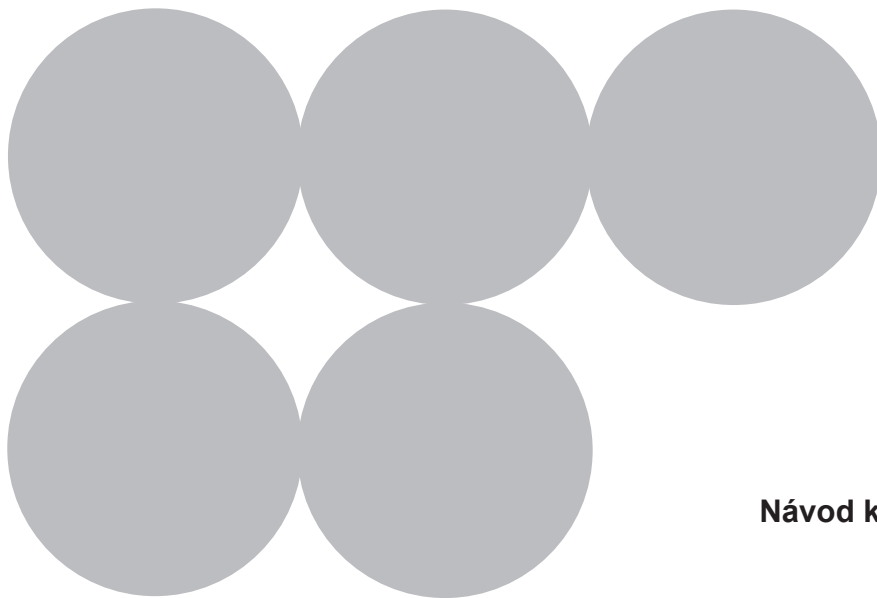




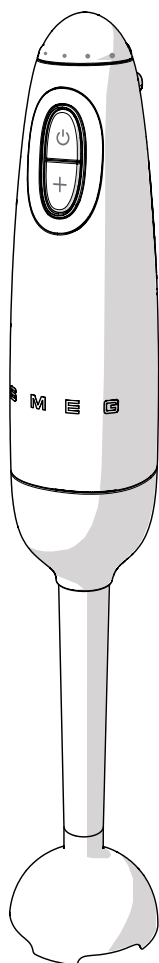
**HBF 02**

**914777334**



**Návod k obsluze**

Vážený zákazníku,  
děkujeme za volbu tohoto tyčového mixéru Smeg stylu 50-tých let.  
Volbou jednoho z našich výrobků jste si vybrali spotřebič, který kombinuje ikonický styl s inovativním technologickým designem a důrazem na detail.  
Tento spotřebič dokonale doplňuje další výrobky Smeg, nebo slouží jako samostatný díl ve vaší kuchyni.  
Doufáme, že budete mít hodně potěšení z nového spotřebiče!  
Pro další informace o našich spotřebičích navštivte: [www.smeg-com](http://www.smeg-com) nebo [www.smeg50style.com](http://www.smeg50style.com).



Model HBF02  
Tyčový mixér + příslušenství

# Obsah

1.1 Odpovědnost výrobce.....	5
1.2 Identifikační štítek.....	5
1.3 Likvidace.....	5
<b>2 Popis.....</b>	<b>6</b>
2.1 Popis spotřebiče.....	6
2.2 Popis ovládacích prvků.....	7
2.3 Příslušenství.....	7
<b>3 Použití.....</b>	<b>9</b>
3.1 Před prvním použitím.....	9
3.2 Použití tyčového mixéru.....	9
3.3 Použití sekáče.....	10
3.4 Použití nástavce na bramborovou kaši.....	11
3.5 Příručka zpracování potravin.....	13
<b>4 Recepty.....</b>	<b>14</b>
<b>5 Péče a čištění.....</b>	<b>16</b>
5.1 Pokyny.....	16
5.2 Čištění motorové jednotky.....	16
5.3 Čištění nástavců.....	16

Doporučujeme pozorně přečíst tento návod, obsahující všechny pokyny pro údržbu spotřebiče z hlediska vzhledu i funkčnosti.

