

INSTRUCTION MANUAL
HAND BLENDER

EN

MANUEL D'UTILISATION
MÉLANGEUR À MAIN

FR

MANUAL DE USO
LICUADORA DE MANO

ES



Dear Customer,

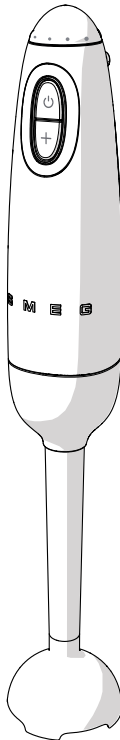
Thank you for purchasing this Smeg 50's Style hand blender.

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.smegusa.com.



Model HBF02
Hand blender + accessories

Contents

1 Instructions	8
1.1 Introduction	8
1.2 This user manual	8
1.3 Intended use	8
1.4 Manufacturer's liability	9
1.5 Identification plate	9
1.6 Disposal	9
2 Description	10
2.1 Product Description	10
2.2 Description of controls	11
2.3 Accessories	11
3 Use	13
3.1 Before first use	14
3.2 Using the hand blender attachments	14
3.3 Using the chopper	15
3.4 Using the potato masher	16
3.5 Food processing guide	18
4 Recipes	19
5 Cleaning and care	21
5.1 Instructions	21
5.2 Cleaning the motor body	21
5.3 Cleaning the components of the hand blender	21

Important Safeguards

WARNING: If the instructions contained in this manual are not followed precisely, fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.



READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS - Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages throughout this manual and on the appliance.

Read all the instructions before using the appliance and always obey all safety messages.



Important Safeguards



RECOGNIZE SAFETY INFORMATION

This is a safety alert symbol. This symbol alerts you to potential hazards that can result in severe personal injury or death.

UNDERSTAND SIGNAL WORDS

A signal word - DANGER, WARNING or CAUTION - is used with the safety alert symbol. DANGER denotes the most serious hazards. It means you could be killed or seriously injured if you do not immediately follow the instructions.

WARNING means you could be killed or seriously injured if the instructions are not followed. CAUTION indicates a potentially hazardous situation, which, if not avoided, could result in minor to moderate injury.

WARNING



- This appliance is intended for use in the home only.
- Use this appliance only for its intended purpose. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper use of this appliance.
- This appliance complies with current safety regulations. Improper use of this appliance can result in personal injury and material damage.
- Read all the instructions before installing or using the appliance for the first time.
- Keep these operating instructions in a safe place and pass them on to any future user.

The safety messages will inform you of potential hazards, on how to avoid the risk of injury and what can occur if the instructions are not followed.

IMPORTANT: Observe all codes and ordinances in force.

WARNING: For your safety, the instructions contained in this manual must be followed to minimize the risk of fire or explosion and to prevent property damage, personal injury or death.

Do not store or use gasoline or other flammable vapors, liquids or materials near this or any other appliance.



NOTE: This appliance is NOT designed for installation in manufactured (mobile) homes or in recreational vehicles (RVs).

DO NOT install this appliance outdoors.

Important Safeguards



WARNING



To reduce the risk of fire, electrical shock, personal injury, or damage when using the appliance, follow basic safety precautions, including the following:

Follow all safety instructions for using the appliance safely.

- Read this user manual carefully before using the appliance.
- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.
- Unplug the appliance immediately after use.
- Do not leave the appliance unattended while it is operating.
- Unplug the appliance as soon as you have finished using it and before cleaning it.
- Do not immerse the appliance, the power cord or the plug in water or any other liquid.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- Keep the power cord away from sharp edges.
- Do not pull on the cord to unplug it from the power socket.
- Do not place the appliance above or near lit gas or electric burners, inside an oven or near other heat sources.
- Do not try to repair the appliance yourself or without the assistance of a qualified technician.
- In the event of a fault, repairs should only be carried out by a qualified technician.
- Do not modify the appliance.
- Never try to put out a fire or flames with water: turn off the appliance, remove the plug from the socket and smother the flames with a fire blanket or other appropriate cover.
- Unplug the appliance from the power socket before assembly, disassembly and cleaning, and as soon as you have finished using it.
- This appliance should not be used by children and care should be taken when used near children.
- Children must never play with the appliance. Keep the appliance out of reach of children.



Important Safeguards

For this appliance

- Do not use outdoors.
- The use of attachments, parts or accessories not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- The hand blender is portable: Do not let the cord hang over the edge of a table or counter.
- Keep the cord away from hot surfaces, including the stove.
- Keep hands and utensils out of the chopper bowl while blending to prevent the possibility of severe injury to persons and damage to the appliance. A scraper may be used but only when the appliance is not running.
- Always unplug 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.
- The appliance has important markings on the plug blade. the attachment plug or entire cordset is not suitable for replacement. If damaged, the appliance shall be replaced.
- To reduce the risk of injury, never place the chopper blade on the base without first putting the bowl properly in place.
- Blades are sharp. Handle with care: Avoid touching the blades of the blender attachment and of the chopper attachment. Handle very carefully when removing, inserting or cleaning the blades.
- Remove the chopper blade of the chopper attachment before emptying the bowl. Do not blend hot oil or fat.
- Remove the whisk or potato masher from the hand blender before washing.
- Be certain that the chopper lid is securely locked in place before operating the appliance.
- Do not try to by-pass the chopper lid interlock mechanism.
- Use tall containers when mixing liquids, particularly if hot, to reduce spilling, 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 so can damage the blades.
- Avoid getting liquids above the shaft joint.

Important Safeguards



EN

- 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 or cord 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 or accessories.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



Important Safeguards

1 Instructions

1.1 Introduction

Key information for the user:

Warnings



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

Description



Description of the appliance.

Use



Information on using the appliance.

Cleaning and care



Information for proper cleaning and maintenance of the appliance.



Safety instructions



Information



Advice

1.2 This user manual

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

1.3 Intended use

- Only use the appliance indoors.
- 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 its intended use.
- The appliance may be used:
 - In staff canteen areas in shops, offices and other working environments
 - Farm houses
 - By guests in hotels, motels and other residential-type environments;
 - Bed-and-breakfast-type environments.
- The appliance is not designed to operate with external timers or with remote control systems.
- This appliance must not be used by people (including children) of reduced physical, sensory or mental capacity, or lacking in experience in the use of electrical appliances, unless they are supervised or instructed by adults who are responsible for their safety.

Important Safeguards



1.4 Manufacturer's 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.

1.5 Identification plate

The identification plate lists the technical data, serial number and brand name. The identification plate must never be removed.

The rated power is based on chopper attachment.



The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances.



Warning

- This product contains a chemical known by the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.
- This appliance can cause low-level exposure to some of the substances listed, including benzene, formaldehyde, carbon monoxide, toluene, and soot.

1.6 Disposal



Power voltage Electrocution hazard

- Deactivate the main power supply.
- Unplug the cord from the wall outlet.
- **Old electrical equipment must not be disposed of with household waste!** In accordance with the law in force, electrical appliances at the end of their life should be taken to separate collection facilities for electrical and electronic waste. This way, valuable materials from old appliances can be recycled and the environment can be protected. For more information, please contact your local authorities or recycling center employees.

Note that non-polluting and recyclable materials are used for packaging the appliance.

- Dispose of the packaging materials at appropriate differentiated waste collection centers.



Plastic packaging Suffocation hazard

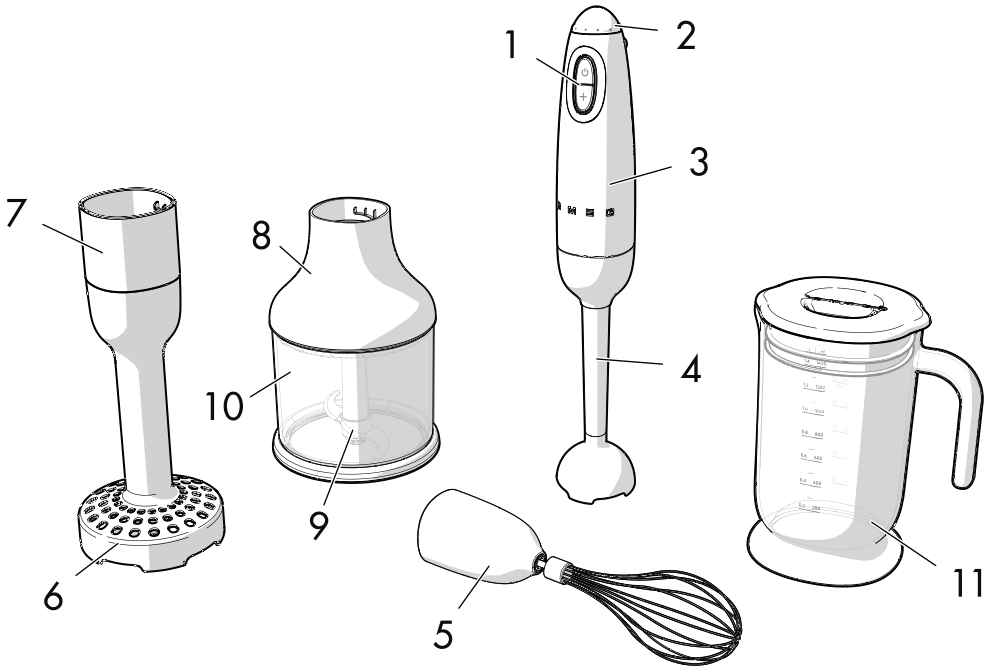
- Do not leave the packaging or any part of it unattended.
- Do not allow children to play with the plastic packaging bags.



Description

2 Description

2.1 Product Description



Model HBF02 - Hand blender

- 1 ON/OFF button and TURBO button
- 2 Speed selector
- 3 Motor body
- 4 Stainless steel blender shaft and stainless steel blade unit
- 5 Whisk attachment
- 6 Potato masher
- 7 Gearbox

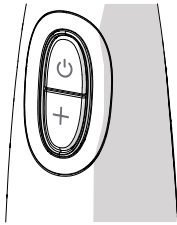
- 8 Chopper lid
- 9 Chopper blade unit
- 10 BPA-free Tritan™ chopper bowl with non-slip silicone base
- 11 BPA-free Tritan™ beaker (48 oz capacity)

i 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

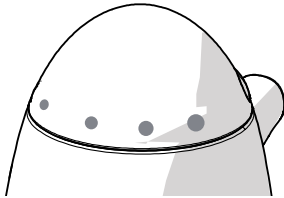
ON/OFF button and TURBO button



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

Press and hold the **TURBO** button separately to make the blades turn at maximum speed.

Speed selector



The speed selector 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 counterclockwise.

2.3 Accessories

BPA-free Tritan™ beaker



The BPA-free Tritan™ beaker features a handle and lid and is marked in liters, cups, milliliters and ounces.

It has a capacity that ranges from a minimum of 8 oz to a maximum of 48 oz.

Whisk attachment

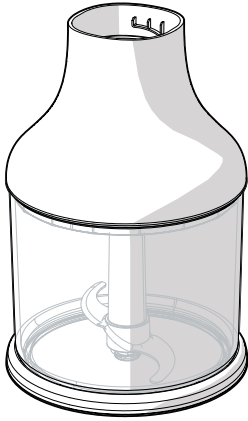


Ideal for whipping egg whites, light batters and cream for preparing creams, custards, sauces, etc.



