

Estimado Cliente,

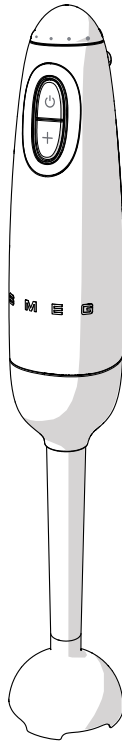
Deseamos darle las gracias por haber comprado la batidora de mano de la Línea Años 50 de Smeg.

Al elegir uno de nuestros productos, ha optado por soluciones en las que la investigación estética y un diseño técnico innovador y la atención por los detalles ofrecen objetos únicos que se vuelven objetos de decoración.

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

Le deseamos que pueda apreciar plenamente su nuevo electrodoméstico.

Para más informaciones sobre el producto: www.smeg.com o bien www.smeg50style.com.



Modelo HBF02
Batidora de mano + accesorios

Índice

1 Advertencias	94
1.1 Introducción	94
1.2 Este manual de uso	94
1.3 Destino de uso	94
1.4 Advertencias generales de seguridad	95
1.5 Responsabilidad del fabricante	97
1.6 Placa de identificación	97
1.7 Eliminación	97
2 Descripción	98
2.1 Descripción del producto	98
2.2 Descripción de los mandos	99
2.3 Accesorios	99
3 Uso	101
3.1 Antes del primer uso	101
3.2 Uso de los accesorios de la batidora de mano	101
3.3 Uso de la picadora	102
3.4 Uso del prensa-verduras	103
3.5 Guía para el procesamiento de los ingredientes	105
4 Recetas	106
5 Limpieza y mantenimiento	108
5.1 Advertencias	108
5.2 Limpieza del cuerpo del motor	108
5.3 Limpieza de los componentes de la batidora de mano	108

ES

Aconsejamos leer detenidamente este manual que contiene todas las indicaciones para mantener inalteradas las cualidades estéticas y funcionales del aparato adquirido.
Para más información sobre el producto: www.smeg.com

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 descripciones contenidas en este manual, por tanto, no son vinculantes y son solo indicativas.



Advertencias

1 Advertencias

1.1 Introducción

Información importante para el usuario:

Advertencias



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

Descripción



Descripción del aparato y sus accesorios.

Uso



Información sobre el uso del aparato.

Limpieza y mantenimiento



Información para limpiar correctamente el aparato y para su mantenimiento.

Recetas



Lista de recetas.



Advertencia de seguridad



Información



Sugerencia

1.2 Este manual de uso

Este manual de uso forma parte integrante del aparato y debe guardarse íntegro y al alcance de la mano del usuario durante todo el ciclo de vida del aparato.

1.3 Destino de uso

- Utilice el aparato exclusivamente en ambientes cerrados.
- El aparato está destinado exclusivamente a un uso de tipo doméstico.
- 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 utilice el aparato para fines diferentes al de su destino de uso.
- El aparato puede utilizarse:
 - en la zona de cocina por empleados en tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo;
 - en granjas e instalaciones de turismo rural;
 - por parte de clientes en hoteles, moteles y ambientes residenciales;
 - en bed and breakfast.
- El aparato no ha sido concebido para funcionar con temporizadores externos o con sistemas de mando a distancia.



1.4 Advertencias generales de seguridad

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

- Antes de utilizar el aparato, lea atentamente este manual de uso.
- Desconecte el aparato de la toma de corriente inmediatamente después del uso.
- No deje el aparato sin vigilancia mientras esté en funcionamiento.
- Desconecte el aparato de la toma de corriente antes de llevar a cabo todas las operaciones de limpieza y al finalizar cada uso.
- Apague el aparato y desconecte de la toma de corriente antes de cambiar los accesorios o de acercarse a las piezas en movimiento durante el 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, de modo de evitar cualquier peligro.
- 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.
- No intente nunca reparar el aparato personalmente o sin acudir a un técnico cualificado.
- En caso de avería hágalo reparar exclusivamente por 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.
- Desenchufe el aparato de la toma de corriente antes de realizar cualquier operación de montaje, desmontaje y limpieza y al final de cada uso.
- Los niños no deben jugar con el aparato. Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
- El uso de este aparato no está permitido a los niños. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
- 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.