Pro podrobnější informace o spotřebiči navštivte: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)

Výrobce si vyhrazuje právo na provedení změn bez předchozího upozornění za účelem zlepšení svých výrobků. Obrázky a popis v návodu jsou proto pouze ilustrační.



## Pro tento spotřebič

- Nedotýkejte se pohyblivých dílů během provozu spotřebiče. Držte ruce, vlasy, oděv a náčiní mimo pohyblivých dílů během provozu, abyste zabránili zranění a/nebo poškození spotřebiče.
- Spotřebič odpojte od elektrické sítě, pokud jej necháváte bez dohledu a před sestavením, demontáží a čištěním.
- Pokud spotřebič nepoužíváte, před čištěním a pokud si všimnete závadu, odpojte jej od elektrické sítě.
- Nedovolte dětem používat spotřebič bez dohledu.
- Nedotýkejte se nožů nástavců, protože jsou velmi ostré: riziko pořezání! Manipulujte s nimi velmi opatrně během nasazování, demontáže a čištění.
- Před vyprázdněním misky demontujte sekací nůž ze spotřebiče.
- Nemixujte horký olej nebo tuk.
- Dbejte na to, že při mixování může dojít k vystříknutí horké tekutiny nebo páry na spotřebič.
- Při mixování používejte vysoké nádoby, zejména horkých tekutin, abyste zabránili vystříkování a popálení.
- Abyste zabránili vystříkování, vždy ponořte mixér do potravin před jeho zapnutím.
- Nenechávejte mixér na horké varné desce.
- Nepoužívejte mixér a nástavce k mixování pecek z ovoce, kostí a jiných tvrdých potravin, mohlo by dojít k poškození nožů.
- Neponořujte spotřebič do tekutiny nad spoj hřídele.
- Spotřebič nepoužívejte s jinými, než výrobcem doporučenými nástavci.
- Používejte pouze originální náhradní díly. Použití výrobcem neschválených dílů může vést k požáru, zasažení elektrickým proudem nebo zranění.
- Nestříkejte tekutiny na motorovou jednotku a kabel ani je nenamáčejte. V případě kontaktu s tekutinami odpojte mixér od elektrické sítě a důkladně jej vysušte: riziko zasažení elektrickým proudem!
- Před čištěním nechte mixér vychladnout.
- K čištění mixéru a příslušenství nepoužívejte drsné a agresivní čisticí prostředky.



## 1.1 Odpovědnost výrobce

Výrobce nenese žádnou odpovědnost za poškození nebo zranění osob způsobená:

- Použitím spotřebiče jiným než uvedeným způsobem;
- Nedodržáním návodu k použití;
- Nesprávnou manipulací se spotřebičem;
- Použitím neoriginálních náhradních dílů.
- Nedodržáním bezpečnostních pokynů.

## 1.2 Identifikační štítek

Identifikační štítek obsahuje technické údaje, sériové číslo a název modelu spotřebiče. V žádném případě neodstraňujte výrobní štítek.

## 1.3 Likvidace



Tento spotřebič se musí likvidovat samostatně od běžného komunálního odpadu (Směrnice 2012/19/EU). Spotřebič neobsahuje látky v množstvích nebezpečných pro zdraví nebo životní prostředí, v souladu s platnými Evropskými směrnici.

- **Staré elektrické spotřebiče se nesmí likvidovat s domovním komunálním odpadem!** Pro splnění platné legislativy musíte staré elektrické spotřebiče odnést do příslušného recyklačního střediska pro elektrický a elektronický odpad. Tímto způsobem lze získat hodnotné materiály ze starých spotřebičů, což vede k ochraně životního prostředí. Příslušné místní orgány nebo recyklační střediska poskytnou bližší informace.

Naše spotřebiče jsou balené do nezávadných a recyklovatelných materiálů.

- Odneste obalové materiály na příslušná sběrná místa.



Plastové obaly  
**Riziko udušení**

- Nenechávejte obaly a jeho části v dosahu dětí.
- Nedovolte dětem hrát si s obalovými materiály.