Description

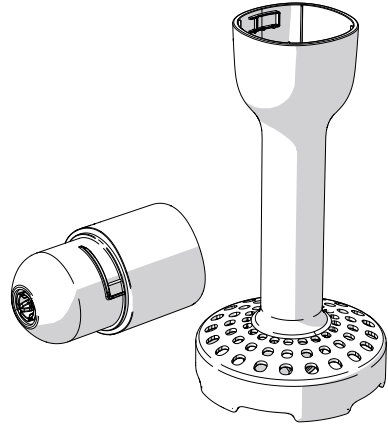
Chopper



It can be used to chop herbs, cookies, 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.

Potato masher and gearbox



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



3 Use



Electrical Shock Hazard

- Plug into a grounded 3-prong outlet.
- Do not remove the ground prong.
- Do not use an adapter.
- Do not use an extension cord.
- Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electric shock.

“Hand Blender US version only”

Volts: 120 Volts AC only.

Hertz: 60 Hz



Your hand blender has a 3-prong grounded plug. To reduce the risk of electrical shock, this plug will fit into an outlet only one way. If the plug does not fit in the outlet, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

- Do not use an extension cord. If the power supply cord is too short, have a qualified electrician or service technician install an outlet near the appliance.
- A short power supply cord (or detachable power supply cord) should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Longer detachable power supply cords or extension cords are available and may be used if care is taken when using them.

If a longer detachable power supply cord or extension cord is used:

- The marked electrical rating of the power supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
- The cord should be arranged so that it will not hang over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
- If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounded 3-prong type cord.



- This appliance has important markings on the plug blade.
- The attachment plug or entire cordset is not suitable for replacement. If damaged, the appliance should be replaced.



Use

3.1 Before first use

1. Remove any labels and stickers from the hand blender and its accessories.
2. Wipe the motor body with a clean, damp cloth and dry.
3. Carefully wash the components of the hand blender and dry them thoroughly (see "5 Cleaning and care").



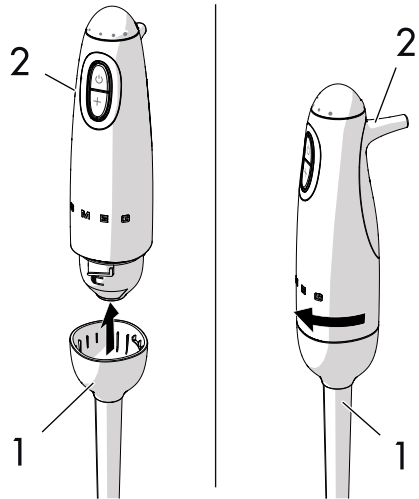
Moving parts

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 jewelry, ties or clothing, spatulas and other objects away from the hand blender attachments to avoid personal injury or damage to the appliance.
- To protect against the risk of electrical shock, do not immerse the motor body in water or other liquids.
- Unplug from outlet before putting on or taking off parts.
- Avoid touching moving parts.

3.2 Using the hand blender attachments

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



3. Insert the plug into the power socket.
4. Start operation by pressing the **ON/OFF** button. Use the speed selector to increase the speed or the **TURBO** button to work at maximum speed.



Sharp blades

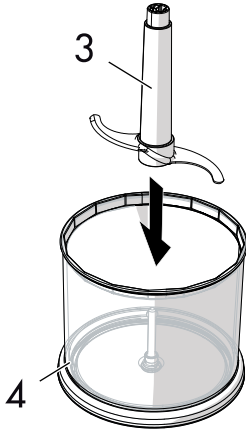
Danger of cuts

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

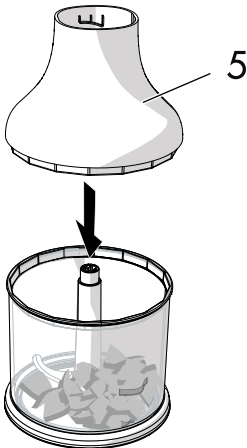


3.3 Using the chopper

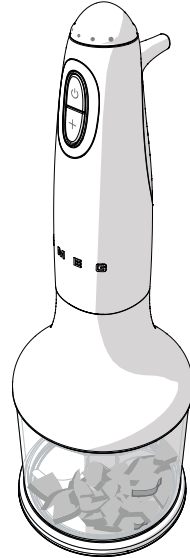
1. Assemble the chopper unit by inserting the blade unit (3) in its housing at the center of the bowl (4).



2. Add the food to be processed and close the bowl using the chopper lid (5).



3. Attach the chopper attachment to the motor body by twisting it counterclockwise 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 food you are chopping. The **TURBO** button may also be used.



Sharp blades

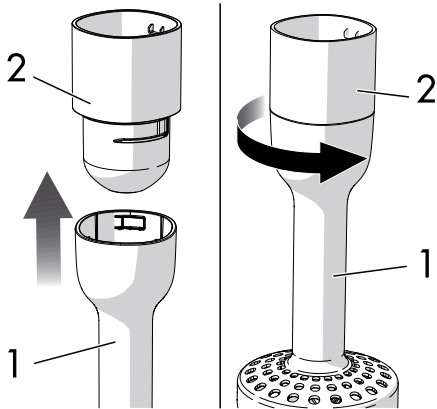
Danger of cuts

- Never touch the blades with your hands.
- Handle blades very carefully.

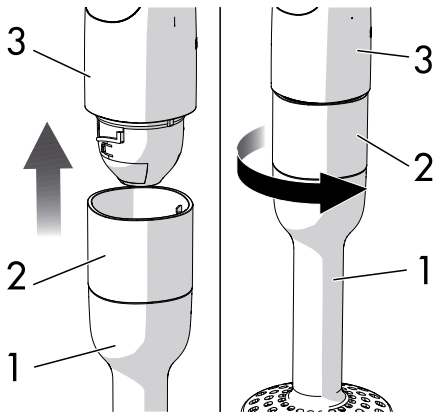


3.4 Using the potato masher

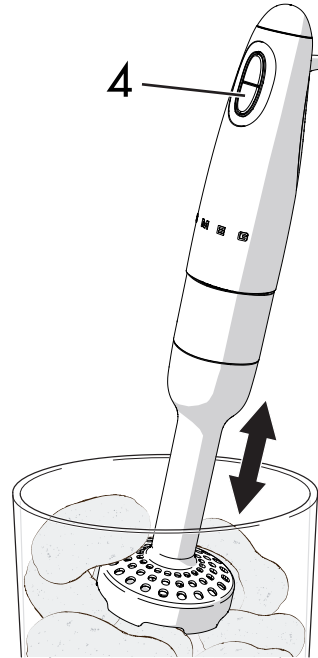
1. Boil and drain the potatoes or other vegetables and place in a saucepan or bowl.
2. Attach the Potato masher (1) to the gearbox (2).



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 potato 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.





Tips for using your hand blender

- **Blender attachment:** Move the hand blender gently up and down to obtain best results.
- Start the hand blender only after the blender shaft has been 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.
- **Whisk attachment:** When using the whisk attachment, avoid beating egg whites for too long as they might dry out and become less stable.
- Add sugar to beaten egg whites slowly after the peaks have started to form.
- **Potato masher:** When using the potato 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 vegetables while hot.
- Mash the vegetables first and add other ingredients, such as milk, butter and seasoning, afterwards.
- **Chopper attachment:** Do not operate the chopper without food inside the bowl.
- Do not overload 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 correctly inserted.
- It is best to chop foods that are not too hot.
- Some spices may scratch the chopper bowl.



Use

3.5 Food processing guide

Food	Preparation	Quantity	Speed	Time
Meat	Cut into 1" pieces	7 oz	TURBO	20 seconds
Hard cheese	Cut into 1/2 to 1" pieces	4 oz	TURBO	10 seconds
Carrots	Cut into 1" pieces	7 oz	HIGH	15 seconds
Parsely	Remove the stems	2 oz	HIGH	10 seconds
Onions	Cut in half or into quarters	3 1/2 oz	MEDIUM	8-10 seconds
Garlic	Whole cloves without skin	12 cloves	LOW	8-10 seconds



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

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



4 Recipes

Mayonnaise

Ingredients:

- 1 ¼ cup (8.8 oz) oil (e.g. sunflower oil)
- 1 egg and 1 extra egg yolk
- 2 tablespoons vinegar
- Salt and pepper to taste

Method:

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

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

Guacamole

Ingredients:

- 1 large avocado, peeled, de-stoned and chopped
- 3 tablespoons of lemon juice
- ½ cup sour cream
- 1 tablespoon minced garlic
- 1 teaspoon chopped jalapeño

Method:

1. Using the chopper attachment, 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 insert the motor unit. Pulse until the mixture reaches the desired consistency.

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



Recipes

Pancake topping

Ingredients:

7.70 oz icing sugar

1.40 oz egg white

Method:

1. Using the chopper attachment, 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 insert the motor unit. Blend the ingredients for 5 seconds on **TURBO** setting.

Mashed Potatoes

Ingredients:

1.5 lb medium size 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 boil over 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 potato pieces.
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. Attach the Potato Masher attachment to the motor body and, using the **TURBO** setting, mash the potatoes for 1 minute. Do not over mash, as it 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. anodized, nickel- or chrome-plated).
- Do not use abrasive or corrosive detergents (e.g. powders, stain removers and metallic scrubbers).
- Do not use rough or abrasive materials or sharp metal scrapers.

5.2 Cleaning the motor body

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

5.3 Cleaning the components of the hand blender

The blender's stainless steel shaft and blade unit must be cleaned by hand in warm water with mild detergent.

The whisk attachment, potato masher, chopper bowl and blades can be washed by hand in warm water with mild detergent or in the dishwasher.

Dry thoroughly.



Sharp blades Danger of cuts

- Never touch the blades with your hands.
- Handle blades very carefully.

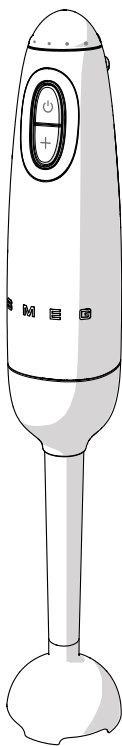
Cher client,

Merci beaucoup d'avoir acheté le mélangeur à main Smeg de la Ligne Années 50. 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 Smeg se coordonne parfaitement aux autres produits Smeg, ou fonctionne également très bien comme appareil autonome de votre cuisine.

Nous espérons que vous aimerez utiliser votre nouvel appareil!

Pour obtenir plus de renseignements sur le produit, veuillez visiter le site : www.smegusa.com.