Advertencias

Para este aparato

- 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.
- Desenchufe siempre el aparato de la toma de corriente si queda sin vigilancia, antes del montaje y del desmontaje de los componentes y antes de limpiarlo.
- Desenchufe la clavija de la toma de corriente cuando el aparato no esté funcionando, antes de limpiarlo y en caso de avería.
- No permita que los niños sin vigilancia utilicen la batidora de mano.
- No toque las cuchillas del acoplamiento de la batidora y de la picadora ya que son muy filosas: ¡Peligro de corte! Maneje con cuidado al quitar, colocar y limpiar.
- Quite el grupo de cuchillas de la picadora antes de vaciar el bol.
- No utilice para batir aceites o grasas a altas temperaturas.
- Preste atención cuando se vierten líquidos calientes en el bol de la picadora o la batidora ya que podrían derramarse fuera del aparato por una evaporación imprevista.
- Utilice recipientes con bordes altos cuando se baten 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.
- No utilice la batidora de mano 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.
- 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!
- Deje enfriar la batidora de mano antes de limpiarla.
- No utilice detergentes agresivos o raspadores metálicos para limpiar la batidora de mano, sus acoplamientos y accesorios.



1.5 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.

1.6 Placa de identificación

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

1.7 Eliminación



Este aparato debe eliminarse por separado de los otros residuos (Directiva 2012/19/EU). El

producto no contiene sustancias en cantidades tales como para ser consideradas peligrosas para la salud y el medioambiente, en conformidad con las directivas europeas actuales.



Tensión eléctrica Peligro de electrocución

- Desactive la alimentación eléctrica general.
- Desconecte el aparato de la toma de corriente.

- **¡Los equipos eléctricos antiguos no deben ser eliminados junto a los residuos domésticos!** Respetando la legislación vigente, los aparatos electrónicos que llegan al final de su vida útil deben ser entregados en un centro de recogida selectiva de los residuos eléctricos y electrónicos. De este modo se pueden reciclar materiales procedentes de los aparatos viejos y proteger el medioambiente. Para más información contacte con las autoridades locales correspondientes o con los encargados de los centros de recogida selectiva.

Se precisa que para el embalaje del aparato se utilizan materiales no contaminantes y reciclables.

- Entregue los materiales del embalaje en los centros adecuados de recogida selectiva.



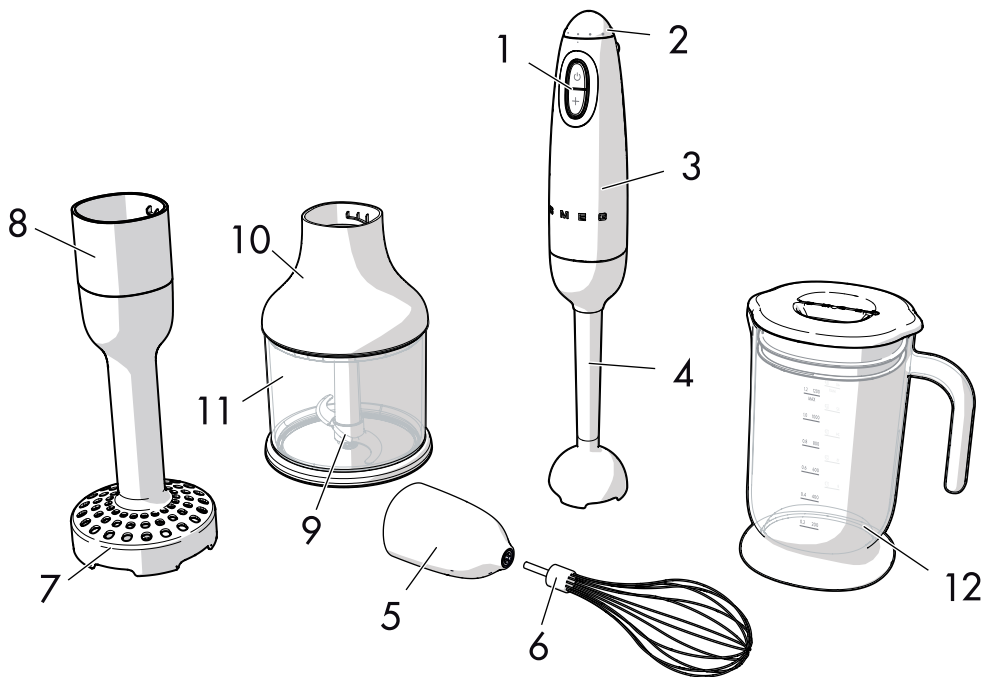
Embalajes de plástico Peligro de asfixia