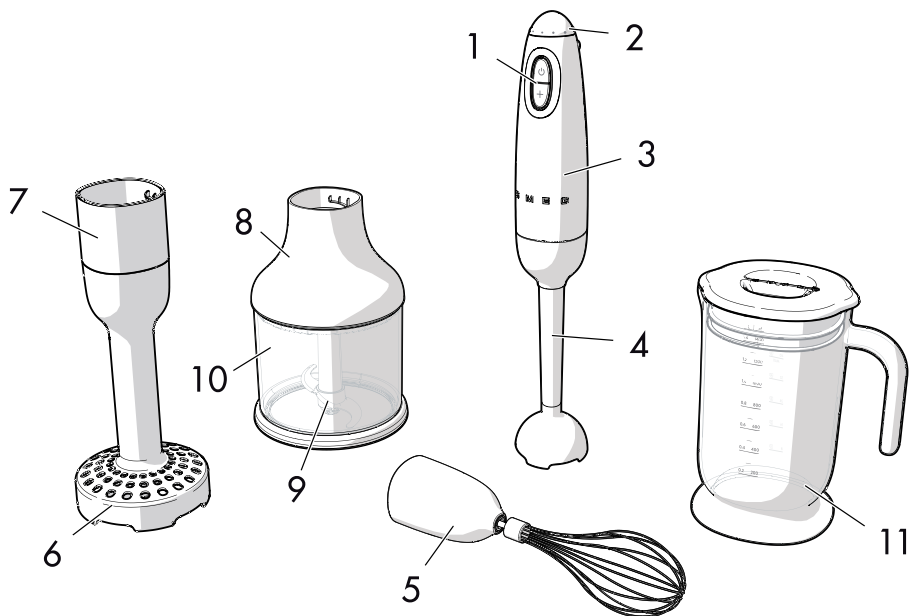
Napájení  
**Riziko zasažení elektrickým proudem**

- Odpojte hlavní napájení.
- Odpojte spotřebič.



## 2 Popis

### 2.1 Popis spotřebiče



**Model HBF02 - tyčový mixér**

- |   |  |    |  |
|---|--|----|--|
| 1 | Tlačítko ON/OFF (zapnutí/vypnutí) a tlačítko TURBO | 6  | Nástavec na bramborovou kaši   |
| 2 | Volba rychlosti                                    | 7  | Převodovka   |
| 3 | Motorová jednotka                                  | 8  | Víko sekáče  |
| 4 | Nerezová hřídel s nerezovými noži                  | 9  | Sekací nože  |
| 5 | Šlehací nástavec                                   | 10 | BPA-free Tritan™ sekací miska s protiskluzovou silikonovou podložkou |
|   |  | 11 | BPA-free Tritan™ miska (objem 1,4 l)                                 |

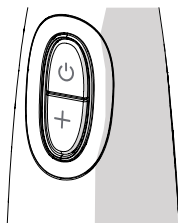


Náčiní a příslušenství určené pro styk s potravinami je vyrobeno z materiálů vyhovujících platným směrnícím.



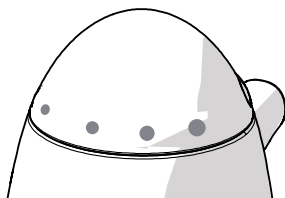
## 2.2 Popis ovládacích prvků

**Tlačítko ON/OFF (zapnutí/vypnutí) a tlačítko TURBO**



Stiskněte a podržte tlačítko **ON/OFF** pro zahájení/zastavení provozu. Po uvolnění tlačítka se motor zastaví. Stiskněte a podržte samostatně tlačítko **TURBO** pro aktivaci maximální rychlosti mixéru.

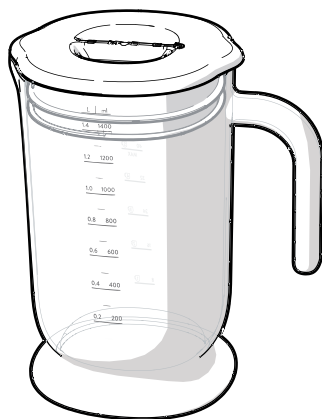
## Volič rychlosti



Umožňuje nastavení rychlosti rotace nožů při použití tyčového mixéru. Nastavení rychlosti je postupné: zvětšování teček na ovladači představuje zvyšování rychlosti otáček. Pro zvýšení rychlosti otáčejte ovladačem ve směru hodinových ručiček; k snížení rychlosti otáčejte ovladačem proti směru hodinových ručiček.

