

Kære kunde,

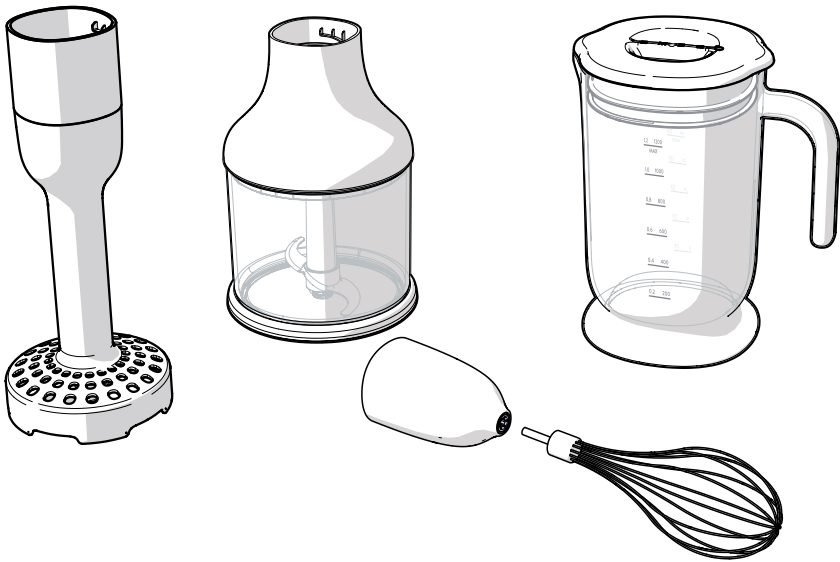
Vi ønsker dig hjerteligt tillykke med købet af stavblenderen fra Smegs 50-års serie.

Ved at vælge et af vores produkter, er du gået efter et apparat som er skabt ved sammensmeltningen af en ikonisk stil, et innovativt teknisk design og opmærksomhed på detaljerne.

Dette apparat passer perfekt sammen med de andre Smeg-produkter, eller bidrager som enkeltstående element ved at give en stilnuance i køkkenet.

Vi håber at du til fulde vil få glæde af dit nye husholdningsapparat.

For yderligere informationer om produktet: www.smeg.com eller www.smeg50style.com.



Model HBAC01
Tilbehør til stavblender

Indholdsfortegnelse

1 Vejledning	172
1.1 Indledning	172
1.2 Denne brugermanual	172
1.3 Tilsigtet anvendelse	172
1.4 Generelle sikkerhedsanvisninger	173
1.5 Producentens ansvar	175
1.6 Identifikationsskilt	175
1.7 Bortskaffelse	175
2 Beskrivelse	176
2.1 Produktbeskrivelse	176
2.2 Beskrivelse af kommandoer	177
2.3 Tilbehør	177
3 Anvendelse	179
3.1 Før første anvendelse	179
3.2 Brug af stavblenderens tilbehør	179
3.3 Brug af hakkeren	180
3.4 Brug af grøntsagsmoseren	181
3.5 Vejledning til tilberedning af ingredienserne	183
4 Opskrifter	184
5 Rengøring og vedligeholdelse	186
5.1 Vejledning	186
5.2 Rengøring af motorhuset	186
5.3 Rengøring af stavblenderens tilbehør	186

Vi anbefaler, at du læser denne brugermanual grundigt igennem, da den indeholder alle anvisninger til at holde det købte apparat i perfekt funktionsdygtig og æstetisk stand.

Der henvises til www.smeg.com for yderligere oplysninger om produktet.

Producenten forbeholder sig retten til ændringer som kan være nyttige til forbedring af dennes produkter, uden foregående varsel. Illustrationerne og beskrivelserne i denne manual er derfor ikke bindende, og er kun vejledende.



Vejledning

1 Vejledning

1.1 Indledning

Vigtige informationer til brugeren:

Vejledning



Generelle informationer om denne brugermanual, om sikkerheden og om den endelige bortskaffelse.

Beskrivelse



Beskrivelse af apparatet og tilbehøret.

Anvendelse



Informationer om brug af apparatet.