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



2 Descripción

2.1 Descripción del producto



Modelo HBF02 - Batidora de mano

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 Acoplamiento para el batidor de alambre

6 Batidor de alambre de acero inoxidable

7 Prensa-verduras

8 Reductor

9 Grupo de cuchillas de la picadora

10 Tapa de la picadora

11 Bol de la picadora de Tritan™ sin BPA (Bisfenol A) con base antideslizante de silicona

12 Jarra de Tritan™ sin BPA (capacidad 1,4 litros)

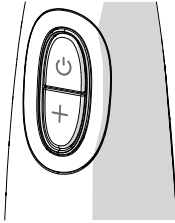


Los accesorios que pueden entrar en contacto con los alimentos están fabricados con materiales conformes con lo prescrito por las leyes vigentes.



2.2 Descripción de los mandos

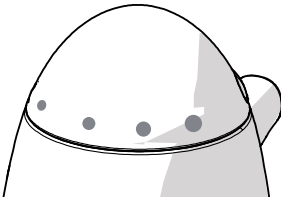
Pulsador ON/OFF y pulsador TURBO



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.

Selector de la velocidad



Permite regular la velocidad de rotación de las cuchillas cuando se usa la batidora de mano. El ajuste de la velocidad se hace de manera gradual: los puntos en el selector se vuelven gradualmente más grandes para indicar el aumento de la velocidad.

Para aumentar la velocidad gire el selector de la velocidad hacia la derecha. Para reducir la velocidad gire el selector de la velocidad hacia la izquierda.

2.3 Accesorios

Jarra de Tritan™ sin BPA



La jarra de Tritan™ sin BPA tiene un asa y una tapa. La jarra tiene la indicación de los niveles de llenado en litros, tazas, milímetros y onzas.

Su capacidad va de un mínimo de 0,2 litros a un máximo de 1,4 litros.

Batidor de alambre

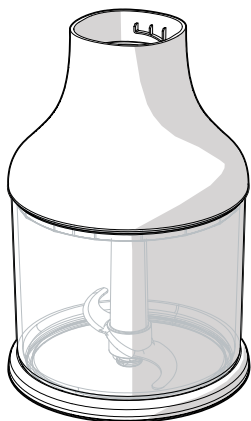


Perfecto para montar claras de huevo, masas ligeras y nata para la preparación de salsas, cremas, aderezos, etc.



Descripción

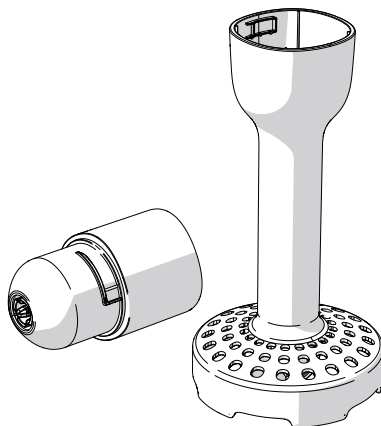
Picadora



Puede utilizarse para picar hierbas aromáticas, galletas, pan, fruta seca y verduras. La picadora está equipada con un bol y un grupo de cuchillas.

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

Prensa-verduras y reductor



Perfecto para prensar verduras cocidas como patatas, dulces, zanahorias y nabos.



3 Uso



Peligro de electrocución

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

3.1 Antes del primer uso

1. Quite las etiquetas y adhesivos de la batidora de mano y de sus accesorios.
2. Limpie el cuerpo del motor con un paño limpio y húmedo y séquelo.
3. Lave muy bien los componentes de la batidora de mano y séquelos con cuidado (vea "5 Limpieza y mantenimiento").

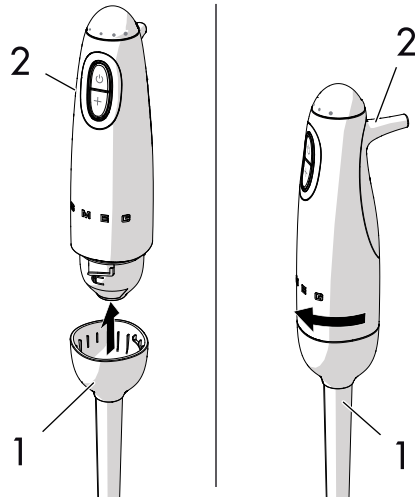


Piezas en movimiento Peligro de lesiones personales o daños al aparato

- 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.