## 2.3 Příslušenství

**BPA-free Tritan™ miska**



BPA-free Tritan™ miska je vybavena madlem a víkem a označením litrů, šáleků a uncí.

Rozsah objemu je od minima 0,2 l po maximum 1,4 litru.

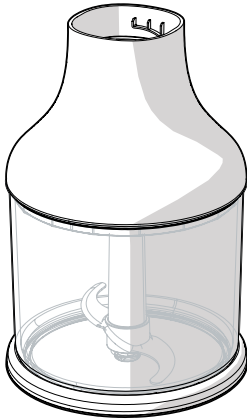
## Šlehací nástavec



Ideální pro šlehání vaječných bílků, lehkých surovin pro přípravu krémů, omáček, polévek apod.



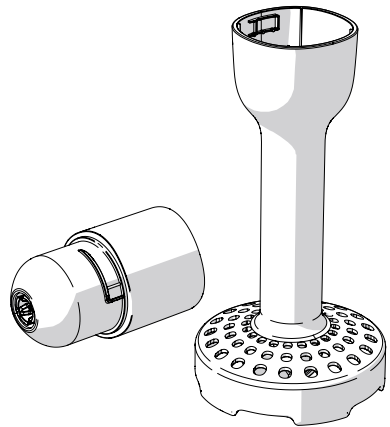
## Sekáč



Lze jej použít pro sekání bylinek, sušenek, chleba, ořechů a zeleniny. Sekáček je vybaven miskou a sekacím nožem.

Sekací miska má protiskluzovou silikonovou základnu, kterou lze použít také jako víko.

## Nástavec na bramborovou kaši a převodovka



Ideální pro sekání vařené zeleniny, jako jsou brambory, sladké brambory, mrkev, džem a tuřín.





## 3 Použití



### Nebezpečí zasažení elektrickým proudem

- Připojte k uzemněné zásuvce se 3 kontakty.
- Nepoužívejte adaptér.
- Nepoužívejte prodlužovací kabel.
- Nedodržení těchto pokynů může vést k smrti, požáru nebo zasažení elektrickým proudem.

### 3.1 Před prvním použitím

1. Odstraňte veškeré štítky a nálepky z tyčového mixéru a jeho příslušenství.
2. Motorovou jednotku utřete čistou vlhkou utěrkou a vysušte.
3. Důkladně umyjte části tyčového mixéru a důkladně je vysušte (viz „5 Péče a čištění“).

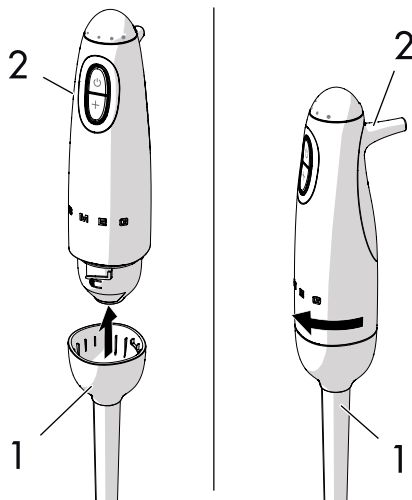


### Pohyblivé díly Riziko zranění nebo poškození spotřebiče

- Nedávejte prsty, vidličky ani lžíce do nástavců tyčového mixéru. Může to vést k zranění nebo poškození čepelí.
- Držte ruce, vlasy, volné šperky, rukávy nebo oděvy, lopatky a další předměty mimo nástavec mixéru, abyste zabránili zraněním, nebo poškození spotřebiče.
- Motorovou jednotku neponořujte do vody ani jiných tekutin.

### 3.2 Použití tyčového mixéru

1. Dle zpracovávané potraviny použijte nejvhodnější nástavec.
2. Vložte nástavec (1) do motorové jednotky (2) a otočte jej proti směru hodinových ručiček, aby zacvaknul do těla motorové jednotky.



3. Připojte zástrčku k elektrické zásuvce.
4. Spotřebič zapněte stisknutím tlačítka **ON/OFF**. Voličem rychlosti nastavte požadovanou rychlost nebo použijte tlačítko **TURBO** pro spuštění maximální rychlosti.



