

Bäste kund,

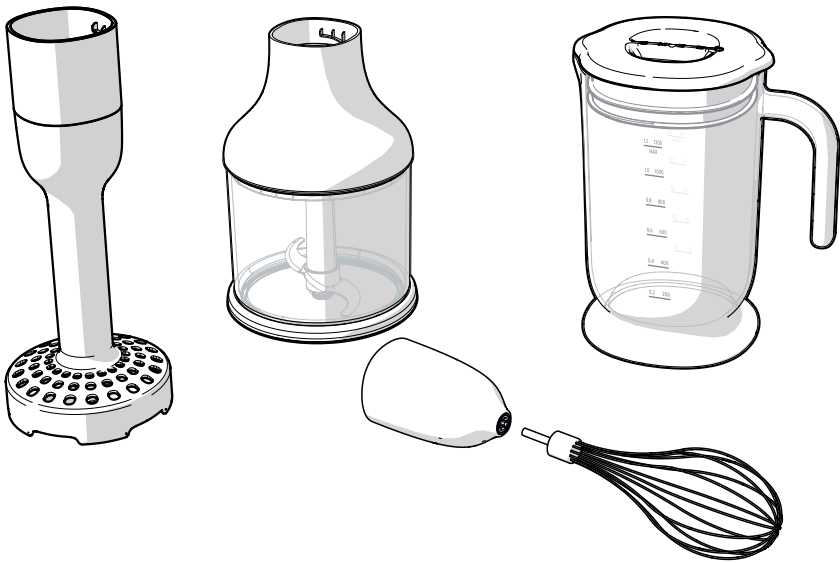
Vi vill tacka dig för att du köpt en stavmixer ur Smegs 50-talsserie.

Genom att välja en av våra produkter har du valt en apparat som är resultatet av en unik stil, en innovativ teknisk design och en känsla för detaljer.

Denna apparat passar perfekt med andra Smeg-produkter samtidigt som den även för sig själv ger en särskild känsla av stil i ditt kök.

Vi hoppas att du kommer att uppskatta din nya hushållsapparat till fullo.

För ytterligare information om produkten: [www.smeg.com](http://www.smeg.com) eller [www.smeg50style.com](http://www.smeg50style.com).



Modell HBAC01  
Tillbehör för stavmixer

# Innehåll

<b>1 Anvisningar</b>	<b>136</b>
1.1 Introduktion	136
1.2 Denna bruksanvisning	136
1.3 Avsedd användning	136
1.4 Allmänna säkerhetsanvisningar	137
1.5 Tillverkarens ansvar	139
1.6 Identifikationsdekal	139
1.7 Bortskaffande	139
<b>2 Beskrivning</b>	<b>140</b>
2.1 Beskrivning av apparaten	140
2.2 Beskrivning av kontrollerna	141
2.3 Tillbehör	141
<b>3 Användning</b>	<b>143</b>
3.1 Före den första användningen	143
3.2 Användning av stavmixerns tillbehör	143
3.3 Användning av hacktillsatsen	144
3.4 Användning av grönsaksmosaren	145
3.5 Guide för bearbetning av ingredienser	147
<b>4 Recept</b>	<b>148</b>
<b>5 Rengöring och underhåll</b>	<b>150</b>
5.1 Anvisningar	150
5.2 Rengöring av motordelen	150
5.3 Rengöring av stavmixerns delar	150

Vi rekommenderar dig att noga läsa denna bruksanvisning som innehåller all den information som behövs för att bevara apparatens utseende och funktion.

För mer information om produkten: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)

Tillverkaren förbehåller sig rätten att utan föregående meddelande göra alla ändringar som anses nödvändiga för att förbättra produkterna. Bilder och beskrivningar i denna bruksanvisning är därför inte bindande utan endast indikativa.



# Anvisningar

## 1 Anvisningar

### 1.1 Introduktion

Viktig information till användaren:

#### Anvisningar



Allmän information om denna bruksanvisning, säkerhet och avyttring.

#### Beskrivning



Beskrivning av apparaten och dess tillbehör.

#### Användning



Information om användning av apparaten.

#### Rengöring och underhåll



Information om korrekt rengöring och underhåll av apparaten.

#### Recept



Lista över recept.



Säkerhetsanvisning



Information



Förslag

### 1.2 Denna bruksanvisning

Denna bruksanvisning utgör en del av apparaten och ska förvaras i sin helhet och alltid finnas inom räckhåll under hela apparatens livstid.