3.2 Uso de los accesorios de la batidora de mano

1. Utilice el accesorio más adecuado de acuerdo con los ingredientes que va a procesar.
2. Introduzca el accesorio (1) en el cuerpo del motor (2) y gírelo hacia la izquierda hasta que encaje en el alojamiento del cuerpo del motor.



3. Conecte el enchufe a la toma de corriente.
4. 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.



Cuchillas afiladas

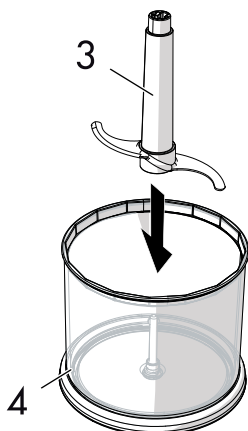
Peligro de corte

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

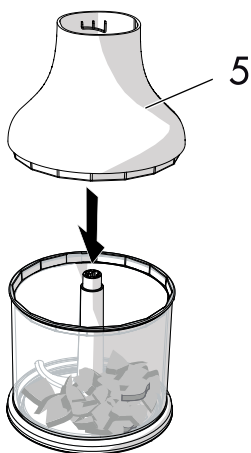


3.3 Uso de la picadora

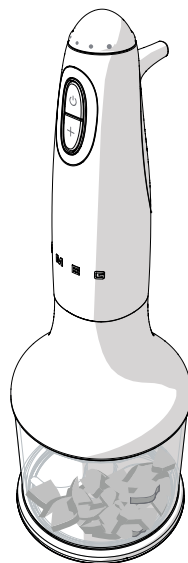
1. Ensamble la picadora colocando el grupo de cuchillas (3) en su alojamiento en el centro del bol (4).



2. Introduzca los ingredientes que desea procesar y cubra el bol con la tapa de la picadora (5).



3. Introduzca el acoplamiento de la picadora en el cuerpo del motor girándolo hacia la izquierda para encajarlo en el alojamiento del cuerpo del motor. Inicie a triturar presionando el pulsador **ON/OFF** y ajuste la velocidad utilizando el selector de la velocidad de acuerdo con los ingredientes que desea picar. Es posible utilizar también el pulsador **TURBO**.



Cuchillas afiladas

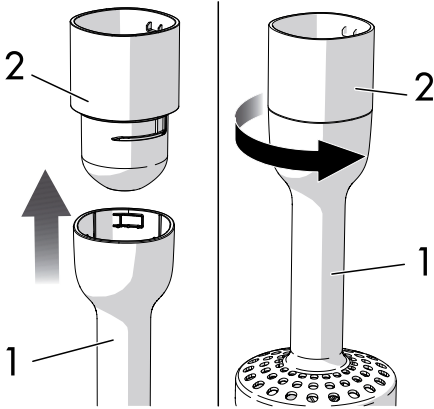
Peligro de corte

- Evite tocar las cuchillas con las manos.
- Tenga cuidado al manipular las cuchillas.

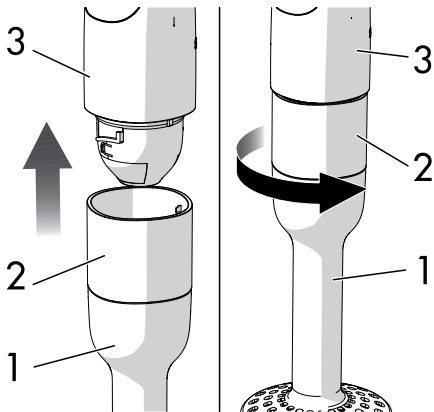


3.4 Uso del prensa-verduras

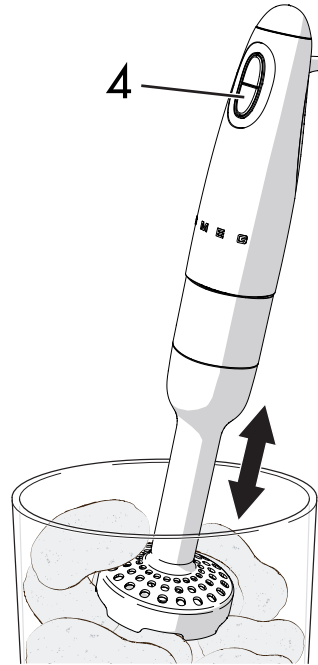
1. Haga hervir y cuele las patatas u otras verduras en una olla.
2. Acople el prensa-verduras (1) en el reductor (2).