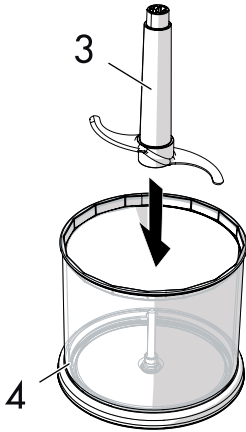
### Ostré nože Riziko pořezání

- Nikdy se nedotýkejte nožů rukama. Pokud chcete vyndat pokrm, použijte lopatku.
- S noži manipulujte velmi opatrně.

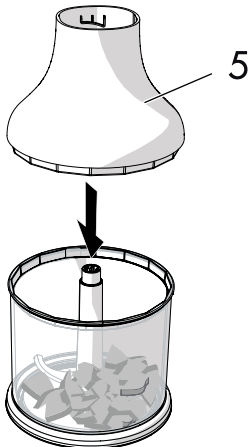


## 3.3 Použití sekáče

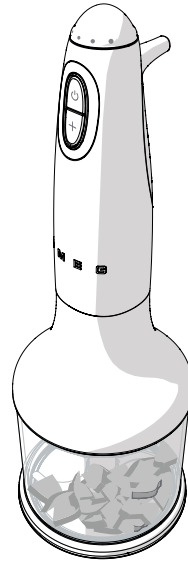
1. Sekací jednotku sestavte vložením nožů (3) na držák uprostřed misky (4).



2. Vložte požadovaný pokrm a misku zavřete pomocí víka (5).



3. Spojte sekací jednotku s motorovou základnou otočením proti směru hodinových ručiček tak, aby zacvakla v krytu motorové jednotky. Sekání spustíte stisknutím **ON/OFF** a nastavením požadované rychlosti dle zpracovávaného pokrmu. Můžete také použít tlačítko **TURBO**.



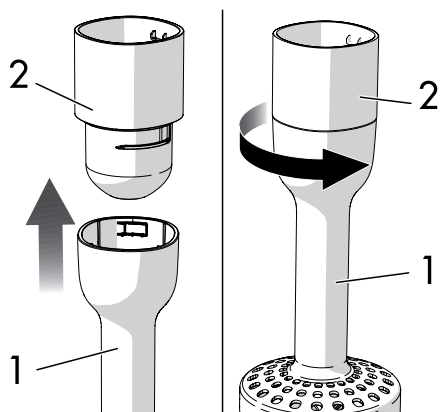
Ostré díly  
Riziko pořezání

- Nikdy se nedotýkejte nožů holýma rukama.
- Manipulujte s nimi velmi opatrně.

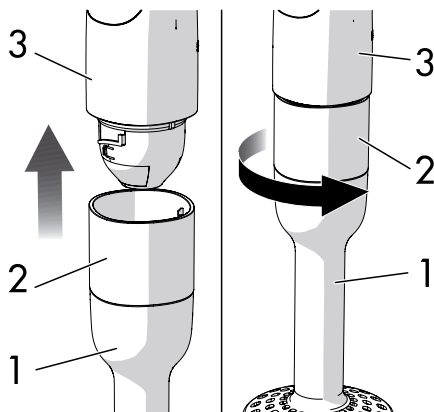


## 3.4 Použití nástavce na bramborovou kaši

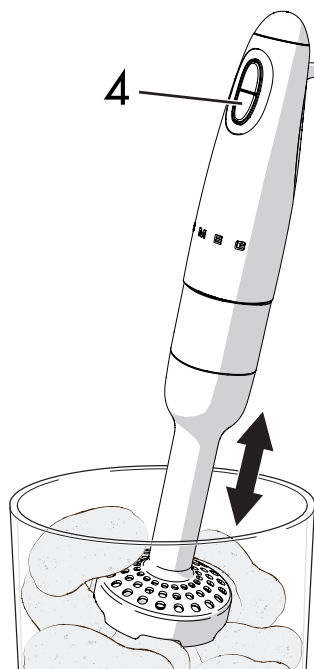
1. Uvařte a nechte okapat brambory nebo jinou zeleninu a vložte ji do kastrolu nebo misky.
2. Nasadte nástavec na bramborovou kaši (1) na převodovku (2).