### 1.3 Avsedd användning

- Använd endast apparaten inomhus.
- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk.
- Apparaten kan användas för att mixa, hacka, blanda och röra ihop olika ingredienser. Dessutom kan man med hjälp av tillbehören hacka eller mala kött, ost eller bröd, mosa potatis eller andra grönsaker och vispa ägg eller grädde till olika rätter. All annan användning är olämplig. Använd inte apparaten till något annat än vad den är avsedd för.
- Apparaten får användas:
  - i kök avsedda för personal i affärer, på kontor och andra arbetsplatser;
  - inom lantbruk/agriturism;
  - av kunder på hotell, motell eller andra liknande boenden;
  - på bed and breakfasts.
- Apparaten har inte utformats för att användas med externa timers eller system med fjärrstyrning.



## 1.4 Allmänna säkerhetsanvisningar

Följ alla säkerhetsanvisningar för en säker användning av apparaten.

- Innan man använder apparaten ska man noga läsa denna bruksanvisning.
- Dra ut apparatens stickkontakt från eluttaget direkt efter användning.
- Lämna inte apparaten oövervakad när den är i funktion.
- Dra ut apparatens stickkontakt från eluttaget före rengöring och efter varje användningstillfälle.
- Stäng av apparaten och dra ut stickkontakten från eluttaget innan du byter tillbehör eller närmar dig delar som är i rörelse i samband med drift.
- Sänk inte ned apparaten, nätsladden eller stickkontakten i vatten eller någon annan vätska.
- Använd inte apparaten om nätsladden eller kontakten är skadad, om apparaten ramlat ner på golvet eller skadats på något sätt.
- Om nätsladden skadas ska man omedelbart kontakta den tekniska supporten som i sin tur sörjer för att sladden byts ut.
- Se till att nätsladden inte kommer i kontakt med vassa kanter.
- Dra inte i nätsladden för att dra ut stickkontakten ur eluttaget.
- Placera inte apparaten på eller i närheten av gas- eller elspisar som är i drift, inne i en ugn eller i närheten av värmekällor.
- Försök aldrig reparera apparaten själv eller utan att anlita en kvalificerad tekniker.
- Vid fel ska man utan undantag låta en kvalificerad tekniker utföra reparationen.
- Utför inga ändringar på apparaten.
- Försök aldrig släcka en låga eller en brand med vatten. Stäng av apparaten, dra ut kontakten ur eluttaget och täck över lågan med ett lock eller en brandfilt.
- Dra ut apparatens stickkontakt från eluttaget innan du sätter ihop eller tar isär apparaten, innan rengöring och efter varje användningstillfälle.
- Låt inte barn leka med apparaten. Förvara apparaten utom räckhåll för barn.
- Barn får inte använda denna apparat. Förvara apparaten och nätsladden utom räckhåll för barn.
- Denna apparat får inte användas av personer med nedsatt fysisk eller mental förmåga, eller med bristfällig erfarenhet av användning av elektriska apparater, såvida de inte övervakas eller instrueras av vuxna som ansvarar för deras säkerhet.



