

取扱説明書
ハンドブレンダー

JP

MANUALE D'USO
FRULLATORE AD IMMERSIONE

IT

INSTRUCTION MANUAL
HAND BLENDER

EN

MANUEL D'UTILISATION
MIXEUR À IMMERSION

FR

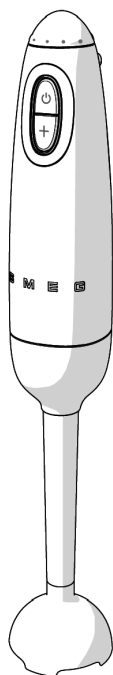
GEBRAUCHSANWEISUNG
STABMIXER

DE



この度はイタリア SMEG 社製 レトロシリーズ ハンドブレンダーをお買い上げいただき、誠にありがとうございます。

正しく安全にお使いいただくため、ご使用前にこの取扱説明書を必ずお読みください。読み終わったあとは大切に保管してください。



HBF02 モデル
ハンドブレンダー+アタッチメント

1 注意事項	4
1.1 はじめに	4
1.2 取扱説明書に関する注意	4
1.3 取扱に関する注意	4
1.4 安全に関する注意	5
1.5 メーカー責任	7
1.6 製品ラベルに関する注意	7
1.7 廃棄に関する注意	7
2 本製品について	8
2.1 各部名称	8
2.2 操作ボタンについて	9
2.3 アタッチメント	9
3 ご使用について	11
3.1 初めてお使いになる前に	11
3.2 アタッチメントの使い方	11
3.3 チョッパーの使い方	12
3.4 マッシャーの使い方	13
4 お手入れについて	15
4.1 注意事項	15
4.2 本体のお手入れ	15
4.3 部品のお手入れ	15
5 レシピ	16



注意事項

1 注意事項

1.1 はじめに

本製品をご使用になる際の重要な情報は以下のように分類されています。

注意事項



本製品を安全にお使いいただくための情報と廃棄に関する情報が記載されています。

本製品について



本製品に関する説明が記載されています。

ご使用について



本製品の使い方に関する情報が記載されています。

お手入れについて



本製品のお手入れに関する情報が記載されています。

レシピ



レシピをご紹介します。



情報



安全に関する注意事項



ヒント

1.2 取扱説明書に関する注意

本取扱説明書は本製品の一部分です。本製品を廃棄するまで大切に保管してください。

1.3 取扱に関する注意

- 本取扱説明書に記載されている「注意事項」は必ずお守りください。
- 本製品は必ず屋内で使用してください。
- 本製品は、個人もしくはご家庭で使用することを目的に設計されています。本来の目的以外のご使用はお控えください。本製品は以下の環境でもご使用いただけます。
 - ▶ 会社や事務所、店舗などの従業員用として
 - ▶ 農場や農場の宿泊施設内
 - ▶ 旅館やホテル、ペンション、民宿などの客室
- 本製品は、複数の材料を刻む、混ぜる、潰す、乳化させる、ミンチにする、泡立てる等の調理目的で設計されています。本来の目的以外のご使用はお控えください。
- 本製品に、タイマーや外部リモコン操作機能はついておりません。
- 本製品でお子様が遊ばないようにご注意ください。また、お子様の手の届かない場所に保管してください。

1.4 安全に関する注意

本製品を安全にご使用いただくため、以下の注意事項をお守りください。

- ご使用の前にこの取扱説明書を必ずお読みください。
- 濡れた手で、電源プラグの抜き差しはしないでください。感電の原因になります。
- 電源コードや電源プラグを破損させるようなことはしないでください。
- 電源コードは傷付けたり、加工したり、熱器具に近づけたり、無理に曲げたり、ねじったり、ひっぱったり、重たい物を載せたり、束ねたりしないでください。傷んだまま使うと感電、ショート、火災の原因になります。
- 電源プラグに付着したほこりは定期的に取り除いてください。
- 電源プラグは根元まで確実に差し込んでください。
- ご使用中は、本製品から離れないようにしてください。
- 本製品の分解や修理、改造は絶対に行わないでください。
- ご使用後はすぐに電源を切り、電源プラグをコンセントから抜いてください。
- 万が一、本製品から発煙・発火した場合、消火には絶対に水を使用しないでください。まずは本製品の電源を切り、コンセントから電源プラグを抜いて、不燃性のシートでハンドブレンダー全体を覆ってください。
- 本製品でお子様が遊ばないようにご注意ください。また、お子様の手の届かない場所に保管してください。
- 本体、電源コード、電源プラグを水につけたり水に濡らしたりしないでください。感電、ショートのおそれがあります。
- 食器洗い機で本製品を洗わないでください。
- 使用中のガスレンジや高温になっているIH調理器の近く、もしくは加熱されたオーブンの中に置かないでください。
- 使用していない時やお手入れを行う際、またアタッチメントの取付前と取外し前は、必ず電源を切り電源プラグをコンセントから抜いてください。
- 湿気の多い場所で使用しないでください。故障の原因となることがあります。
- 電源コードや電源プラグが破損している場合、もしくは本製品を床に落とした等、何らかの理由で破損した場合は、本製品を使用しないでください。
- 電源コードを鋭利な物の近くに置いたり、引きずったりしないでください。
- アタッチメントの交換の際は、必ず電源を切り電源プラグをコンセントから抜いた状態で行ってください。
- 故障した場合は、専門技術者による修理が必要です。必ず「お客様相談窓口」に修理を依頼してください。
- 使用中、電源コードや電源プラグが異常に熱くなる時、もしくは電源コードが破損している場合は、ショートや発火するおそれがありますので、直ちに使用を中止し「お客様相談窓口」にご相談ください。



注意事項

《小さなお子様及び障害を持つ方への配慮》

- 感電、火傷等の事故防止のため、8歳未満のお子様や、身体的障害・精神的障害・知的障害・発達障害等をお持ちの方による、単独でのご使用はお控えください。お使いになる場合は、安全な使用責任を取る事ができる大人の方が必ず補助を行うようにしてください。

本製品に関する注意

- 使用中は回転しているアタッチメントに手や指を近づけないでください。また、容器の中に箸やスプーンなどを入れないでください。怪我をしたり、本製品が破損するおそれがあります。
- 使用していない時やお手入れを行う際、もしくは故障した場合は、必ず電源を切り電源プラグをコンセントから抜いてください。
- ハンドブレンダー先端の刃とチョッパーアタッチメントはとても鋭利な作りになっていますので、触れないように注意してください。取り外しや取り付け、お手入れの際は細心の注意を払ってください。怪我をすることがあります。
- 加熱した液体を混ぜたりする場合は、深さのある容器を使用し、アタッチメントの先端が液面下にある状態で作業してください。熱くなった材料が飛び散って火傷をするおそれがあります。
- ハンドブレンダー本体やボタン、スピード調整ダイヤルに水がかからないようにしてください。濡れてしまった場合は、すぐに電源プラグをコンセントから抜いて、しっかり乾燥させてください。
- 刃を傷つけるおそれがあるため、果物の芯や骨などの硬い食品にハンドブレンダーもしくはチョッパーを使用しないでください。
- ハンドブレンダーを他のメーカーの部品や付属品と組み合わせて使用しないでください。
- 安全のため、チョッパーボウル内の食材を取り除く前に、チョッパーのカッターユニットを取り外してください。
- 高温の油や油脂の攪拌には使用しないでください。
- レンジ等の上で加熱中のボールや鍋の中に、ハンドブレンダーを放置しないでください。
- 材料がハンドブレンダー本体と軸の連結部を超えない量で調理してください。
- ハンドブレンダーのお手入れは、本体の温度が完全に冷めてから湿らせた柔らかい布と中性洗剤で汚れをふき取ってください。
- ハンドブレンダー及びアタッチメントのお手入れの際、塩素やアンモニアを使用した洗剤または漂白剤、研磨剤もしくは腐食性洗剤、粉末洗剤、染み抜き剤等は、使用しないでください。また、スチール製のたわし、表面が粗いもの、研磨性の高い物、もしくは鋭利な金属製へら等のご使用もお控えください。

- ・ メーカーが推奨する純正部品のみを使用してください。メーカーが推奨していない交換部品の使用は、火災や感電、怪我をするおそれがあります。
- ・ 使用後はアタッチメントを本体から取り外し、それぞれをきれいに洗ってください。
- ・ 本製品でお子様遊びないようにご注意ください。また、お子様の手の届かない場所に保管してください。
- ・ 8歳未満のお子様単独でのご使用はお控えください。本製品をご使用もしくはお手入れする際は、安全な使用責任を取る事ができる大人の方が必ず実施、もしくは補助を行うようにしてください。

1.5 メーカー責任

メーカーでは以下に起因する損害について、一切の責任を負いません。

- ・ 本製品の本来の目的とは異なる使用
- ・ 取扱説明書を読んでいない
- ・ 本製品の改造
- ・ 非純正部品の使用
- ・ 安全に関する注意事項の不遵守

1.6 製品ラベルに関する注意

製品ラベルには「製品型番」「電気的仕様」「シリアル番号」「PSE マーク」「販売元会社名」が記載されています。絶対に剥がさないでください。

1.7 廃棄に関する注意



本製品を廃棄される場合は、お住まいになられている自治体等のルールに従って適切に処分してください。



感電の危険

- ・ 廃棄の際は必ず電源を切り、電源プラグをコンセントから抜いてください。
- ・ 使わなくなった本製品を他の家庭ごとと一緒に廃棄しないでください。正しい廃棄を行うことで材料をリサイクルしたり、環境を保護したりすることができます。
- ・ 本製品の梱包材には、リサイクル可能な非汚染物質を使用しています。



プラスチック製梱包材 窒息の危険

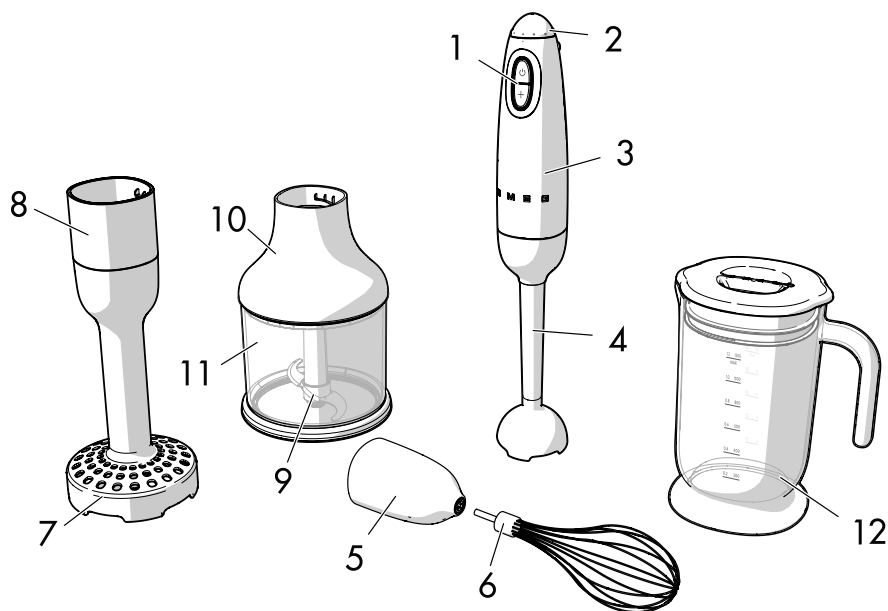
- ・ 梱包材もしくはその一部を放置しないでください。
- ・ ビニール袋でお子様遊びないように注意してください。



本製品について

2 本製品について

2.1 各部名称



HBF02 モデル - ハンドブレンダー

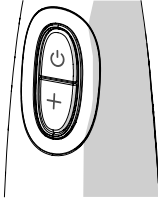
- | | |
|--------------------------------|--|
| 1 ON/OFF ボタンとターボボタン | 9 チョッパーカッターユニット |
| 2 スピード調整ダイヤル | 10 チョッパーふた |
| 3 ハンドブレンダー本体 | 11 Tritan™ 製 BPA フリーチョッパー
ボウル (シリコンすべり止め付き) |
| 4 ハンドブレンダー軸とステンレス製
カッターユニット | 12 Tritan™ 製 BPA フリー容器
(1.4 リットル) |
| 5 泡立て器アダプタ | |
| 6 泡立て器 (ステンレス製) | |
| 7 マッシャー | |
| 8 マッシャーアダプタ | |



食品と接触するアタッチメントは現行の法律に適合した素材で作られています。

2.2 操作ボタンについて

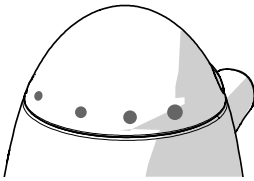
ON/OFF ボタンとターボボタン



ON/OFF ボタンを押し続けると、運転を開始することができます。ボタンから手を離すと停止します。

ターボボタンを押し続けると、最高スピードでカッターを動かすことができます。

スピード調整ダイヤル



ハンドブレンダーを使用する際の Cutter 回転スピードを調整することができます。回転スピードは段階的に調整可能です。ダイヤルにある●印が大きいほど、スピードが速くなります。スピードを速めるには、スピード調整ダイヤルを時計回りに回転させてください。スピードを遅くするには、スピード調整ダイヤルを反時計回りに回転させてください。

2.3 アタッチメント

Tritan™ 製 BPA フリー容器



Tritan™ 製 BPA フリー容器には、ハンドルとふたが付いています。容器には「リットル」と「カップ数」と「ミリリットル」と「オンス」表記の目盛りが付いています。

その容量は、最小目盛り 0.2 リットルから最大目盛り 1.4 リットルとなっています。

泡立て器

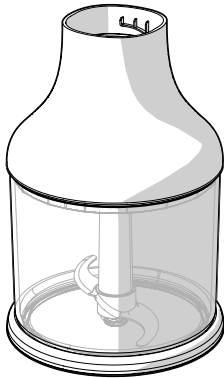


卵白や生クリームなどの泡立て、ソースやクリーム、ドレッシングなどの調理に最適です。



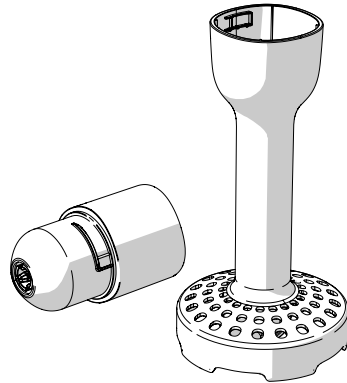
本製品について

チョッパー



ビスケット、パン、ドライフルーツ、野菜などを刻むのに最適です。このチョッパーには Tritan™ 製 BPA フリーボウルとふた、カッターユニットが備えられています。
チョッパーボウルにはシリコン製のすべり止めが付いています。

マッシャーとアダプタ



じゃがいもやサツマイモ、ニンジン、カブなどの野菜をつぶすのに最適です。



3 ご使用について



感電の危険

- 電源プラグは適切なコンセントに差し込んでください。
- 変換アダプタを使用しないでください。
- 延長コードを使用しないでください。
- この注意が守られない場合、感電や火災、死亡事故などを招くおそれがあります。

3.1 初めてお使いになる前に

1. ハンドブレンダーとそのアタッチメントからすべての梱包材を剥がします。
2. 湿らせた清潔な布で本体を拭き、乾燥させます。
3. ハンドブレンダーの部品を入念に洗浄し、しっかり乾燥させます（「4.3 部品のお手入れ」を参照）。