3. Luego introduzca el grupo formado por el prensa-verduras y el reductor en el cuerpo de la batidora de mano (3).



4. Seleccione la velocidad deseada con el selector de la velocidad.
5. Introduzca el cabezal del prensa-verduras entre las patatas u otras verduras y presione el pulsador **ON/OFF** (4). Levante e introduzca de nuevo el cabezal en distintos puntos de la olla o del bol. Siga hasta que las patatas o las verduras alcancen la consistencia deseada.



Cuchillas afiladas

Peligro de corte

- Evite tocar las cuchillas con las manos.
- Tenga cuidado al manipular las cuchillas.



Sugerencias para el uso de la batidora de mano

- **Acoplamiento de la batidora:** Mueva suavemente la batidora de alambre hacia arriba y abajo para obtener resultados óptimos.
- Active la batidora de mano solo cuando la batidora de alambre está situada entre los ingredientes que desea procesar.
- Corte los alimentos en trozos pequeños para facilitar la mezcla y la trituración.
- No sumerja el cuerpo del motor en agua u otros líquidos.
- Para incorporar aire dentro de la mezcla, mantenga el grupo de cuchillas apenas debajo de la superficie.
- **Batidor de alambre:** Cuando se usa el batidor de alambre, hay que evitar montar las claras demasiado tiempo porque podrían secarse y volverse menos estables.
- En cuanto empiezan a formarse las puntas, añada lentamente el azúcar a las claras.
- La duración máxima de funcionamiento continuo del batidor de alambre es de 4 minutos.
- **Prensa-verduras:** Cuando se utiliza el prensa-verduras es mejor seleccionar una velocidad baja para las patatas, ya que siendo ricas de almidón no hay que procesarlas excesivamente. Utilice una velocidad superior para prensar verduras como los nabos o las patatas dulces.
- Prese los ingredientes cuando aún están calientes.
- Prese primero las verduras y añada luego los otros ingredientes: leche, mantequilla y especias.
- **Picadora:** No haga funcionar la picadora sin haber puesto primero los ingredientes en el bol.
- No llene excesivamente el bol de la picadora.
- Corte los ingredientes en trozos del mismo tamaño para obtener una consistencia homogénea.
- Apoye el bol de la picadora en una superficie plana y resistente.
- Asegúrese de que el grupo de cuchillas esté puesto correctamente.
- No introduzca ingredientes demasiado calientes.
- Algunas especias podrían rayar el bol de la picadora.



3.5 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 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	Corte en mitades o en cuatro partes	100 g	MEDIA	8-10 segundos
Ajo	Dientes enteros sin piel	12 dientes	BAJA	8-10 segundos

ES



La velocidad y los tiempos indicados en la tabla son indicativos y se basan en pruebas realizadas en laboratorio.

Los resultados pueden variar de acuerdo con la calidad de los ingredientes y de la consistencia que desea obtener.



4 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 triturador, 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.



Salsa para panqueques

Ingredientes:

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

Ejecución:

1. Utilizando el accesorio triturador, 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 del prensa-verduras en el cuerpo del motor y preense las patatas 1 minuto a la velocidad **TURBO**. No trabaje excesivamente las patatas para no volverlas pegajosas.



5 Limpieza y mantenimiento

5.1 Advertencias



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.

5.2 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.

5.3 Limpieza de los componentes de la batidora de mano

Lave con agua caliente y detergente neutro la varilla de la batidora y el accesorio prensa-verduras.

El bol con el grupo de cuchillas de la picadora y la base antideslizante, el batidor de alambre de acero inoxidable, las cuchillas del accesorio prensa-verduras y la jarra con tapa de Tritan™ se pueden lavar en la lavavajillas.

La tapa de la picadora y el acoplamiento del batidor de alambre deben limpiarse con un paño húmedo.

Seque cuidadosamente.



Cuchillas afiladas

Peligro de corte

- Evite tocar las cuchillas con las manos.
- Tenga cuidado al manipular las cuchillas.

