

MANUALE D'USO

FRULLATORE AD IMMERSIONE

INSTRUCTION MANUAL

HAND BLENDER

MANUEL D'UTILISATION

MIXEUR À IMMERSION

BEDIENUNGSHANDBUCH

STABMIXER

GEbruIKSAANWIJZING

STAAFMIXER

MANUAL DE USO

BATIDORA DE MANO

MANUAL DE UTILIZAÇÃO

VARINHA MÁGICA

BRUKSANVISNING

STAVMIXER

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПОГРУЖНОЙ БЛЕНДЕР

BRUGERVEJLEDNING

STAVBLENDER

INSTRUKCJA OBSŁUGI

BLENDER RĘCZNY

KÄYTTÖOPAS

SAUVASEKOITIN

BRUKSANVISNING

STAVMIKSER

دليل التعليمات

خلاط يدوي

IT  
EN  
FR  
DE  
NL  
ES  
PT  
SV  
RU  
DA  
PL  
FI  
NO  
AR

 smeg

Informazioni importanti per l'utente  
Important information for the user  
Informations importantes pour l'utilisateur  
Wichtige Informationen für den Benutzer  
Belangrijke informatie voor de gebruiker  
Información importante para el usuario  
Informações importantes para o utilizador  
Viktig information för användaren  
Важная информация для пользователя  
Viktig information til brukeren  
Ważne informacje dla użytkownika  
Tärkeitä tietoja käyttäjälle  
Viktig informasjon for brukere  
معلومات هامة للمستخدم



Avvertenze / Recommendations / Avertissements / Hinweise  
Waarschuwingen / Advertencias / Advertências / Varningar / Меры предосторожности /  
Advarsler / Ostrzeżenia / Varoitukset / Advarsler تحذيرات



Descrizione / Description / Description / Beschreibung / Beschrijving  
Descripción / Descrição / Beskrivning / Описание / Beskrivelse / Opis / Kuvaus  
Bekrivelse الوصف



Use / Use / Utilisation / Gebrauch / Gebruik / Uso / Utilização / Användning /  
Использование / Anvendelse / Użytkowanie / Käyttö / Bruk الإستعمال



Pulizia e manutenzione / Cleaning and care / Nettoyage et entretien /  
Reinigung und Wartung / Reiniging en onderhoud / Limpieza y mantenimiento / Limpeza  
e manutenção / Rengöring och underhåll / Чистка и техническое обслуживание  
/ Rengøring og vedligeholdelse / Czyszczenie i konserwacja / Puhdistus ja hoito /  
Rengjøring og vedlikehold التنظيف و الصيانة



Avvertenza di sicurezza / Safety instructions / Consignes de sécurité Sicherheitshinweise  
/ Veiligheidswaarschuwingen / Advertencia de seguridad Advertências de segurança  
/ Säkerhetsvarning / Предупреждение о безопасности / Sikkerhedsanvisninger  
/ Ostrzeżenie dotyczące bezpieczeństwa / Turvallisuuteen liittyvät varoitukset /  
Sikkerhetsadvarsler تحذير للسلامة



Informazione / Information / Information / Information / Informatie / Información  
/ Informação / Information / Информация / Informacja / Tietoä /  
Informasjon معلومات



Suggerimento / Advice / Conseil / Empfehlungen / Aanbeveling / Sugerencia / Sugestões  
/ Råd / Рекомендация / Forslag / Porada /  
Neuvo / Forslag اقتراحات

Gentile Cliente, La ringraziamo vivamente per il Suo acquisto. I nostri prodotti sono unici perché uniscono una spiccata ricerca estetica alla progettazione tecnica innovativa. Essi sono coordinati con altri prodotti in gamma e possono costituire elementi d'arredo e di design. Augurandole di apprezzare appieno le funzionalità del Suo elettrodomestico, Le porgiamo i nostri più cordiali saluti.

Dear Customer, Thank you for purchasing one of our appliances. Our products are unique because they combine iconic style with innovative technical solutions. They match perfectly with other products in our range and work equally well as a standalone design objects in your kitchen. We hope you enjoy using your new appliance! Best regards.