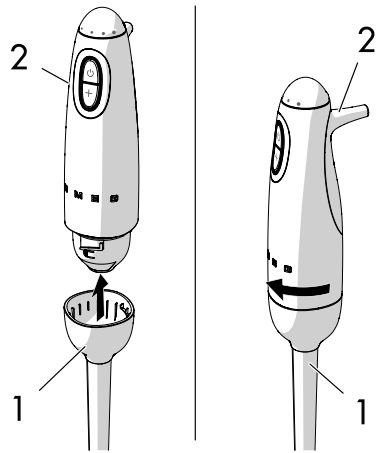


怪我や本製品に 損傷をもたらす危険

- ハンドブレンダーのカッター部分に手や指を近づけないでください。怪我をするおそれがあります。
- 本体を水やその他の液体に浸さないでください。

3.2 アタッチメントの使い方

1. 調理する材料に合わせて、最適なアタッチメントを使用します。
2. アタッチメント(1)を本体(2)にセットし、しっかりはまるまで、時計回りに回します。



3. 電源プラグをコンセントに差し込みます。
4. ON/OFF ボタンを押して、運転を開始します。スピード調整ダイヤルで速度を調整したり、ターボボタンを押して最高速度で調理することもできます。



裂傷の危険

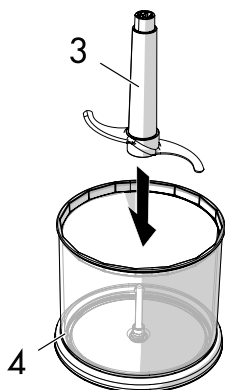
- チョッパーカッターに手を触れないでください。食材を取り除くにはへらを使用してください。
- カッターは慎重に扱ってください。



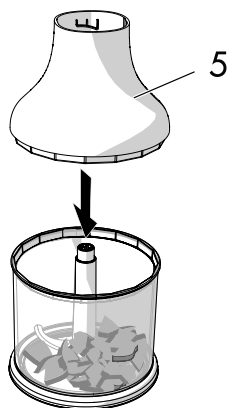
ご使用について

3.3 チョッパーの使い方

1. チョッパーボウル (4) にカッターユニット (3) を取付け、チョッパーを組み立てます。

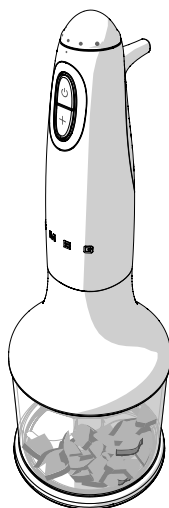


2. ブレンディングしたい材料を入れて、チョッパーボウルにふた (5) をします。



3. チョッパーのふたに本体を取り付け、時計回りに回転させながらしっかりとめ込みます。

ON/OFF ボタンを押して調理を開始します。刻む材料に応じて、スピード調整ダイヤルを使い、速度を調整してください。ターボボタンを使うこともできます。



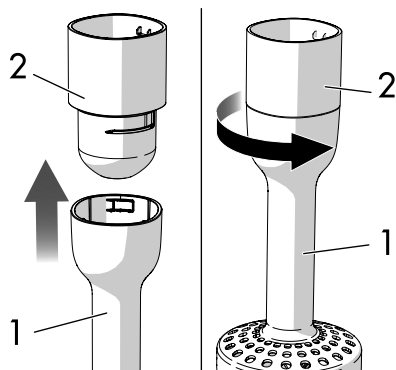
裂傷の危険

- チョッパーカッターに手を触れないでください。
- カッターは慎重に扱ってください。

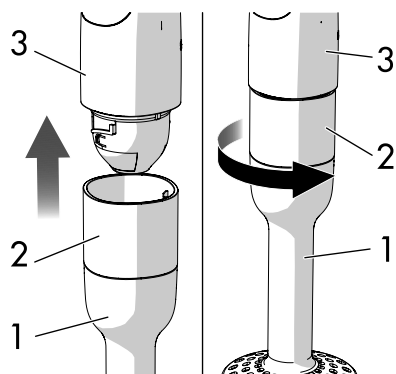


3.4 マッシャーの使い方

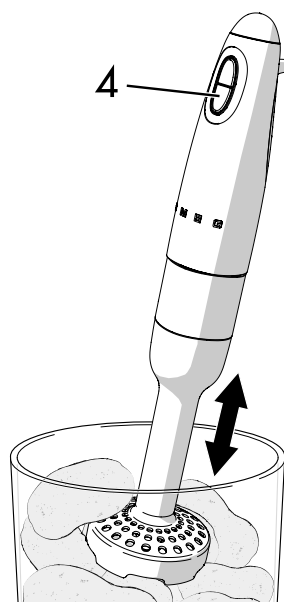
1. ジャがいもやその他の野菜を茹でて、水を切ってから鍋やボウルに入れます。
2. マッシャー (1) をアダプタ (2) に取り付けます。



3. アダプタ (2) に本体 (3) を取り付けます。



4. 調整ダイヤルでスピードを合わせます。
5. マッシャーの先端部分をじゃがいもやその他の野菜に差し込んでから、ON/OFF ボタン (4) を押します。好みの潰し具合になるまで、この作業を繰り返します。



裂傷の危険

- チョッパーカッターに手を触れないでください。
- カッターは慎重に扱ってください。



ご使用について

ハンドブレンダーの使用について

<ハンドブレンダー先端>

- 軸を上下にゆっくりと動かしてください。
- ハンドブレンダーの軸が調理する材料に浸っている状態でのみ作動させてください。
- しっかりとブレンディングするために材料は小さくカットしてください。
- 本体を水やその他の液体に浸さないでください。
- 仕上がり具合に空気を取り込みたい場合は、カッターユニットを表面真下にキープしてください。

<泡立て器>

- 泡立て器で卵白を泡立てる時は、乾燥してしまい泡が緩くなることがあるので、長時間泡立てないようにしてください。

<マッシャー>

- 野菜は温かいうちにつぶしてください。
- 先に野菜をつぶしてから、徐々に牛乳やバターや香料などを追加してください。

<チョッパーアタッチメント>

- ボウルに材料を入れていない状態でチョッパーを作動させないでください。
- チョッパーボウルに材料を入れ過ぎないようにしてください。
- 均等な仕上がりにするため、材料を同じ大きさにカットしておいてください。
- チョッパーボウルは、傾斜の無い平らで安定した場所でお使いください。
- カッターユニットが正しくセットされているか確認してください。
- 熱すぎる材料は入れないでください。

4 お手入れについて

4.1 注意事項



感電の危険

- ハンドブレンダーのお手入れを始める前に、コンセントから電源プラグを抜いてください。
- ハンドブレンダー本体を水やその他の液体に浸さないでください。



表面を破損する危険

- 本製品のお手入れに高圧スチームを使用しないでください。
- 塩素、アンモニアを使用した洗剤または漂白剤を使用しないでください。
- 研磨剤もしくは腐食性洗剤、粉末洗剤、染み抜き剤、スチール製たわし等を使用しないでください。
- 表面が粗いもの、研磨性の高いもの、もしくは鋭利な金属へらを使用しないでください。

4.3 部品のお手入れ

中性洗剤を使って、ハンドブレンダーの軸とマッシャーアダプタを洗淨してください。

チョッパーアタッチメントのカッターユニット付きボウル、ステンレス製泡立て器、マッシャーのカッター部分とTritan™ 製ふたと容器は食器洗い機で洗淨が可能です。

泡立て器のアダプタとチョッパーのふたは湿らせた布で洗い、しっかり乾燥させます。



裂傷の危険

- チョッパーカッターに手を触れないでください。
- カッターは慎重に扱ってください。

4.2 本体のお手入れ

ハンドブレンダー本体の表面をきれいな状態で保持するために、ご使用後は本体の温度が完全に冷めてから、湿らせた柔らかい布と中性洗剤で汚れを拭き取ってください。



レシピ

5 レシピ

マヨネーズ

材料

油（ひまわり油など）50 ml

全卵 1 個と卵黄 1 個

お酢スプーン 1-2 杯

塩と胡椒

作り方

1. すべての材料（常温）を、上記の順番に容器に入れます。
2. ハンドブレンダーの軸を容器の底につくようにゆっくり差し込みます。
3. ハンドブレンダーを同じ位置に固定しながら、ターボスピードで作動させます。油が乳化し始めたら、ゆっくりと軸を表面下まで持ち上げ、再び沈ませます。すべての材料が混ざるようにしてください。ドレッシング用は 1 分、ソース用は 2 分が目安です。

ワカモレ

材料

アボカド大 1 個（皮をむいて、種を取り除きカットした状態）

レモン汁 スプーン 3 杯

サワークリーム 125g

にんにくみじん切り スプーン 1 杯

ハラペーニョ唐辛子小 スプーン 1 杯

作り方

1. チョッパーアタッチメントを使います。まずはチョッパーボウルにカッターユニットを取り付けてから、すべての材料をボウルに投入します。
2. チョッパーボウルにふたをして、本体を取り付けます。お好みの仕上がりになるまで少しずつ作動させます。



パンケーキソース

材料

卵 1 個
パウダーシュガー 100 g
麦芽糖 160 g

作り方

1. チョッパーアタッチメントを使います。まずはチョッパーボウルにカッターユニットを取り付けてから、すべての材料をチョッパーボウルに投入します。
2. チョッパーボウルにふたをして、本体を取り付けます。材料を 5 秒間、ターボスピードでブレンディングします。

マッシュポテト

材料

じゃがいも中サイズ（約 700 g）
塩と胡椒少々

作り方

1. じゃがいもの皮をむき、3cm 程の大きさにカットします。大きな鍋に入れて、じゃがいもが浸るくらい冷水を入れます。
2. ふたを閉めて強火で茹でます。沸騰し始めたらふたを取り、つま楊枝がすっとじゃがいもに刺さるようになるまで 20-25 分間茹で上げます。
3. じゃがいもの水分をしっかり切りまします。
4. 乾いた鍋にじゃがいもを戻して、中火で 1-2 分間火にかけながらやさしく鍋を回して、余分な水分を飛ばしていきます。
5. 火から離して、約 5 分間、粗熱を取ります。
6. 本体にマッシャーアタッチメントを取り付けて、じゃがいもを約 1 分間、ターボで潰します。じゃがいもに粘りが出してしまうので、長時間潰し過ぎないように気を付けてください。

Gentile Cliente,

La ringraziamo vivamente per aver acquistato il frullatore ad immersione della Linea Anni '50 Smeg.

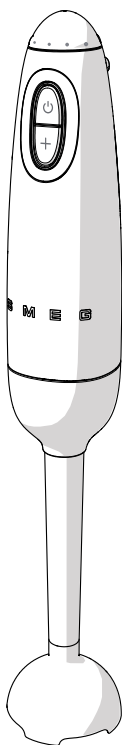
Scegliendo un nostro prodotto, Lei ha optato per soluzioni in cui la ricerca estetica e una progettazione tecnica innovativa offrono oggetti unici che diventano elementi d'arredo.

Un elettrodomestico Smeg, infatti, si coordina sempre perfettamente con altri prodotti in gamma e, nel contempo, può costituire un oggetto di design per la cucina.

Augurandole di apprezzare appieno le funzionalità del Suo elettrodomestico,

Le porgiamo i nostri più cordiali saluti.

Smeg S.p.A.



Modello HBF02

Frullatore ad immersione + accessori

Sommario

1 Avvertenze	20
1.1 Introduzione	20
1.2 Questo manuale d'uso	20
1.3 Destinazione d'uso	20
1.4 Avvertenze generali di sicurezza	21
1.5 Responsabilità del costruttore	23
1.6 Targhetta di identificazione	23
1.7 Smaltimento	23
2 Descrizione	24
2.1 Descrizione del prodotto	24
2.2 Descrizione dei comandi	25
2.3 Accessori	25
3 Uso	27
3.1 Prima del primo utilizzo	27
3.2 Uso degli accessori del frullatore ad immersione	27
3.3 Uso del tritatutto	28
3.4 Uso dello schiacciaverdure	29
3.5 Guida per la lavorazione degli ingredienti	31
4 Ricette	32
5 Pulizia e manutenzione	34
5.1 Avvertenze	34
5.2 Pulizia del corpo motore	34
5.3 Pulizia dei componenti del frullatore ad immersione	34

Consigliamo di leggere attentamente questo manuale, che riporta tutte le indicazioni per mantenere inalterate le qualità estetiche e funzionali dell'apparecchio acquistato.

Per ulteriori informazioni sul prodotto: www.smeg.com

Il costruttore si riserva di apportare senza preavviso tutte le modifiche che riterrà utili al miglioramento dei propri prodotti. Le illustrazioni e le descrizioni contenute in questo manuale non sono quindi impegnative ed hanno solo valore indicativo.

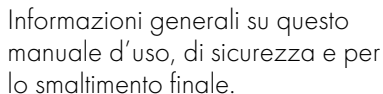


1 Avvertenze

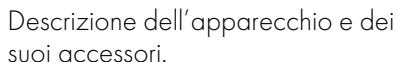
1.1 Introduzione

Informazioni importanti per l'utente:

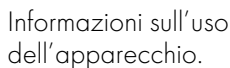
Avvertenze



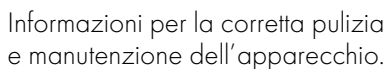
Descrizione



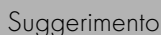
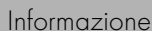
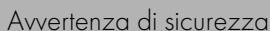
Uso



Pulizia e manutenzione



Ricette



1.2 Questo manuale d'uso

Questo manuale d'uso costituisce parte integrante dell'apparecchio e deve essere conservato integro e a portata di mano dell'utente per tutto il ciclo di vita dell'apparecchio.

1.3 Destinazione d'uso

Gentili, Lella, Liggimè e Lilla
in ambienti chiusi.

- L'apparecchio è destinato esclusivamente ad un impiego di tipo domestico.
- L'apparecchio può essere utilizzato per frullare, tritare, mescolare ed emulsionare vari ingredienti. Inoltre, in combinazione con i suoi accessori, è in grado di tritare/macinare carne, formaggio, pane, schiacciare le patate ed altre verdure oppure montare e sbattere le uova e la panna per diverse preparazioni. Ogni altro uso è improprio. Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi dalla sua destinazione d'uso.
- L'apparecchio può essere utilizzato:
 - nella zona cucina per i dipendenti in negozi, negli uffici e in altri ambienti lavorativi;
 - in fattorie/agriturismi;
 - da clienti in alberghi, motel e ambienti residenziali;
 - nei bed and breakfast.
- L'apparecchio non è concepito per funzionare con temporizzatori esterni o con sistemi di comando a distanza.



1.4 Avvertenze generali di sicurezza

Seguire tutte le avvertenze di sicurezza per un utilizzo sicuro dell'apparecchio.

- Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente questo manuale d'uso.
- Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente immediatamente dopo l'uso.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è in funzione.
- Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente prima di tutte le operazioni di pulizia e al termine di ogni utilizzo.
- Spegner l'apparecchio e scollegare dalla presa di corrente prima di cambiare gli accessori o di avvicinarsi alle parti in movimento durante il funzionamento.
- 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 per evitare qualsiasi pericolo.
- 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.
- Non tentare mai di riparare l'apparecchio da soli o senza l'intervento di un tecnico qualificato.
- In caso di guasto fare riparare l'apparecchio 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.
- Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente prima di tutte le operazioni di montaggio, smontaggio e pulizia e al termine di ogni utilizzo.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
- L'uso di questo apparecchio non è consentito ai bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- L'uso di questo apparecchio non è consentito a persone dalle ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancata esperienza e conoscenza nell'uso di apparecchiature elettriche, a meno che non siano supervisionate o istruite da persone adulte e responsabili per la loro sicurezza.



Avvertenze

Per questo apparecchio

- 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 il frullatore ad immersione dalla presa di corrente se lasciato incustodito, prima del montaggio e dello smontaggio dei componenti e prima di pulirlo.
- Togliere la spina dalla presa di corrente quando il frullatore ad immersione non è in funzione, prima di effettuarne la pulizia e in caso di guasto.
- Non permettere ai bambini non supervisionati di utilizzare il frullatore ad immersione.
- Evitare di toccare le lame dell'attacco frullatore e dell'accessorio tritatutto poiché molto affilate: Pericolo di taglio! Maneggiare con cura durante la rimozione, l'inserimento e la pulizia.
- 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 nella ciotola del tritatutto o 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.
- Non utilizzare il frullatore ad immersione 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 personali.
- 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!
- Lasciare raffreddare il frullatore ad immersione prima di effettuarne la pulizia.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o raschietti metallici per pulire il frullatore ad immersione, i suoi attacchi ed accessori.



1.5 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.

1.6 Targhetta di identificazione

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

1.7 Smaltimento



Questo apparecchio deve essere smaltito separatamente dagli altri rifiuti (Direttiva 2012/19/EU).

Questo apparecchio non contiene sostanze in quantità tali da essere ritenute pericolose per la salute e l'ambiente, in conformità alle attuali direttive europee.



Tensione elettrica
Pericolo di folgorazione

- Disattivare l'alimentazione elettrica generale.
- Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.

- **Le vecchie apparecchiature elettriche non devono essere smaltite insieme ai rifiuti domestici!** Nel rispetto della legislazione vigente, gli apparecchi elettrici giunti a fine vita devono essere conferiti ai centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettrici ed elettronici. In questo modo si possono riciclare materiali pregiati provenienti dai vecchi apparecchi e proteggere l'ambiente. Per maggiori informazioni contattare le autorità locali preposte o gli addetti dei centri di raccolta differenziata.

Si precisa che per l'imballaggio dell'apparecchio vengono utilizzati materiali non inquinanti e riciclabili.

- Conferire i materiali dell'imballaggio agli idonei centri di raccolta differenziata.



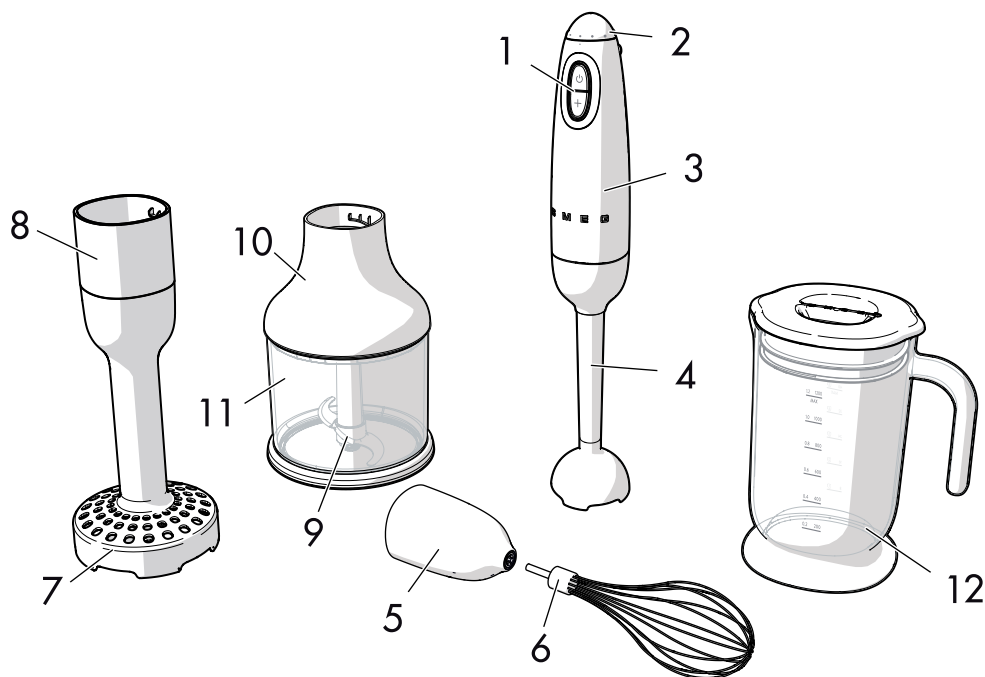
Imballi di plastica
Pericolo di soffocamento

- Non lasciare incustodito l'imballaggio o parti di esso.
- Non permettere che i bambini giochino con i sacchetti di plastica dell'imballaggio.



2 Descrizione

2.1 Descrizione del prodotto



Modello HBF02 - Frullatore ad immersione

- | | |
|--|--|
| 1 Pulsante ON/OFF e pulsante TURBO | 9 Gruppo lame del tritatutto |
| 2 Selettore della velocità | 10 Coperchio tritatutto |
| 3 Corpo motore | 11 Ciotola tritatutto in Tritan™ senza BPA
con base antiscivolo in silicone |
| 4 Asta del frullatore e gruppo lame in
acciaio inox | 12 Caraffa in Tritan™ senza BPA (capacità
1,4 litri) |
| 5 Attacco per frusta a filo | |
| 6 Frusta a filo in acciaio inox | |
| 7 Schiacciaverdure | |
| 8 Riduttore | |

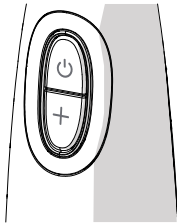


Gli accessori che possono venire a contatto con gli alimenti, sono costruiti con materiali conformi a quanto prescritto dalle leggi in vigore.



2.2 Descrizione dei comandi

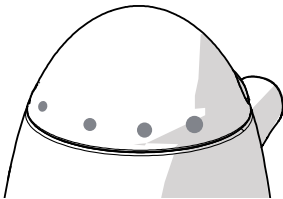
Pulsante ON/OFF e pulsante TURBO



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.

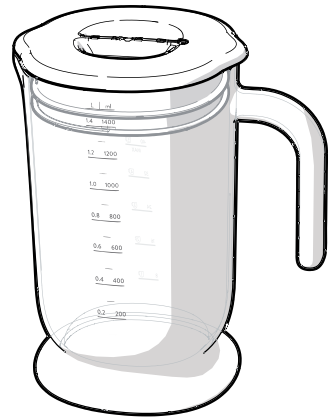
Selettore della velocità



Permette di regolare la velocità di rotazione delle lame quando si usa il frullatore ad immersione. La regolazione della velocità avviene in modo graduale: i pallini sul selettore diventano man mano più grandi per indicare un aumento di velocità. Per aumentare la velocità ruotare il selettore della velocità in senso orario. Per ridurre la velocità ruotare il selettore della velocità in senso antiorario.

2.3 Accessori

Caraffa in Tritan™ senza BPA



La caraffa in Tritan™ senza BPA è provvista di una maniglia e di un tappo. Sulla caraffa è riportata l'indicazione dei livelli di riempimento in litri, tazze, millilitri e once.

La sua capacità va da minimo di 0,2 litri ad un massimo di 1,4 litri.

Frusta a filo



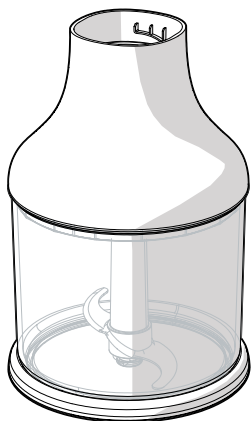
Perfetta per montare albumi d'uovo, impasti leggeri e panna per la preparazione di salse, creme, condimenti, ecc.

IT



Descrizione

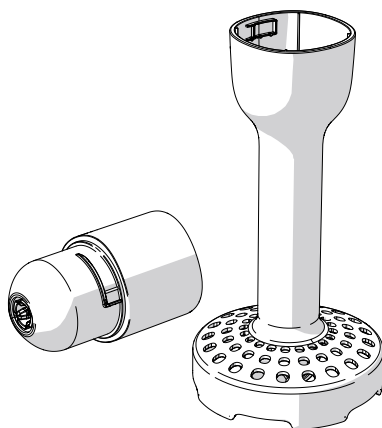
Tritatutto



Può essere utilizzato per tritare erbe aromatiche, biscotti, pane, frutta secca e verdure. Il tritatutto è provvisto di una ciotola e di un gruppo lame.

La ciotola del tritatutto ha una base antiscivolo in silicone che può essere utilizzata come coperchio.

Schiacciaverdure e riduttore



Perfetto per schiacciare verdure cotte come ad esempio patate, patate dolci, carote e rape.



3 Uso



Pericolo di folgorazione

- Inserire la spina in una presa di corrente conforme e dotata di messa a terra.
- Non utilizzare un adattatore.
- Non utilizzare una prolunga.
- L'inosservanza di queste avvertenze può provocare la morte, un incendio o la folgorazione.

3.1 Prima del primo utilizzo

1. Rimuovere eventuali etichette ed adesivi dal frullatore ad immersione e dai suoi accessori.
2. Pulire il frullatore con un panno pulito e umido e asciugare.
3. Lavare scrupolosamente i componenti del frullatore ad immersione e asciugarli accuratamente (vedi "5 Pulizia e manutenzione").



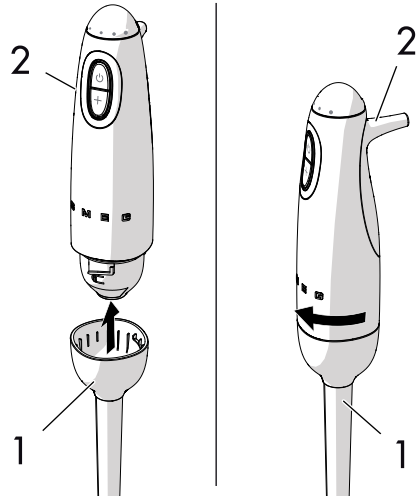
Parti in movimento

Rischio di lesioni personali o danni all'apparecchio

- Non introdurre le dita, forchette o cucchiaini 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.

3.2 Uso degli accessori del frullatore ad immersione

1. Utilizzare l'accessorio più appropriato a seconda degli ingredienti da lavorare.
2. Inserire l'accessorio (1) nel corpo motore (2) e ruotarlo in senso antiorario finché non si incastra nell'alloggiamento del corpo motore.



3. Inserire la spina nella presa di corrente.
4. 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.



Lame affilate

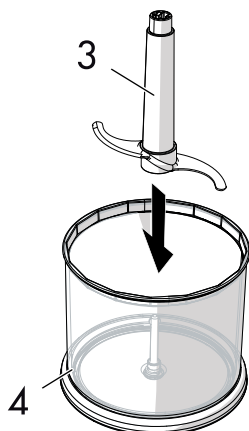
Pericolo di taglio

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

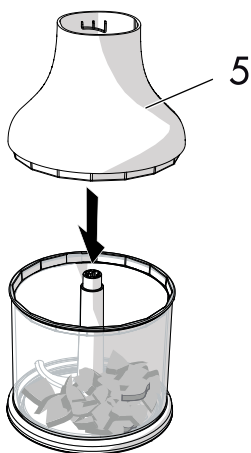


3.3 Uso del tritatutto

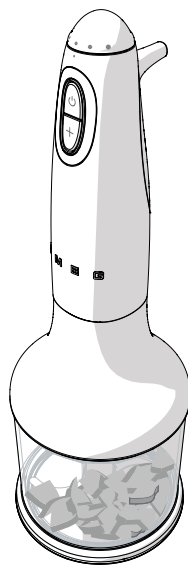
1. Assemblare il tritatutto inserendo il gruppo lame (3) nel suo alloggiamento al centro della ciotola (4).



2. Inserire gli ingredienti da processare e coprire la ciotola con il coperchio del tritatutto (5).



3. Inserire l'attacco del tritatutto nel corpo motore ruotandolo in senso antiorario in modo da incastrarlo nell'alloggiamento del corpo motore. Iniziare a tritare premendo il pulsante **ON/OFF** e regolare la velocità utilizzando il selettore della velocità a seconda degli ingredienti da sminuzzare. È possibile utilizzare anche il pulsante **TURBO**.



Lame affilate

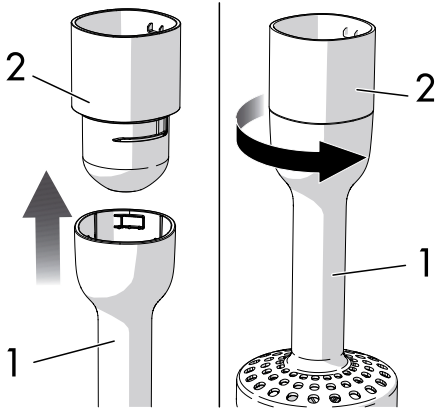
Pericolo di taglio

- Evitare di toccare le lame con le mani.
- Maneggiare le lame con cura.

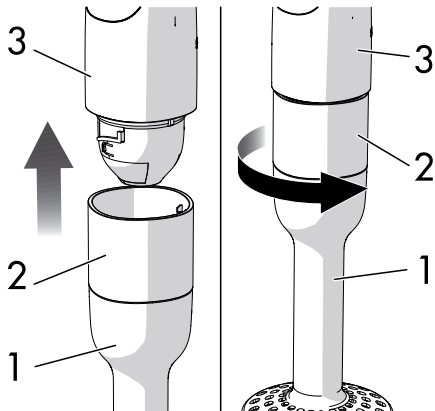


3.4 Uso dello schiacciaverdure

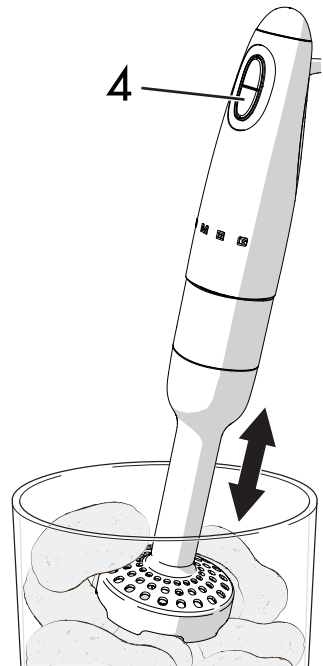
1. Bollire e scolare le patate o altre verdure e metterle in una pentola o ciotola.
2. Attaccare lo schiacciaverdure (1) al riduttore (2).



3. Successivamente inserire il gruppo formato dallo schiacciaverdure e dal riduttore nel corpo del frullatore ad immersione (3).



4. Selezionare la velocità desiderata con il selettore della velocità.
5. Introdurre la testa dello schiacciaverdure tra le patate o altre verdure e premere il pulsante **ON/OFF** (4). Sollevare e introdurre nuovamente la testa in diversi punti della pentola o ciotola. Continuare finché le patate/verdure non raggiungono la consistenza desiderata.



