

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 / Kuvas
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 / Information / Informacja / Tietoa /
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.

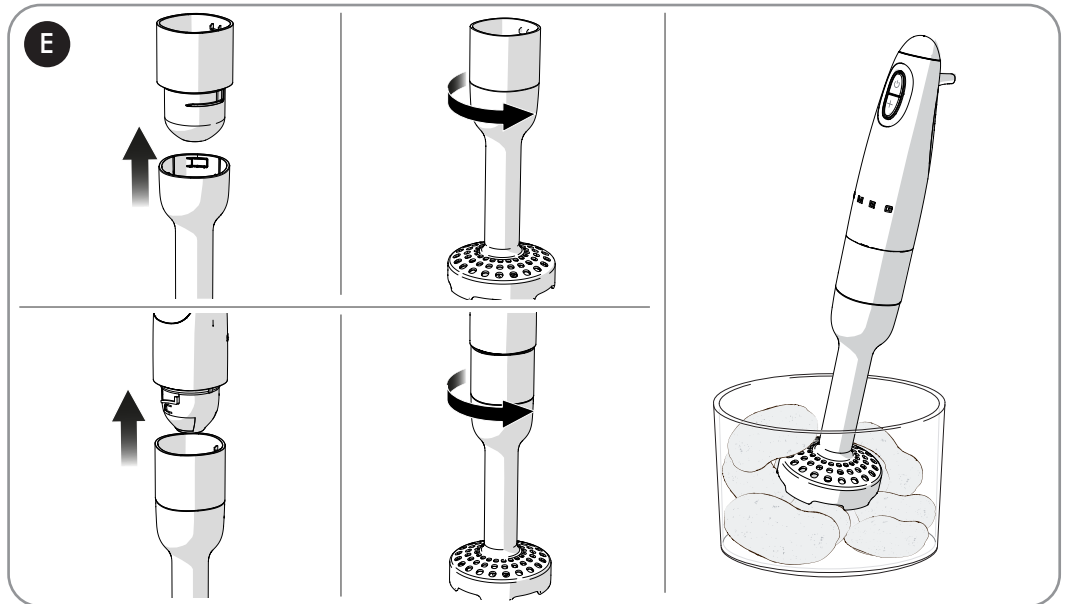
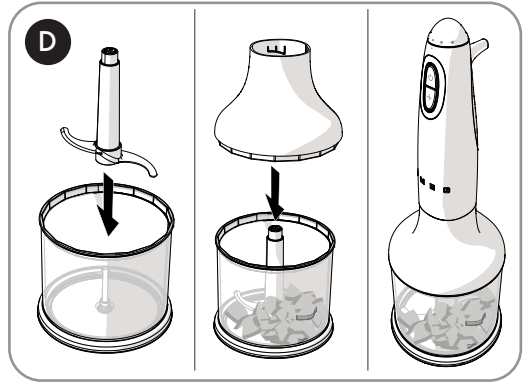
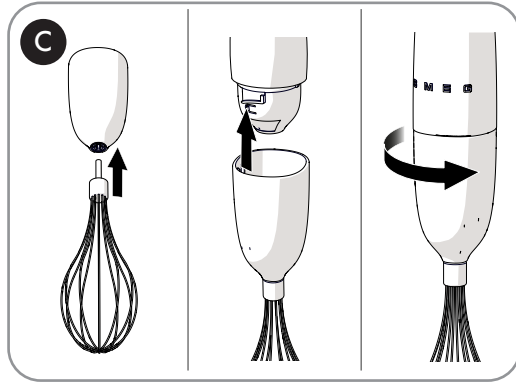
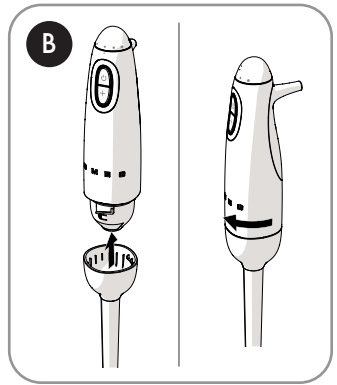
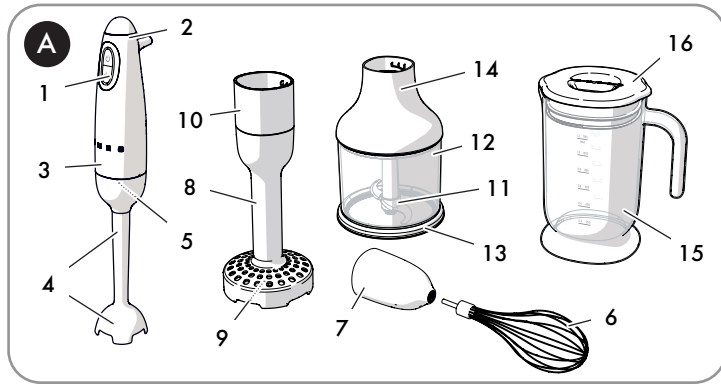
Kære Kunde, mange tak for dit køb. Vores produkter er unikke, da de forener æstetisk research og innovativt teknisk design. De passer perfekt sammen med de andre produkter i serien, og kan stå som et enkeltstående møbel af design. Vi håber, at du vil værdsætte din hårde hvidevares funktionalitet, og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