Cher client, merci beaucoup pour votre achat. Nos produits sont uniques car ils combinent une forte recherche esthétique avec une conception technique innovante. Ils sont coordonnés avec d'autres produits de la gamme et peuvent constituer des éléments d'ameublement et de design. En espérant que vous pourrez apprécier pleinement votre nouvel appareil électroménager, nous vous adressons nos meilleures salutations.

Sehr geehrter Kunde, wir danken Ihnen herzlich für den Kauf. Unsere Produkte sind einzigartig, da sich in ihnen eine gewissenhafte Designforschung und eine innovative technische Planung vereinen. Sie sind mit anderen Produkten des Sortiments kombinierbar und stellen ausgefallene Einrichtungs- und Designgegenstände dar. Wir hoffen, dass Sie Ihr neues Haushaltsgerät voll und ganz schätzen werden und verbleiben mit freundlichen Grüßen.

Beste klant, hartelijk dank voor uw aankoop. Onze producten zijn uniek omdat ze esthetiek combineren met innovatief technisch ontwerp. De producten zijn uitstekend te combineren andere producten van het assortiment en kunnen worden gebruikt als meubel- en designelementen. We hopen dat u volop van uw nieuwe huishoudelijke apparaat zult genieten. Met vriendelijke groet

Estimado cliente, le damos las gracias por su compra. Nuestros productos son únicos porque combinan una notable búsqueda estética con un diseño técnico innovador. Se combinan con otros productos de la gama y se pueden utilizar como elementos de decoración y diseño. Le deseamos que pueda apreciar plenamente su nuevo electrodoméstico. Le enviamos nuestros saludos más cordiales.

Prezado cliente, Muito obrigado pela sua compra. Os nossos produtos são únicos porque combinam uma forte busca estética com um desenho técnico inovador. São coordenadas com outros produtos da linha e podem constituir elementos de decoração e design. Esperando que possa desfrutar totalmente das funcionalidades do seu eletrodoméstico, enviamos-lhe os nossos melhores cumprimentos.

Bäste kund, vi vill tacka dig för ditt köp. Våra produkter är unika eftersom de kombinerar ett estetiskt nytänkande med innovativ teknik. Våra produkter passar med de andra i samma serie och kan användas som föremål inom heminredningen för att ge en särskild känsla av stil i ditt hem. Vi hoppas att du till fullo kommer att uppskatta funktionerna hos din hushållsmaskin. Med bästa hälsningar.

Уважаемый покупатель! Благодарим Вас за покупку. Наши изделия уникальны, поскольку они сочетают в себе великолепный дизайн и передовые технические решения. Кроме того, они комбинируются с другими изделиями из этой линейки и могут стать стильными элементами интерьера и дизайна. Надеемся, что Вы в полной мере оцените функциональные возможности Вашего бытового прибора. С наилучшими пожеланиями.