Lame affilate

Pericolo di taglio

- Evitare di toccare le lame con le mani.
- Maneggiare le lame con cura.



Suggerimenti per l'uso del frullatore ad immersione

- **Attacco frullatore:** Muovere delicatamente l'asta del frullatore verso l'alto e verso il basso per ottenere risultati ottimali.
- Attivare il frullatore ad immersione solamente quando l'asta del frullatore è posizionata tra gli ingredienti da processare.
- Tagliare il cibo in pezzi piccoli per agevolare il mescolamento e la tritatura.
- Non immergere il corpo motore in acqua o altri liquidi.
- Per incorporare aria all'interno del composto, tenere il gruppo lame appena al di sotto della superficie.
- **Frusta a filo:** Quando si utilizza la frusta a filo, bisogna evitare di montare gli albumi troppo a lungo poiché potrebbero asciugarsi e diventare meno stabili.
- Appena si stanno formando le punte aggiungere lentamente lo zucchero agli albumi.
- La durata massima di funzionamento continuo della frusta a filo è di 4 minuti.
- **Schiacciaverdure:** Quando si utilizza lo schiacciaverdure è meglio selezionare una velocità bassa per le patate, che essendo ricche di amido non devono essere lavorate eccessivamente. Utilizzare una velocità superiore per schiacciare verdure come le rape e le patate dolci.
- Schiacciare gli ingredienti quando sono ancora caldi.
- Schiacciare prima le verdure e aggiungere successivamente gli altri ingredienti: latte, burro e spezie.
- **Accessorio tritatutto:** Non far funzionare il tritatutto senza avere inserito gli ingredienti nella ciotola.
- Non riempire eccessivamente la ciotola del tritatutto.
- Tagliare gli ingredienti in pezzi della stessa dimensione per ottenere una consistenza omogenea.
- Appoggiare la ciotola del tritatutto su una superficie piana e robusta.
- Assicurarsi che il gruppo lame sia inserito correttamente.
- Non inserire ingredienti troppo caldi.
- Alcune spezie potrebbero graffiare la ciotola del tritatutto.



3.5 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 1-2 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



Le velocità e i tempi indicati in tabella sono indicativi e si basano su prove condotte in laboratorio.

I risultati possono variare a seconda della qualità degli ingredienti e della consistenza che si desidera ottenere.



4 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 cucchiaino 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.



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**.

Purè di patate

Ingredienti:

700 g di patate medie
Sale e pepe q.b.

Esecuzione:

1. Sbucciare le patate e tagliarle in pezzi di 3 cm. Metterle in una pentola capiente e coprirle con acqua fredda.
2. Coprire con un coperchio e bollire a fiamma alta. Quando iniziano a bollire, togliere il coperchio e lasciarle cuocere per circa 20-25 minuti finché si riesce ad inserire facilmente uno stecchino al loro interno.
3. Scolare per bene le patate.
4. Rimettere le patate nella pentola asciutta e girarle delicatamente a fiamma bassa per 1-2 minuti per rimuovere il liquido in eccesso.
5. Togliere dalla fiamma e lasciare raffreddare le patate per circa 5 minuti.
6. Inserire l'attacco schiacciaverdure nel corpo motore e schiacciare le patate per 1 minuto alla velocità **TURBO**. Non lavorare eccessivamente le patate per non renderle appiccicose.



5 Pulizia e manutenzione

5.1 Avvertenze



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.

5.2 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.

5.3 Pulizia dei componenti del frullatore ad immersione

Lavare con acqua calda e detergente neutro l'asta del frullatore e l'accessorio schiacciaverdure.

È possibile lavare in lavastoviglie la ciotola con gruppo lame dell'accessorio tritatutto e la base antiscivolo, la frusta a filo in acciaio inox, le lame dell'accessorio schiacciaverdure e la caraffa con tappo in Tritan™.

Il coperchio del tritatutto e l'attacco dell'accessorio frusta a filo devono essere puliti con un panno umido.

Asciugare accuratamente.



Lame affilate
Pericolo di taglio

- Evitare di toccare le lame con le mani.
- Maneggiare le lame con cura.

Dear Customer,

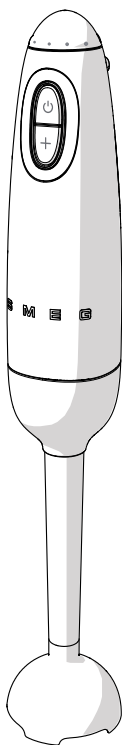
Thank you for purchasing this Smeg 50's Style hand blender.

By choosing one of our products, you have selected an appliance which combines iconic style with innovative technical design and attention to detail.

A Smeg appliance coordinates perfectly with other Smeg products, or works equally great as a standalone statement piece in your kitchen.

We hope you enjoy using your new appliance!

For further information on the product please visit: www.smeg.com.



Model HBF02
Hand blender + accessories

Contents

1	Instructions	38
1.1	Introduction	38
1.2	This user manual	38
1.3	Intended use	38
1.4	General safety instructions	39
1.5	Manufacturer liability	41
1.6	Identification plate	41
1.7	Disposal	41
2	Description	42
2.1	Product description	42
2.2	Description of controls	43
2.3	Accessories	43
3	Use	45
3.1	Before first use	45
3.2	Using the hand blender accessories	45
3.3	Using the chopper	46
3.4	Using the vegetable masher	47
3.5	Food processing guide	49
4	Recipes	50
5	Cleaning and care	52
5.1	Instructions	52
5.2	Cleaning the motor body	52
5.3	Cleaning the components of the hand blender	52

We advise you to read this manual carefully, it contains all the instructions for maintaining the appliance's aesthetic and functional qualities.

For further information on the product: www.smeg.com



Instructions

1 Instructions

1.1 Introduction

Important information for the user:

Instructions



General information about this user manual, safety and final disposal.

Description



Description of the appliance and its accessories.

Use



Information on the use of the appliance.

Cleaning and care



Information for proper cleaning and care of the appliance.

Recipes



List of recipes.



Safety instructions



Information



Suggestion

1.2 This user manual

This user manual is an integral part of the appliance and must therefore be kept in its entirety and in an accessible place for the whole working life of the appliance.

1.3 Intended use

Deakochos, , GcToacGcOnntkg

- The appliance is designed exclusively for home use.
- The appliance may be used to blend, chop, mix and emulsify various ingredients. Moreover, in combination with its accessories, it can mince/grind meat, cheese, bread, mash potatoes and other vegetables or whip and whisk eggs and cream for various preparations. Every other use is considered improper. Do not use the appliance for anything other than the intended use.
- The appliance may be used:
 - In staff canteen areas in shops, offices and other working environments;
 - In farm houses;
 - By guests in hotels, motels and other residential type environments;
 - In bed and breakfast type environments.
- The appliance is not designed to operate with external timers or with remote control systems.



1.4 General safety instructions

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

- Read this user manual carefully before using the appliance.
- Unplug the appliance immediately after use.
- Do not leave the appliance unattended when it is operating.
- Disconnect the appliance from the power socket as soon as you have finished using it and before cleaning it.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- 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 supply cable is damaged, contact technical support immediately to arrange replacement in order to avoid any possible hazards.
- Prevent the power cable from coming 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.
- Do not try to repair the appliance yourself or without the assistance of a qualified engineer.
- In the event of a fault, repairs should only be carried out by a qualified engineer.
- 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.
- Disconnect the appliance from the power socket before assembly, disassembly and cleaning, and as soon as you have finished using it.
- Children must never play with the appliance. Keep the appliance out of children's reach.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- This appliance must not be used by people of reduced physical, sensory or mental capacity, or lacking in experience in the use of electrical appliances, provided that they are supervised or instructed by adults who are responsible for their safety.



Instructions

For this appliance

- 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 hand blender from the power socket if it is left unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- Unplug the hand blender when it is not being used, before cleaning it and if you notice any fault.
- Do not allow children to use the hand blender without supervision.
- Avoid touching the blades of the blender attachment and of the chopper attachment as they are very sharp: Danger of cuts! Handle very carefully when removing, inserting or cleaning.
- Remove the chopper blade of the chopper accessory before emptying the bowl.
- Do not blend hot oil or fat.
- Be careful if hot liquid is poured into the chopper or blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
- 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 doing this can damage the blades.
- Avoid getting liquids above the shaft joint.
- Do not use the hand 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 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!
- Let the hand blender cool down before cleaning.
- Do not use harsh detergents or sharp objects to clean the hand blender, its attachments and accessories.



1.5 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.

1.6 Identification plate

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

1.7 Disposal



This appliance must be disposed of separately from other waste (Directive 2012/19/EU). The appliance does not contain substances in quantities sufficient to be considered hazardous to health and the environment, in accordance with current European directives.

- **Old electrical appliances must not be disposed of together with household waste!** To comply with current legislation, old appliances, on reaching the end of their useful lives, should be taken to a disposal facility where they can be sorted. In this way, any valuable material contained in the old appliances can be recycled, helping to protect the environment. The relevant local authorities or their waste disposal operators can provide further information.

Our appliances are packed in non-polluting and recyclable materials.

- Dispose of the packing materials at an appropriate recycling facility.



Plastic packaging Danger of suffocation

- Do not leave the packaging or any part of it unattended.
- Do not let children play with the plastic bags.



Electrical voltage Danger of electrocution

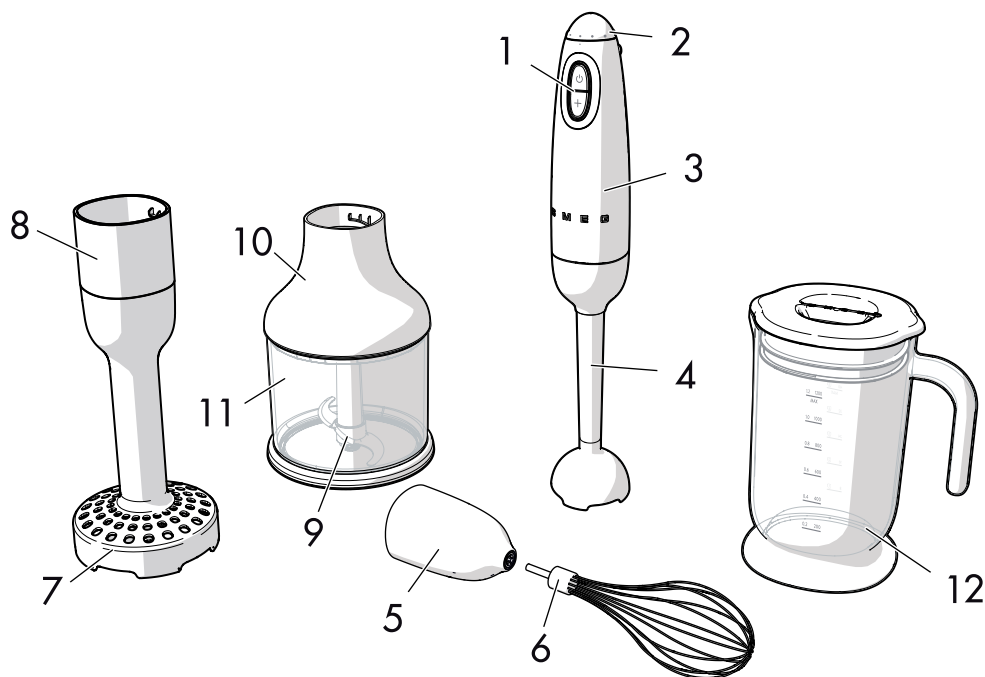
- Disconnect the mains power supply.
- Unplug the appliance.



Description

2 Description

2.1 Product description



Model HBF02 - Hand blender

- | | |
|--|--|
| 1 ON/OFF and TURBO button | 9 Chopper blade unit |
| 2 Speed selector | 10 Chopper lid |
| 3 Motor body | 11 BPA-free Tritan™ chopper bowl with non-slip silicone base |
| 4 Stainless steel blender shaft and blade unit | 12 BPA-free Tritan™ beaker (1.4 l capacity) |
| 5 Whisk attachment | |
| 6 Stainless steel whisk | |
| 7 Vegetable masher | |
| 8 Gearbox | |

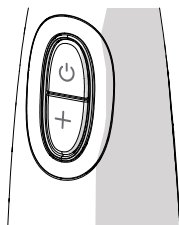


The components intended to come into contact with food are made of materials that comply with the provisions of current legislation.



2.2 Description of controls

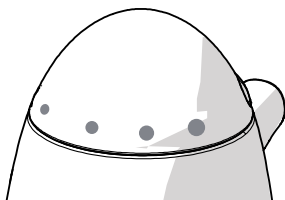
ON/OFF and TURBO button



Keep the **ON/OFF** button pressed in to start/stop operation. As the button is released the motor stops.

Keep the **TURBO** button pressed in separately to make the blades work to their maximum speed.

Speed selector



It allows you to adjust the blades' rotation speed while using the hand blender. The speed adjustment is progressive: the dots on the selector become larger to indicate a speed increase.

To increase the speed rotate the speed selector clockwise; to decrease the speed rotate the speed selector anti-clockwise.

2.3 Accessories

BPA-free Tritan™ beaker



The BPA-free Tritan™ beaker has a handle and lid. The beaker is marked in litres, cups, millilitres and ounces.

It has a capacity that ranges from a minimum of 0.2 l to a maximum of 1.4 litres.

Whisk

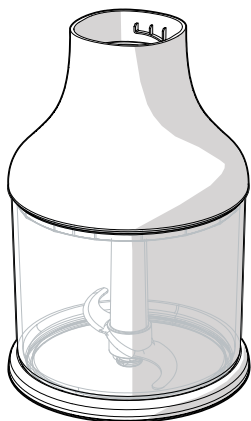


Ideal for whipping egg whites, light batters and cream for preparing creams, custards, sauces, etc.



Description

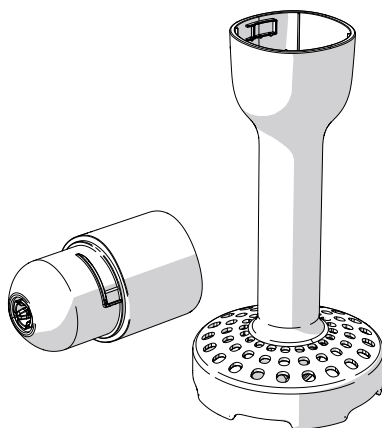
Chopper



It can be used to chop herbs, biscuits, bread, nuts and vegetables. The chopper is fitted with a bowl and blade unit.

The chopper bowl has a non-slip silicone base that can be also used as lid.

Vegetable masher and gearbox



Perfect for mashing cooked vegetables, such as potatoes, sweet potatoes, carrots, swede, yams and turnips.



3 Use



Danger of electrocution

- Plug into an earthed 3-pin socket.
- Do not use an adapter.
- Do not use an extension cord.
- Failure to follow these instructions could result in death, fire, or electric shock.

3.1 Before first use

1. Remove any labels and stickers from the hand blender and its accessories.
2. Wash the components in warm soapy water. Rinse thoroughly with clean water, dry with a damp cloth and dry.
3. Carefully wash the components of the hand blender and dry them thoroughly (see "Cleaning and care").