Modèle HBF02
Mélangeur à main + accessoires

Sommaire

1 Avertissements	28
1.1 Introduction	28
1.2 Ce manuel d'utilisation	28
1.3 Utilisation prévue	28
1.4 Responsabilité du fabricant	29
1.5 Plaque d'identification	29
1.6 Élimination	29
2 Description	30
2.1 Description du produit	30
2.2 Description des commandes	31
2.3 Accessoires	31
3 Utilisation	33
3.1 Avant la première utilisation	34
3.2 Utilisation des accessoires du mélangeur à main	34
3.3 Utilisation du hachoir	35
3.4 Utilisation du presse-purée	36
3.5 Guide alimentaire	38
4 Recettes	39
5 Nettoyage et entretien	41
5.1 Avertissements	41
5.2 Nettoyage du corps du moteur	41
5.3 Nettoyage des composants du mélangeur à main	41

FR

Consignes de sécurité importantes

AVERTISSEMENT : Si les consignes contenues dans ce manuel ne sont pas suivies à la lettre, une explosion ou un incendie pourront se déclarer, entraînant des dommages matériels, des blessures ou la mort.



LISEZ ET CONSERVEZ CES CONSIGNES - Votre sécurité et celle des autres sont très importantes.

Nous avons fourni de nombreuses consignes de sécurité importantes dans ce manuel et sur l'appareil.

Lisez toutes les consignes avant d'utiliser l'appareil et toujours respectez les messages de sécurité.

Consignes de sécurité importantes



RECONNAISSEZ L'INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

Ceci est un symbole d'alerte de sécurité. Ce symbole vous alerte des dangers potentiels qui peuvent provoquer des blessures ou entraîner la mort.

COMPRENEZ LES MOTS INDICATEURS

Un mot indicateur – DANGER, AVERTISSEMENT, ou PRÉCAUTION – est utilisé avec le symbole d'alerte de sécurité. DANGER indique les dangers les plus sérieux. Il signifie que vous pourriez être tué ou gravement blessé si vous ne suivez pas immédiatement les consignes.

AVERTISSEMENT signifie que vous pourriez être tué ou gravement blessé si les consignes ne sont pas suivies. PRÉCAUTION indique une situation potentiellement dangereuse qui pourrait causer des blessures mineures ou majeures si elle n'est pas évitée.

AVERTISSEMENT



- Cet appareil est destiné à être utilisé dans le milieu domestique.
- Utilisez seulement cet appareil pour sa fonction prévue. Le fabricant ne peut être tenu responsable de dommages causés par une mauvaise utilisation de cet appareil.
- Cet appareil est conforme aux règles de sécurité en vigueur. Une mauvaise utilisation de cet appareil peut entraîner des blessures et des dommages matériels.
- Lisez attentivement toutes les instructions avant d'installer ou d'utiliser l'appareil pour la première fois.
- Conservez ces consignes dans un endroit sûr et transmettez-les à tout futur utilisateur.

Les messages de sécurité vous informeront des dangers potentiels, des modes pour éviter les risques de blessures et de ce qui peut se produire si les consignes ne sont pas suivies.

IMPORTANT : Respectez toutes les lois et ordonnances en vigueur.

AVERTISSEMENT : Pour votre sécurité, les instructions contenues dans ce manuel doivent être suivies pour réduire le risque d'incendie ou d'explosion, et empêcher les dommages matériels, les blessures ou la mort.

N'entreposez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou d'autres appareils.



À NOTER : Cet appareil n'est pas conçu pour l'installation dans des maisons préfabriquées (mobiles) ou dans des véhicules récréatifs (VR).

N'installez PAS cet appareil à l'extérieur.

Consignes de sécurité importantes



AVERTISSEMENT



Pour réduire les risques d'incendie, de chocs électriques, de blessures ou de dommages en utilisant l'appareil, quelques précautions de base doivent être suivies, incluant :

Suivez toutes les consignes de sécurité pour utiliser l'appareil en toute sécurité.

- Lisez attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil.
- Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche correspondra à une prise polarisée à sens unique seulement. Si la fiche ne correspond pas à la prise, inversez la fiche. Si la fiche ne correspond toujours pas à la sortie, communiquez avec un électricien qualifié. Ne modifiez pas la fiche d'une quelconque façon.
- Débranchez l'appareil immédiatement après l'avoir utilisé.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance tandis qu'il fonctionne.
- Débranchez l'appareil dès que vous avez fini de l'utiliser et avant de le nettoyer.
- Ne plongez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés ou si l'appareil fonctionne mal, ou s'il est échappé ou endommagé. Retournez l'appareil au service autorisé le plus proche pour l'examen, la réparation ou l'ajustement électrique ou mécanique.
- Éloignez le cordon d'alimentation des rebords tranchants.
- Ne tirez pas sur le câble pour le débrancher de la prise de courant.
- Ne placez pas l'appareil au-dessus ou à proximité de brûleurs au gaz ou électriques allumés, à l'intérieur d'un four ou à proximité d'autres sources de chaleur.
- N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même ou sans l'aide d'un technicien qualifié.
- En cas de défaillance, des réparations devraient être exécutées seulement par un technicien qualifié.
- Ne modifiez pas l'appareil.
- Ne essayez jamais d'éteindre un feu ou une flamme avec de l'eau : éteignez l'appareil et retirez la fiche de la prise de courant, et étouffez les flammes avec une couverture d'extinction ou tout autre couvercle approprié.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant avant de le monter, démonter et nettoyer, et dès que vous avez fini de l'utiliser.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants et des précautions doivent être prises lorsqu'il est utilisé près d'enfants.
- Les enfants ne doivent jamais jouer avec l'appareil. Gardez l'appareil hors de la portée des enfants.

Consignes de sécurité importantes

Pour cet appareil

- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- L'utilisation d'accessoires ou de pièces non recommandés ou vendus par le fabricant peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.
- Le mélangeur à main est portable : Ne laissez pas le cordon pendre sur le rebord de la table ou du comptoir.
- Gardez le cordon loin des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
- Gardez les mains et les ustensiles hors du bol hachoir lors du mélange pour réduire le risque de blessures graves ou de dommages causés au mélangeur. Une spatule peut être utilisée, mais uniquement lorsque l'appareil ne fonctionne pas.
- Débranchez toujours le mélangeur à main de la prise de courant s'il est sans surveillance et avant de l'assembler, de le démonter ou de le nettoyer.
- Débranchez le mélangeur à main lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de le nettoyer et si vous remarquez tout défaut.
- L'appareil contient des indicateurs importants sur la fiche. La fiche de fixation ou le cordon complet ne convient pas au remplacement. En cas d'endommagement, l'appareil doit être remplacé.
- Pour réduire le risque de blessures, ne placez jamais la lame du hachoir sur la base sans bien fixer le bol.
- Les lames sont tranchantes. Manipulez avec soin. Évitez de toucher les lames du mélangeur et du hachoir. Manipulez avec soin lors du retrait, de l'insertion ou du nettoyage des lames.
- Retirez la lame de l'accessoire hachoir avant de vider le bol. Ne mélangez pas d'huile ou de graisse chaude.
- Retirez le fouet ou le presse-purée du mélangeur à main avant de le laver.
- Assurez-vous que le couvercle du hachoir est solidement verrouillé en place avant de faire fonctionner l'appareil.
- N'essayez pas de contourner le mécanisme de verrouillage du couvercle du hachoir.
- Utilisez des grands récipients pour mélanger les liquides, surtout en cas de chaleur, pour réduire les déversements, les éclaboussures et les brûlures.
- Pour éviter les éclaboussures, insérez toujours la tige du mélangeur dans la nourriture avant d'allumer le mélangeur à main.
- Ne laissez pas le mélangeur à main dans un chaudron chaud sur un brûleur allumé s'il n'est pas utilisé.
- Évitez d'utiliser le mélangeur et le hachoir pour hacher des noyaux des fruits, des os ou d'autres aliments durs, car cela pourrait endommager les lames.
- Évitez d'avoir des liquides au-dessus de l'articulation de l'arbre.

Consignes de sécurité importantes

- Utilisez seulement les pièces de rechange d'origine. L'usage de pièces de rechange non approuvées par le fabricant pourrait causer des incendies, des chocs électriques ou des blessures personnelles.
- Évitez de pulvériser du liquide sur le corps du moteur ou le cordon du mélangeur à main, ou de les mouiller. En cas de contact avec le liquide, débranchez immédiatement le mélangeur à main et séchez-le soigneusement : Risque de choc électrique!
- Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
- N'utilisez pas de détergent ou d'objet tranchant pour nettoyer le mélangeur à main, ses fixations ou ses accessoires.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

1 Avertissements

1.1 Introduction

Renseignements clés pour l'utilisateur :

Avertissements



Renseignements généraux sur ce manuel d'utilisation, la sécurité et l'élimination finale.

Description



Description de l'appareil et de ses accessoires.

Utilisation



Renseignements sur l'utilisation de l'appareil.

Nettoyage et entretien



Renseignements pour le bon nettoyage et l'entretien de l'appareil.



Avertissement de sécurité



Information



Conseil

1.2 Ce manuel d'utilisation

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

1.3 Utilisation prévue

- Utilisez l'appareil seulement à l'intérieur.
- L'appareil est conçu exclusivement pour une utilisation domestique.
- L'appareil peut être utilisé pour trancher, hacher, mélanger et émulsionner divers ingrédients. De plus, combiné à ses accessoires, il peut broyer la viande, le fromage, le pain, faire une purée de pommes de terre et d'autres légumes, ou fouetter et battre les œufs et la crème pour diverses préparations. Toute autre utilisation est considérée comme déplacée. N'utilisez pas l'appareil à des fins autre que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Cet appareil peut être utilisé :
 - pour équiper les cantines, les bureaux et autres environnements de travail;
 - dans les maisons de campagne;
 - par les clients dans les hôtels, les motels et autres environnements de type résidentiel;
 - dans les environnements de type Bed-and-Breakfast.
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec des temporisateurs externes ou des systèmes de commande à distance.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (incluant les enfants) ayant une capacité physique, sensorielle ou mentale réduite, ou sans expérience dans l'utilisation d'appareils électriques, sauf si elles sont surveillées ou formées par les adultes qui sont responsables de leur sécurité.

Consignes de sécurité importantes

1.4 Responsabilité du fabricant

Le fabricant ne peut pas être tenu pour responsable des blessures ou dommages matériels causés par :

- Toute utilisation de l'appareil autre que celle pour laquelle elle a été conçue;
- La lecture omise du manuel d'utilisation;
- L'altération même d'une seule pièce de l'appareil;
- L'utilisation de pièces détachées non originales;
- Ne pas suivre les consignes de sécurité.

1.5 Plaque d'identification

La plaque d'identification comporte les données techniques, le numéro de série et le nom de la marque. La plaque d'identification ne doit jamais être retirée.

La puissance nominale est basée sur l'accessoire hachoir.



La California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act oblige le gouverneur de la Californie à publier une liste de substances connues de l'État de la Californie pouvant causer le cancer, des malformations congénitales ou d'autres troubles reproductifs, et exige que les entreprises avertissent leurs clients de l'exposition potentielle à de telles substances.



Avertissement

- Ce produit contient un produit chimique reconnu par l'État de la Californie pouvant causer le cancer, des malformations congénitales ou d'autres troubles reproductifs.
- Cet appareil peut provoquer une faible exposition à certaines des substances énumérées, y compris le benzène, le formaldéhyde, le monoxyde de carbone, le toluène et la suie.