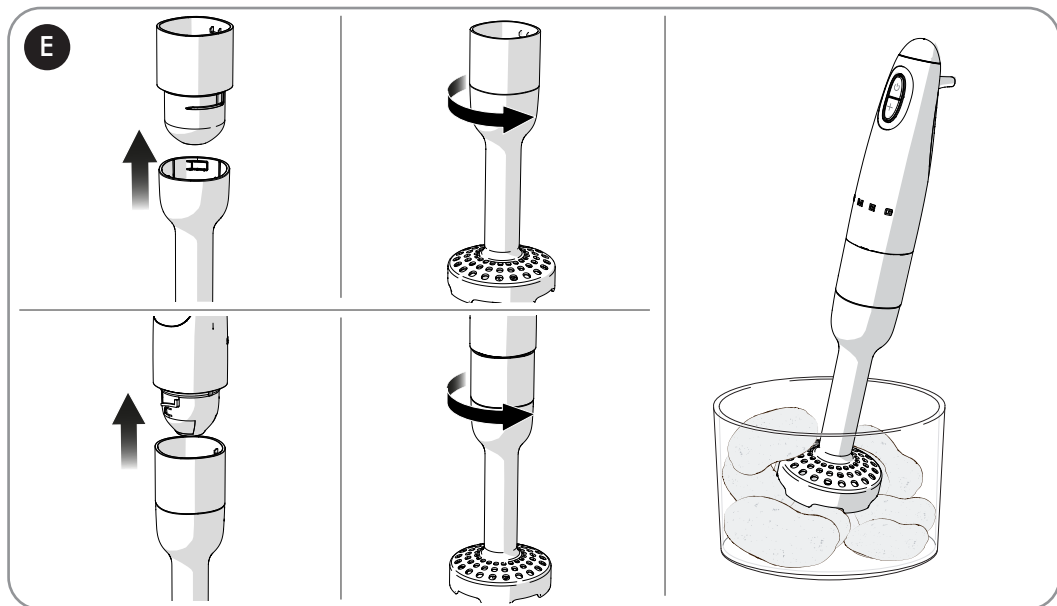
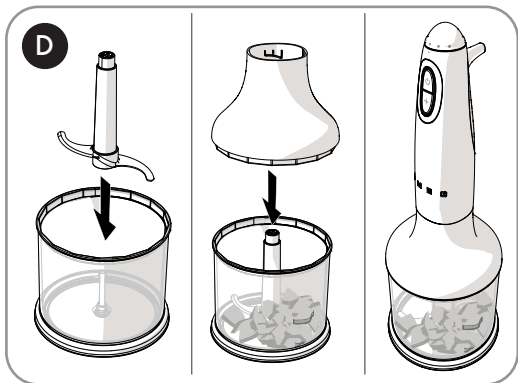
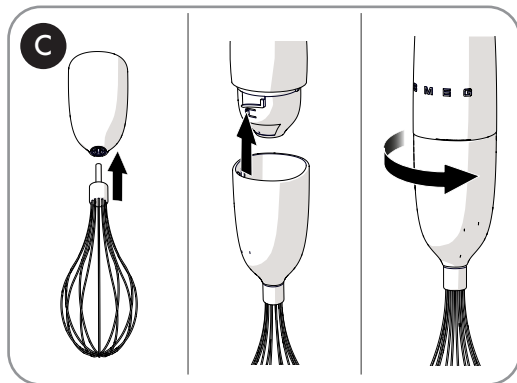
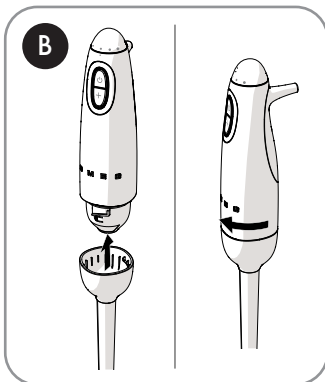
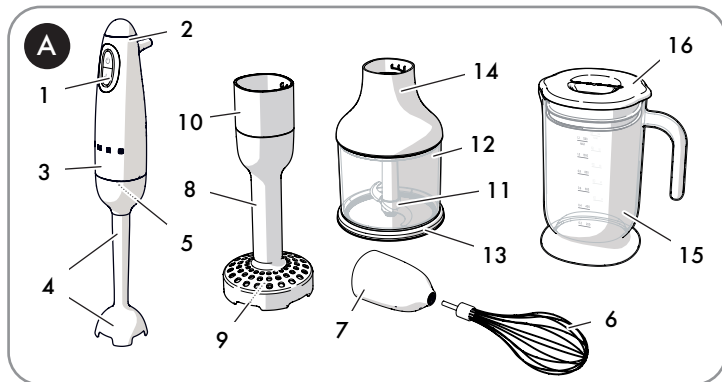
Kære Kunde, mange tak for dit køb. Vores produkter er unikke, da de forener æstetisk research og innovativt teknisk design. De passer perfekt sammen med de andre produkter i serien, og kan stå som et enkeltstående møbel af design. Vi håber, at du vil værdsætte din hårde hvidevares funktionalitet, og sender de bedste hilsner.