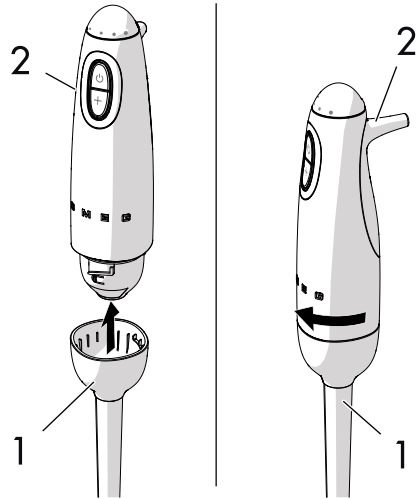
Moving parts

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 body of the motor in water or other liquids.

3.2 Using the hand blender accessories

1. Use the most suitable accessory for the food you wish to process.
2. Insert the accessory (1) into the motor body (2) and twist it anticlockwise so that it snaps into the motor body housing.



3. Insert the plug into the power socket.
4. 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.



Sharp blades

Cutting hazard

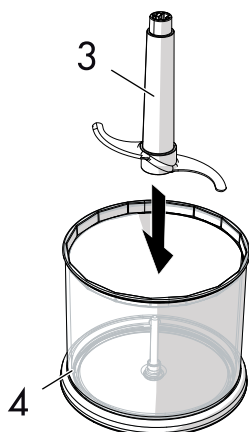
- Do not touch the blades with your hands. Use a spatula if you need to remove food.
- Handle the blades very carefully.



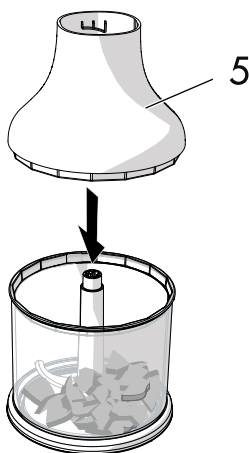
Use

3.3 Using the chopper

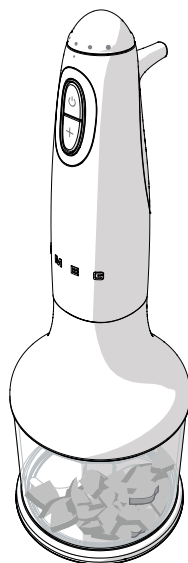
1. Assemble the chopper unit by inserting the blade unit (3) into its housing at the centre of the bowl (4).



2. Insert the food to be processed and close the chopper bowl with the chopper lid (5).



3. Insert the chopper attachment into the motor body by twisting it anticlockwise so that it snaps into the motor body housing. Start chopping by using the **ON/OFF** button and adjust the speed selector according to the type of food that is being chopped. The **TURBO** button may also be used.



Sharp blades

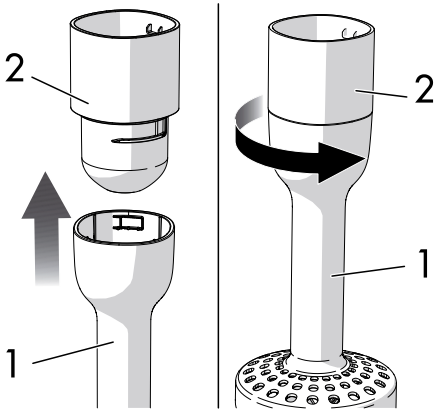
Cutting hazard

- Do not touch the blades with your hands.
- Handle the blades very carefully.

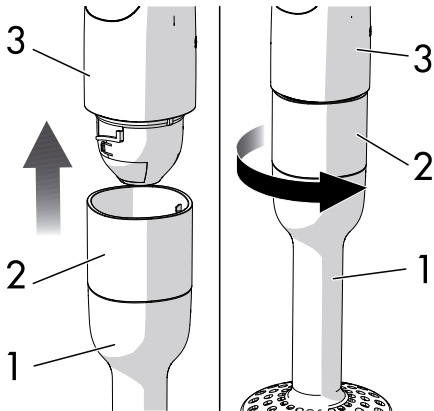


3.4 Using the vegetable masher

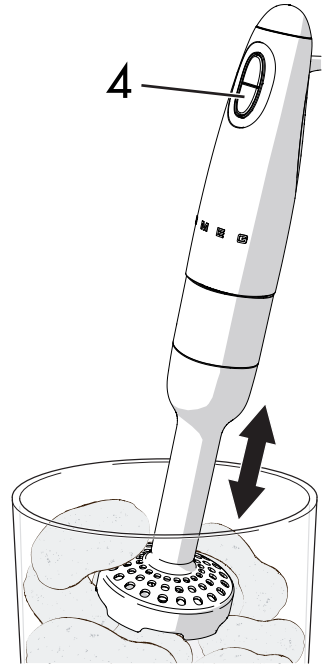
1. Boil and drain the potatoes or other vegetables and place in a saucepan or bowl.
2. Attach the vegetable masher (1) to the gearbox (2).



3. Then proceed to attach the potato masher and gearbox unit to the hand blender body (3).



4. Select the speed using the speed selector.
5. Plunge the head of the vegetable masher into the potatoes or other vegetables and press the **ON/OFF** button (4). Lift and plunge at a different place in the pan or bowl. Proceed until the potatoes/vegetables are mashed to your liking.



Sharp blades

Cutting hazard

- Do not touch the blades with your hands.
- Handle the blades very carefully.



Use

Tips for using your hand blender

- **Blender attachment:** Move the hand blender gently up and down to obtain best results.
- Only start the hand blender when the blender shaft is placed into the mixture to be blended.
- Cut food into small pieces to make blending and chopping easier.
- Do not immerse the motor body in water or other liquids.
- To incorporate air into the mixture, hold the blade just under the surface.
- The maximum continuous operation time for the blender is 2 minutes using the **TURBO** speed setting with a food load such as indicated in the "Mayonnaise" recipe.
- **Whisk:** When using the whisk, avoid beating egg whites for too long as they might dry out and get less stable.
- Slowly add sugar to the beaten egg whites as soon as the peaks start to form.
- The maximum continuous operation time for the whisk is 4 minutes using the **TURBO** speed setting with a typical food load of egg whites.
- **Vegetable masher:** When using the vegetable masher, use a low speed for potatoes as they are starchy and must not be overworked. Use a higher speed for mashing vegetables such as turnips and sweet potatoes.
- Mash the ingredients while hot.
- Mash vegetables first and add other ingredients such as milk, butter and seasoning afterwards.
- The maximum continuous operation time for the vegetable masher is 1 minute using the **TURBO** speed setting with a food load such as indicated in the "Mashed potatoes" recipe.
- **Chopper accessory:** Do not operate the chopper without food inside the bowl.
- Do not overfill the chopper bowl.
- Cut food into pieces of the same size to achieve even results.
- Place the chopper bowl on a flat and sturdy surface.
- Make sure that the blade is inserted correctly.
- Do not place very hot foods in the bowl.
- Some spices may scratch the chopper bowl.
- The maximum continuous operation time for the chopper accessory is 5 seconds using the **TURBO** speed setting with a food load such as indicated in the "Pancake topping" recipe.



3.5 Food processing guide

Food	Preparation	Quantity	Speed	Time
Meat	Cut into 2-3 cm pieces	200 g	TURBO	20 seconds
Hard cheese	Cut into 1-2 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



The speeds and times indicated in the table are approximate and are based on internal lab tests.

The results can vary depending on the quality of the ingredients and on the consistency you wish to obtain.



Recipes

4 Recipes

Mayonnaise

Ingredients:

250 g oil (e.g. sunflower oil)
1 egg and 1 extra egg yolk
1-2 tablespoons of vinegar
Salt and pepper to taste

Method:

1. Put all the ingredients (at room temperature) into the beaker following the order indicated above.
2. Gently insert the shaft of the hand blender until it touches the bottom of the beaker.
3. Keep the blender in the same position and operate it at **TURBO** speed. As soon as the oil starts to emulsify, slowly raise the shaft to the top of the mixture and then immerse it again, making sure that you 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 of lemon juice
125 g sour cream
1 tablespoon minced garlic
1 teaspoon chopped jalapeno

Method:

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

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



Pancake topping

Ingredients:

- 1 egg
- 100 g icing sugar
- 160 g maltose

Method:

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

Mashed potatoes

Ingredients:

- 700 g medium sized russet potatoes
- Salt and pepper to taste

Method:

1. Peel the potatoes and cut them into 1" pieces. Place them in a large saucepan and cover with cold water.
2. Cover and bring to the boil over a high heat. Once boiling, remove the lid and keep cooking for about 20 to 25 minutes, until a skewer can be easily inserted in the potatoes.
3. Drain the potatoes well.
4. Place the potatoes back into the dry saucepan and gently stir them over low heat for 1-2 minutes to remove excess moisture.
5. Remove from heat and let the potatoes cool for about 5 minutes.
6. Fit the vegetable masher attachment to the motor body and mash the potatoes for 1 minute using the **TURBO** setting. Do not over-process, as this might cause the potatoes to become sticky.



5 Cleaning and care

5.1 Instructions



Improper use Danger of electrocution

- Unplug the hand blender before cleaning it.
- Do not immerse the motor body 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.

5.2 Cleaning the motor body

To keep the surface of the hand blender motor in good condition it should be cleaned after every use. Allow the appliance to cool down before cleaning it. Clean it using a soft, damp cloth and mild detergent.

5.3 Cleaning the components of the hand blender

Clean the hand blender shaft and the vegetable masher accessory with hot water and a mild detergent.

The chopper bowl and blade unit, the non-slip base, stainless steel whisk, vegetable masher blades and the Tritan™ beaker with lid can be washed in a dishwasher.

The chopper lid and the whisk attachment must be cleaned with a damp cloth.

Dry thoroughly.



Sharp blades Danger of cuts

- Do not touch the blades with your hands.
- Handle the blades very carefully.

Cher Client,

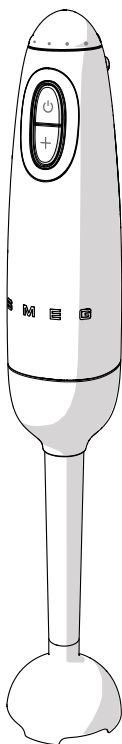
Nous vous remercions vivement d'avoir acheté le mixeur à immersion de la Ligne Années 50 Smeg.

En choisissant l'un de nos produits, vous avez opté pour un appareil qui naît de l'union d'un style iconique, d'une conception technique innovante et de l'attention portée aux détails.

Cet appareil peut être parfaitement associé aux autres produits Smeg ; utilisé seul, il contribue à donner une touche de style à votre cuisine.

Nous espérons que vous pourrez apprécier pleinement votre nouvel appareil électroménager.

Pour toute information complémentaire concernant le produit : www.smeg.com ou www.smeg50style.com.



Modèle HBF02
Mixeur à immersion + accessoires

Sommaire

1 Avertissements	56
1.1 Introduction	56
1.2 Ce manuel d'utilisation	56
1.3 Usage prévu	56
1.4 Avertissements généraux de sécurité	57
1.5 Responsabilité du fabricant	59
1.6 Plaque d'identification	59
1.7 Élimination	59
2 Description	60
2.1 Description du produit	60
2.2 Description des commandes	61
2.3 Accessoires	61
3 Utilisation	63
3.1 Avant la première utilisation	63
3.2 Utilisation des accessoires du mixeur à immersion	63
3.3 Utilisation du hachoir	64
3.4 Utilisation du presse-purée	65
3.5 Guide pour travailler les ingrédients	67
4 Recettes	68
5 Nettoyage et entretien	70
5.1 Avertissements	70
5.2 Nettoyage du corps du moteur	70
5.3 Nettoyage des composants du mixeur à immersion	70

Nous conseillons de lire attentivement ce manuel qui contient toutes les indications nécessaires pour préserver les caractéristiques esthétiques et fonctionnelles de l'appareil acheté.

Pour toute information complémentaire concernant le produit : www.smeg.com

Le fabricant se réserve le droit d'apporter sans préavis toute modification qu'il juge utile à l'amélioration de ses produits. Les illustrations et les descriptions contenues dans ce manuel ne sont donc pas contractuelles et ne sont fournies qu'à titre indicatif.



Avertissements

1 Avertissements

1.1 Introduction

Informations importantes pour l'utilisateur :

Avertissements



Informations générales sur ce manuel d'utilisation, la sécurité et l'élimination finale.

Description



Description de l'appareil et de ses accessoires.

Utilisation



Informations relatives à l'utilisation de l'appareil.

Nettoyage et entretien



Informations pour un nettoyage et un entretien corrects de l'appareil.

Recettes



Liste de recettes.



Avertissement de sécurité



Information



Suggestion

1.2 Ce manuel d'utilisation

Ce manuel d'utilisation fait partie intégrante de l'appareil. Conservez-le en parfait état et à portée de main de l'utilisateur pendant tout le cycle de vie de l'appareil.

1.3 Usage prévu

Cet appareil est conçu pour être utilisé à l'intérieur.

- L'appareil est exclusivement destiné à un usage de type domestique.
- 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, d'écraser des pommes de terre et d'autres 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 pour des usages non prévus.
- Vous pouvez utiliser l'appareil :
 - dans la zone cuisine pour les employés de magasins, de bureaux et dans d'autres milieux de travail ;
 - dans les fermes/gîtes ;
 - par les clients des hôtels, des motels et des résidences ;
 - dans les chambres d'hôtes.
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec des temporisateurs externes ou des systèmes de commande à distance.



1.4 Avertissements généraux de sécurité

Suivez tous les avertissements de sécurité pour une utilisation sûre de l'appareil.

- Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement ce manuel d'utilisation.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant immédiatement après l'utilisation.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonction.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant avant toutes les opérations de nettoyage et après toute utilisation.
- Éteignez l'appareil et débranchez la prise de courant avant de remplacer les accessoires ou de s'approcher des parties en mouvement durant le fonctionnement.
- 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 cordon d'alimentation électrique est endommagé, contactez le service d'assistance technique pour son remplacement afin d'éviter tout danger.
- 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.
- N'essayez jamais de réparer l'appareil sans l'intervention d'un technicien qualifié.
- En cas de panne, confiez l'appareil 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.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant avant toutes les opérations de montage, démontage et nettoyage et après toute utilisation.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Conservez l'appareil hors de la portée des enfants.
- L'utilisation de cet appareil est interdite aux enfants. Gardez l'appareil et le câble d'alimentation hors de la portée des enfants.
- L'utilisation de cet appareil est interdite à toute personne aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dépourvues d'expérience dans l'utilisation d'appareillages électriques, à moins qu'elles ne soient surveillées ou instruites par des personnes adultes et responsables pour leur sécurité.



Avertissements

Pour cet appareil

- 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 le mixeur à immersion de la prise de courant lorsque vous le laissez sans surveillance, avant le montage et le démontage des composants et avant de le nettoyer.
- Débranchez la fiche de la prise de courant lorsque le mixeur à immersion n'est pas en fonction, avant les opérations de nettoyage et en cas de panne.
- Ne permettez pas aux enfants d'utiliser le mixeur à immersion sans surveillance.
- Évitez de toucher les lames de l'attache du mixeur et du hachoir car elles sont très affûtées : Danger de coupure ! Manipulez l'appareil avec soin au cours du démontage, de l'insertion et du nettoyage.
- 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 dans le bol du hachoir ou 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.
- N'utilisez pas le mixeur à immersion 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 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 !
- Laissez refroidir le mixeur à immersion avant de procéder au nettoyage.
- N'utilisez pas des détergents agressifs ou des racloirs mécaniques pour nettoyer le mixeur à immersion, ses attaches et ses accessoires.