1.6 Élimination



Tension d'alimentation Risque d'électrocution

- Mettez l'appareil hors tension.
- Débranchez l'appareil de la prise murale.
- **Les anciens appareils électriques ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères!** Conformément à la loi en vigueur, les appareils électriques en fin de vie devraient être envoyés à un centre de collecte différencié des déchets électriques et électroniques pour être triés. De cette façon, tous les matériaux précieux contenus dans les vieux appareils peuvent être recyclés et l'environnement sera protégé. Pour obtenir plus de renseignements, communiquez avec vos autorités locales ou les employés du centre de recyclage.

Nos appareils sont emballés dans des matériaux non-polluants et recyclables.

- Éliminez les matériaux d'emballage dans les centres de collecte différencié des déchets.



Emballage en plastique Risque de suffocation

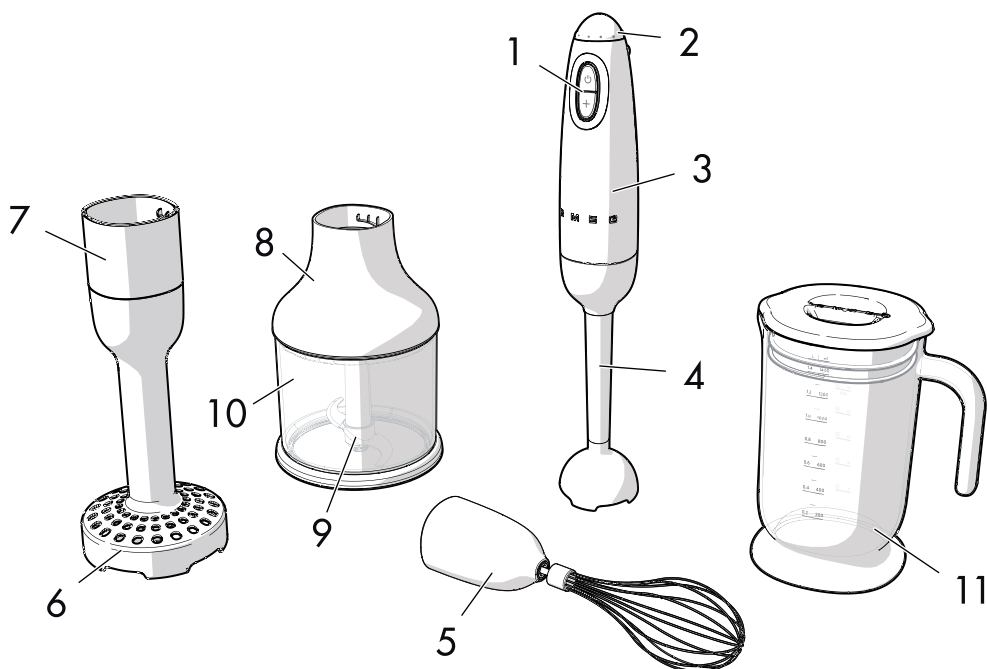
- Ne laissez jamais l'emballage ni ses parties sans surveillance.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec les sacs en plastique.



Description

2 Description

2.1 Description du produit



Modèle HBF02 - Mélangeur à main

1 Bouton MARCHE/ARRÊT et bouton TURBO

2 Sélecteur de vitesse

3 Corps du moteur

4 Arbre mélangeur en acier inoxydable et groupe lame en acier inoxydable

5 Accessoire fouet

6 Presse-purée

7 Réducteur

8 Couvercle du hachoir

9 Groupe lame du hachoir

10 Bol du hachoir en Tritan™ sans BPA avec base en silicone antidérapante

11 Bécher en Tritan™ sans BPA (capacité de 1,4 litres)

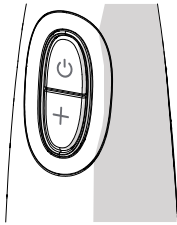


Les composants qui entrent en contact avec la nourriture sont fabriqués à partir de matériaux qui se conforment aux dispositions de la loi actuelle.



2.2 Description des commandes

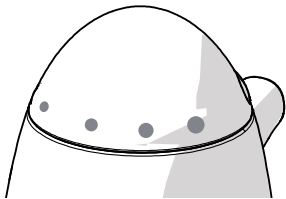
Bouton **MARCHE/ARRÊT** et bouton **TURBO**



Maintenez le bouton **MARCHE/ARRÊT** enfoncé pour démarrer/arrêter le fonctionnement. Lorsque le bouton est relâché, le moteur s'arrête.

Appuyez sur le bouton **TURBO** et maintenez-le enfoncé séparément pour faire fonctionner les lames à la vitesse maximale.

Sélecteur de vitesse



Le sélecteur de vitesse vous permet d'ajuster la vitesse de rotation des lames en utilisant le mélangeur à main. Le réglage de la vitesse est progressif : les points sur le sélecteur deviennent plus larges pour indiquer une augmentation de vitesse.

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

2.3 Accessoires

Bécher en Tritan™ sans BPA



Le bécher en Tritan™ sans BPA comporte une poignée et un couvercle et est marqué en litres, tasses, millilitres et onces.

Il a une capacité allant d'un minimum de 0,2 litres à un maximum de 1,4 litres.

Accessoire fouet

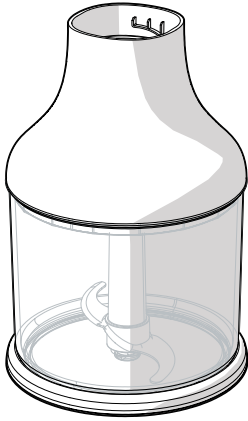


Idéal pour fouetter les blancs d'œufs, les pâtes légères et la crème pour préparer les crèmes, les sauces, etc.



Description

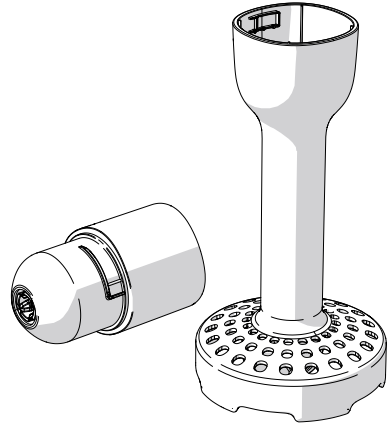
Hachoir



Il peut être utilisé pour hacher les herbes, les biscuits, le pain, les noix et les légumes. Le hachoir est équipé d'un bol et d'un groupe lame.

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

Presse-purée et réducteur



Parfait pour broyer les légumes cuits, comme les pommes de terre, les patates douces, les carottes, les rutabagas, les ignames et les navets.



3 Utilisation



Risque de choc électrique

- Branchez à une prise à 3 broches.
- Ne retirez pas la broche de mise à terre.
- N'utilisez pas d'adaptateur.
- N'utilisez pas de rallonge.
- Le non-respect de ces consignes peut entraîner la mort, déclencher un incendie ou produire un choc électrique.

« Mélangeur à main uniquement pour la version États-Unis »

Volts : 120 volts c.a. seulement.

Hertz : 60 Hz



Votre mélangeur à main possède une fiche de mise à la terre à 3 broches. Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche correspondra à une prise à sens unique seulement. Si la fiche ne correspond pas à la prise, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez pas la fiche d'une quelconque façon.

- N'utilisez pas de rallonge. Si le câble d'alimentation est trop court, un électricien ou un homme de service qualifié devra installer une prise près de l'appareil.
- Un câble d'alimentation court (ou un câble d'alimentation détachable) devrait être utilisé pour réduire le risque d'étranglement ou de chute sur un câble plus long.
- Les câbles d'alimentation ou les rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés si un entretien est exercé pendant leur utilisation.

Si un câble d'alimentation détachable plus long ou une rallonge est utilisé :

- Le classement électrique marqué du câble d'alimentation ou d'une rallonge devrait être au moins aussi grand que le classement électrique de l'appareil.
- Le câble devrait être placé de manière à ne pas s'accrocher sur le comptoir ou la table, où les enfants pourraient le tirer ou trébucher dessus.
- Si l'appareil est du type mise à la terre, la rallonge devra être un câble à 3 broches de mise à la terre.



- Cet appareil a des indicateurs importants sur la fiche.
- La fiche de fixation ou le cordon complet ne peut pas être remplacé. En cas d'endommagement, l'appareil doit être remplacé.



Utilisation

3.1 Avant la première utilisation

1. Retirez toutes les étiquettes et autocollants du mélangeur à main et de ses accessoires.
2. Essuyez le corps du moteur avec un chiffon propre et humide, et séchez-le.
3. Lavez soigneusement les composants du mélangeur à main et séchez-les soigneusement (voir "5 Nettoyage et entretien").



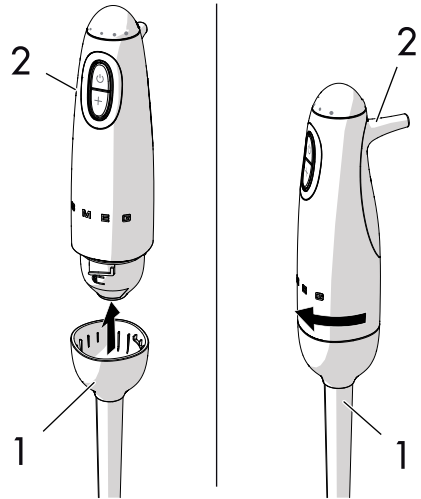
Pièces mobiles

Risque de blessures ou de dommage à l'appareil

- N'insérez pas de doigts, de fourchettes ou de cuillères dans les accessoires du mélangeur à main. Cela pourrait causer des blessures ou endommager les lames.
- Gardez les mains, les cheveux, les bijoux lâches, les cravates ou les vêtements, les spatules et autres objets à l'écart des accessoires du mélangeur à main pour éviter des blessures ou d'endommager l'appareil.
- Pour se protéger d'une décharge électrique, ne plongez pas le corps du moteur dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Débranchez de la prise avant de mettre ou de retirer des pièces.
- Évitez de toucher les pièces mobiles.

3.2 Utilisation des accessoires du mélangeur à main

1. Utilisez l'accessoire le mieux adapté à l'aliment que vous souhaitez traiter.
2. Insérez l'accessoire (1) dans le corps du moteur (2) et tordez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre afin qu'il s'enclenche dans le boîtier du corps du moteur.



3. Insérez la fiche à la prise d'alimentation.
4. Commencez l'opération en appuyant sur le bouton **MARCHE/ARRÊT**. Utilisez le sélecteur de vitesse pour augmenter la vitesse ou le bouton **TURBO** pour travailler à une vitesse maximale.



Lames tranchantes

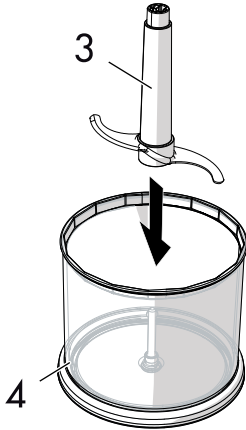
Danger de coupures

- Ne touchez jamais les lames avec les mains. Utilisez une spatule si vous devez enlever les aliments.
- Manipulez les lames très soigneusement.