## Anvisningar

### Vad gäller denna apparat

- Under drift ska man undvika kontakt med delar som är i rörelse. Se till att hålla händer, hår, kläder och köksredskap på avstånd från delar i rörelse i samband med drift för att undvika skärskador och/eller skador på apparaten.
- Koppla alltid ur stavmixern ur eluttaget innan du lämnar den oövervakad, innan du sätter ihop eller tar loss delar samt innan du rengör den.
- Dra ut kontakten ur eluttaget när stavmixern inte används, innan du gör rent den och om det är något fel på den.
- Barn får inte använda stavmixern såvida de inte övervakas av en vuxen.
- Rör inte vid mixertillsatsens eller hacktillsatsens knivar eftersom de är mycket vassa: Risk för skärskada! Var försiktig vid nedmontering, montering och rengöring.
- Ta bort hacktillsatsens knivar innan du tömmer behållaren.
- Får inte användas för att mixa olja eller fett vid hög temperatur.
- Var försiktig när du håller varma vätskor i hacktillsatsens behållare eller på mixern, eftersom de kan stänka utanför apparaten i fall av plötslig och oväntad avdunstning.
- Använd behållare med höga kanter när du mixar vätskor (särskilt om de är varma) för att minska risken för läckage, stänk och brännskador.
- För att undvika stänk ska man alltid föra ner mixerstaven i ingredienserna innan man sätter igång stavmixern.
- Lämna aldrig stavmixern oövervakad i en varm kastrull på en spisplatta som är igång.
- Använd inte stavmixern eller hacktillsatsen för att hacka frukters kärnhus, ben eller annan hård mat eftersom det kan skada knivarna.
- Se till att vätskan når över mixerstavens fog.
- Använd inte stavmixern i kombination med delar eller tillbehör från andra tillverkare.
- Använd endast tillverkarens originalreservdelar. Att använda andra reservdelar än de som rekommenderas av tillverkaren kan ge upphov till bränder, elektriska stötar eller andra personskador.
- Skydda motordelen och stavmixerns sladd mot stänk och se till att de inte blöts ner. Om delarna kommer i kontakt med vätska ska man omedelbart dra ut stavmixerns stickkontakt från eluttaget och torka noggrant: Risk för elstöt!
- Låt stavmixern svalna innan du börjar rengöra den.
- Använd inte starka rengöringsmedel eller vassa skrapor för att rengöra stavmixern, dess tillsatser eller tillbehör.



## 1.5 Tillverkarens ansvar

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

- en annan användning av apparaten än den avsedda;
- att användaren inte har läst bruksanvisningen;
- en felaktig användning av hela eller en del av apparaten;
- en användning av reservdelar som inte är i original;
- en försummelse av säkerhetsanvisningarna.

## 1.6 Identifikationsdekal

Identifikationsdekalen innehåller tekniska data, serienummer och märkning. Identifikationsdekalen får aldrig avlägsnas.

## 1.7 Bortskaffande



Denna apparat ska samlas in separat från annat avfall (direktiv 2012/19/EU). Denna apparat innehåller inte ämnen i sådana mängder att de kan anses farliga för hälsa eller miljö, i överensstämmelse med gällande europeiska direktiv.

- **Uttjänta elektriska apparater får inte slängas tillsammans med hushållsavfall.** I enlighet med gällande lagstiftning ska uttjänta elektriska apparater lämnas in till återvinningscenter för separat insamling av elektriskt och elektroniskt avfall. Man kan därmed återvinna dyrbara material från gamla apparater och skydda miljön. För mer information ska man kontakta lokala myndigheter eller personalen på återvinningscenter för separat insamling av avfall.

Vid tillverkning av apparatens emballage används återvinningsbara och icke förorenande material.

- Lämna in emballagen till lämpliga stationer för separat insamling.



### Plastemballage Fara för kvävning

- Lämna inte emballaget eller delar av det utom synhåll.
- Låt inte barn leka med plastpåsar som utgör en del av emballaget.



### Elektrisk spänning Fara för elektrisk stöt

- Stäng av den allmänna elektriska försörjningen.
- Dra ut apparatens stickkontakt från eluttaget.



## 2 Beskrivning

### 2.1 Beskrivning av apparaten



#### Modell HBAC01 - Tillbehör för Stavmixer

- 1 Tillsats till ballongvisp
- 2 Ballongvisp i rostfritt stål
- 3 Grönsaksmosare
- 4 Adapter
- 5 Knivar till hacktillsats
- 6 Lock till hacktillsats
- 7 Hacktillsatsens behållare är av Tritan™ utan BPA och botten är försedd med halkskydd i silikon
- 8 Kanna i Tritan™ utan BPA (rymmer 1,4 liter)

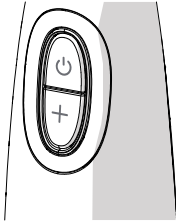
**i** De tillbehör som förutses komma i kontakt med livsmedel är tillverkade av material som överensstämmer med bestämmelser i gällande lagar.

**i** Stavmixern (A) medföljer ej och kan köpas separat.



## 2.2 Beskrivning av kontrollerna

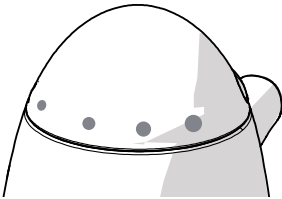
### ON/OFF-knapp och TURBO-knapp



Tryck in **ON/OFF**-knappen för att starta/stoppa apparatens funktion. Motorn stoppar när man släpper knappen.

Tryck in endast **TURBO**-knappen om du vill att knivarna ska arbeta på högsta hastigheten.