Rengøring og vedligeholdelse



Informationer om korrekt rengøring og vedligeholdelse af apparatet.

Opskrifter



Opskriftsliste.



Sikkerhedsanvisninger



Information



Forslag

1.2 Denne brugermanual

Denne brugermanual udgør en integreret del af apparatet og skal opbevares i hel stand på et lettilgængeligt sted under hele apparatets levetid.

1.3 Tilsigtet anvendelse

- Apparatet må kun anvendes indendørs.
- Apparatet er udelukkende designet til husholdningsbrug.
- Apparatet kan anvendes til at blende, hakke, blande og emulgere forskellige ingredienser. Desuden kan det ved hjælp af tilbehøret snitte/hakke kød, ost, brød, mose kartofler og andre grøntsager eller piske æg og piskefløde til forskellige tilberedninger. Enhver anden anvendelse er ukorrekt. Apparatet må ikke anvendes til andre formål end de tilsigtede.
- Apparatet kan anvendes:
 - I køkkenområder for butiksansatte, i kontorer og i andre arbejdsområder;
 - på fabrikker/besøgslandbrug;
 - af gæster på hoteller, moteller og i beboelsesområder;
 - på Bed and Breakfasts.
- Apparatet er ikke designet til betjening ved hjælp af eksterne timere eller fjernbetjeningsystemer.



1.4 Generelle sikkerhedsanvisninger

Følg alle sikkerhedsanvisningerne for at være i stand til at anvende apparatet sikkert.

- Læs denne brugermanual grundigt inden du bruger apparatet.
- Afbryd apparatet fra lysnettet straks efter brug.
- Efterlad ikke apparatet uden opsyn mens det er i funktion.
- Kobl apparatet fra stikkontakten umiddelbart efter brug og inden rengøring.
- Sluk for apparatet og træk stikket ud af stikkontakten før tilbehøret udskiftes, eller du nærmer dig dele, som er i bevægelse, når apparatet er i brug.
- Nedsenk ikke apparatet, netledningen eller netstikket i vand eller anden væske.
- Undlad at anvende apparatet, hvis netledningen eller netstikket er beskadiget eller hvis apparatet er blevet tabt på gulvet eller er blevet beskadiget på anden vis.
- Hvis det elektriske forsyningskabel er beskadiget, skal man kontakte det tekniske servicecenter, som vil udskifte det, for at undgå evt. farer.
- Sørg for, at netledningen ikke kommer i kontakt med skarpe genstande.
- Undlad at trække i netledningen for at koble den fra stikkontakten.
- Undlad at placere apparatet ovenpå eller i nærheden af tændte gasblus eller kogeplader, i en ovn eller i nærheden af varmekilder.
- Forsøg aldrig at reparere apparatet selv eller uden assistance fra en faguddannet servicetekniker.
- I tilfælde af en funktionsfejl, må reparationer på apparatet kun udføres af en faguddannet servicetekniker.
- Der må ikke foretages ændringer på apparatet.
- Forsøg aldrig at slukke en flamme/ild med vand: Sluk apparatet, træk stikket ud af kontakten, og dæk flammen med et låg eller brandhæmmende tæppe.
- Kobl apparatet fra stikkontakten umiddelbart efter brug og inden montering og afmontering af delene og rengøring.
- Børn må ikke lege med apparatet. Opbevar apparatet utilgængeligt for børn.
- Dette apparat må ikke anvendes af børn. Opbevar apparatet og strømkablet utilgængeligt for børn.
- Dette apparat må ikke anvendes af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller med manglende erfaring med eller kendskab til anvendelsen af elektriske apparater, med mindre de overvåges eller instrueres af myndige personer, som er ansvarlige for deres sikkerhed.