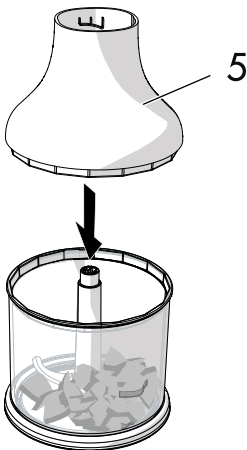


3.3 Utilisation du hachoir

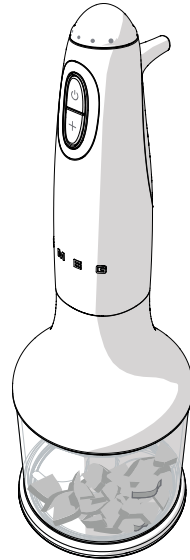
1. Assemblez le hachoir en insérant le groupe lame (3) dans son boîtier au centre du bol (4).



2. Ajoutez les aliments à traiter et fermez le bol à l'aide du couvercle du hachoir (5).



3. Insérez l'accessoire hachoir dans le corps du moteur et tordez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre afin qu'il s'enclenche dans le boîtier du corps du moteur. Commencer à hacher en utilisant le bouton **MARCHE/ARRÊT** et réglez le sélecteur de vitesse en fonction des aliments que vous coupez. Le bouton **TURBO** peut aussi être utilisé.



Lames tranchantes

Danger de coupures

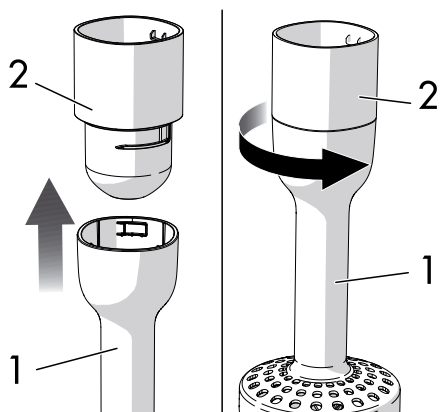
- Ne touchez jamais les lames avec les mains.
- Manipulez les lames très soigneusement.



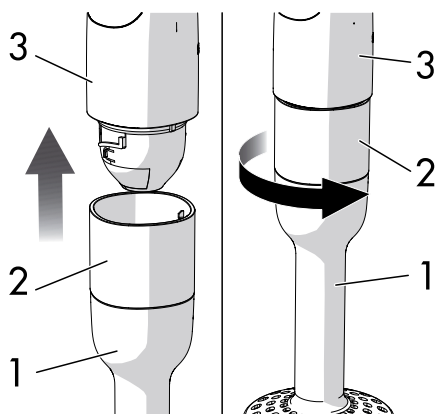
Utilisation

3.4 Utilisation du presse-purée

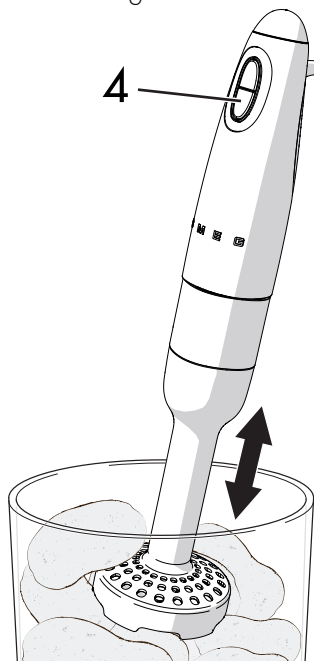
1. Faites bouillir et égouttez les pommes de terre ou autres légumes, et placez-les dans une casserole ou un bol.
2. Fixez le presse-purée (1) au réducteur (2).



3. Ensuite, fixez le groupe formé par presse-purée et réducteur au corps du mélangeur à main (3).



4. Sélectionnez la vitesse à l'aide du sélecteur de vitesse.
5. Plongez la tête du presse-purée dans les pommes de terre ou autres légumes, et appuyez sur le bouton **MARCHE/ARRÊT** (4). Soulevez et plongez à un endroit différent dans la casserole ou le bol. Procédez jusqu'à ce que les pommes de terre/légumes soient écrasés à votre goût.





Conseil d'utilisation de votre mélangeur à main

- **Tige du mélangeur** : Déplacez doucement le mélangeur à main vers le haut et vers le bas pour obtenir les meilleurs résultats.
- Démarrez le mélangeur à main seulement après que l'arbre du mélangeur ait été placé dans le mélange à mélanger.
- Coupez les aliments en petits morceaux pour faciliter le mélange et le hachage.
- Ne plongez pas le corps du moteur dans l'eau ou autres liquides.
- Pour incorporer l'air dans le mélange, tenez la lame juste sous la surface.
- **Accessoire fouet** : Lorsque vous utilisez l'accessoire fouet, évitez de battre les blancs d'œufs trop longtemps, car ils pourraient sécher et devenir moins stables.
- Ajoutez le sucre aux blancs d'œufs battus lentement après que des pics aient commencé à se former.
- **Presse-purée** : Lors de l'utilisation du presse-purée, utilisez une vitesse faible pour les pommes de terre, car elles sont collantes et ne doivent pas être surmenées. Utilisez une vitesse plus élevée pour écraser les légumes comme les navets et les patates douces.
- Pilez les légumes lorsqu'ils sont chauds.
- Pilez les légumes d'abord et ajoutez d'autres ingrédients, comme le lait, le beurre et l'assaisonnement, après.
- **Accessoire hachoir**: Ne faites pas fonctionner le hachoir sans nourriture dans le bol.
- Ne surchargez pas le bol du hachoir.
- Coupez les aliments en morceaux de même taille pour obtenir des résultats réguliers.
- Placez le bol du hachoir sur une surface plane et robuste.
- Assurez-vous que la lame est correctement insérée.
- Il est préférable de hacher les aliments qui ne sont pas trop chauds.
- Certaines épices risquent de rayer le bol du hachoir.



Utilisation

3.5 Guide alimentaire

Aliment	Préparation	Quantité	Vitesse	Temps
Viande	Coupez en morceaux de 2-3 cm	200 g	TURBO	20 secondes
Fromage à pâte dure	Coupez en morceaux de 1-2 cm	120 g	TURBO	10 secondes
Carottes	Coupez en morceaux de 2-3 cm	200 g	HAUTE	15 secondes
Persil	Retirez les tiges	50 g	HAUTE	10 secondes
Oignons	Coupez en moitié ou en quartiers	100 g	MOYENNE	8-10 secondes
Ail	Clous de girofle entiers sans peau	12 clous de girofle	BASSE	8-10 secondes



Les vitesses et les temps indiqués dans le tableau sont approximatifs et sont basés sur des tests de laboratoire internes.

Les résultats peuvent varier en fonction de la qualité des ingrédients et de la consistance que vous souhaitez obtenir.



4 Recettes

Mayonnaise

Ingrédients :

250 g d'huile (par ex. : huile de tournesol)
1 œuf et 1 jaune d'œuf supplémentaire
2 cuillères à soupe de vinaigre
Sel et poivre au goût

Méthode :

1. Placez tous les ingrédients (à température ambiante) dans le bécher suivant l'ordre ci-dessus.
2. Insérez doucement le mélangeur à main jusqu'à ce que vous touchiez le fond du bécher.
3. Gardez le mélangeur dans la même position, le faire fonctionner à la vitesse **TURBO**. Lorsque l'huile commence à émulsionner, levez lentement l'arbre vers le haut du mélange, puis redescendez, en veillant à incorporer toute l'huile.

Délai de traitement : 1 minute pour un résultat de type assaisonnement; 2 minutes pour un résultat de type trempette.

Guacamole

Ingrédients :

1 gros avocat, pelé, épépiné et haché
3 cuillères à soupe de jus de citron
125 g de crème sure
1 cuillère à soupe d'ail haché
1 cuillère à café de jalapeño haché

Méthode :

1. À l'aide du hachoir, insérez d'abord la lame de hachage dans le bol du hachoir, puis mettez tous les ingrédients dans le bol.
2. Fermez le hachoir avec le couvercle et insérez le moteur. Pulsez jusqu'à ce que le mélange atteigne la consistance désirée.

Suggestion : servez le guacamole avec des tacos et des burritos. Pour une option plus légère, servez avec des carottes et des bâtons de céleri.



Garniture à crêpes

Ingrédients :

120 g de sucre à glacer
40 g de blanc d'œuf

Méthode :

1. À l'aide du hachoir, insérez d'abord la lame de hachage dans le bol du hachoir, puis mettez tous les ingrédients dans le bol.
2. Fermez le hachoir avec le couvercle et insérez le moteur. Mélangez les ingrédients pendant 5 secondes à la vitesse **TURBO**.

Purée de pommes de terre

Ingrédients :

700 g de pommes de terre rousses de taille moyenne
Sel et poivre au goût

Méthode :

1. Pelez les pommes de terre et coupez-les en morceaux de 3 cm. Placez-les dans une grande casserole et couvrez d'eau froide.
2. Couvrez et portez à ébullition à feu vif. Une fois à ébullition, retirez le couvercle et continuez la cuisson pendant environ 20 à 25 minutes, jusqu'à ce qu'une brochette puisse être facilement insérée dans les morceaux de pommes de terre.
3. Égouttez bien les pommes de terre.
4. Placez les pommes de terre dans la casserole sèche et agitez doucement à feu doux pendant 1 - 2 minutes pour enlever le surplus d'humidité.
5. Retirez du feu et laissez refroidir les pommes de terre pendant environ 5 minutes.
6. Fixez l'accessoire presse-purée au corps du moteur et, en utilisant la vitesse **TURBO**, écrasez les pommes de terre pendant 1 minute. N'écrasez pas trop, car il pourrait causer des pommes de terre à devenir collante.



5 Nettoyage et entretien

5.1 Avertissements



Utilisation impropre
Danger d'électrocution

- Débranchez le mélangeur à main avant de le nettoyer.
- Ne plongez pas le corps du moteur dans l'eau ou d'autres liquides.



Utilisation impropre
Risque de dommages aux surfaces

- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits d'entretien qui contiennent du chlore, de l'ammoniac ou un décolorant sur les parties en acier ou au fini métallique (par ex. : anodisant, plaqué au nickel ou chromé).
- N'utilisez pas de détergent abrasif ou corrosif (par ex. : poudre, détachants ou éponges métalliques).
- N'utilisez pas de matériaux rêches ou abrasifs ni de racloirs métalliques tranchants.

5.2 Nettoyage du corps du moteur

Pour garder les surfaces extérieures du mélangeur à main en bon état, nettoyez-les régulièrement après l'utilisation. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer. Utilisez un chiffon humide et doux avec un détergent doux.

5.3 Nettoyage des composants du mélangeur à main

L'arbre du mélangeur en acier inoxydable et le groupe lame en acier inoxydable doivent être nettoyés à la main à l'eau tiède avec un détergent doux.

L'accessoire fouet, le presse-purée, le bol et les lames du hachoir peuvent être lavés à la main dans de l'eau tiède avec du détergent doux ou dans le lave-vaisselle.

Séchez bien.



Lames tranchantes
Danger de coupures

- Ne touchez jamais les lames avec les mains.
- Manipulez les lames très soigneusement.