1.5 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.

1.6 Plaque d'identification

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

1.7 Élimination



Cet appareil doit être éliminé séparément des autres déchets (Directive 2012/19/EU). Cet appareil ne contient pas de substances dont la quantité est jugée dangereuse pour la santé et l'environnement, conformément aux directives européennes en vigueur.

- **Les anciens appareils électriques ne doivent pas être éliminés avec les déchets domestiques !** Dans le respect de la législation en vigueur, les appareils électriques arrivés au terme de leur vie utile doivent être confiés aux centres de collecte sélective des déchets électriques et électroniques. On peut ainsi recycler des matériaux précieux provenant d'anciens appareils et protéger l'environnement. Pour de plus amples informations, contactez les autorités locales ou les préposés des centres de collecte sélective.

On précise que pour l'emballage de nos produits, nous utilisons des matériaux non polluants et recyclables.

- Confiez les matériaux de l'emballage aux centres de collecte sélective.



**Emballage en plastique
Danger d'asphyxie**

- Ne laissez jamais sans surveillance l'emballage ni ses parties.
- Évitez que les enfants jouent avec les sachets en plastique de l'emballage.



**Tension électrique
Danger d'électrocution**

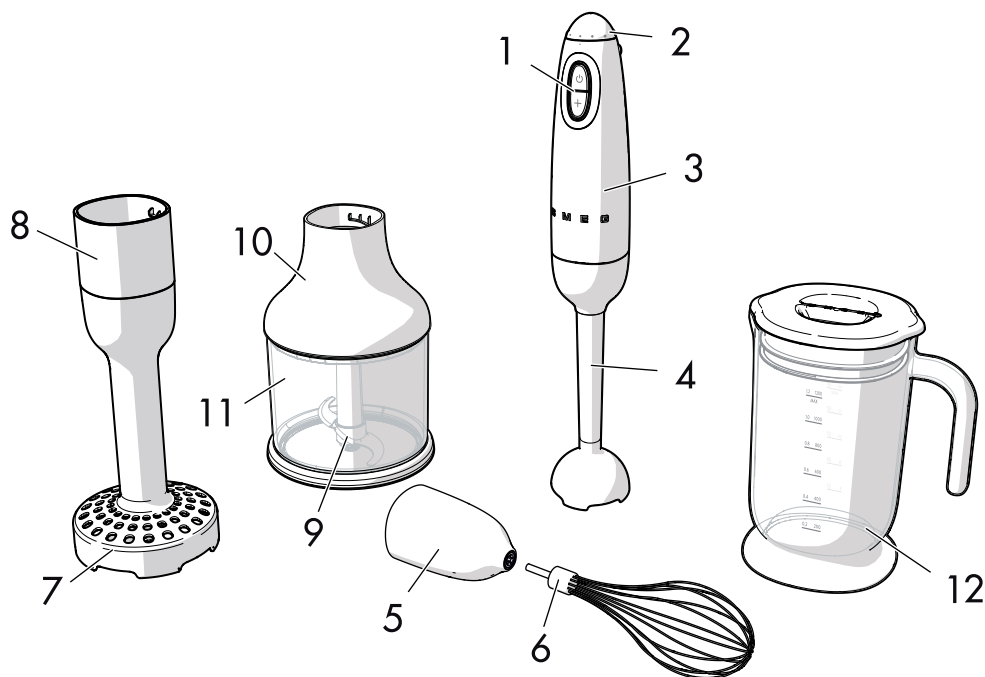
- Mettez l'appareil hors tension.
- Débranchez la fiche de l'appareil de la prise de courant.



Description

2 Description

2.1 Description du produit



Modèle HBF02 - Mixeur à immersion

- 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 Attache pour fouet à fils
- 6 Fouet à fils en acier inox
- 7 Presse-purée
- 8 Réducteur

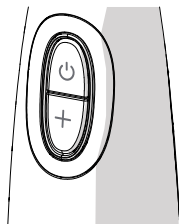
- 9 Groupe des lames du hachoir
- 10 Couverture hachoir
- 11 Carafe en Tritan™ sans BPA avec une base antidérapante en silicone
- 12 Carafe en Tritan™ sans BPA (capacité de 1,4 litres)



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

2.2 Description des commandes

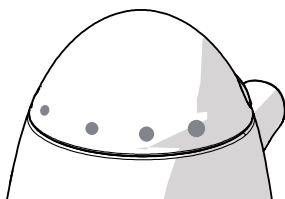
Bouton ON/OFF et bouton TURBO



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.

Sélecteur de la vitesse



Il permet de régler la vitesse de rotation des lames lorsqu'on utilise le mixeur à immersion. Le réglage de la vitesse est graduel : les points sur le sélecteur augmentent au fur et à mesure pour indiquer une augmentation de la vitesse.

Pour augmenter la vitesse, tournez le sélecteur de la vitesse dans le sens des aiguilles d'un montre. Pour réduire la vitesse, tournez le sélecteur de la vitesse dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

2.3 Accessoires

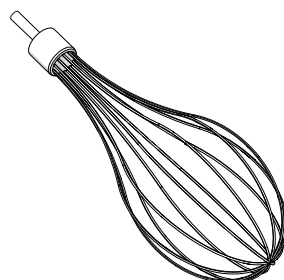
Carafe en Tritan™ sans BPA



La carafe en Tritan™ sans BPA est munie d'une poignée et d'un bouchon. Sur la carafe sont indiqués les niveaux de remplissage exprimés en litres, en tasses, en millimètres et en onces.

Sa capacité va d'un minimum de 0,2 litre à un maximum de 1,4 litre.

Fouet à fils

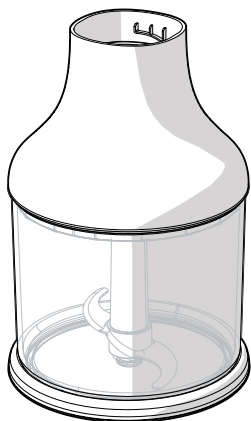


Parfait pour monter les blancs d'œuf, les pâtes légères et la crème fraîche pour la préparation de sauces, de crèmes, de condiments, etc.



Description

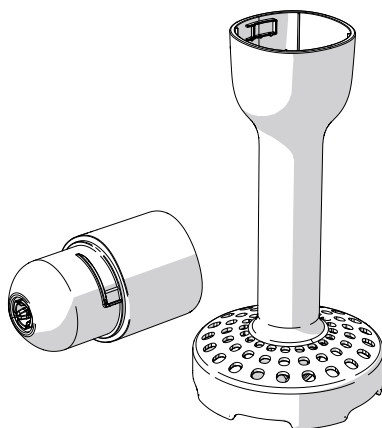
Hachoir



On peut l'utiliser pour arracher des herbes aromatiques, des biscuits, du pain, des fruits secs et des légumes. Le hachoir est muni d'un bol et d'un groupe de lames.

Le bol du hachoir a une base antidérapante en silicone qui peut être utilisée comme un couvercle.

Presse-purée et réducteur



Parfait pour écraser des légumes cuits comme des pommes de terre, des patates douces, des carottes et des navets.



3 Utilisation



Danger d'électrocution

- Branchez la fiche sur une prise de courant conforme et munie d'une mise à la terre.
- N'utilisez pas d'adaptateur.
- N'utilisez pas de rallonge.
- La non observation de ces avertissements peut provoquer un incendie, une électrocution voire la mort.

3.1 Avant la première utilisation

1. Enlevez les éventuelles étiquettes et autocollants du mixeur à immersion et de ses accessoires.

éxh , mvL, ihl,huvtomgch' vr, ctmd, ultcah
chiffon propre et humide et séchez.

3. Lavez scrupuleusement les composants du mixeur à immersion et séchez-les soigneusement (voir « 5 Nettoyage et entretien »).



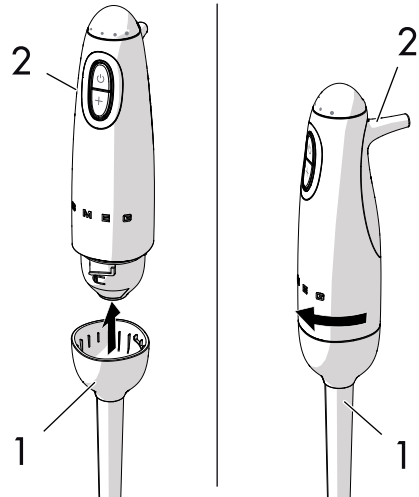
Parties en mouvement

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.

3.2 Utilisation des accessoires du mixeur à immersion

1. Utilisez l'accessoire appropriée en fonction des ingrédients à traiter.
2. Introduisez l'accessoire (1) dans le corps du moteur (2) et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'encastre dans le logement de ce dernier.



3. Branchez la fiche sur la prise de courant.
4. 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.



Lames affûtées

Danger de coupure

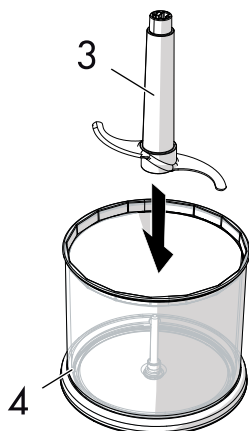
- Évitez de toucher les lames avec les mains. Utilisez une spatule pour enlever les aliments.
- Manipulez les lames avec soin.



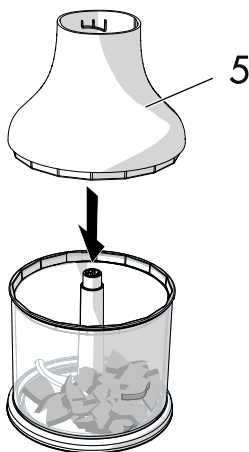
Utilisation

3.3 Utilisation du hachoir

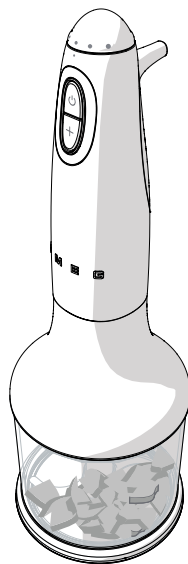
1. Assemblez le hachoir en introduisant le groupe des lames (3) dans son logement au centre du bol (4).



2. Introduisez les ingrédients à traiter et couvrez le bol avec le couvercle du hachoir (5).



3. Introduisez l'attache du hachoir dans le corps du moteur en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre de manière à l'encaster dans le logement du corps du moteur. 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. Vous pouvez également utiliser le bouton **TURBO**.



Lames affûtées

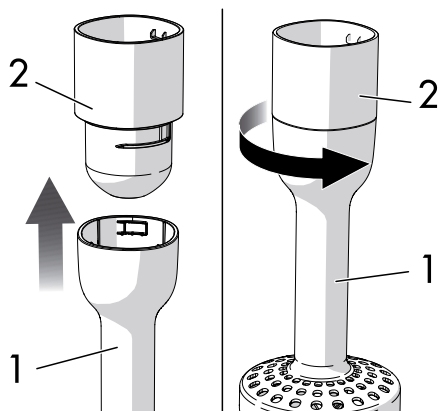
Danger de coupure

- Évitez de toucher les lames avec les mains.
- Manipulez les lames avec soin.

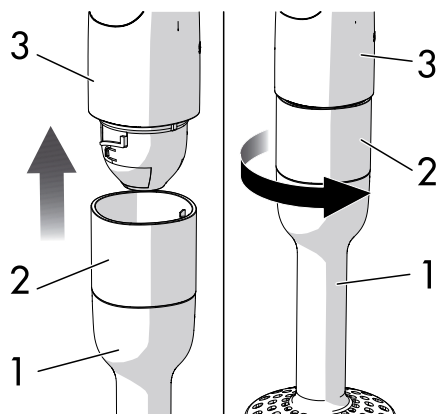


3.4 Utilisation du presse-purée

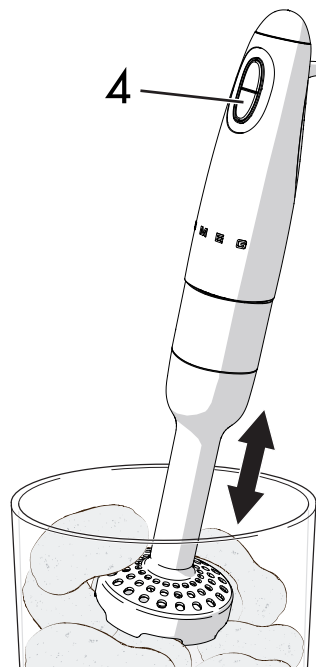
1. Faites bouillir les pommes de terre ou d'autres légumes, égouttez-les et placez-les dans une casserole ou dans un bol.
2. Fixez le presse-purée (1) au réducteur (2).



3. Ensuite, introduisez le groupe formé par le presse-purée et le réducteur dans le corps du mixeur à immersion (3).



4. Sélectionnez la vitesse souhaitée avec le sélecteur de la vitesse.
5. Introduisez la tête du presse-purée au cœur des pommes de terre ou des légumes et appuyez sur le bouton **ON/OFF** (4). Soulevez et introduisez de nouveau la tête en différents points de la casserole ou du bol. Continuez jusqu'à ce que les pommes de terre / légumes prennent la consistance souhaitée.



Lames affûtées

Danger de coupure

- Évitez de toucher les lames avec les mains.
- Manipulez les lames avec soin.



Utilisation

Suggestions pour l'utilisation du mixeur à immersion

- **Attache mixeur** : Actionnez délicatement la tige du mixeur vers le haut et vers le bas pour obtenir des résultats optimaux.
- N'activez le mixeur à immersion que lorsque la tige du mixeur est positionnée au cœur des ingrédients à traiter.
- Coupez les aliments en petits morceaux pour faciliter le mixage et le broyage.
- Ne plongez pas le corps du moteur dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Pour incorporer de l'air à l'intérieur du mélange, tenez le groupe des lames à peine en dessous de la surface.
- **Fouet à fils** : Lorsqu'on utilise le fouet à fils, il faut éviter de monter les blancs d'œufs trop longtemps pour éviter qu'ils ne sèchent et qu'ils deviennent moins stables.
- Ajoutez lentement le sucre aux blancs dès la formation de pointes.
- La durée maximale du fonctionnement continu du fouet à fils est de 4 minutes.

- **Presse-purée** : Lorsqu'on utilise le presse-purée, on conseille de sélectionner une faible vitesse pour les pommes de terre ; en effet, il ne faut pas les travailler excessivement car elles sont riches en amidon. Utilisez une vitesse supérieure pour écraser les légumes comme les navets et les patates douces.
- Écrasez les ingrédients lorsqu'ils sont encore chauds.
- Écrasez d'abord les légumes puis ajoutez les autres ingrédients : du lait, du beurre et des épices.
- **Accessoire hachoir** : Ne faites pas fonctionner le hachoir avant d'avoir introduit les ingrédients dans le bol.
- Ne remplissez pas excessivement le bol du hachoir.
- Coupez les ingrédients en morceaux égaux pour obtenir une consistance homogène.
- Posez le bol du hachoir sur une surface plane et solide.
- Assurez-vous que le groupe des lames a été correctement inséré.
- N'introduisez pas des ingrédients trop chauds.
- Certains épices pourraient rayer le bol du hachoir.



