاستخدام

3.3 نصائح لاستخدام الخلاط اليدوي

ملحق التقطيع (9):

- تجنب الحمل الزائد على وعاء أداة التقطيع.
- قَطِّع الطعام إلى قطع بنفس الحجم لتحقيق نتائج متساوية.
- حركه لأعلى ولأسفل برفق للحصول على أفضل النتائج.
- قَطِّع الطعام إلى قطع صغيرة لتسهيل عملية الخلط والتقطيع.

ملحق الخفق (6):

- تجنب خفق بياض البيض لفترة طويلة لأنه قد يجف كثيرًا ويصبح أقل استقرارًا.

3.4 دليل تجهيز الطعام

الطعام	التحضير	الكمية	السرعة	الوقت
اللحوم	تُقطع إلى قطع 2-3 سم	200 جرام	تربو (Turbo)	20 ثوانٍ
جبنة صلبة	تقطع إلى قطع بحجم 1 سم كحد أقصى	120 جرام	تربو (Turbo)	10 ثوانٍ
الجزر	تُقطع إلى قطع 2-3 سم	200 جرام	مرتفعة	15 ثوانٍ
البقدونس	أزل السيقان	50 جرام	مرتفعة	10 ثوانٍ
البصل	تُقطع إلى نصفين أو إلى أرباع	100 جرام	متوسطة	8 - 10 ثوانٍ
الثوم	الفصوص بكاملها دون القشرة	12 فص	منخفضة	8 - 10 ثوانٍ

للحصول على أفضل النتائج ولتجنب إتلاف الشفرات عند تحضير المكونات شديدة الصلابة (مثل الجبن القديم)، يوصى باتباع إرشادات التقطيع للمكونات المذكورة أعلاه.



السرعات والأوقات المبينة في الجدول تقريبية. يمكن أن تختلف النتائج اعتمادًا على جودة المكونات والقوام الذي ترغب في الحصول عليه.





- ابدأ التقطيع بالضغط على زر التشغيل/الإيقاف (ON/OFF)، واضبط محدد السرعة وفقاً لنوع الطعام الذي تريد تقطيعه (انظر «3.4 دليل تجهيز الطعام»). يمكن أيضاً استخدام زر التربو (TURBO).
- استمر حتى تصل إلى القوام المطلوب.

شفرات حادة



- تؤدي هذه الأجزاء إلى خطر الإصابة بجروح
- يُحظر لمس الشفرات بيديك.
 - واستخدم ملعقة مسطحة عند الحاجة إلى إزالة الطعام.
 - تعامل بحرص شديد مع الشفرات.

تحذير



- تجنب تشغيل أداة التقطيع دون وجود طعام داخل الوعاء.
- يُفضل إدخال الأطعمة الغير ساخنة.
- قد تخدش بعض التوابل وعاء أداة التقطيع.

3.2 استخدام الملحقات

استخدم الملحق الأنسب للطعام المراد تحضيره.

استخدام ملحق الخفق (الشكل جـ)

- قم بتوصيل ملحق الخفق (6) بمهايئه (7).
- قم بتوصيل هيكل المحرك (3) بالمهايئ عن طريق تدويره عكس اتجاه عقارب الساعة حتى تعشيقه مع المبيت.
- ابدأ في تحضير المكونات بالضغط على زر التشغيل/الإيقاف (ON/OFF)، واضبط السرعة باستخدام محدد السرعة. يمكن أيضاً استخدام زر التربو (TURBO).
- استمر حتى تصل إلى القوام المطلوب.

استخدام ملحق التقطيع (الشكل د)

ضع وعاء أداة التقطيع على سطح مستو ومثين.



- جَمِّع وحدة التقطيع عن طريق إدخال وحدة الشفرة (8) في مبيتها في منتصف الوعاء (9).

تأكد من إدخال وحدة الشفرة بشكل صحيح.



- أدخل المكونات المراد تحضيرها وأغلق الوعاء (9) باستخدام مهايئه (11).
- قم بتوصيل هيكل المحرك (3) بالمهايئ عن طريق تدويره عكس اتجاه عقارب الساعة حتى تعشيقه مع المبيت.



3 الاستخدام

2.3 وصف الملحقات (الشكل أ)

دورق خالٍ من البيسفينول (12)

تتراوح سعة الدورق المدرج الخالي من البيسفينول بين 0.2 لتر كحد أدنى إلى 1.4 لتر كحد أقصى. وله غطاء بسداة لحفظ الأطعمة.