Estimado Cliente,

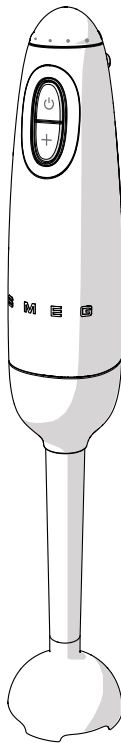
Le agradecemos por haber comprado la licuadora de mano de la Línea Años 50 Smeg.

Al elegir uno de nuestros productos, usted ha escogido un aparato que combina el estilo icónico con el diseño técnico innovador y la atención al detalle.

Este aparato Smeg combina perfectamente con los demás productos de Smeg, o bien por sí solo contribuye a dar un toque de estilo dentro de la cocina.

¡Esperamos que disfrute de su nuevo aparato!

Para más informaciones sobre el producto le invitamos a visitar: www.smegusa.com.



Modelo HBF02
Licuadora de mano + accesorios

Índice

1 Instrucciones	48
1.1 Introducción	48
1.2 Sobre este manual de uso	48
1.3 Uso previsto	48
1.4 Responsabilidad del fabricante	49
1.5 Placa de identificación	49
1.6 Eliminación	49
2 Descripción	50
2.1 Descripción del producto	50
2.2 Descripción de los mandos	51
2.3 Accesorios	51
3 Uso	53
3.1 Antes del primer uso	54
3.2 Uso de los accesorios de la licuadora de mano	54
3.3 Uso de la picadora	55
3.4 Uso del prensador de papas	56
3.5 Guía para el procesamiento de alimentos	58
4 Recetas	59
5 Limpieza y cuidado	61
5.1 Instrucciones	61
5.2 Limpieza del cuerpo del motor	61
5.3 Limpieza de los componentes de la licuadora de mano	61

ES

Medidas de seguridad importantes

ADVERTENCIA: Siga estrictamente las instrucciones contenidas en el presente manual para evitar incendios o explosiones que pueden ser causa de daños materiales, lesiones personales o muerte.



LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES - Su seguridad y la seguridad de los demás son muy importantes.

En este manual y en el aparato le proporcionamos muchos mensajes de seguridad importantes.

Lea todas las instrucciones antes de usar el aparato y respete siempre todos los avisos de seguridad.



Medidas de seguridad importantes



RECONOZCA LOS AVISOS DE SEGURIDAD

Este es un símbolo de alerta sobre la seguridad. Este símbolo advierte sobre peligros potenciales que pueden provocar lesiones personales graves o la muerte.

COMPRENDA LAS PALABRAS DE AVISO

Una palabra de aviso – PELIGRO, ADVERTENCIA o ATENCIÓN – acompaña siempre el símbolo de alerta de seguridad. PELIGRO indica los riesgos más graves. Este símbolo indica que existe un peligro de muerte o lesiones graves si no respeta inmediatamente las instrucciones.

ADVERTENCIA significa que existe un peligro de muerte o lesiones graves si no respeta las instrucciones. ATENCIÓN indica una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, puede provocar lesiones moderadas.

ADVERTENCIA



- Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para un uso doméstico.
- Use el aparato solo para los fines para los que ha sido diseñado. El fabricante declina toda responsabilidad por daños causados por el uso indebido de este aparato.
- Este aparato cumple con las normas de seguridad vigentes. El uso indebido de este aparato puede ser causa de lesiones personales y daños materiales.
- Lea todas las instrucciones antes de instalar o usar el aparato por primera vez.
- Guarde este manual de instrucciones en un lugar seguro y en caso de traspaso del aparato entréguelo a los futuros usuarios.

Los avisos de seguridad le informarán de los peligros potenciales, de cómo evitar el riesgo de lesiones y de lo que puede suceder si no sigue las instrucciones.

IMPORTANTE: Cumpla con todos los códigos y las normas vigentes.

ADVERTENCIA: Para su seguridad, siga las instrucciones contenidas en este manual para reducir el riesgo de incendio o explosión y evitar daños materiales, lesiones personales o la muerte.

No almacene ni emplee gasolina u otros gases o líquidos inflamables cerca de este aparato ni de cualquier otro aparato.



NOTA: Este aparato NO debe ser instalado en casas prefabricadas (autocaravanas/casas rodantes) o en vehículos de recreo.

NO instale este aparato en exteriores.

Medidas de seguridad importantes



ADVERTENCIA



Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones personales al usar el aparato, es necesario observar algunas precauciones de seguridad básicas, incluyendo las siguientes:

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

- Lea atentamente este manual de instrucciones antes de usar el aparato.
- Este aparato tiene la clavija del enchufe polarizada (una hoja es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, la clavija del enchufe encaja en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si la clavija del enchufe no encaja completamente en el tomacorriente, inviértala. Si aún así no encaja, llame a un electricista experto. No modifique el enchufe en ningún caso.
- Desenchufe el aparato inmediatamente después del uso.
- No deje el aparato sin vigilancia mientras esté funcionando.
- Desconecte el aparato del tomacorriente tan pronto como haya terminado de usarlo y antes de limpiarlo.
- No sumerja el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua u otros líquidos.
- No utilice ningún aparato con un cable o enchufe dañado, después de un mal funcionamiento o si se ha caído o dañado de alguna manera. Lleve el aparato al servicio de asistencia autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
- Mantenga el cable de alimentación lejos de bordes afilados.
- No tire del cable para desenchufarlo de la toma de corriente.
- No ponga el aparato cerca o encima de quemadores de gas o placas eléctricas encendidos, dentro de un horno o cerca de otras fuentes de calor.
- No intente reparar el aparato usted mismo o sin la ayuda de un técnico cualificado.
- En caso de averías haga reparar el aparato por un técnico especializado.
- No modifique el aparato.
- No intente nunca apagar una llama/incendio con agua: apague el aparato y desenchúfelo. Apague las llamas con una manta ignífuga u otra cubierta adecuada.
- Desenchufe el aparato del tomacorriente antes de montarlo, desmontarlo y limpiarlo, y tan pronto como haya terminado de usarlo.
- Los niños no deben usar este aparato y hay que tener mucho cuidado cuando se usa el aparato cerca de niños.
- Los niños no deben jugar nunca con el aparato. Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.



Medidas de seguridad importantes

Para este aparato

- No lo utilice al aire libre.
- El uso de las piezas, partes y accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- La licuadora de mano es portátil: No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o encimera.
- Mantenga el cable lejos de superficies calientes, incluyendo la cocina o estufa.
- Mantenga las manos y los utensilios fuera del bol de la picadora cuando esté usando el aparato para evitar el riesgo de lesiones personales graves o daños al aparato. Puede utilizar una rasqueta pero únicamente cuando no esté usando el aparato.
- Desenchufe siempre el aparato del tomacorriente cuando esté sin vigilancia y antes del montaje, el desmontaje o la limpieza.
- Desenchufe siempre el aparato cuando no lo use, antes de limpiarlo o si nota que algo falla.
- El aparato tiene importantes marcas en la hoja del enchufe. El enchufe o todo el cable no son adecuados para la sustitución. Si estuviesen dañados, hay que reemplazar el aparato.
- Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque las cuchillas de la picadora en la base sin fijar correctamente el bol en su posición.
- Las cuchillas son afiladas. Use con cuidado: Evite tocar las cuchillas del accesorio licuadora o de la picadora. Manipule con mucho cuidado cuando quite, inserte o limpie las cuchillas.
- Quite las cuchillas de la picadora antes de vaciar el bol. No mezcle aceite o grasa caliente.
- Quite el batidor o prensador de papas de la licuadora de mano antes de lavarla.
- Asegúrese de que la tapa de la picadora esté bien bloqueada en su lugar antes de hacer funcionar el aparato.
- No trate de evitar el mecanismo de bloqueo de la tapa de la picadora.
- Use contenedores altos para mezclar líquidos, sobre todo calientes, para reducir derrames, salpicaduras y quemaduras.
- Para evitar salpicaduras, coloque siempre el eje de la licuadora en el alimento antes de encender el aparato.
- No deje la licuadora de mano en una olla caliente en un quemador encendido cuando no la use.
- Evite el uso de la licuadora y de la picadora para romper huesos, huesos y semillas de frutas u otros alimentos duros que podrían dañar las cuchillas.
- Evite colocar líquidos por encima de la junta del eje.

Medidas de seguridad importantes



- Utilice solamente repuestos originales. El uso de repuestos no aprobados por el fabricante podría causar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
- Evite pulverizar líquidos en el cuerpo del motor o el cable de la licuadora de mano o mojarlos. En caso de contacto con un líquido, desenchufe inmediatamente la licuadora de mano y séquela a fondo. ¡Riesgo de descarga eléctrica!
- Deje que la licuadora de mano se enfríe antes de limpiarla.
- No use detergentes abrasivos ni objetos filosos para limpiar la licuadora de mano, sus utensilios o accesorios.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



Medidas de seguridad importantes

1 Instrucciones

1.1 Introducción

Información importante para el usuario:

Advertencias



Información general sobre este manual de uso, la seguridad y la eliminación final.

Descripción



Descripción del aparato y sus accesorios.

Uso



Información sobre el uso del aparato.

Limpieza y cuidado



Información para la limpieza y el mantenimiento adecuados del aparato.



Advertencias de seguridad



Información



Recomendaciones

1.2 Sobre este manual de uso

Este manual forma parte del aparato y, por lo tanto, debe conservarse en su totalidad y en un lugar accesible para el usuario durante toda la vida útil del aparato.

1.3 Uso previsto

- Utilice el aparato solo en interiores.
- El aparato está diseñado exclusivamente para el uso doméstico.
- El aparato puede usarse para batir, picar, mezclar y emulsionar varios ingredientes. Además, combinado con sus accesorios, puede picar/moler carne, rallar queso, pan, prensar papas y otros vegetales y verduras y batir huevos y crema para distintos preparados. Cualquier otro uso se considera impropio. No utilice el aparato para usos distintos del previsto.
- El aparato puede usarse:
 - en comedores destinados al personal de tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo;
 - en casas rurales;
 - por clientes de hoteles, moteles u otros ambientes de tipo residencial;
 - ambientes tipo bed-and-breakfast.
- El aparato no ha sido diseñado para funcionar con temporizadores externos ni con sistemas de control remoto.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos los niños) de reducida capacidad física, sensorial o mental o con experiencia o conocimiento insuficientes, a menos que estén vigilados o instruidos por personas adultas que se hagan responsables de su seguridad.

Medidas de seguridad importantes

1.4 Responsabilidad del fabricante

El fabricante no será responsable por lesiones o daños causados por:

- cualquier uso del aparato distinto del previsto;
- no haber leído el manual del usuario;
- la modificación de alguna de las partes del aparato;
- el uso de repuestos no originales;
- no haber seguido las instrucciones de seguridad.

1.5 Placa de identificación

La placa de identificación contiene los datos técnicos, el número de serie y la marca. No quite nunca la placa de identificación.

La potencia nominal se basa en el accesorio picadora.



La California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act (Ley Sobre Seguridad del Agua Potable de California y Reglamentación de tóxicos) requiere que el Gobernador de California publique una lista de sustancias conocidas por el Estado de California que pueden causar cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos, y exigir que en el comercio se informe a los clientes acerca de la exposición potencial a tales sustancias.