3.5 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 de 1-2 cm	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	FAIBLE	8-10 secondes

FR



Les vitesses et les délais indiquées dans le tableau sont fournis à titre indicatif et ils se basent sur des essais de laboratoire.

Les résultats peuvent varier en fonction de la qualité des ingrédients et de la consistance qu'on souhaite obtenir.



4 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.

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



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**.

Purée de pommes de terre

Ingrédients :

- 700 g de pommes de terre moyennes
- Salez et poivrez à volonté

Préparation :

1. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en morceaux de 3 cm. Mettez-les dans une grande casserole et couvrez-les d'eau froide.
2. Couvrez avec un couvercle et faites bouillir à feu vif. Lorsqu'elles commencent à bouillir, enlevez le couvercle et laissez-les cuire pendant environ 20–25 minutes jusqu'à ce qu'on parvienne à y piquer un cure-dent sans difficulté.
3. Égouttez soigneusement les pommes de terre.
4. Remettez les pommes de terre dans la casserole sèche et tournez-les délicatement à feu doux pendant 1-2 minutes pour éliminer le liquide en excès.
5. Retirez du feu et laissez refroidir les pommes de terre pendant environ 5 minutes.
6. Introduisez l'attache presse-purée dans le corps du moteur et écrasez les pommes de terre pendant 1 minute à la vitesse **TURBO**. N'écrasez pas excessivement les pommes de terre pour ne pas les rendre collantes.



5 Nettoyage et entretien

5.1 Avertissements



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.

5.2 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.

5.3 Nettoyage des composants du mixeur à immersion

Lavez avec de l'eau chaude et un détergent neutre la tige du mixeur et l'accessoire presse-purée.

Il est possible de laver dans le lave-vaisselle le bol avec l'ensemble lame de l'accessoire hachoir et la base antidérapante, le fouet à fils en acier inoxydable, les lames de l'accessoire du presse-purée et la carafe avec bouchon en Tritan™.

Le couvercle du hachoir et l'attache de l'accessoire fouet à fils doivent être nettoyés avec un chiffon humide.

Séchez soigneusement.



Lames affûtées Danger de coupure

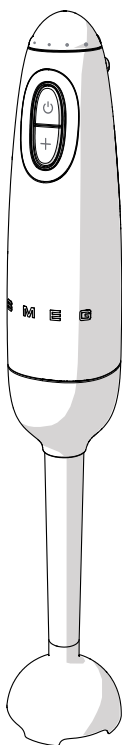
- Évitez de toucher les lames avec les mains.
- Manipulez les lames avec soin.

Sehr geehrter Kunde,
wir danken Ihnen für den Kauf des Stabmixers im 50er-Jahre-Retrolook von Smeg.
Mit der Wahl eines unserer Produkte haben Sie sich für ein Gerät entschieden, das
durch die Verbindung des ikonischen Stils, einer innovativen Entwurfstechnik und der
Liebe zum Detail entstand.

Dieses Gerät lässt sich mit allen anderen Smeg-Produkten auf harmonische Weise
kombinieren und verleiht jeder Küche einen einzigartigen Stil.

Wir hoffen, dass Sie Ihr neues Haushaltsgerät voll und ganz schätzen werden.

Für weitere Informationen zu den Produkten: www.smeg50style.com oder
www.smeg.com.



Modell HBF02
Stabmixer + Zubehör

Inhaltsverzeichnis

1 Hinweise	74
1.1 Einleitung	74
1.2 Dieses Bedienungshandbuch	74
1.3 Zweckbestimmung	74
1.4 Allgemeine Sicherheitshinweise	75
1.5 Haftung des Herstellers	77
1.6 Typenschild	77
1.7 Entsorgung	77
2 Beschreibung	78
2.1 Produktbeschreibung	78
2.2 Beschreibung der Bedienelemente	79
2.3 Zubehör	79
3 Gebrauch	81
3.1 Vor dem ersten Gebrauch	81
3.2 Gebrauch der Stabmixeraufsätze	81
3.3 Gebrauch des Zerkleinerers	82
3.4 Verwendung des Gemüsestampfers	83
3.5 Anleitung zur Verarbeitung der Zutaten	85
4 Rezepte	86
5 Reinigung und Wartung	88
5.1 Hinweise	88
5.2 Reinigung des Motorgehäuses	88
5.3 Reinigung der Stabmixerkomponenten	88

Wir empfehlen Ihnen, dieses Bedienungshandbuch sorgfältig durchzulesen. Hier finden Sie wichtige Hinweise, um die Ästhetik und Funktionalität Ihres Gerätes wie neu erhalten zu können.

Weitere Informationen zu den Produkten sind auf der Internetseite www.smeg.com verfügbar.

Der Hersteller behält sich vor, ohne vorherige Benachrichtigung alle Änderungen vorzunehmen, die er zur Verbesserung seiner Produkte für nützlich erachtet. Die in diesem Handbuch enthaltenen Illustrationen und Beschreibungen sind daher unverbindlich und dienen nur zur Veranschaulichung.



Hinweise

1 Hinweise

1.1 Einleitung

Wichtige Hinweise für den Benutzer:

Hinweise



Allgemeine Informationen über dieses Bedienungshandbuch, die Sicherheit und die Entsorgung.

Beschreibung



Beschreibung des Gerätes und seiner Zubehörteile.

Gebrauch



Informationen zum Gebrauch des Gerätes.

Reinigung und Wartung



Anweisungen zur richtigen Reinigung und Wartung des Gerätes.

Rezepte



Rezeptliste.



Sicherheitshinweis



Information



Empfehlung

1.2 Dieses Bedienungshandbuch

Das vorliegende Bedienungshandbuch ist ein fester Bestandteil des Gerätes und ist deshalb für die ganze Lebensdauer des Gerätes sorgfältig und in Reichweite aufzubewahren.

1.3 Zweckbestimmung

See the Kitchenaid use and care instructions in the following sections for details on how to use the product in the following areas.

- Das Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt.
- 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, Kartoffeln oder anderes Gemüse zu stampfen oder Eier und Sahne für unterschiedliche Zubereitungen zu schlagen. Jeder andere Gebrauch gilt als unsachgemäß. Das Gerät niemals für andere Zwecke verwenden.
- Das Gerät kann verwendet werden:
 - im Küchenbereich für Angestellte, in Geschäften, in Büros und anderen Arbeitsbereichen.
 - auf Bauernhöfen.
 - von Gästen in Hotels, Motels und Wohnkomplexen.
 - in Bed and Breakfasts Unterkünften.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit externen Zeitschaltuhren oder mit Fernbedienungssystemen vorgesehen.



1.4 Allgemeine Sicherheitshinweise

Beachten Sie immer alle Sicherheitshinweise, um den sicheren Gebrauch des Gerätes zu gewährleisten.

- Lesen Sie vor dem Gebrauch des Gerätes diese Bedienungsanleitung genau durch.
- Trennen Sie das Gerät gleich nach der Verwendung vom Stromnetz.
- Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt.
- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung oder nach dem Gebrauch immer von der Stromversorgung.
- Vor dem Wechsel der Zubehörteile oder vor dem Berühren von im Betrieb sich bewogender Teile muss das Gerät abgeschaltet und vom Stromnetz getrennt werden.
- 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 aufweist 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, um jegliche Gefahr zu vermeiden.
- Schützen Sie das Stromkabel vor dem Kontakt mit spitzen oder scharfen 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.
- Versuchen Sie niemals, das Gerät alleine bzw. ohne Hilfe eines qualifizierten Technikers zu reparieren.
- Im Schadensfall darf das Gerät nur von einem qualifizierten Techniker repariert werden.
- Modifizieren Sie das Gerät niemals.
- 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.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung vor der Montage, dem Ausbau und der Reinigung oder nach dem Gebrauch.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Kinder dürfen dieses Gerät nicht verwenden. Halten Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Die Verwendung dieses Gerätes ist Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen, die keine Erfahrung im Umgang mit Elektrogeräten haben, nicht erlaubt, es sei denn, sie werden von Erwachsenen, die für ihre Sicherheit verantwortlich sind, angewiesen und beaufsichtigt.



Hinweise

Für dieses Gerät

- 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.

Sehen Sie sich die Bedienungsanleitung an. Stecken Sie den Stabmixer nicht in eine Steckdose, wenn der Stabmixer nicht in Gebrauch ist und bevor Teile montiert oder abmontiert werden sowie vor der Reinigung des Gerätes.

- Bei nicht in Betrieb stehendem Stabmixer muss vor seiner Reinigung oder bei einem Schaden der Stecker aus der Steckdose gezogen werden.
- Unbeaufsichtigten Kindern ist die Verwendung des Stabmixers untersagt.
- Berühren Sie niemals das Messerzubehör von Mixer und Zerkleinerer, da diese sehr scharf sind: Schneidgefahr! Beim Ausbau, dem Einsetzen und der Reinigung müssen sie mit äußerster Vorsicht gehandhabt werden.
- Entfernen Sie die Messergruppe des Zerkleinerers vor dem Entleeren des Behälters.
- Nicht zum Verrühren von heißem Öl oder Fett verwenden.
- Vorsicht walten lassen, wenn heiße Flüssigkeiten in den Behälter des Zerkleinerers oder auf den Mixer gegossen werden, da sie durch unvorhergesehenes Verdampfen aus dem Gerät herausspritzen 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 Zerkleinerer nicht zum Zerkleinern von Kerngehäusen, Knochen oder anderen harten Speisen verwenden, da diese die Messer beschädigen können.
- Vermeiden Sie, dass die Flüssigkeiten die Verbindung des Mixerstabs überschreiten.
- Den Stabmixer nicht in Kombination mit Teilen oder Zubehör von anderen Herstellern verwenden.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile des Herstellers. Bei Verwendung von Ersatzteilen, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden, besteht Brand-, Stromschlag- und Verletzungsgefahr.
- Vermeiden Sie, dass die Flüssigkeiten auf das Motorgehäuse oder auf das Kabel des Stabmixers spritzen oder diese benässen. Im Falle eines Kontaktes mit den Flüssigkeiten muss der Stabmixer unverzüglich vom Stromnetz getrennt und sorgfältig abgetrocknet werden: Stromschlaggefahr!
- Den Stabmixer vor der Reinigung auskühlen lassen.
- Keine aggressiven Reinigungsmittel oder Metallschaber für die Reinigung des Stabmixers, seiner Anschlüsse und Zubehörteile verwenden.



1.5 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.

1.6 Typenschild

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

1.7 Entsorgung



Dieses Gerät muss getrennt von anderen Abfällen entsorgt werden (Richtlinie 2012/19/EU). Dieses Gerät enthält gemäß der gültigen europäischen Richtlinien keine nennenswerte Menge an gesundheits- und umweltschädlichen Stoffen.

- **Elektroaltgeräte gehören nicht in den Hausmüll!** In Übereinstimmung mit den geltenden Gesetzen müssen Elektroaltgeräte am Ende ihrer Lebenszeit in speziellen Recyclinghöfen für Elektro- und Elektronikaltgeräte abgegeben werden. Auf diese Weise können wertvolle Materialien, die in den Altgeräten enthalten sind, wiederverwertet werden. Gleichzeitig leisten Sie einen Beitrag zum Umweltschutz. Detaillierte Informationen über die Entsorgung von Altgeräten erhalten Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

Die Verpackung unserer Produkte ist aus recyclingfähigem und umweltfreundlichem Material gefertigt.

- Geben Sie die Verpackungsmaterialien bei geeigneten Sammelstellen ab.



Verpackungen aus Plastik Erstickengefahr

- Lassen Sie die Verpackung oder Teile davon nicht unbeaufsichtigt.
- Kinder dürfen nicht mit den Plastiktüten der Verpackung spielen.



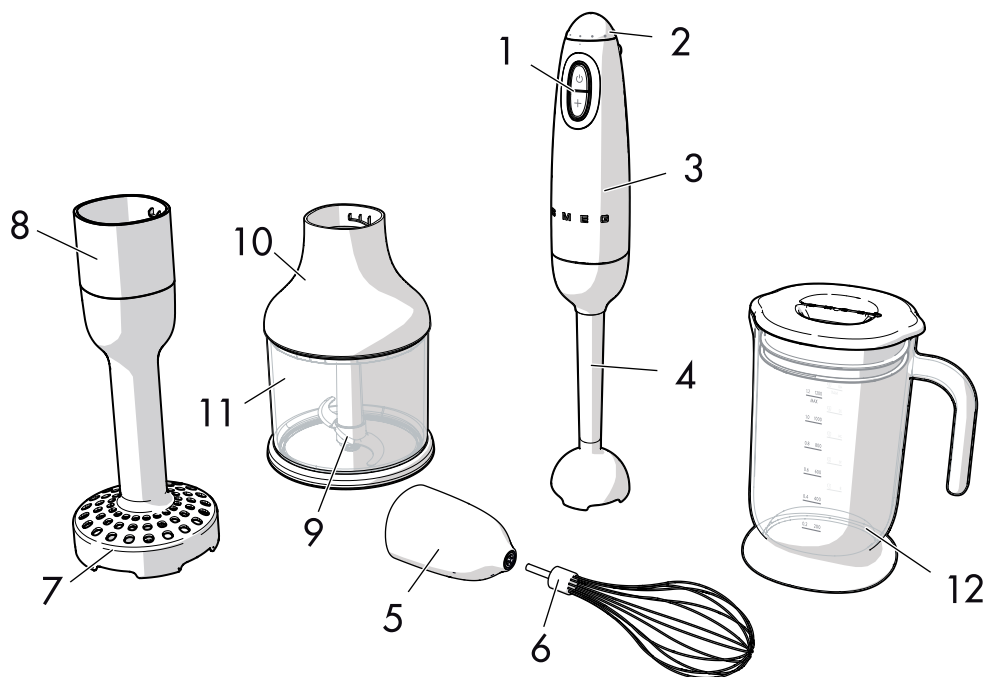
Elektrische Spannung Stromschlaggefahr

- Unterbrechen Sie die Stromzufuhr.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.



2 Beschreibung

2.1 Produktbeschreibung



Modell HBF02 - Stabmixer

- 1 ON-/OFF-Taste und TURBO-Taste
- 2 Geschwindigkeitsregler
- 3 Motorgehäuse
- 4 Mixstab und Messerbaugruppe aus Edelstahl
- 5 Schneebesenzubehör
- 6 Schneebesen in Edelstahl
- 7 Gemüsestampfer
- 8 Getriebe

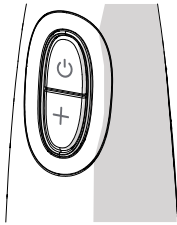
- 9 Messerbaugruppe des Zerkleinerers
- 10 Deckel des Zerkleinerers
- 11 BPA-freier Tritan™-Behälter mit rutschfester Silikonbasis
- 12 BPA-freie Tritan™-Karaffe (1,4 Liter Fassungsvermögen)



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

2.2 Beschreibung der Bedienelemente

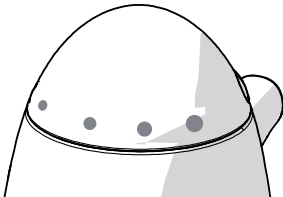
ON-/OFF-Taste und TURBO-Taste



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.