1.1 Veiligheidswaarschuwingen.

Leef de veiligheidsinstructies na voor een veilig gebruik van het apparaat:

- Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig vóór het gebruik van het apparaat.
- Laat het werkende apparaat niet onbewaakt achter.
- Dompel het apparaat, de voedingskabel of de stekker niet onder in water of een andere vloeistof.
- Gebruik het apparaat niet als de voedingskabel of de stekker beschadigd zijn of als het apparaat op de grond is gevallen of op een of andere manier schade heeft opgelopen.
- Neem onmiddellijk contact op met een servicecentrum als de voedingskabel beschadigd is om deze te laten vervangen.
- Voorkom dat de voedingskabel scherpe randen raakt.
- Haal de stekker niet uit het stopcontact door aan de voedingskabel te trekken.
- Plaats het apparaat niet op of in de nabijheid van een ontstoken elektrisch fornuis, een gasfornuis, in een warme oven of in de buurt van de warmtebronnen.
- Dit apparaat is voorzien van een aardaansluiting, uitsluitend voor functionele doeleinden.
- Probeer nooit om zelf het apparaat te repareren: laat het in geval van een defect uitsluitend repareren door een gekwalificeerde technicus.
- Wijzig het apparaat niet.
- Probeer vlammen/brand niet met water te doven: schakel het apparaat uit, haal de stekker uit het stopcontact en bedek het vuur met een deksel of een brandwerende deken.
- Voorkom de aanraking met de bewegende onderdelen tijdens de werking. Houd handen, haar, kleding, en keukengerei buiten bereik van de bewegende onderdelen om persoonlijk letsel en/of schade aan het apparaat te voorkomen.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet wordt gebruikt, als het onbeheerd wordt achtergelaten of in geval van een storing.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u onderdelen monteert of demonteert.
- Koppel het apparaat altijd los van de stroomvoorziening en laat het afkoelen voordat u het reinigt.
- Gebruik de staafmixer niet in combinatie met onderdelen of accessoires van een andere fabrikant.
- Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen van de fabrikant. Het gebruik van reserveonderdelen die niet door de fabrikant worden aanbevolen kan brand, elektrocutie of persoonlijk letsel veroorzaken.
- De messen van de koppelunit van de staafmixer zijn erg scherp. Raak ze daarom niet aan: Gevaar voor snijwonden! Hanteer de mesunits voorzichtig tijdens het verwijderen, aanbrengen en reinigen. Verwijder het voedsel met een spatel.
- Verwijder de mesunit van de hakselmolen voordat u de hakselmolenkom leegt.
- Niet gebruiken voor het mixen van hele olies of vetten.