ملحق الخفق (6)

مثالي لخفق بياض البيض والقشدة ولتحضير الكريمات والكاسترد والصلصات وما إلى ذلك.

ملحق التقطيع (9)

يمكن استخدامها لتقطيع الأعشاب والخضروات النيئة والبسكويت الجاف والخبز والشوكولاتة والمكسرات واللحوم والأسماك (انظر «3.4 دليل تجهيز الطعام»). لها قاعدة سيليكون مقاومة للانزلاق يمكن استخدامها كغطاء عند تخزين الطعام.

2.4 وصف أدوات التحكم

زر التشغيل/الإيقاف (ON/OFF) وزر التريو (1) (TURBO)

اضغط على زر التشغيل/الإيقاف (ON/OFF) لعملية تشغيل/إيقاف (START/STOP) الجهاز. زر التشغيل/الإيقاف (ON/OFF) وزر التريو (TURBO).

اضغط على زر التريو (TURBO) فقط لاستخدام الشفرات بأقصى سرعة.

3.1 استخدام الخلاط اليدوي (الشكل ب)

- قم بتوصيل هيكل المحرك (3) بعمود الخلاط (4) عن طريق تدويره عكس اتجاه عقارب الساعة حتى تعشيقه مع المبيت.
- أدخل القابض في مقياس الطاقة.
- اغمر العمود الموجود في الوعاء بالمكونات المراد تحضيرها.
- اضغط على زر التشغيل/الإيقاف (ON/OFF) لبدء تشغيل الجهاز. استخدم محدد السرعة لزيادة السرعة أو زر التريو (TURBO) ليعمل الجهاز بأقصى سرعة.
- استمر حتى تصل إلى القوام المطلوب.

شفرات حادة

تؤدي هذه الأجزاء إلى خطر الإصابة



بجروح

- يُحظر لمس الشفرات بيديك.
- واستخدم ملعقة مسطحة عند الحاجة إلى إزالة الطعام.
- تعامل بحرص شديد مع الشفرات.

تجنب البدء في تشغيل الخلاط اليدوي إلا بعد غمر عمود الخلاط بالمكونات المراد مزجها.





2 وصف الجهاز (الشكل أ)

- (1) زر التشغيل/الإيقاف (ON/OFF)
- (2) وزر الترتبو (TURBO)
- (3) محدد السرعة
- (3) هيكل المحرك
- (4) عمود الخلاط اليدوي الفولاذي المقاوم للصدأ ووحدة الشفرة الفولاذية المقاومة للصدأ
- (5) لوحة التعريف
- (6) ملحق الخفق المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ
- (7) ملحق الخفق
- (8) مجموعة شفرة الفولاذ المقاوم للصدأ
- (9) وعاء تقطيع خالٍ من البيسفينول
- (10) قاعدة سيليكون مقاومة للانزلاق
- (11) مهايئ ملحق التقطيع
- (12) دورق سعة 1.4 لتر خالٍ من البيسفينول
- (13) غطاء بسداة سيليكون

تم تصنيع الملحقات الملامسة للأطعمة من مواد تتفق وأحكام التشريعات الحالية



2.1 لوحة التعريف (الشكل أ)

لوحة التعريف (5) تحتوي على البيانات الفنية والرقم المسلسل واسم العلامة التجارية للجهاز. تجنب نزع لوحة التعريف لأي سبب.

2.2 قبل أول استخدام

- انزع أي ملصقات أو لاصقات من الخلاط اليدوي وملحقاته.
- امسح هيكل المحرك بقطعة قماش نظيفة ورطبة وجافة.
- اغسل مكونات الخلاط اليدوي وجففها تمامًا (انظر «4 التنظيف والرعاية»).

الأجزاء المتحركة



تؤدي هذه الأجزاء إلى خطر التعرض لإصابات شخصية أو تلف الجهاز

- تجنب إدخال أصابعك أو الشوك أو الملاعق في ملحقات الخلاط اليدوي. فقد يؤدي ذلك إلى التعرض لإصابات شخصية أو تلف الشفرات.
- احرص على إبعاد اليدين والشعر والمجوهرات الفضفاضة وربطات العنق والملابس والملاعق المسطحة والأجسام الأخرى عن ملحقات الخلاط اليدوي لتجنب التعرض للإصابات الشخصية أو تلف الجهاز.
- تجنب غمر قاعدة المحرك في الماء أو السوائل الأخرى.

الإرشادات



1.3 الاستخدام المقصود

قد يؤدي عدم الامتثال لإرشادات السلامة وعدم قراءة دليل الإرشادات إلى استخدام الخلاط اليدوي بشكل خاطئ والتسبب في وقوع إصابة.