Geschwindigkeitsregler



Hiermit können Sie die Drehgeschwindigkeit der Messer einstellen, während Sie den Stabmixer verwenden. Die Geschwindigkeitsregulierung erfolgt stufenweise: die Punkte auf dem Geschwindigkeitsregler werden größer, um einen Geschwindigkeitsanstieg anzuzeigen.

Um die Geschwindigkeit zu erhöhen, drehen Sie den Geschwindigkeitsregler im Uhrzeigersinn. Um die Geschwindigkeit zu verringern, drehen Sie den Geschwindigkeitsregler gegen den Uhrzeigersinn.

2.3 Zubehör

BPA-freie Tritan™-Karaffe



Die BPA-freie Tritan™-Karaffe verfügt über Griff und Deckel. Auf der Karaffe ist eine Messskala für Liter, Tassen, Milliliter und Unzen angezeigt.

Ihr Fassungsvermögen liegt zwischen mindestens 0,2 Litern und maximal 1,4 Litern.

Schneebesen

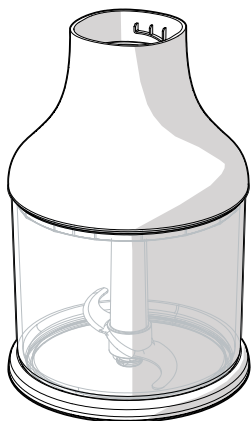


Ideal zum Schlagen von Eiweiß, leichtem Teig und Sahne für die Zubereitung von Saucen, Cremes, Dips usw.



Beschreibung

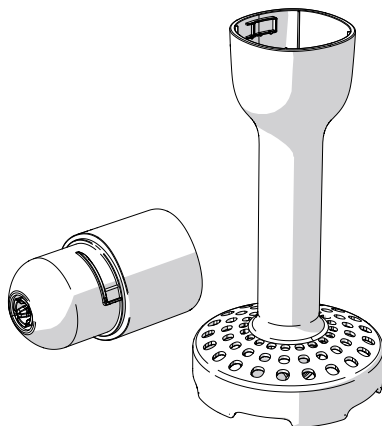
Zerkleinerer



Er kann zum Zerkleinern von Kräutern, Keksen, Brot, Nüssen und Gemüse verwendet werden. Der Zerkleinerer ist mit einem Behälter und einer Messerbaugruppe ausgestattet.

Der Behälter des Zerkleinerers ist mit einer rutschfesten Silikonbasis ausgestattet, die auch als Deckel verwendet werden kann.

Gemüsestampfer und Getriebe



Ideal zum Stampfen von gekochtem Gemüse, wie zum Beispiel Kartoffeln, Süßkartoffeln, Karotten und Rüben.



3 Gebrauch



Stromschlaggefahr

- Stecken Sie den Netzstecker in eine mit den gesetzlichen Vorschriften konforme und vorschriftsmäßig geerdete Steckdose.
- Verwenden Sie keine Adapter.
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel.
- Die Missachtung dieser Vorschriften kann zu Tod, Brand oder Elektroschock führen.

3.1 Vor dem ersten Gebrauch

1. Entfernen Sie alle Etiketten und Aufkleber vom Stabmixer und dem Zubehör.
2. Reinigen Sie den Stabmixer und das Zubehör in einem sauberen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie es ab.
3. Waschen Sie alle Komponenten des Stabmixers und trocknen Sie diese sorgfältig ab (siehe „5 Reinigung und Wartung“).

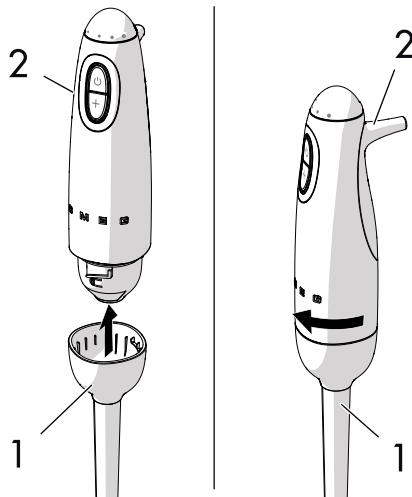


Bewegliche Geräteteile Gefahr von Verletzungen an Personen und Schäden am Gerät

- 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.

3.2 Gebrauch der Stabmixeraufsätze

1. Verwenden Sie den für das zu verarbeitende Lebensmittel am besten geeigneten Aufsatz.
2. Setzen Sie den Aufsatz (1) auf das Motorgehäuse (2) und drehen Sie es entgegen dem Uhrzeigersinn, sodass es im Motorgehäuse einrastet.



Benutzen Sie das Stabmixergerät nur für den vorgesehenen Zweck.

4. 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.



Scharfe Messer Schneidgefahr

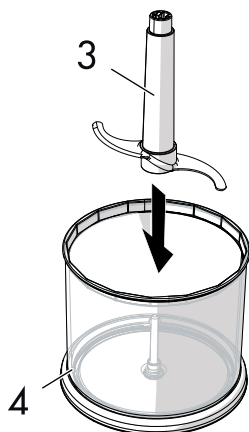
- Die Messer niemals mit den Händen berühren. Verwenden Sie einen Spatel zum Entfernen der Lebensmittel.
- Behandeln Sie die Messer mit Vorsicht.



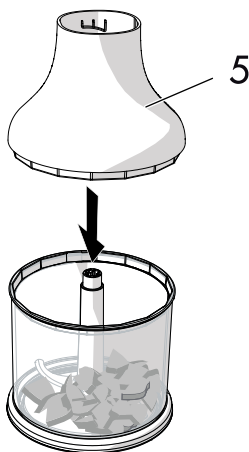
Gebrauch

3.3 Gebrauch des Zerkleinerers

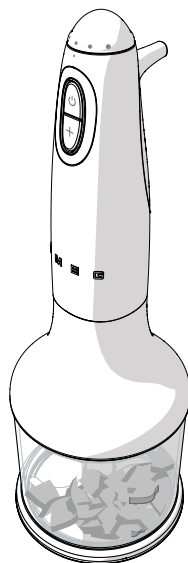
1. Montieren Sie den Zerkleinerer, indem Sie die Messerbaugruppe (3) in ihre Aufnahme in der Behältermitte (4) einsetzen.



2. Geben Sie die zu verarbeitenden Lebensmittel ein und schließen Sie den Behälter mit dem Deckel (5).



3. Setzen Sie den Zerkleinereraufsatz auf das Motorgehäuse und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, damit er am Motorgehäuse einrastet. Beginnen Sie den Zerkleinerungsvorgang durch Drücken der **ON-/OFF**-Taste und stellen Sie die Geschwindigkeit gemäß den zu zerkleinernden Lebensmitteln ein. Auch die **TURBO**-Taste kann verwendet werden.



Scharfe Messer

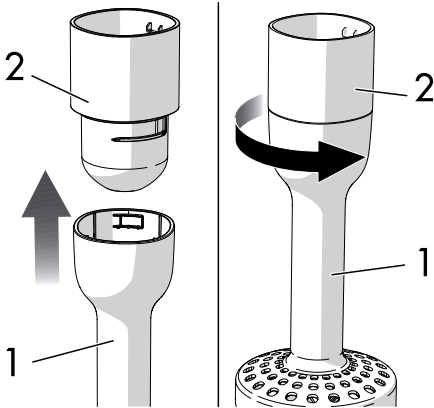
Schneidegefahr

- Die Messer niemals mit den Händen berühren.
- Behandeln Sie die Messer mit Vorsicht.

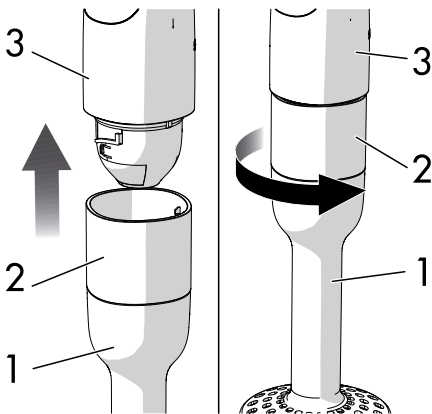


3.4 Verwendung des Gemüsestampfers

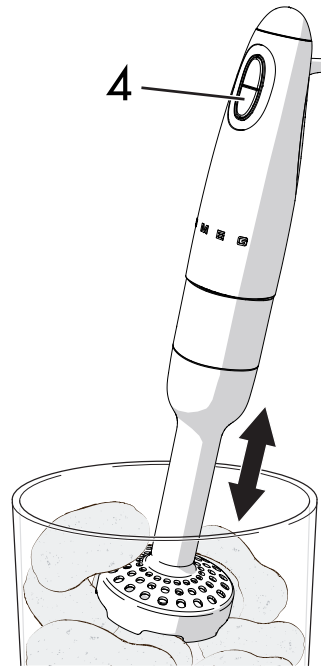
1. Kartoffeln oder anderes Gemüse kochen und abgießen und in einen Topf oder einen Behälter geben.
2. Schließen Sie den Gemüsestampfer (1) am Getriebe (2) an.



3. Daraufhin fügen Sie die Einheit aus Gemüsestampfer und Getriebe in den Körper des Stabmixers (3) ein.



4. Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit mithilfe des Geschwindigkeitsreglers aus.
5. Tauchen Sie das Kopfteil des Gemüsestampfers in die Kartoffeln oder andere Gemüsesorten ein und drücken Sie die **ON-/OFF-Taste** (4). Heben Sie das Kopfteil an und tauchen Sie es erneut an verschiedenen Stellen der Topfes oder Behälters ein. So lange damit fortfahren, bis die Kartoffeln/das Gemüse die gewünschte Konsistenz erreicht haben.



Scharfe Messer

Schneidegefahr

- Die Messer niemals mit den Händen berühren.
- Behandeln Sie die Messer mit Vorsicht.



Empfehlungen für den Gebrauch des Stabmixers

- **Stabmixer-Zubehör:** Bewegen Sie den Mixstab sanft auf und ab, um beste Ergebnisse zu erhalten.
- Starten Sie den Stabmixer nur, wenn der Mixstab in die zu verarbeitenden Zutaten eingetaucht ist.
- Schneiden Sie die Lebensmittel in kleine Stücke, um das Mixen und Zerkleinern zu vereinfachen.
- Tauchen Sie das Motorgehäuse nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Um Luft in die Mischung einzuführen, halten Sie die Messer unmittelbar unter der Oberfläche.
- **Schneebesen:** Bei der Verwendung des Schneebesens muss ein zu langes Schlagen des Eiweißes vermieden werden, da dies die Masse trocken und weniger steif werden lässt.
- Fügen Sie Zucker hinzu und schlagen Sie das Eiweiß langsam, bis sich Spitzen ausformen.
- Die maximale Betriebsdauer des Schneebesens beträgt 4 Minuten.
- **Gemüsestampfer:** Verwenden Sie bei dem Gebrauch des Gemüsestampfers eine niedrige Geschwindigkeit für Kartoffeln, da diese stärkehaltig sind und nicht überarbeitet werden dürfen. Verwenden Sie für das Stampfen von Gemüse wie Kohlrabi oder Süßkartoffeln eine höhere Geschwindigkeit.
- Stampfen Sie die Zutaten, solange diese heiß sind.
- Stampfen Sie zuerst das Gemüse und fügen Sie dann die weiteren Zutaten wie Milch, Butter und Gewürze hinzu.
- **Zubehörteil Zerkleinerer:** Betreiben Sie den Zerkleinerer nicht, wenn sich keine Lebensmittel im Behälter befinden.
- Überladen Sie den Behälter des Zerkleinerers nicht.
- Schneiden Sie die Lebensmittel in gleich große Stücke, um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erzielen.
- Positionieren Sie den Behälter des Zerkleinerers auf einer ebenen und stabilen Fläche.
- Vergewissern Sie sich, dass die Messerbaugruppe korrekt eingesetzt ist.
- Am Besten nicht zu heiße Lebensmittel eingeben.
- Manche Gewürze könnten den Boden des Zerkleinerers zerkratzen.



3.5 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 1-2 cm 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

DE



Die in der Tabelle angegebenen Geschwindigkeiten und Dauern sind Richtwerte und basieren auf internen Labortests.

Die Ergebnisse können abhängig von der Qualität der Zutaten und der Konsistenz, die Sie erreichen möchten, variieren.



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

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



Pfannkuchen-Topping

Zutaten:

- 1 Ei
- 120 g Puderzucker
- 220 g Maltose

Zubereitung:

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

Kartoffelpüree

Zutaten:

- 700 g mittelgroße Kartoffeln
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie in 3 cm große Stücke. Geben Sie sie in einen großen Topf und decken Sie sie mit kaltem Wasser ab.
2. Abdecken und mit großer Hitze zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht den Deckel abnehmen und die Kartoffeln für 20-25 Minuten kochen lassen, bis ein Spieß leicht in die Kartoffeln eingesteckt werden kann.
3. Das Wasser abgießen.
4. Geben Sie die Kartoffeln wieder in den trockenen Topf und rühren Sie sie bei niedriger Hitze für 1-2 Minuten, um die Restfeuchtigkeit zu entfernen.
5. Vom Herd nehmen und die Kartoffeln für ca. 5 Minuten abkühlen lassen.
6. Setzen Sie den Gemüsestampferaufsatz auf das Motorgehäuse und verwenden Sie die **TURBO**-Geschwindigkeit, um die Kartoffeln für 1 Minute zu stampfen. Überarbeiten Sie die Kartoffeln nicht, da diese dadurch klebrig werden können.



5 Reinigung und Wartung

5.1 Hinweise



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.

5.2 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.

5.3 Reinigung der Stabmixerkomponenten

Spülen Sie den Mixstab und den Gemüsestampferaufsatz unter Verwendung von warmem Wasser und einem neutralen Spülmittel.

Der Behälter mit der Messergruppe des Zerkleinereraufsatzes und dem rutschfesten Boden, der Schneebesen aus Edelstahl, die Messer des Gemüsestampferaufsatzes und die Karaffe mit dem Deckel aus Tritan™ können im Geschirrspüler gespült werden.

Der Deckel des Zerkleinerers und das Schneebesenzubehörteil müssen mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.

Sorgfältig abtrocknen.



Scharfe Messer Schneidegefahr

- Die Messer niemals mit den Händen berühren.
- Behandeln Sie die Messer mit Vorsicht.



914778188/E

メーカーは製品改良のため、予告なく変更する権利を有します。そのため、この取扱説明書に記載されている内容は参考資料であり、必ずしもその正確性を保証するものではありません。

Il costruttore si riserva di apportare senza preavviso tutte le modifiche che riterrà utili al miglioramento dei propri prodotti. Le illustrazioni e le descrizioni contenute in questo manuale non sono quindi impegnative ed hanno solo valore indicativo.

The manufacturer reserves the right to make any changes deemed useful for improvement of its products without prior notice. The illustrations and descriptions contained in this manual are therefore not binding and are merely indicative.

Le fabricant se réserve la faculté d'apporter, sans préavis, toutes les modifications qu'il jugera utiles pour l'amélioration de ses produits. Les illustrations et les descriptions figurant dans ce manuel ne sont pas contraignantes et n'ont qu'une valeur indicative.

Der Hersteller behält sich vor, ohne vorherige Benachrichtigung alle Änderungen vorzunehmen, die er zur Verbesserung seiner Produkte für nützlich erachtet. Die in diesem Handbuch enthaltenen Illustrationen und Beschreibungen sind daher unverbindlich und dienen nur zur Veranschaulichung.



914778188/E