Waarschuwingen

- Wees voorzichtig met het gieten van hete vloeistoffen op de staafmixer, omdat deze door een plotselinge verdamping uit het apparaat zouden kunnen spatten.
- Gebruik houders met een hoge rand voor het mengen van vloeistoffen, en met name warme vloeistoffen, om lekken, spatten en brandwonden te vermijden.
- Steek de staaf altijd in de ingrediënten voordat u de staafmixer inschakelt, om spatten te vermijden.
- Laat de staafmixer niet ongebruikt achter in een hete pan op een brandend vuur.
- Gebruik de staafmixer of hakselmolen niet voor het hakselen van klokhuizen, botten of ander hard voedsel aangezien de mesunits daardoor beschadigd kunnen raken.
- Voorkom dat de vloeistoffen tot boven de verbindingsnaad van de staaf van de staafmixer reiken.
- Voorkom dat spatten op de motorunit of de kabel van de staafmixer terechtkomen en maak deze onderdelen niet nat. Haal bij aanraking met vloeistoffen de stekker van de staafmixer onmiddellijk uit het stopcontact en maak hem zorgvuldig droog: Elektrocutiegevaar!
- Maak de staafmixer, de koppelunits en de accessoires niet schoon met agressieve reinigingsmiddelen of metalen krabbers.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of door personen die geen ervaring hebben in het gebruik van elektrische apparatuur, tenzij dit gebeurt onder toezicht of instructie van volwassenen die voor hun veiligheid instaan.
- Laat kinderen niet spelen met het apparaat. Houd het apparaat en de voedingskabel buiten bereik van kinderen.
- Instructies voor het correct reinigen van het toestel vindt u in het hoofdstuk „Reinigen en onderhoud“.

1.2 Aansluiten van het apparaat

Controleer of de netspanning en -frequentie overeenkomen met de gegevens op het typeplaatje aan de onderzijde van het apparaat.

In geval van incompatibiliteit tussen het stopcontact en de stekker van het apparaat, dient u contact op te nemen met de technische hulpdienst voor vervanging ervan.

1.3 Beoogd gebruik

Het niet in acht nemen van de veiligheidswaarschuwingen en het niet lezen van de gebruiksaanwijzing van de staafmixer kan leiden tot onjuist gebruik van het apparaat en daaruit voortvloeiend persoonlijk letsel.

- Gebruik het toestel niet voor andere doeleinden dan die waarvoor het ontworpen is. Het apparaat kan gebruikt worden voor het hakselen, kloppen, fijnmalen en mixen van verschillende ingrediënten. In combinatie met de accessoires kan het vlees, kaas en brood hakselen/fijnmalen, aardappels en andere groenten pureren of eieren en slagroom los- en stijfkloppen voor diverse bereidingen. Elk ander gebruik is oneigenlijk.
- Laat het apparaat niet langer dan 30 seconden achtereen in werking.
- Het apparaat kan met alle accessoires op elke snelheid worden gebruikt.
- Het apparaat is niet ontworpen om te functioneren met externe kookwekkers of afstandsbedieningsystemen.



- Gebruik het apparaat uitsluitend binnen.
- Het apparaat kan worden gebruikt in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen, zoals:
 - in de personeelskeuken van winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - in bed en breakfasts en vakantieboerderijen;
 - door gasten in hotels en motels en in residences.
- Andere toepassingen, zoals in restaurants, bars en cafetaria's, zijn niet toegestaan.

1.4 Aansprakelijkheid van de fabrikant

De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade aan personen en voorwerpen tengevolge:

- een ander gebruik van het apparaat dan wordt voorzien;
- het niet doorlezen van de gebruiksaanwijzing;
- het forceren van ook slechts één deel van het apparaat;
- het gebruik van niet-originele reserveonderdelen;
- de niet-inachtneming van de veiligheidswaarschuwingen.