### Hastighetsväljare



Med denna väljare kan man ställa in knivarnas rotationshastighet när man använder stavmixern. Hastigheten regleras gradvis: ringarna på väljaren blir större allt eftersom hastigheten ökar.

Vrid hastighetsväljaren i medurs riktning för att öka hastigheten. Vrid hastighetsväljaren i moturs riktning för att minska hastigheten.

## 2.3 Tillbehör

### Kanna av Tritan™ utan BPA



Kannan av Tritan™ utan BPA är försedd med handtag och lock. Kannan har nivåmarkeringar i liter, koppar, milliliter och uns.

Bägaren har en kapacitet på mellan 0,2 liter och 1,4 liter.

### Ballongvisp



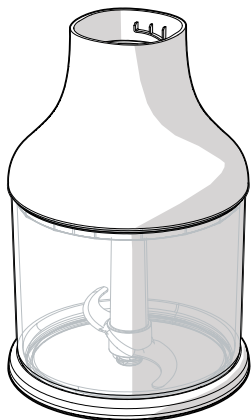
Perfekt för att vispa äggvita, lättare beredningar och gräddtill såser, krämer, smaktillsatser, etc.





## Beskrivning

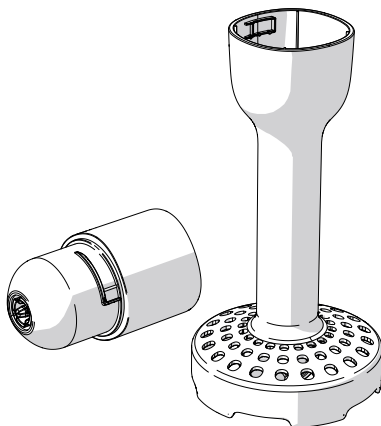
### Hacktillsats



Kan användas för att hacka örter, kex, bröd, torkad frukt och grönsaker. Hacktillsatsen är försedd med behållare och knivar.

Botten på hacktillsatsens behållare kan användas som lock och är gjord av halkfritt silikon.

### Grönsaksmosare och adapter



Perfekt för att mosa kokta grönsaker som till exempel potatis, sötpotatis, morötter och rovor.



## 3 Användning



### Fara för elektrisk stöt

- Sätt i stickkontakten i ett korrekt jordat eluttag.
- Använd inte en adapter.
- Använd inte en förlängningsladd.
- Försummelse av dessa anvisningar kan leda till livsfara, brand eller elektrisk stöt.

### 3.1 Före den första användningen

1. Avlägsna eventuella etiketter och klistermärken från stavmixern och dess tillbehör.
2. Rengör motordelen med en ren och fuktig trasa och torka den därefter.
3. Rengör stavmixerns delar grundligt och torka dem noggrant (se "5 Rengöring och underhåll").



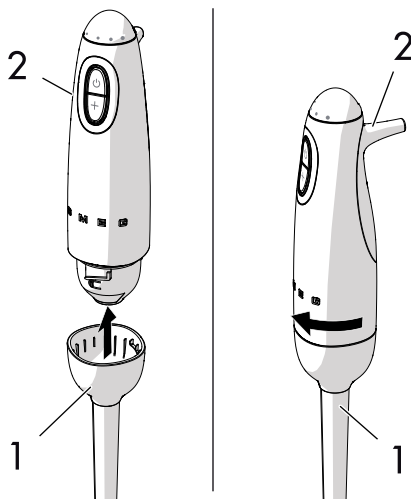
### Delar i rörelse

### Risk för personskada eller skada på apparaten

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

### 3.2 Användning av stavmixerns tillbehör

1. Välj det tillbehör som bäst lämpar sig för de ingredienser som ska bearbetas.
2. Koppla in tillbehöret (1) i motordelen (2) och vrid det i moturs riktning tills det fastnar.



3. Koppla in kontakten korrekt i eluttaget.
4. Tryck in knappen **ON/OFF** för att starta apparaten. Använd hastighetsväljaren för att öka hastigheten eller tryck på knappen **TURBO** för att arbeta vid den högsta hastigheten.