Szanowny Kliencie, Dziękujemy za Twój zakup. Nasze produkty są wyjątkowe, ponieważ łączą intensywne badania estetyczne z innowacyjnym projektem technicznym. Są one skoordynowane z innymi produktami z asortymentu i mogą stanowić elementy wyposażenia i wystroju. Mamy nadzieję, że będą Państwo mogli w pełni korzystać z funkcjonalności tego urządzenia. Serdecznie pozdrawiamy.

Arvoisa Asiakas, kiitämme sinua hankintasi johdosta. Tuotteemme ovat ainutlaatuisia, koska niissä yhdistyvät esteettisyys ja innovatiivinen tekninen suunnittelu. Ne sopivat yhteen muiden valikoimaan kuuluvien tuotteiden kanssa toimien samalla sisustus- ja design-tuotteina. Toivomme, että voit nauttia täysin siemauksin kodinkoneesi toiminnoista. Sydämellisin terveisin.

Kjære kunde. Vi takker for at dere valgte å kjøpe et av våre produkter. Våre produkter er unike fordi de forener søken etter estetikk med en nyskapende teknisk design. De koordineres med andre produkter i vårt sortiment og kan ha funksjon som både møbel- og designvare. Vi håper du får fullt utbytte av ditt husholdningsapparat, og sender deg våre beste hilsener.

تحتفظ جهة التصنيع بحقها في إجراء أية تغييرات تراها ضرورية لتحسين منتجاتها دون إخطار مسبق. لذا، تعتبر الرسوم التوضيحية والأوصاف الواردة في هذا الدليل غير ملزمة ولكنها إرشادية فقط.





## 1 Seguridad

### 1.1 Advertencias fundamentales de seguridad.

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

- Antes de utilizar el aparato, lea atentamente este manual de uso.
- No deje el aparato sin vigilancia mientras esté en funcionamiento.
- No sumerja el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua o en cualquier otro líquido.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados o si el aparato se ha caído al suelo o si se ha dañado de cualquier modo.
- Si el cable de alimentación eléctrica está dañado, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica para sustituirlo.
- Evite que el cable de alimentación entre en contacto con aristas cortantes.
- No tire del cable para quitar el enchufe de la toma de corriente.
- No ponga el aparato sobre o cerca de hornillos de gas o eléctricos encendidos, dentro de un horno o próximo a fuentes de calor.
- Este aparato incorpora una conexión a tierra solo para fines funcionales.
- No intente nunca reparar el aparato personalmente: en caso de avería, acuda exclusivamente a un técnico cualificado.
- No aporte modificaciones al aparato.
- No intente nunca apagar una llama/incendio con agua: apague el aparato, quite el enchufe de la toma de corriente y cubra la llama con una tapa o con una cubierta ignífuga.
- Durante el funcionamiento evite el contacto con las piezas en movimiento. Mantenga las manos, el cabello, la ropa y los utensilios alejados de las piezas en movimiento durante el funcionamiento para evitar lesiones personales y/o daños al aparato.
- Desconecte siempre el aparato de la alimentación cuando no esté en funcionamiento, si se deja sin vigilancia o en caso de avería.
- Desconecte siempre el aparato de la alimentación antes de montar y desmontar los componentes.
- Desconecte siempre el aparato de la alimentación y deje que se enfríe antes de realizar cualquier operación de limpieza.
- No utilice la batidora combinada con piezas o accesorios de otros fabricantes.
- Utilice exclusivamente repuestos originales del fabricante. El uso de piezas de recambio no recomendadas por el fabricante podría causar incendios, descargas eléctricas o lesiones a las personas.
- No toque las cuchillas del acoplamiento de la batidora porque son muy afiladas. ¡Peligro de corte! Maneje con cuidado al quitar, colocar y limpiar. Utilice una espátula para quitar los alimentos.
- Quite el grupo de cuchillas de la picadora antes de vaciar el bol.
- No utilice para batir aceites o grasas a altas temperaturas.