Bewaar deze gebruiksaanwijzing goed. Indien het apparaat aan iemand anders wordt doorgegeven, geef deze persoon dan ook deze gebruiksaanwijzing.

Deze gebruiksaanwijzing is via de website „www.smeg.com“ te downloaden.

1.5 Verwerking

Elektrische apparaten mogen niet samen met het huisvuil worden weggegooid.



Apparaten met dit symbool vallen onder de Europese richtlijn 2012/19/EU.

- Alle afgedankte elektrische en elektronische apparatuur moet gescheiden van het huishoudelijk afval worden afgevoerd naar de daarvoor door de overheid bestemde centra. Door afgedankte apparatuur op de juiste manier te verwijderen, voorkomt u schade aan het milieu en risico's voor de gezondheid van mensen. Voor meer informatie over het weggooien van uw oude apparaat kunt u contact opnemen met uw gemeente, de afvalverwerkingsdienst of de winkel waar u het apparaat hebt gekocht.



Beschrijving

2 Beschrijving van het apparaat (Afb. A)

- 1) AAN/UIT-knop en TURBO-knop
- 2) Snelheidsschakelaar
- 3) Motorunit
- 4) Staaf van de staafmixer en mesunit van roestvrij staal
- 5) Identificatieplaatje
- 6) Roestvrijstalen draadgarde
- 7) Koppelunit voor draadgarde
- 8) Pureestamper
- 9) Mesunit pureestamper
- 10) Koppelunit pureestamper
- 11) Roestvrijstalen mesunit
- 12) BPA-vrije hakmolenkom
- 13) Siliconen antislipbasis
- 14) Koppelunit hakmolen
- 15) BPA-vrije maatbeker van 1,4 l
- 16) Deksel met siliconen pakking



De accessoires die in contact kunnen komen met het voedsel zijn gemaakt van materialen conform de van kracht zijnde wetbepalingen.

2.1 Identificatieplaatje (Afb. A)

Het identificatieplaatje (5) bevat de technische gegevens, het serienummer en de markering. Het plaatje mag in geen geval worden verwijderd.

2.2 Vóór het eerste gebruik



Gevaar voor elektrische schok

Steek de stekker in een conform en geaard stopcontact.

- Knoei niet met de aarding.
- Gebruik geen adapter.
- Gebruik geen verlengsnoer.
- De niet-inachtneming van deze waarschuwingen kan brand, elektrocutie of een ongeval met dodelijk gevolg veroorzaken.

- Verwijder eventuele etiketten en stickers van de staafmixer en de accessoires.
- Maak de motorunit schoon met een schone en vochtige doek en maak hem vervolgens schoon.
- Was de componenten van de staafmixer zorgvuldig en maak ze goed droog (zie „4 Reiniging en onderhoud“).



Bewegende onderdelen

Gevaar voor persoonlijk letsel of schade aan het apparaat

- Geen vingers, vorken of lepels in de koppelunits van de staafmixer steken. Daardoor kunnen de mesunits beschadigd raken of kan persoonlijk letsel worden veroorzaakt.
- Houd handen, haar, kettingen, armbanden, stropdassen, spatels en andere voorwerpen buiten bereik van de mesunits van de staafmixer om persoonlijk letsel of schade aan het apparaat te voorkomen.
- Dompel de motorunit niet onder in water of in andere vloeistoffen.



2.3 Beschrijving van de accessoires (Afb. A)

BPA-vrije maatbeker (15)

De BPA-vrije maatbeker gaat van minimaal 0,2 liter tot maximaal 1,4 liter. Voorzien van deksel met pakking voor het bewaren van voedsel.

Draadgarde (6)

Perfect voor het op-/stijfkloppen van eiwit en slagroom, en voor de bereiding van sauzen, crèmes, dressings, enz.

Hakmolen (12)

Kan worden gebruikt voor het fijnhakken van kruiden, rauwe groenten, droge koekjes, droog brood, chocolade, gedroogd fruit zonder schil, vlees en vis (zie „3.4 Gids voor het verwerken van de ingrediënten“). Voorzien van een siliconen antislipbasis die als deksel kan worden gebruikt voor het bewaren van voedsel.