Vejledning

For dette apparat

- Undlad at røre ved de bevægelige dele, mens apparatet er i funktion. Hold hænder, hår, beklædningsdele og redskaber på afstand af delene i bevægelse under driften for at undgå personskader og/eller skader på apparatet.
- Stavblenderen skal altid frakobles fra stikkontakten hvis den efterlades uden opsyn, før montering og afmontering af komponenter, og før den rengøres.
- Træk stikket ud af kontakten, når stavblenderen ikke er i drift, før du udfører rengøring og i tilfælde af fejl.
- Lad ikke børn benytte stavblenderen uden opsyn.
- Undgå at røre ved knivene på blenderen og hakkeren. De er meget skarpe: Fare for snitsår! Vær forsigtig, når du fjerner, påsætter og rengør knivene.
- Fjern kniven på hakkeren, før du tømmer skålen.
- Brug ikke stavblenderen til at blende olier eller fedtstoffer ved høje temperaturer.
- Vær forsigtig, når du hælder varme væsker i hakkeskålen eller på stavblenderen. Det kan sprøjte på grund af pludselig fordampning.
- Brug beholderen med høje kanter, når du blender væsker, navnlig varme væsker. På den måde begrænser du overløb, sprøjt og forbrændinger.
- Sæt altid blenderens stav ned i ingredienserne, før du starter blenderen. På den måde undgår du, at det sprøjter.
- Efterlad ikke stavblenderen slukket i en varm gryde på et tændt komfur.
- Brug ikke stavblenderen eller hakkeren til at hakke frugtkerner, ben eller andre hårde fødevarer. Det kan beskadige knivene.
- Undgå, at væsker når op over samlingen mellem staven og blenderen.
- Brug ikke stavblenderen i kombination med dele eller tilbehør fra andre producenter.
- Brug udelukkende originale reservedele fra producenten. Brugen af reservedele, som ikke anbefales af producenten kan medføre brand, elektrisk stød eller personkvæstelser.
- Undgå at sprøjte væsker på motorhuset og stavblenderens ledning, som heller ikke må blive våde. Hvis disse dele kommer i kontakt med væsker, skal stavblenderens stik omgående trækkes ud af stikkontakten og tørres grundigt: Fare for elektrisk stød!
- Lad stavblenderen afkøle, før du udfører rengøringen.
- Brug ikke aggressive rengøringsmidler eller metalskrabere til at gøre stavblenderen og dens tilbehør rent.



1.5 Producentens ansvar

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

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

1.6 Identifikationsskilt

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

1.7 Bortskaffelse



Dette apparat skal bortskaffes separat fra andet affald (Direktiv 2012/19/EU). Dette apparat indeholder ikke stoffer i en sådan mængde, at de betragtes som sundheds- og miljøskadelige, ifølge gældende europæiske direktiver.



Elektrisk spænding Fare for elektrisk stød

- Afbryd hovedstrømforsyningen.
- Træk apparatets stik ud af stikkontakten.

- **Udtjente apparater må ikke bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald!** For at overholde den gældende lovgivning skal udtjente elektriske apparater afleveres på en genbrugsplads, hvor de kan bortskaffes korrekt. På den måde sikres det, at værdifulde materialer i udtjente apparater kan genindvindes og dermed hjælpe med at beskytte miljøet. Kontakt de lokale myndigheder eller den ansvarlige for den lokale genbrugsplads for yderligere oplysninger om korrekt bortskaffelse af udtjente apparater.

Vores apparater er emballeret med materialer, som ikke forurener, og som kan genanvendes.

- Emballagen skal bortskaffes i henhold til de lokale regler for renovation af emballage.



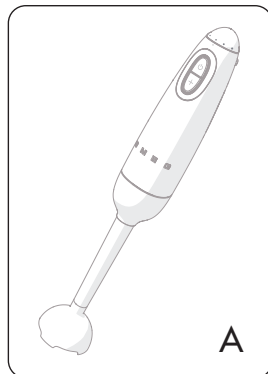
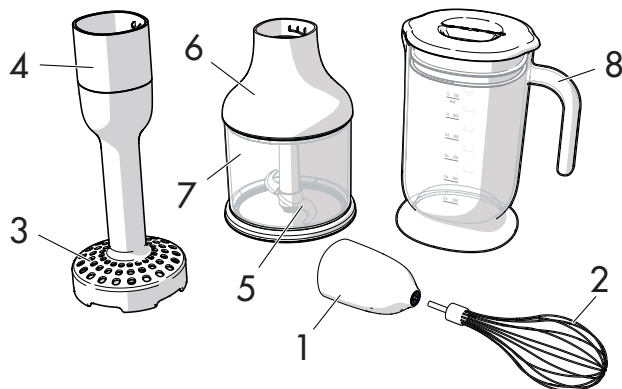
Plastikemballage Fare for kvælning

- Efterlad ikke emballagen eller dele af den uden opsyn.
- Lad ikke børn bruge emballagens plastikposer til leg.