- لا تستخدم الجهاز لأغراض أخرى غير تلك التي صُمم من أجلها. يمكن استخدام الجهاز لخلط مكونات مختلفة وتقطيعها ومزجها واستحلابها. إضافة إلى ذلك، عند استخدام الجهاز مع ملحقاته، يمكن فرم/طحن اللحوم والجبن والخبز والخضراوات، أو خفق البيض والكرامة ومزجهم، لتحضير أطعمة مختلفة. وبالتالي تعتبر جميع الاستخدامات الأخرى غير مناسبة.
- لا تشغل الجهاز لأكثر من 30 ثانية في المرة الواحدة.
- يمكن استخدام الجهاز مع جميع الملحقات على أي سرعة.
- هذا الجهاز غير مصمم للعمل مع أجهزة التوقيت الخارجية أو أنظمة التحكم عن بُعد.
- يستخدم الجهاز داخل المنازل فقط.
- هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي والتطبيقات المماثلة مثل:
 - الاستخدام في مناطق المطبخ المتوفرة للعاملين في المحلات التجارية والمكاتب وبيئات العمل الأخرى
 - في سكن المبيت والإفطار والسكن في المزرعة
 - من قبل النزلاء الموجودين في الفنادق والاستراحات وغير ذلك من أنواع البيئات السكنية الأخرى
- أي استخدام آخر، مثل الاستخدام في المطاعم والمقاهي والبارات، يعتبر استخداماً غير ملائم.

1.4 مسؤولية جهة التصنيع

لا تتحمل جهة التصنيع المسؤولية القانونية عن حدوث إصابات شخصية أو تلف الممتلكات الناجم عن:

- أي استخدام للجهاز غير الغرض المصمم من أجله
- عدم قراءة دليل المستخدم
- العبث بأي جزء من أجزاء الجهاز
- استخدام قطع غيار غير أصلية
- عدم اتباع تعليمات السلامة

يرجى المحافظة على هذه الإرشادات بعناية. إذا أعطي الجهاز إلى الغير، ينبغي أيضاً إعطاؤه كتيب الإرشادات هذا.



يمكن تنزيل هذه الإرشادات من موقع Smeg الإلكتروني "www.smeg.com".

1.5 التخلص من الجهاز

يجب عدم التخلص من الأجهزة الكهربائية مع النفايات المنزلية.

تخضع الأجهزة المُمَيَّزة بهذا الرمز للتوجيه الأوروبي 2012/19/EU.



- يجب التخلص من جميع نفايات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية بشكل منفصل عن النفايات المنزلية ونقلها إلى مرافق مرخصة للتخلص من النفايات. يساعد التخلص من الجهاز المستخدم بشكل صحيح على حماية البيئة وصحة الإنسان. لمزيد من المعلومات بشأن التخلص من الأجهزة المستعملة، يرجى الاتصال بقسم التخلص من النفايات في السلطة المحلية أو المتجر الذي اشتريته منه الجهاز.



- أزل شفرة ملحق التقطيع من ملحق التقطيع قبل إفراغ الوعاء.
 - تجنب خلط الزيت أو الدهون الساخنة.
 - كن حذرًا عند سكب السوائل الساخنة على الخلاط لأنها قد تقذف إلى الخارج بسبب التبخر المفاجئ.
 - احرص على استخدام أوعية طويلة عند مزج السوائل، خاصةً إذا كانت ساخنة، للحد من انسكاب السوائل وتطايرها والإصابة بحروق.
 - لتجنب تطاير السوائل، احرص دائمًا على إدخال ملحق الخلط في الطعام قبل تشغيل الخلاط اليدوي.
 - تجنب ترك الخلاط اليدوي في وعاء ساخن على موقد مشتعل في حالة عدم استخدامه.
 - تجنب استخدام ملحق الخلط وملحق التقطيع من أجل تقطيع بذور الفواكه أو العظام أو الأطعمة الصلبة الأخرى فقد يؤدي ذلك إلى إتلاف الشفرات.
 - لا تدع السوائل تتجاوز ارتفاع الوصلة الموجودة على عمود الخلاط.
 - تجنب رش السوائل على هيكل محرك الخلاط اليدوي وكبلها أو ابتلالهما. في حالة ملامسة السوائل للخلاط اليدوي، انزع القابس على الفور وجففه جيدًا! خطر الإصابة بصدمة كهربائية!
 - تجنب استخدام المنظفات الخشنة أو العناصر الحادة في تنظيف الخلاط اليدوي أو مرفقاته وملحقاته.
 - أوقف تشغيل الجهاز وافصله من مصدر الإمداد بالطاقة قبل تغيير الملحقات أو ملامسة القطع المتحركة أثناء الاستخدام.
 - لا ينبغي للأطفال استخدام هذا الجهاز.
 - إن كان كابل الإمداد بالطاقة تالفًا، فيجب استبداله على يد جهة التصنيع، أو وكيل الصيانة الخاص بها، أو أشخاص مؤهلين مماثلين، لتجنب الأخطار.
 - لا تسمح للأطفال بالعبث في الجهاز. حافظ على الجهاز وكبله بعيدًا عن متناول الأطفال.
 - يمكن الاطلاع على إرشادات تنظيف الجهاز في قسم «4 التنظيف والرعاية».
- معلومات عن استهلاك الطاقة في وضعية إيقاف التشغيل/الاستعداد**
- يمكن العثور على البيانات الفنية المتعلقة بالاستهلاك في وضعية إيقاف التشغيل/الاستعداد للجهاز على موقع الويب www.smeg.com على الصفحة المخصصة للمنتج المعني.
- ### 1.2 توصيل الجهاز
- تأكد من توافق جهد وتردد مصدر الطاقة مع الجهد والتردد الواردين على لوحة البيانات في الجزء السفلي من الجهاز.
- إذا كان قابس الجهاز غير متوافق مع المقبس، فاتصل بخدمة المساعدة الفنية لاستبداله.