Pureestamper (8)

Perfect voor het pureren van gekookte groenten, of zacht of gekookt fruit.

2.4 Beschrijving van de bedieningen

AAN/UIT-knop en TURBO-knop (1)

Schakel het apparaat in/uit door de **AAN/UIT**-knop ingedrukt te houden. De motor wordt stilgelegd zodra de knop wordt losgelaten.

Laat de mesunit op de hoogste snelheid werken door enkel de **TURBO**-knop ingedrukt te houden.

3 Gebruik

3.1 Gebruik van de staafmixer (Afb. B)

- Bevestig de motorunit (3) aan de staaf (4) van de staafmixer door hem tegen de wijzers van de klok in te draaien totdat hij vastklikt in de behuizing.
- De stekker in het stopcontact steken.
- Dompel de staaf in de kom met de te verwerken ingrediënten.
- Schakel het apparaat in door de **AAN/UIT**-knop in te drukken. Verhoog de snelheid met de snelheidsschakelaar of druk op de **TURBO**-knop om op de hoogste snelheid te werken.
- Ga door tot de gewenste consistentie is bereikt.



Scherpe messen

Snijgevaar

- Raak de messen niet met de handen aan. Verwijder het voedsel met een spatel.
- Hanteer de mesunit voorzichtig.



Schakel de staafmixer pas in als de staaf van de staafmixer in of tussen de te verwerken ingrediënten is aangebracht.



Gebruik

3.2 Gebruik van de accessoires

Gebruik het accessoire dat het meest geschikt is voor de te verwerken ingrediënten.

Gebruik van de draadgarde (Afb. C)

- Monteer de draadgarde (6) op het koppelstuk (7).
- Bevestig de motorunit (3) op het koppelstuk door hem tegen de wijzers van de klok in te draaien totdat hij vastklikt in de behuizing.
- Begin met verwerken van de ingrediënten door de **AAN/UIT**-knop in te drukken. Regel de snelheid met de snelheidsschakelaar. U kunt ook de **TURBO**-knop gebruiken.
- Ga door tot de gewenste consistentie is bereikt.

Gebruik van de hakmolen (Afb. D)



Plaats de kom van de haksmolen op een stevige en vlakke ondergrond.

- Zet de hakmolen in elkaar door de mesunit (11) aan te brengen op de desbetreffende behuizing in de hakmolenkom (12).



Controleer of de mesunit correct is aangebracht.

- Breng de te verwerken ingrediënten aan in de hakmolenkom (12) en sluit deze af met het koppelstuk (14).
- Bevestig de motorunit (3) op het koppelstuk door hem tegen de wijzers van de klok in te draaien totdat hij vastklikt in de behuizing.
- Begin met hakken door de **AAN/UIT**-knop in te drukken. Regel de snelheid met de snelheidsschakelaar, afhankelijk van de te hakken ingrediënten (zie „3.4 Gids voor het verwerken van de ingrediënten“). U kunt ook de **TURBO**-knop gebruiken.

- Ga door tot de gewenste consistentie is bereikt.



Scherpe messen

Snijgevaar

- Raak de messen niet met de handen aan. Verwijder het voedsel met een spatel.
- Hanteer de mesunit voorzichtig.



Let op

- Laat de haksmolen niet werken zonder dat ingrediënten in de haksmolenkom zijn aangebracht.
- Vul de haksmolenkom niet met erg warme ingrediënten.
- Sommige kruiden kunnen krassen achterlaten op de haksmolenkom.

Gebruik van de pureestamper (Afb. E)

- Monteer de pureestamper (8) op het koppelstuk (10).
- Bevestig de motorunit (3) op het koppelstuk door hem tegen de wijzers van de klok in te draaien totdat hij vastklikt in de behuizing.
- Begin met pureren door de **AAN/UIT**-knop in te drukken. Regel de snelheid met de snelheidsschakelaar. U kunt ook de **TURBO**-knop gebruiken.
- Ga door tot de gewenste consistentie is bereikt.