2 Beskrivelse

2.1 Produktbeskrivelse



Model HBAC01 - Tilbehør til stavblender

- 1 Stik til piskeris
- 2 Piskeris i rustfrit stål
- 3 Grøntsagsmoser
- 4 Adapter
- 5 Hakkekniv
- 6 Låg til hakker
- 7 Skål i Tritan™ uden BPA med base i skridsikker silikone
- 8 Kande i Tritan™ uden BPA (kapacitet 1,4 liter)



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

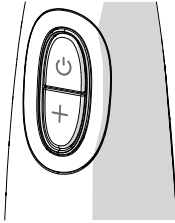


Stavblenderen (A) er ikke inkluderet og kan købes separat.



2.2 Beskrivelse af kommandoer

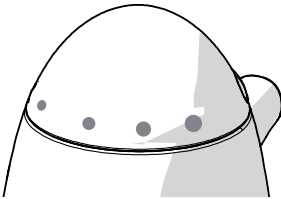
ON/OFF-knap og TURBO-knap



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

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

Hastighedsregulator

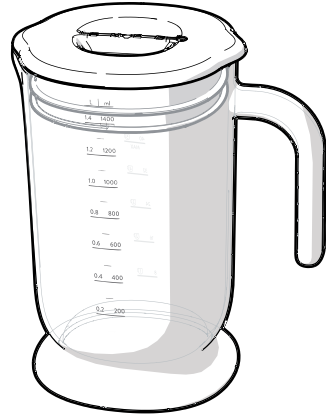


Bruges til at regulere knivens rotationshastighed når stavblenderen anvendes. Hastigheden reguleres gradvist: prikkerne på vælgeren bliver gradvist større for at angive, at hastigheden øges.

Hastigheden øges ved at dreje hastighedsregulatoren med uret. Hastigheden sænkes ved at dreje hastighedsregulatoren mod uret.

2.3 Tilbehør

Kande i Tritan™ uden BPA



Kanden i Tritan™ uden BPA er forsynet med håndtag og låg. På kanden er niveauret angivet i liter, kopper, milliliter og ounces. Den har en kapacitet fra minimum 0,2 liter til maksimalt 1,4 liter.

Piskeris

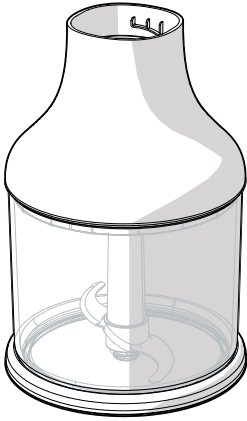


Perfekt til at piske æggebliver, tynde deje og flødeskum til tilberedning af sovse, cremer, dressing osv.



Beskrivelse

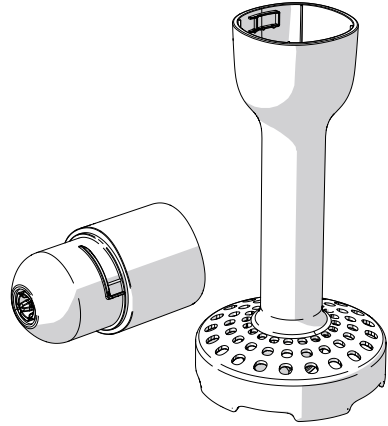
Hakker



Bruges til at hakke krydderurter, småkager, brød, tørret frugt og grøntsager. Hakkeren består af en skål og en hakkekniv.