### Vassa knivar

### Risk för skärskada

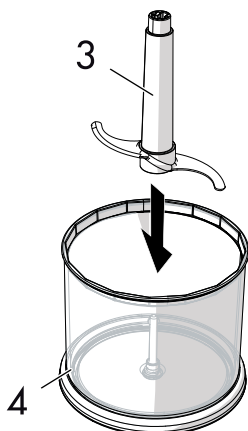
- Undvik att röra vid knivarna med händerna. Använd en spatel för att ta ut maten.
- Var försiktig när du hanterar knivarna.



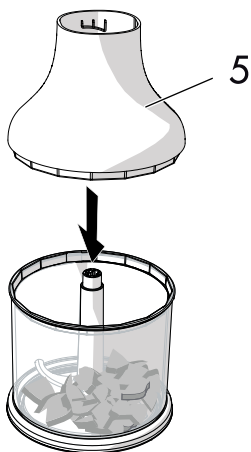
## Användning

### 3.3 Användning av hacktillsatsen

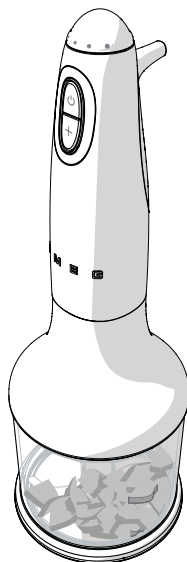
1. Montera hacktillsatsen genom att sätta in knivarna (3) på deras plats mitt i behållaren (4).



2. Lägg i de ingredienser som ska bearbetas och stäng behållaren med hjälp av hacktillsatsens lock (5).



3. Sätt i hacktillsatsen i motordelen och vrid den i moturs riktning tills den fastnar. Börja hacka genom att trycka på knappen **ON/OFF** och använd hastighetsväljaren för att ställa in hastigheten i enlighet med de ingredienser som ska hackas. Man kan även använda knappen **TURBO**.



Vassa knivar

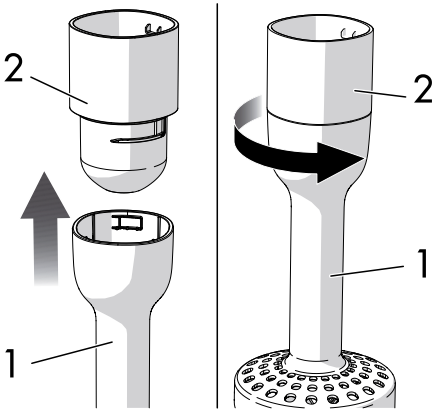
Risk för skärskada

- Undvik att röra vid knivarna med händerna.
- Var försiktig när du hanterar knivarna.

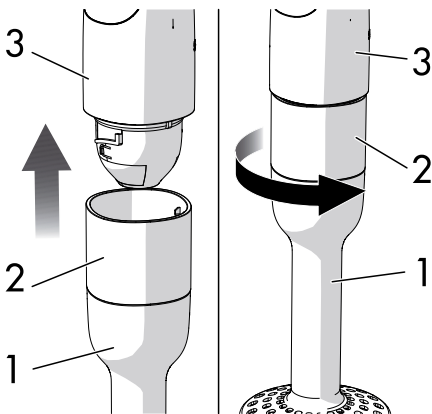


## 3.4 Användning av grönsaksmosaren

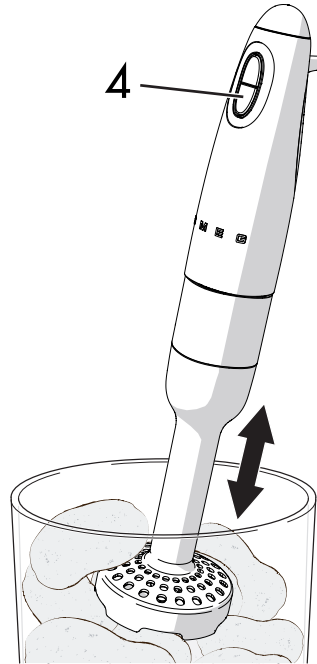
1. Koka och skala potatis eller andra grönsaker och lägg dem i en kastrull eller skål.
2. Koppla in grönsaksmosaren (1) i adaptern (2).



3. Sätt därefter i den enhet som består av grönsaksmosare och adapter i stavmixerns stomme (3).



4. Välj önskad hastighet med hastighetsväljaren.
5. För ner grönsaksmosarens huvud mellan potatisarna eller grönsakerna och tryck på knappen **ON/OFF** (4). För huvudet upp och ner på olika punkter i kastrullen eller skålen. Fortsätt tills potatisarna/ grönsakerna har fått önskad konsistens.