Advertencia

- Este producto contiene una sustancia química conocida por el Estado de California que puede causar cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos.
- Este aparato pueda causar exposición de bajo nivel a algunas de las sustancias de la lista, incluyendo benceno, formaldehído, monóxido de carbono, tolueno y hollín.

1.6 Eliminación



Voltaje eléctrico Peligro de electrocución

- Desconecte la fuente de alimentación principal.
- Desenchufe el cable del tomacorriente.
- **¡Los equipos eléctricos en desuso no deben ser eliminados junto con los residuos domésticos!** De conformidad con las leyes vigentes, los aparatos eléctricos al final de su vida útil deben desecharse por separado y entregarse a los centros de recolección diferenciada de residuos eléctricos y electrónicos. De esta forma se pueden reciclar los materiales útiles que provienen de electrodomésticos en desuso y proteger el medio ambiente. Para más información, contacte con las autoridades locales o los responsables de la recolección diferenciada.

Para el embalaje del aparato se emplean materiales no contaminantes y reciclables.

- Entregue los materiales del embalaje a los centros adecuados de recolección diferenciada.



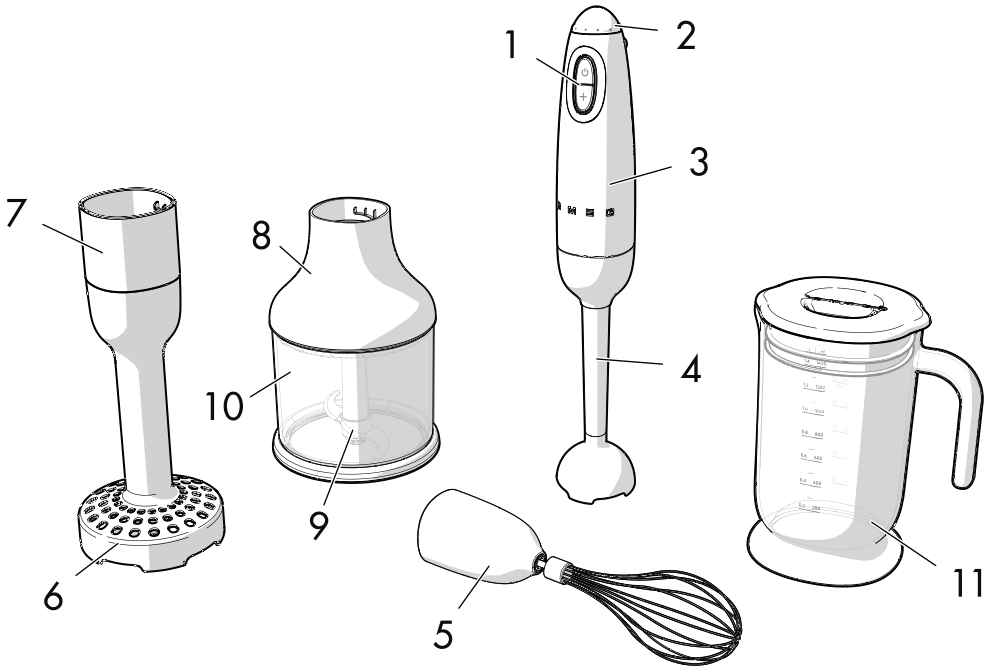
Embalaje plástico Peligro de asfixia

- No deje el embalaje ni ninguna de sus partes sin vigilancia.
- No permita que los niños jueguen con las bolsas de plástico del embalaje.



2 Descripción

2.1 Descripción del producto



Modelo HBF02 - Licuadora de mano

- 1 Botón ON/OFF y botón TURBO
- 2 Selector de velocidad
- 3 Cuerpo motor
- 4 Eje de la licuadora de acero inoxidable y cuchillas de acero inoxidable
- 5 Accesorio batidora
- 6 Prensador de papas
- 7 Adaptador

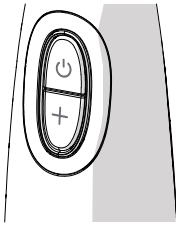
- 8 Tapa de la picadora
- 9 Cuchillas de la picadora
- 10 Bol de la picadora de Tritan™ sin Bisfenol A (BPA) con base de silicona antideslizante
- 11 Jarra de Tritan™ sin Bisfenol A (BPA) (capacidad 1,4 litros)

i Los accesorios destinados a entrar en contacto con los alimentos están hechos con materiales que cumplen con las disposiciones de las leyes vigentes.



2.2 Descripción de los mandos

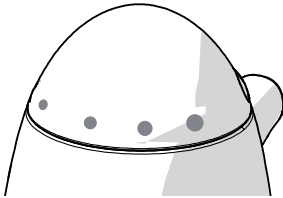
Botón ON/OFF y botón TURBO



Mantenga presionado el botón **ON/OFF** para iniciar o parar el funcionamiento. Al soltar el botón el motor se detiene.

Mantenga presionado el botón **TURBO** por separado para que las cuchillas giren a la velocidad máxima.

Selector de velocidad



El selector de velocidad le permite ajustar la velocidad de rotación de las cuchillas mientras usa la licuadora de mano. El ajuste de la velocidad es progresivo: los puntos del selector se hacen más grandes para indicar un aumento de la velocidad.

Para aumentar la velocidad, gire el selector de velocidad hacia la derecha. Para reducir la velocidad, gire el selector de velocidad en sentido contrario a las agujas del reloj.

2.3 Accesorios

Jarra de Tritan™ sin Bisfenol A (BPA)



La jarra de Tritan™ sin Bisfenol A (BPA) tiene asa y tapa y está marcada en litros, tazas, mililitros y onzas.

Tiene una capacidad que oscila de un mínimo de 0,2 litros a un máximo de 1,4 litros.

Accesorio batidora

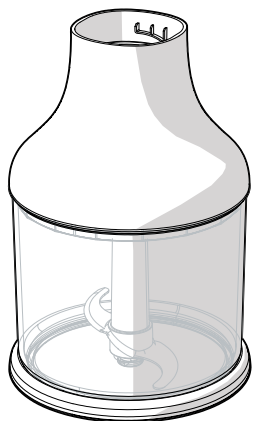


Ideal para batir la clara del huevo, masas ligeras y cremas para preparar cremas, natillas, salsas, etc.



Descripción

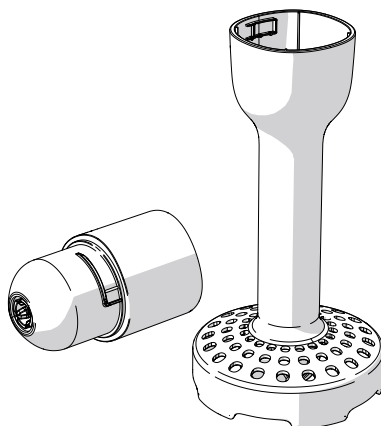
Picadora



Se puede usar para picar hierbas, moler galletas, rallar pan, picar nueces y verduras. La picadora está equipada con un bol y cuchillas.

El bol de la picadora tiene una base de silicona antideslizante que también puede usarse como tapa.

Prensador de papas y adaptador



Perfecto para triturar verduras y vegetales cocidos, tales como papas, batatas/ camotes, zanahorias, nabos suecos, ñame y nabos.



3 Uso



Riesgo de descarga eléctrica

- Enchufe en una toma de 3 clavijas con puesta a tierra.
- No quite la puesta a tierra.
- No use adaptadores.
- No use cables de extensión.
- La falta de observación de estas instrucciones puede ser causa de muerte, incendios o descargas eléctricas.

«Licuadora de mano solo en la versión EE.UU.»

Voltios: 120 Voltios CA únicamente.

Hertz: 60 Hz



Su licuadora de mano cuenta con una puesta a tierra de tres clavijas. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, la clavija se enchufa en un tomacorriente de una sola manera. Si el enchufe no encaja en el tomacorriente, contacte con un electricista experto. No modifique el enchufe en ningún caso.

- No use cables de extensión. Si el cable de alimentación es demasiado corto diríjase a un electricista experto y haga instalar un tomacorriente más cerca del aparato.
- Utilice un cable eléctrico corto (o un cable de alimentación desmontable) para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo.
- Los cables de alimentación largos o las prolongaciones están disponibles pero pueden usarse solamente con mucho cuidado.

Si utiliza un cable de alimentación separable más largo o un cable de extensión:

- La potencia indicada en el cable o en la prolongación no debe ser menor que la indicada en el aparato.
- El cable debe colocarse de manera que no cuelgue de la encimera o la mesa puesto que los niños podrían tirar de él o ser causa de tropezones.
- Si el aparato cuenta con puesta a tierra, el cable de extensión tiene que ser de 3 hilos con puesta a tierra.



- El aparato tiene marcas importantes en la hoja de la clavija del enchufe.
- Ni la clavija ni todo el cable pueden reemplazarse. Si estuviesen dañados, hay que reemplazar el aparato.



Uso

3.1 Antes del primer uso

1. Quite las etiquetas y adhesivos de la licuadora de mano y de sus accesorios.
2. Limpie el cuerpo del motor con un trapo limpio y húmedo y seque.
3. Lave cuidadosamente los componentes de la licuadora de mano y luego seque a fondo (vea "5 Limpieza y cuidado").



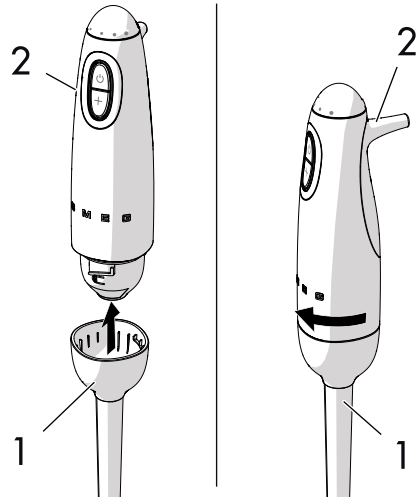
Piezas móviles

Peligro de lesiones personales o daños al aparato

- No introduzca dedos, tenedores o cucharas en los accesorios de la licuadora de mano. Puede ser causa de lesiones personales o daños a las cuchillas.
- Mantenga manos, cabello, joyas, corbatas o ropa, espátulas y otros objetos fuera de los accesorios de la licuadora de mano para evitar lesiones personales o daños al aparato.
- Para evitar riesgos de descargas eléctricas no sumerja nunca el cuerpo del motor en agua u otros líquidos.
- Desenchufe el aparato antes de poner o quitar cualquier pieza.
- No toque las piezas móviles.

3.2 Uso de los accesorios de la licuadora de mano

1. Use el accesorio más adecuado para el alimento que desea procesar.
2. Coloque el accesorio (1) en el cuerpo del motor (2) y gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que encaje en la carcasa del cuerpo del motor.



3. Introduzca el enchufe en la toma de corriente.
4. Inicie el funcionamiento presionando el botón **ON/OFF**. Use el selector de velocidad para aumentar la velocidad o el botón **TURBO** para trabajar a la velocidad máxima.



Cuchillas afiladas

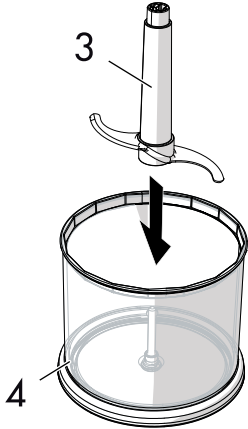
Peligro de corte

- No toque nunca las cuchillas con las manos. Use una espátula si necesita quitar alimentos.
- Maneje las cuchillas con mucho cuidado.