# Advertencias

- Preste atención cuando se vierten líquidos calientes en la batidora, ya que podrían derramarse fuera del aparato por una evaporación imprevista.
- Utilice recipientes con bordes altos cuando se batan líquidos, especialmente si están calientes, para reducir derrames, salpicaduras y quemaduras.
- Para evitar salpicaduras introduzca siempre la varilla de acoplamiento de la batidora entre los ingredientes antes de activar la batidora de mano.
- No deje la batidora de mano sin utilizar dentro de una olla caliente en un hornillo encendido.
- No utilice la batidora de mano y la picadora para triturar huesos y semillas de frutas u otros huesos y alimentos ya que podrían dañar las cuchillas.
- Evite que los líquidos superen la unión de la varilla de la batidora.
- Evite salpicar líquidos en el cuerpo del motor y el cable de la batidora de mano y mojarlos. En caso de contacto con líquidos, desconecte inmediatamente la batidora de mano de la toma de corriente y séquela con cuidado: ¡Peligro de descargas eléctricas!
- No utilice detergentes agresivos o raspadores metálicos para limpiar la batidora de mano, sus acoplamientos y accesorios.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia en el uso de aparatos eléctricos, a menos que sean vigiladas o instruidas por personas adultas y responsables de su seguridad.
- Los niños no deben jugar con el aparato. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Las instrucciones para una correcta limpieza del aparato se indican en el apartado «Limpieza y mantenimiento».

## 1.2 Conexión del aparato

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

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

## 1.3 Uso conforme al destino

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

- No utilice el aparato para fines distintos de aquellos para los que ha sido diseñado. El aparato puede utilizarse para batir, triturar, mezclar y emulsionar varios ingredientes. Además, combinado con sus accesorios, puede picar/moler carne, rallar queso, pan, hacer puré de patatas y de otras verduras o bien montar y batir huevos y nata para distintas preparaciones. Cualquier otro uso se considera inadecuado.
- No ponga en funcionamiento el aparato durante más de 30 segundos seguidos.
- El aparato se puede utilizar con todos los accesorios a cualquier velocidad.
- El aparato no ha sido concebido para funcionar con temporizadores externos o con sistemas de mando a distancia.



- Utilice el aparato exclusivamente en ambientes cerrados.
- El aparato se puede utilizar en aplicaciones domésticas y similares, como:
  - en la zona de cocina por parte del personal en tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo;
  - en bed and breakfast e instalaciones de turismo rural;
  - por parte de clientes en hoteles, moteles y ambientes residenciales.
- Otros usos, como en restaurantes, bares y cafeterías, son inadecuados.

## 1.4 Responsabilidad del fabricante

El fabricante declina toda responsabilidad por daños sufridos por personas o cosas ocasionados por:

- uso del aparato distinto al previsto;
- no observancia de la lectura del manual de uso;
- alteración incluso de una sola parte del aparato;
- utilización de repuestos no originales;
- no observancia de las advertencias de seguridad.



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

Estas instrucciones se pueden descargar del sitio web Smeg «[www.smeg.com](http://www.smeg.com)».

## 1.5 Eliminación

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



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

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



# Descripción

## 2 Descripción del aparato (Fig. A)

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



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

### 2.1 Placa de identificación (Fig. A)

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

## 2.2 Antes del primer uso



### Peligro de electrocución

Introduzca el enchufe en una toma de corriente conforme y dotada de toma de tierra.

- No manipule la toma de tierra.
- No utilice un adaptador.
- No utilice un cable alargador.
- La no observancia de estas advertencias puede provocar la muerte, un incendio o la electrocución.

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



### Piezas en movimiento

### Peligro de lesiones personales o daños al aparato

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





## 2.3 Descripción de los accesorios (Fig. A)

### Jarra sin BPA (15)

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

### Varilla batidora (6)

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

### Picadora (12)

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

### Trituradora de verduras (8)

Perfecto para aplastar verduras cocidas, o fruta blanda o cocida.

## 2.4 Descripción de los mandos

### Pulsador ON/OFF y pulsador TURBO (1)

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

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

## 3 Uso

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

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



#### Cuchillas afiladas

##### Peligro de corte

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



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



## Uso

### 3.2 Uso de los accesorios

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

#### Uso de la varilla batidora (Fig. C)

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

#### Uso de la picadora (Fig. D)



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

- Ensamble la picadora colocando el grupo de cuchillas (11) en su alojamiento en el centro del bol (12).