3.3 Suggesties voor het gebruik van de staafmixer

Staf van de staafmixer (4):

- Beweeg hem zachtjes op en neer voor het beste resultaat.
- Snijd het voedsel in kleine stukjes om het mengen en gelijkmatig hakken te vereenvoudigen.

Draadgarde (6):

- Het is raadzaam de eiwitten niet te lang op te kloppen om te voorkomen dat ze te droog en minder stabiel worden.

Hakhulpstuk (12):

- Vul de hakselmolenkom niet te veel.
- Snijd de ingrediënten in evengrote stukjes om een gelijkmatige consistentie te kunnen verkrijgen.

Pureestamper (8):

- Wanneer u het hulpstuk voor de bereiding van aardappelen gebruikt, is het raadzaam de aardappelen te verwerken terwijl ze nog warm zijn en op lage snelheid. Voor de bereiding van puree, raden wij aan eerst de groenten te verwerken en dan de andere ingrediënten toe te voegen (boter, melk en kruiden).

3.4 Gids voor het verwerken van de ingrediënten

Ingrediënt	Bereiding	Hoeveelheid	Snelheid	Tijd
Vlees	Snijden in stukken van 2-3 cm	200 g	TURBO	20 seconden
Gerijpte kaas	Snijd in stukken van max. 1 cm	120 g	TURBO	10 seconden
Wortelen	Snijden in stukken van 2-3 cm	200 g	HOOG	15 seconden
Peterselie	Stelen verwijderen	50 g	HOOG	10 seconden
Uien	In tweeën of vieren snijden	100 g	MEDIUM	8-10 seconden
Knoflook	Hele teentjes zonder schil	12 teentjes	LAAG	8-10 seconden



Voor het beste resultaat en om beschadiging van de messen te voorkomen, is het raadzaam om bij zeer harde ingrediënten (bijv. oude kaas) de bovenstaande instructies voor het snijden van de ingrediënten te volgen.



De in de tabel vermelde snelheden en tijden zijn indicatief. De resultaten kunnen afwijken afhankelijk van de kwaliteit van de ingrediënten en de gewenste consistentie.



4 Reiniging en onderhoud



Incorrect gebruik. Gevaar voor elektrische schok

- Haal de stekker uit het stopcontact vóór u de staafmixer reinigt.
- Dompel de motorunit niet onder in water of in andere vloeistoffen.



Incorrect gebruik. Beschadiging van de oppervlakken.

- Reinig het apparaat niet met een stoomreiniger.
- Gebruik op de delen waarvan het oppervlak met metalen afwerkingen werd behandeld (bijv. elektrolytische oxidatie, vernikkeling, verchroming) geen producten die chloor, ammoniak of bleekmiddel bevatten.
- Gebruik geen schurende of bijtende middelen (bijv. poeders, ontvlekkers of metaalsponsjes).
- Gebruik geen ruw, schurend of scherp materiaal.

4.1 Reiniging van de motorunit

Om de uitwendige oppervlakken van de motorunit van de staafmixer in goede staat te houden, moeten ze na elk gebruik gereinigd worden nadat de oven afgekoeld is. Reinig met een vochtige, zachte doek en een neutraal reinigingsmiddel.

4.2 Reiniging van de onderdelen van de staafmixer

Staf van de staafmixer (4)

Wasbaar met warm water en een neutraal reinigingsmiddel. Niet vaatwasmachinebestendig.

Roestvrijstalen draadgarde (6)

Vaatwasmachinebestendig.

Koppelstuk draadgarde (7)

Reinigen met een zachte, vochtige doek, NOOIT onderdompelen in water of andere vloeistoffen. Niet vaatwasmachinebestendig.