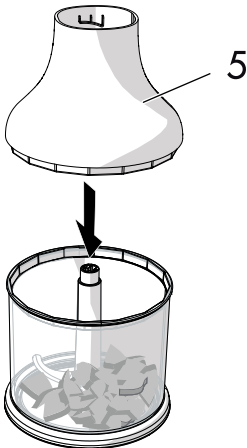


3.3 Uso de la picadora

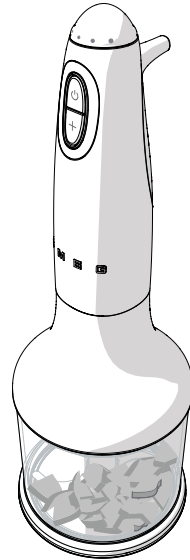
1. Ensamble la picadora colocando las cuchillas (3) en su posición en el centro del bol (4).



2. Añada el alimento que desea procesar y cierre la picadora usando la tapa (5).



3. Fije el accesorio de la picadora en el cuerpo del motor y gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que encaje en la carcasa del cuerpo del motor. Comience a picar usando el botón **ON/OFF** y ajuste el selector de velocidad de acuerdo con el alimento que desea procesar. También puede usar el botón **TURBO**.



Cuchillas afiladas

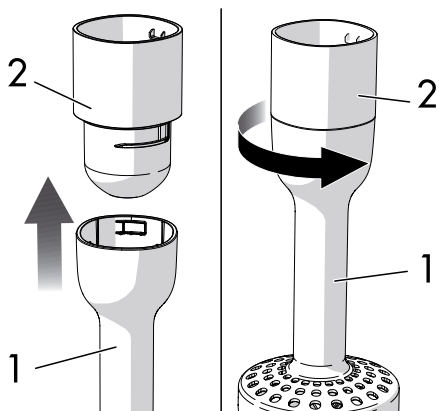
Peligro de corte

- No toque nunca las cuchillas con las manos.
- Maneje las cuchillas con mucho cuidado.

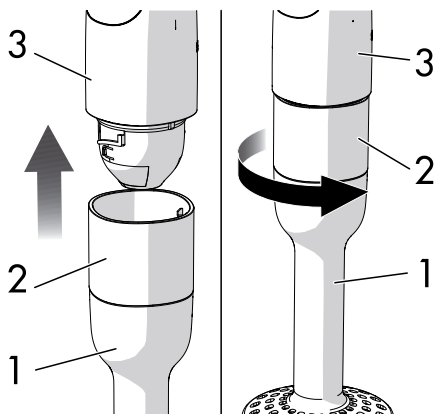


3.4 Uso del prensador de papas

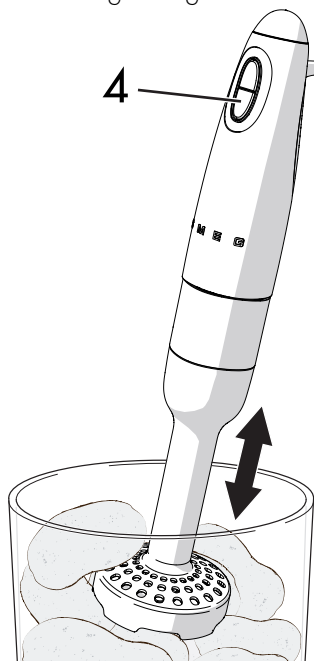
1. Hierva y escurra las papas u otros vegetales y póngalos en una cacerola o un tazón.
2. Coloque el prensador de papas (1) en el adaptador (2).



3. Luego fije el conjunto formado por el prensador de papas y el adaptador en el cuerpo de la licuadora de mano (3).



4. Seleccione la velocidad usando el selector de velocidad.
5. Sumerja el cabezal del prensador de papas en las papas u otras verduras y presione el botón **ON/OFF** (4). Levante y sumerja en un lugar diferente del tazón o la cacerola. Continúe hasta que las papas u otros vegetales están aplastados según su gusto.





Consejos para usar su licuadora de mano

- **Accesorio licuadora:** Mueva la licuadora de mano hacia arriba y hacia abajo para obtener los mejores resultados.
- Haga funcionar la licuadora de mano solo después de que el eje de la licuadora ha sido colocado en la mezcla que desea batir o mezclar.
- Corte los alimentos en trozos pequeños para facilitar la mezcla o el picado.
- No sumerja el cuerpo del motor en agua u otros líquidos.
- Para incorporar aire en la mezcla, tenga las cuchillas justo debajo de la superficie.
- **Accesorio batidora:** Al utilizar el accesorio batidora, evite batir las claras de huevo demasiado tiempo ya que podrían secarse mucho y volverse menos estables.
- Añada azúcar a las claras de huevo batidas lentamente después de que los picos han empezado a formarse.
- **Prensador de papas:** Al usar el prensador de papas, use una velocidad baja para papas ya que contienen almidón, no deben procesarse demasiado. Use una velocidad alta para prensar vegetales como nabos o batatas y camotes.
- Prese los vegetales mientras estén calientes.
- Prese los vegetales primero y añada después otros ingredientes como leche, mantequilla y condimentos.
- **Accesorio picadora:** No haga funcionar la picadora sin alimentos en el bol.
- No sobrecargue el bol de la picadora.
- Corte los alimentos en trozos del mismo tamaño para lograr resultados uniformes.
- Ponga el bol de la picadora en una superficie plana y resistente.
- Asegúrese de que la cuchilla esté insertada correctamente.
- Lo mejor es picar los alimentos cuando no están demasiado calientes.
- Algunas especias pueden rayar el bol de la picadora.



3.5 Guía para el procesamiento de alimentos

Alimentos	Preparación	Cantidad	Velocidad	Tiempo
Carne	Corte en trozos de 2-3 cm	200 g	TURBO	20 segundos
Queso duro	Corte en trozos de 1-2 cm	120 g	TURBO	10 segundos
Zanahorias	Corte en trozos de 2-3 cm	200 g	ALTA	15 segundos
Perejil	Quite los tallos	50 g	ALTA	10 segundos
Cebollas	Cortar por la mitad o en cuartos	100 g	MEDIA	8-10 segundos
Ajo	Dientes enteros pelados	12 dientes	BAJA	8-10 segundos



La velocidad y el tiempo indicados en la tabla son aproximados y se basan en pruebas de laboratorio internas.

Los tiempos pueden variar en función de la calidad de los alimentos y de la consistencia que desea obtener.



4 Recetas

Mayonesa

Ingredientes:

- 250 g de aceite (p.ej. aceite de girasol)
- 1 huevo y 1 yema de huevo extra
- 2 cucharadas de vinagre
- Sal y pimienta a gusto

Método:

1. Ponga todos los ingredientes (a temperatura ambiente) dentro de la jarra siguiendo el orden anterior.
2. Inserte suavemente la licuadora de mano hasta tocar la parte inferior de la jarra.
3. Manteniendo la licuadora en la misma posición, hágala funcionar a la velocidad **TURBO**. Cuando el aceite comienza a emulsionar, levante lentamente el eje hasta la parte superior de la mezcla y luego vuelva a bajar, asegurándose de incorporar todo el aceite.

Tiempo de procesamiento: 1 minuto para un resultado tipo aderezo; 2 minutos para un resultado tipo salsa.

Guacamole

Ingredientes:

- 1 aguacate (palta) grande, pelado, deshuesado y picado
- 3 cucharadas de jugo de limón
- 125 g de crema agria
- 1 cucharada de ajo picado
- 1 cucharada de te de chile o ají jalapeño picado

Método:

1. Usando la picadora, inserte primero las cuchillas dentro del bol de la picadora, luego ponga todos los ingredientes en el bol.
2. Cierre la picadora con la tapa e inserte el motor. Pulse hasta que la mezcla alcance la consistencia deseada.

Sugerencias: sirva el guacamole con tacos y burritos. Para una opción más suave, sirva con zanahorias y palitos de apio.



Aderezo de panqueque

Ingredientes:

220 g de azúcar glaseado
40 g de clara de huevo

Método:

1. Usando la picadora, inserte primero las cuchillas dentro del bol de la picadora, luego ponga todos los ingredientes en el bol.
2. Cierre la picadora con la tapa e inserte el motor. Mezcle los ingredientes 5 segundos en la velocidad **TURBO**.

Puré de papas

Ingredientes:

700 g de papas rojizas de tamaño medio
Sal y pimienta a gusto

Método:

1. Pele las papas y córtelas en trozos de 3 cm. Póngalas en una cacerola grande y cúbralas con agua fría.
2. Cubra y lleve a ebullición a fuego alto. Una vez que empiezan a hervir, siga cocinando durante 20 a 25 minutos, hasta que se pueda insertar un pincho en las papas sin problemas.
3. Escurra muy bien las papas.
4. Ponga de nuevo las papas en la cacerola seca y agite suavemente a fuego lento 1-2 minutos para eliminar el exceso de humedad.
5. Retire del fuego y deje enfriar las papas unos 5 minutos.
6. Inserte el prensador de papas en el cuerpo motor y, usando la velocidad **TURBO**, pise las papas durante 1 minuto. No exceda al prensarlas ya que las papas podrían volverse pegajosas.



5 Limpieza y cuidado

5.1 Instrucciones



Uso impropio Peligro de electrocución

- Desenchufe la licuadora de mano antes de limpiarla.
- No sumerja el cuerpo del motor en agua u otros líquidos.



Uso impropio Peligro de daños a las superficies

- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No use productos de limpieza que contengan cloro, amoníaco o lejía en piezas con acabados metálicos (por ejemplo, anodizado, niquelado o cromado).
- No utilice detergentes abrasivos o corrosivos (p. ej. productos en polvo, quitamanchas y estropajos o esponjas metálicos).
- No utilice materiales ásperos o abrasivos ni rasquetas de metal afiladas.

5.2 Limpieza del cuerpo del motor

Para mantener la superficie externa del motor de la licuadora de mano en buen estado, límpiela siempre después del uso. Deje enfriar el aparato. Utilice un paño húmedo y suave con un detergente delicado.

5.3 Limpieza de los componentes de la licuadora de mano

El eje de la licuadora de acero inoxidable y las cuchillas de acero inoxidable deben limpiarse a mano con agua tibia y un detergente suave.

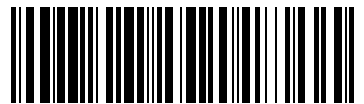
El accesorio batidora, el prensador de papas, el bol de la picadora y las cuchillas deben lavarse a mano con agua tibia y detergente suave o en la lavavajillas.

Seque muy bien.



Cuchillas afiladas Peligro de corte

- No toque nunca las cuchillas con las manos.
- Maneje las cuchillas con mucho cuidado.



914777422/C

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.

El fabricante se reserva el derecho a aportar sin aviso previo todas las modificaciones que considere útiles para la mejora de sus propios productos. Las ilustraciones y las descripciones contenidas en este manual no comprometen, por tanto, al fabricante y tienen un valor meramente indicativo.



914777422/C