Asegúrese de que el grupo de cuchillas esté puesto correctamente.

- Introduzca los ingredientes que desea procesar y cubra el bol (12) con su reductor (14).
- Acople el cuerpo del motor (3) con el reductor girándolo hacia la izquierda hasta que encaje en su alojamiento.
- Comience a triturar presionando el pulsador **ON/OFF** y ajuste la velocidad utilizando el selector de velocidad de acuerdo con los ingredientes que desea picar (vea «3.4 Guía para el procesamiento de los ingredientes»). Es posible utilizar también el pulsador **TURBO**.

- Continúe hasta alcanzar la consistencia deseada.



#### Cuchillas afiladas

##### Peligro de corte

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



#### Atención

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

#### Uso de la trituradora de verduras (Fig. E)

- Ensamble la trituradora de verduras (8) en su reductor (10).
- Acople el cuerpo del motor (3) con el reductor girándolo hacia la izquierda hasta que encaje en su alojamiento.
- Comience a triturar presionando el pulsador **ON/OFF** y ajuste la velocidad utilizando el selector de velocidad. Es posible utilizar también el pulsador **TURBO**.
- Continúe hasta alcanzar la consistencia deseada.



### 3.3 Sugerencias para el uso de la batidora de mano

#### Varilla de la batidora (4):

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

#### Varilla batidora (6):

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

#### Accesorio picadora (12):

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

#### Trituradora de verduras (8):

- Cuando se usa el accesorio para preparaciones con patatas, se recomienda procesarlas cuando todavía están calientes y a baja velocidad. Para preparar purés, se sugiere procesar primero las verduras y añadir luego los otros ingredientes (leche, mantequilla y especias).

ES

### 3.4 Guía para el procesamiento de los ingredientes

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



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



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



# Limpeza y mantenimiento

## 4 Limpieza y mantenimiento



### Uso incorrecto. Peligro de electrocución

- Desenchufe la clavija de la toma de corriente antes de limpiar la batidora de mano.
- No sumerja el cuerpo del motor en agua u otros líquidos.



### Uso incorrecto. Riesgo de daños a las superficies.

- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No utilice productos para la limpieza que contengan cloro, amoníaco o lejía en las partes tratadas en su superficie con acabados metálicos (por ej. anodizados, niquelados, cromados).
- No utilice detergentes abrasivos o corrosivos (por ej. productos en polvo, quitamanchas y estropajos metálicos).
- No utilice materiales ásperos o abrasivos ni rascadores metálicos afilados.

### 4.1 Limpieza del cuerpo del motor

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

### 4.2 Limpieza de los componentes de la batidora de mano

#### Varilla de la batidora (4)

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

#### Varilla batidora de acero inoxidable (6)

Se puede lavar en el lavavajillas.

#### Reductor de la varilla batidora (7)

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

#### Picadora (11), (12), (13)

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

#### Reductor de la picadora (14)

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

#### Trituradora de verduras (8) y cuchillas (9)

Trituradora de verduras que se puede lavar a mano con detergente neutro. No se puede lavar en el lavavajillas. Cuchillas extraíbles que se pueden lavar en el lavavajillas.

#### Reductor de la trituradora de verduras (10)

Realice la limpieza con un paño suave y húmedo, no lo sumerja NUNCA en agua u otros líquidos.

#### Jarra (15) y tapa (16)

Se pueden lavar en el lavavajillas.



## 5 Recetas

### Mayonesa

#### Ingredientes:

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

#### Ejecución:

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

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

### Guacamole

#### Ingredientes:

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

#### Ejecución:

1. Utilizando el accesorio de la picadora, introduzca primero el grupo de cuchillas en el bol de la picadora y luego añada todos los ingredientes en el bol.
2. Cubra la picadora con la tapa e introduzca el acoplamiento en el cuerpo del motor. Haga funcionar por impulsos hasta que la mezcla alcance la consistencia deseada.