Hakkeskålen har skridsikker silikonebase, der kan bruges som låg.

Grøntsagsmoser og adapter



Perfekt til at mose kogte grøntsager som f.eks. kartofler, søde kartofler, gulerødder og majroer.



3 Anvendelse



Fare for elektrisk stød

- Indsæt stikket i en overensstemmende stikkontakt, som er forsynet med jordforbindelse.
- Undlad at anvende en adapter.
- Undlad at anvende en forlængerledning.
- Manglende overholdelse af disse anvisninger kan resultere i dødsfald, brand eller elektrisk stød.

3.1 Før første anvendelse

1. Fjern eventuelle etiketter og klæbemærkater fra stavblenderen og tilbehøret.
2. Gør motorhuset rent med en ren, fugtig klud og tør efter.
3. Vask omhyggeligt alle stavblenderens dele, og gør dem grundigt (se "5 Rengøring og vedligeholdelse").

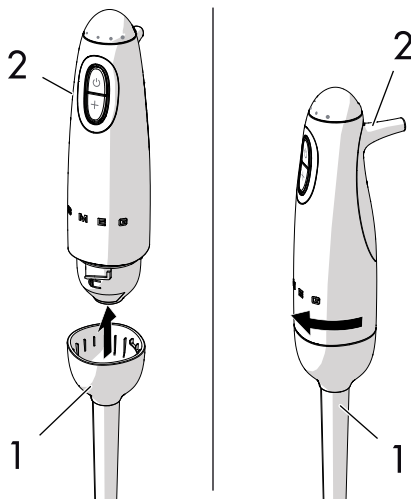


Dele i bevægelse Fare for personkvæstelser eller skader på apparatet

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

3.2 Brug af stavblenderens tilbehør

1. Vælg det tilbehør, som er bedst egnet til de ingredienser, som skal tilberedes.
2. Indsæt tilbehøret (1) i motorhuset (2), og drej det mod uret, indtil dette klikker på plads i motorhuset.



3. Sæt stikket i stikkontakten.
4. Tryk på knappen **ON/OFF** for at starte funktionen. Brug hastighedsregulatoren til at øge hastigheden, eller tryk på knappen **TURBO** for at arbejde med højeste hastighed.



Skarpe klinger Fare for snitsår

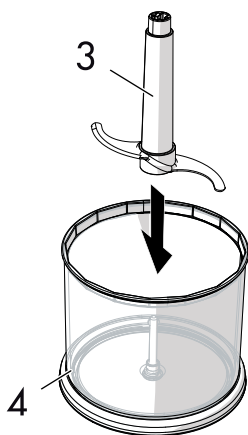
- Undgå at røre klingerne med hænderne. Brug et spatel til at fjerne massen.
- Vær forsigtig, når du håndterer knivene.



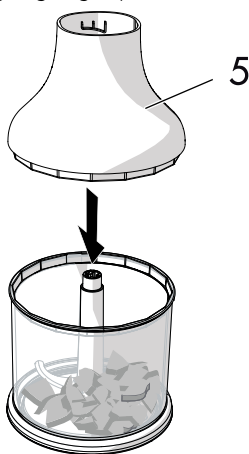
Anvendelse

3.3 Brug af hakkeren

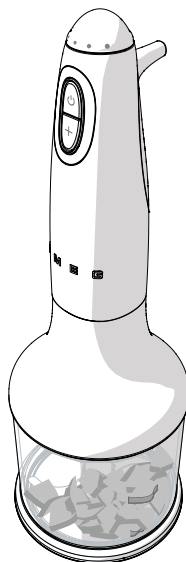
1. Saml hakkeren ved at sætte kniven (3) i lejet i skålen (4).



2. Fyld ingredienserne, som skal hakkes i skålen, og låg låget på hakkeren (5).



3. Sæt hakkeren på motorhuset ved at dreje den mod uret, til den klikker fast i motorhuset. Begynd hakningen ved at trykke på knappen **ON/OFF**, og regulér hastigheden ved hjælp af hastighedsregulatoren afhængigt af ingredienserne, som skal hakkes. Det er også muligt at bruge knappen **TURBO**.