Vassa knivar

Risk för skärskada

- Undvik att röra vid knivarna med händerna.
- Var försiktig när du hanterar knivarna.



# Användning

## Rekommendationer vid användning av stavmixern

- **Mixertillsats:** För försiktigt mixerstaven uppåt och nedåt för bästa resultat.
- Aktivera inte stavmixern förrän mixerstaven är placerad mellan de ingredienser som ska bearbetas.
- Skär maten i små bitar för att underlätta blandning och hackning.
- Sänk inte ner motordelen i vatten eller annan vätska.
- För att få in luft i blandningen ska man hålla knivarna just under ytan.
- **Ballongvisp:** Vid användning av ballongvispen ska man undvika att vispa äggvitorna för länge eftersom de då kan torka och bli mindre fasta.
- Så fort det börjar bildas toppar ska man långsamt tillsätta socker till äggvitan.
- Ballongvispen kan användas maximalt 4 minuter åt gången.
- **Grönsaksmosare:** När man använder grönsaksmosaren rekommenderar vi att man väljer en lägre hastighet för potatis, som inte ska överarbetas eftersom de är rika på stärkelse. Välj en högre hastighet för att mosa grönsaker som rovor och sötpotatis.
- Mosa ingredienserna medan de fortfarande är varma.
- Mosa först grönsakerna och tillsätt därefter övriga ingredienser som mjölk, smör och kryddor.
- **Hacktillsats:** Sätt inte igång hacktillsatsen innan du lagt ner ingredienserna i behållaren.
- Överfyll inte hacktillsatsens behållare.
- Skär ingredienserna i lika stora bitar för att få en jämn konsistens.
- Placera hacktillsatsens behållare på en jämn och stadig yta.
- Kontrollera att knivarna har satts i korrekt.
- Lägg inte i alltför varma ingredienser.
- En del kryddor kan repa hackarens behållare.



## 3.5 Guide för bearbetning av ingredienser

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



Hastigheter och tider i tabellen är endast indikativa och baseras på laboratorieprover.

Resultaten kan variera beroende på ingrediensernas kvalitet och önskad konsistens.



## 4 Recept

### Majonnäs

#### Ingredienser:

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

#### Beskrivning:

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

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

### Guacamole

#### Ingredienser:

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

#### Beskrivning:

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

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



## Sås till pannkakor

### Ingredienser:

- 1 ägg
- 120 g florsocker
- 220 g maltsocker

### Beskrivning:

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

## Potatismos

### Ingredienser:

- 700 g medelstora potatisar
- Salt och peppar efter önskemål

### Beskrivning:

1. Skala potatisarna och skär dem i 3 cm stora bitar. Lägg dem i en stor kastrull och täck dem med kallt vatten.
2. Lägg på ett lock och koka på hög värme. När potatisen börjar koka ska man ta av locket och låta koka i cirka 20-25 minuter tills det går lätt att sticka in en tandpetare.
3. Skölj potatisen noggrant.
4. Lägg tillbaka potatisen i den torra kastrullen och rör försiktigt på låg värme i 1-2 minuter för att avlägsna restvatten.
5. Ta bort potatisen från värmen och låt svalna i 5 minuter.
6. Sätt i grönsaksmosaren i motordelen och mosa potatisen under 1 minut med hjälp av funktionen **TURBO**. Mixa inte potatisarna för länge eftersom de kan bli klistriga.





## 5 Rengöring och underhåll

### 5.1 Anvisningar



**Felaktig användning**  
**Fara för elektrisk stöt**

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



**Felaktig användning**  
**Risk för skador på ytor**

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

### 5.2 Rengöring av motordelen

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



Stavmixern medföljer ej och kan köpas separat.

### 5.3 Rengöring av stavmixerns delar

Rengör mixerstaven och grönsaksmosaren med varmt vatten och ett neutralt diskmedel. Hacktillsatsens behållare med knivar och den halkfria basen, den rostfria ballongvispen, grönsaksmosarens blad och kannan med lock i Tritan™ kan diskas i diskmaskin.

Hacktillsatsens lock och ballongvispens tillsats ska rengöras med en fuktig trasa.

Torka sedan noga.



**Vassa knivar**  
**Risk för skärskada**

- Undvik att röra vid knivarna med händerna.
- Var försiktig när du hanterar knivarna.