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



# Recetas

## Salsa para panqueques

### Ingredientes:

- 1 huevo
- 120 g de azúcar impalpable
- 220 g de maltosa

### Ejecución:

1. Utilizando el accesorio de la picadora, introduzca primero el grupo de cuchillas en el bol de la picadora y luego añada todos los ingredientes en el bol.
2. Cubra la picadora con la tapa e introduzca el acoplamiento en el cuerpo del motor. Bata los ingredientes 5 segundos a la velocidad **TURBO**.

## Puré de patatas

### Ingredientes:

- 700 g de patatas medias
- Sal y pimienta a gusto

### Ejecución:

1. Pele las patatas y córtelas en trozos de 3 cm. Póngalas en una olla y cúbralas con agua fría.
2. Cubra con una tapa y haga hervir a fuego alto. Cuando empiecen a hervir, quite la tapa y deje cocer unos 20-25 minutos hasta que logre introducir fácilmente un palillo.
3. Cuele bien las patatas.
4. Ponga de nuevo las patatas en la olla seca y gírelas con cuidado con llama baja 1-2 minutos para eliminar el líquido en exceso.
5. Quite de la llama y deje enfriar las patatas unos 5 minutos.
6. Coloque el acoplamiento de la trituradora de verduras en el cuerpo del motor y aplaste las patatas 1 minuto a la velocidad **TURBO**. No trabaje excesivamente las patatas para no volverlas pegajosas.

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

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

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

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

De fabrikant behoudt zich het recht voor zonder waarschuwing alle wijzigingen aan te brengen die hij nodig acht om zijn producten te verbeteren. De afbeeldingen en de beschrijvingen die aanwezig zijn in deze handleiding zijn niet bindend, en hebben enkel een aanduidende waarde.

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 son vinculantes y tienen solo valor indicativo.

O fabricante reserva-se o direito de efetuar, sem aviso prévio, qualquer modificação que vise o melhoramento dos respetivos produtos. As ilustrações e descrições contidas neste manual não são, por isso, vinculativas e possuem apenas valor indicativo.

Tillverkaren förbehåller sig rätten att genomföra alla de ändringar som anses nödvändiga för att förbättra de egna produkterna utan att meddela detta i förväg. De illustrationer och beskrivningar som finns i aktuell manual är därmed inte bindande utan endast indikativa.

Для улучшения выпускаемой продукции изготовитель оставляет за собой право вносить без предварительного предупреждения любые изменения, которые он сочтет целесообразными. Рисунки и описания, содержащиеся в данном руководстве, не являются обязывающими и носят ознакомительный характер.

Fabrikanten forbeholder sig retten til, uden varsel, at udføre alle de ændringer, der vurderes nyttige for at forbedre egne produkter. Tegningerne og beskrivelserne i denne manual er derfor kun vejledende og ikke bindende.

Producent zastrzega sobie prawo do nanoszenia, bez uprzedniego powiadomienia, wszelkich zmian, które uzna za stosowne w celu ulepszenia swoich produktów. Rysunki i opisy zawarte w niniejszej instrukcji nie są zobowiązujące i mają jedynie charakter orientacyjny.

Valmistaja pidättää itsellään oikeuden tehdä ohjeisiin mielestään tarpeellisia muutoksia ilman ennakkoilmoitusta. Tässä oppaassa olevat kuvat ja piirrookset eivät näin ollen ole sitovia, vaan ne annetaan vain viitteellisessä mielessä.

Produzenten forbeholder seg rett til å foreta endringer på sine produkter grunnet tekniske fremskritt, uten forutgående varsel. Illustrasjonene og beskrivelsene i denne bruksanvisningen er derfor ikke bindende og skal kun betraktes som retningsgivende.

عملينا العزيز، شكرا لك على شراء أحد أجهزتنا. تعد منتجاتنا فريدة لأنها تجمع بين الأسلوب المميز والحلول التقنية المبتكرة. وهي تتناسب تماما مع المنتجات الأخرى في مجموعتنا وتعمل بنفس القدر كتصميمات قائمة بذاتها في مطبخك. نأمل أن تستمتع باستخدام هذا الجهاز الجديد! وتفضلوا بقبول وافر الاحترام والتقدير.