Skarpe klinger

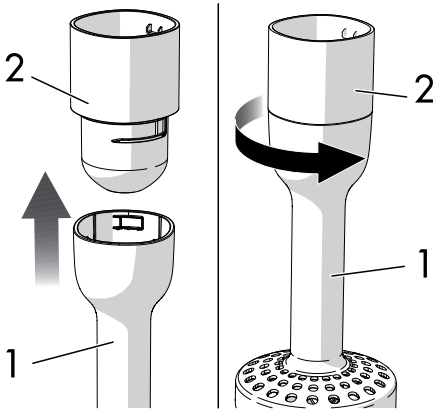
Fare for snitsår

- Undgå at røre klingerne med hænderne.
- Vær forsigtig, når du håndterer knivene.

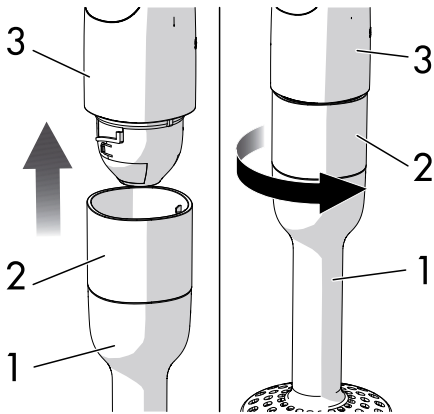


3.4 Brug af grøntsagsmoseren

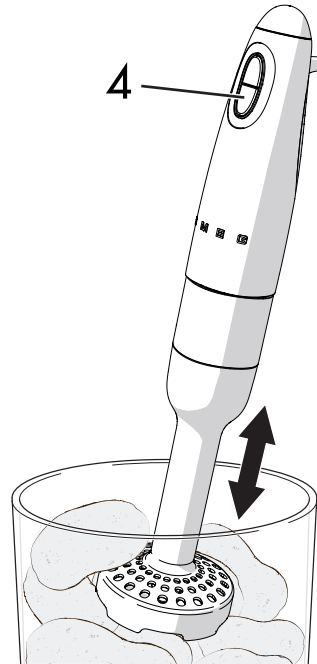
1. Kog kartoflerne eller andre grøntsager, og hæld vandet fra. Kom dem i en gryde eller skål.
2. Indsæt grøntsagsmoseren (1) i adapteren (2).



3. Indsæt herefter samlingen med grøntsagsmoser og adapter i stavblenderens motorhus (3).



4. Vælg den ønskede hastighedsregulatoren.
5. Sæt grøntsagsmoserens hoved i kartoflerne eller de andre grøntsager, og tryk på knappen **ON/OFF** (4). Løft og sænk igen kartoffelmoseren på forskellige punkter i gryden/skålen. Fortsæt indtil kartoflerne/grøntsagerne har opnået den ønskede konsistens.



Skarpe klinger

Fare for snitsår

- Undgå at røre klingerne med hænderne.
- Vær forsigtig, når du håndterer knivene.



Tips til brug af stavblenderen

- **Når du bruger blenderen:** Kør blenderens stav langsomt op og ned, så opnår du de bedste resultater.
- Start først stavblenderen, når staven er sat ned i ingredienserne, som skal tilberedes.
- Skær ingredienserne i små stykker for at gøre det nemmere at blande eller hakke dem.
- Nedsæk ikke motorhuset i vand eller andre væsker.
- Hold knivene lige under overfladen for at inkorporere luft i blandingen.
- **Piskeris:** Pisk ikke æggehviderne for længe, når du bruger piskeriset. Æggehvidemassen kan tørre ud og blive mindre stabil.
- Tilsæt sukkeret langsomt til æggehviderne, så snart de begynder at danne toppe.
- Den maksimale tid for uafbrudt brug af piskeriset er 4 minutter.
- **Grøntsagsmoser:** Når du bruger grøntsagsmoseren, er det bedst at vælge en lav hastighed til kartofler. De har et højt indhold af stivelse, og må ikke forarbejdes for længe. Brug en højere hastighed til at mose grøntsager som majroer og søde kartofler.
- Mos ingredienserne, mens de stadig er varme.
- Mos først grøntsagerne, og tilsæt derefter de andre ingredienser: mælk, smør og krydderier.
- **Hakker:** Start først hakkeren, når du har lagt alle ingredienserne i skålen.
- Fyld ikke hakkeskålen for meget.
- Skær ingredienserne i stykker på samme størrelse. Så opnår du en ensartet konsistens.
- Stil hakkeskålen på en plan og robust overflade.
- Kontrollér, at kniven er sat korrekt i.
- Kom ikke for varme ingredienser i skålen.
- Nogle krydderier kan ridse hakkeskålen.