Hakmolen (11), (12), (13)

Vaatwasmachinebestendige messen, kom en antislipbasis.

Koppelunit hakmolen (14)

Reinigen met een zachte, vochtige doek, NOOIT onderdompelen in water of andere vloeistoffen. Niet vaatwasmachinebestendig.

Pureestamper (8) en messen (9)

Pureestamper is wasbaar met de hand met een neutraal reinigingsmiddel. Niet vaatwasmachinebestendig. Afneembare vaatwasmachinebestendige messen.

Koppelunit pureestamper (10)

Reinigen met een zachte, vochtige doek, NOOIT onderdompelen in water of andere vloeistoffen.

Maatbeker (15) en deksel (16)

Vaatwasmachinebestendig.



5 Recepten

Mayonaise

Ingrediënten:

- 250 g olie (bijvoorbeeld zonnebloemolie)
- 1 ei en 1 eidooier
- 1-2 eetlepels azijn
- Zout en peper naar smaak

Proces:

1. Doe de ingrediënten (op kamertemperatuur) in de maatbeker. Houd daarbij de bovenstaande volgorde aan.
2. Steek de staaf van de staafmixer er voorzichtig in tot hij de bodem van de maatbeker raakt.
3. Houd de staafmixer in dezelfde stand en schakel de **TURBO**-snelheid in. Beweeg de staaf van de staafmixer langzaam omhoog tot de rand van het mengsel en vervolgens weer omlaag wanneer u ziet dat de olie begint te emulgeren. Zorg ervoor dat u alle olie in het mengsel opneemt.

Bewerkingstijd: 1 minuut voor de consistentie voor een garnering; 2 minuten voor de consistentie voor een saus.

Guacamole

Ingrediënten:

- 1 grote avocado, geschild, ontpit en fijngehakt
- 3 eetlepels citroensap
- 125 g zure room
- 1 eetlepel fijngehakte knoflook
- 1 theelepel Jalapeño peper

Proces:

1. Gebruik het hakhulpstuk. Breng eerst de mesunit aan in de hakmolenkom en doe vervolgens de ingrediënten in de kom.
2. Dek de hakselmolen af met het deksel en breng de koppelunit aan op de motorunit. Laat de hakselmolen op impulsen werken tot het mengsel de gewenste consistentie heeft verkregen.

Suggestie: serveer de guacamole met taco's en burrito's. Serveer de guacamole met wortelen en bleekselderij voor een lichtere variant.



Recepten

Stroop

Ingrediënten:

- 1 ei
- 120 g poedersuiker
- 220 g maltose

Proces:

1. Gebruik het hakhulpstuk. Breng eerst de mesunit aan in de hakmolenkom en doe vervolgens de ingrediënten in de kom.
2. Dek de hakselmolen af met het deksel en breng de koppelunit aan op de motorunit. Mix de ingrediënten 5 seconden lang op **TURBO**-snelheid.

Aardappelpuree

Ingrediënten:

- 700 g middelgrote aardappelen
- Zout en peper naar smaak

Proces:

1. Schil de aardappelen en snijd ze in stukjes van 3 cm. Stop ze in een pan en dek ze met koud water af.
2. Breng een deksel aan op de pan en breng de aardappelen op een hoog vuur aan de kook. Haal de deksel van de pan zodra het water begint te koken en kook de aardappelen in ongeveer 20-25 minuten gaar. De aardappelen zijn gaar als u er gemakkelijk een vork in kunt prikken.
3. Giet de aardappelen af.
4. Stop de aardappelen weer in de droge pan en laat de overtollige vloeistof verdampen door ze 1-2 minuten lang op een laag vuur om te scheppen.
5. Haal de pan van het vuur en laat de aardappelen ongeveer 5 minuten lang afkoelen.
6. Breng de pureestamper aan op de motorunit en pureer de aardappelen 1 minuut lang op **TURBO**-snelheid. Verwerk de aardappelen niet te lang om te voorkomen dat ze gaan kleven.

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.