1 السلامة

1

1.1 معلومات السلامة الأساسية

اتبع جميع إرشادات السلامة للتمكن من استخدام هذا الجهاز بأمان:

- تجنب إجراء أي تعديلات على هذا الجهاز.
- يُحظر إطفاء الحرائق أو اللهب باستخدام المياه: أوقف تشغيل الجهاز وانزع القابس من المقبس وقم بإخماد اللهب باستخدام بطانية حرائق أو أي غطاء آخر مناسب.
- تجنب لمس الأجزاء المتحركة أثناء عمل الجهاز. احرص على إبعاد اليدين والشعر والملابس والأواني عن الأجزاء المتحركة أثناء التشغيل، لتجنب حدوث إصابات شخصية و/أو إتلاف الجهاز.
- افصل الجهاز دائماً عن مصدر الطاقة في حالة عدم استخدامه أو تركه دون مراقبة أو تعطله.
- افصل الجهاز دائماً عن مصدر الطاقة قبل تركيب المكونات وإزالتها.
- افصل الجهاز دائماً عن مصدر الطاقة واتركه حتى يبرد قبل تنظيفه.
- تجنب استخدام الخلط مع قطع غيار أو ملحقات تابعة لشركات مصنعة أخرى.
- اقتصر على استخدام قطع الغيار الأصلية. حيث قد يؤدي استخدام قطع غيار غير معتمدة من جهة التصنيع إلى نشوب حرائق أو حدوث صدمات كهربائية أو إصابات شخصية.
- تجنب ملامسة شفرات ملحق الخلط حيث إنها حادة للغاية: تؤدي هذه الأجزاء إلى خطر الإصابة بجروح! تعامل بحرص شديد مع الملحقات عند إزالتها أو إدخالها أو تنظيفها. واستخدم ملعقة مسطحة عند الحاجة إلى إزالة الطعام.
- اقرأ هذا الدليل قراءة متأنية قبل استخدام الجهاز.
- تجنب ترك الجهاز بدون إشراف في حالة تشغيله.
- تجنب غمر الجهاز أو كابل الطاقة أو المقبس في الماء أو في أي سائل آخر.
- تجنب استخدام الجهاز إذا كان كبل الطاقة أو القابس تالفاً أو عند سقوط الجهاز أو تلفه بأي شكل من الأشكال.
- في حال تلف كبل الطاقة، اتصل بالفني على الفور لترتيب استبدال الكبل.
- تجنب ملامسة كبل الطاقة للحواف الحادة.
- تجنب جذب الكابل لنزعه من مقبس الطاقة.
- تجنب وضع الجهاز فوق أو بالقرب من شعلات فرن مشتعلة أو عيون التسخين الكهربائية أو داخل أي فرن أو بالقرب من مصادر سخونة أخرى.
- هذا الجهاز مزود بوصلة أرضية لأغراض وظيفية فقط.
- لا تحاول إصلاح الجهاز بنفسك: في حالة حدوث أعطال، ينبغي ألا يتولى إصلاحه إلا فني مؤهل.