3.5 Vejledning til tilberedning af ingredienserne

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

DA



Tiderne og hastighederne, som er anført i tabellen, er baseret på laboratorietests.

Resultatet kan variere afhængigt af ingrediensernes kvalitet og den ønskede konsistens.



4 Opskrifter

Mayonnaise

Ingredienser:

250 olie (f.eks. solsikkeolie)

1 æg og 1 æggeblomme

1-2 spsk. eddike

Salt og peber

Tilberedning:

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

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

Guacamole

Ingredienser:

1 stor avocado uden sten, skrællet og hakket

3 spsk. citronsaft

125 g creme fraiche

1 spsk. hakket hvidløg

1 tsk. Jalapeño-chili

Tilberedning:

1. Når man bruger hakkeren skal man først indsætte hakkekniven i skålen, og derefter tilføje alle ingredienserne.
2. Dæk med låget, og sæt tilbehøret i motorhuset. Brug impulsfunktionen, indtil du har opnået den ønskede konsistens.

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



Pandekagesovs

Ingredienser:

- 1 æg
- 120 g flormelis
- 220 g maltose

Tilberedning:

1. Når man bruger hakkeren skal man først indsætte hakkekniven i skålen, og derefter tilføje alle ingredienserne.
2. Dæk med låget, og sæt tilbehøret i motorhuset. Blend ingredienserne i 5 sekunder med hastigheden **TURBO**.

Kartoffelmos

Ingredienser:

- 700 g mellemstore kartofler
- Salt og peber

Tilberedning:

1. Skræl kartoflerne, og skær dem i stykker på 3 cm. Kom dem i en stor gryde, og dæk dem med koldt vand.
2. Læg låg på gryden, og kog ved høj varme. Fjern låget, når kartoflerne begynder at koge. Lad dem koge i ca. 20-25 min., indtil det er nemt at stikke en tandstik i kartoflerne.
3. Hæld vandet fra kartoflerne.
4. Kom kartoflerne i den tørre gryde, og vendt dem forsigtigt rundt ved lav varme i 1-2 minutter for at fjerne overskydende vand.
5. Tag gryden af varmen, og lad kartoflerne afkøle i cirka 5 minutter.
6. Indsæt grøntsagsmoseren i motorhuset, og mos kartoflerne i 1 min. ved hastigheden **TURBO**. Mos ikke kartoflerne for længe. Det gør kartoffelmosen klæbrig.



5 Rengøring og vedligeholdelse

5.1 Vejledning



Ukorrekt anvendelse Fare for elektrisk stød

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



Ukorrekt anvendelse Risiko for skader på overfladerne

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

5.2 Rengøring af motorhuset

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



Stavblenderen er ikke inkluderet og kan købes separat.

5.3 Rengøring af stavblenderens tilbehør

Vask blenderens stav og grøntsagsmoseren med varmt vand og neutralt rengøringsmiddel.

Det er muligt at vaske skålen med hakkeknive og den skridsikre bund, piskeriset i rustfrit stål, knivene på grøntsagsmoseren og kanden med låget i Tritan™ i opvaskemaskinen.

Låget til hakkeren og stikket til piskeriset skal vaskes med en fugtig klud.

Tør den grundigt.



Skarpe klinger Fare for snitsår

- Undgå at røre klingerne med hænderne.
- Vær forsigtig, når du håndterer knivene.