3. Pak nasadte nástavec na brambory a převodovku na motorovou jednotku (3).



4. Voličem rychlosti zvolte požadovanou rychlost.
5. Ponořte hlavici nástavce na bramborovou kaši do brambor nebo jiné zeleniny a stiskněte tlačítko **ON/OFF** (4). Vytáhněte a ponořte na jiné místo v misce nebo kastrolu. Pokračujte, dokud není zelenina zpracovaná do požadované konzistence.





### Tipy pro použití tyčového mixéru

- **Sekací nástavec:** pro dosažení nejlepších výsledků pohybujte tyčovým mixérem pomalu nahoru a dolů.
- Mixér zapínejte pouze pokud je hřídel ponořená do mixované potraviny.
- Potraviny nakrájejte na malé kousky, pro usnadnění mixování a sekání.
- Motorovou jednotku neponořujte do vody ani jiných tekutin.
- Pro zavedení vzduchu do směsi podržte sekáč mírně pod povrchem potraviny.
- **Šlehací nástavec:** při použití šlehacího nástavce se vyhněte nadměrně dlouhému šlehání vaječných bílků, protože mohou vyschnout a budou méně stabilní
- Začněte pomalu přidávat cukr, když se začnou tvořit kopečky.
- Maximální doba provozu šlehacího nástavce je 4 minuty.
- **Nástavec na bramborovou kaši:** při použití tohoto nástavce použijte nižší rychlost pro brambory, protože obsahují škrob a nesmí se nadměrně zpracovat. Vyšší rychlost použijte pro zeleninu, jako je tuřín a sladké brambory.
- Zmixujte ingredience, dokud jsou horké.
- Nejdříve zmixujte zeleninu a pak přidejte další, například mléko, máslo a koření.
- **Sekací nástavec:** nepoužívejte jej bez potravin v misce.
- Misku nepřetěžujte.
- Potraviny nakrájejte na stejné kousky pro dosažení rovnoměrných výsledků.
- Misku postavte na rovný a stabilní povrch.
- Ujistěte se, zda jsou nože vložené správně.
- Nejvhodnější je vložit jej do potravin, které nejsou horké.
- Určitá koření mohou poškrábat misku.



## 3.5 Příručka zpracování potravin

Pokrm	Příprava	Množství	Rychlost	Čas
Maso	Nakrájejte na 2-3 cm	200 g	TURBO	20 sekund
Tvrdý sýr	Nakrájejte na 1-2 cm kousky	120 g	TURBO	10 sekund
Mrkev	Nakrájejte na 2-3 cm kousky	200 g	HIGH	15 sekund
Petržel	Odstraňte tvrdé části	50 g	HIGH	10 sekund
Cibule	Rozkrojte na polovinu nebo na čtvrtky	100 g	MEDIUM	8-10 sekund
Česnek	Celý bez slupky	12 stroužků	LOW	8-10 sekund



Uvedené rychlosti a čas v tabulce jsou přibližné a na základě laboratorních testů. Výsledky se mohou měnit v závislosti na kvalitě ingrediencí a požadované konzistenci.



## 4 Recepty

### Majonéza

Ingredience:

250 g oleje (např. slunečnicový olej)

1 vajíčko a 1 extra vaječný žloutek

1-2 lžičce octa

Sůl a koření k dochucení

#### Postup:

1. Dejte všechny ingredience (pokojové teploty) do mixéru ve výše uvedeném pořadí.
2. Jemně vložte mixér, dokud se nedotknete dna misky.
3. Držte mixér ve stejné pozici, používejte TURBO rychlost. Když olej začne emulgovat, pomalu zvedejte hřídel nahoru a pak dolů ve směsi, zpracujte veškerý olej.

Doba zpracování: 1 minuty pro konzistenci dresinku; 2 minuty pro dip.

### Guacamole

Ingredience:

1 velké avokádo, oloupané,

odpeckované a nakrájené

3 lžičce citronové šťávy

125 g zakysané smetany

1 lžičce drceného česneku

1 čajová lžička jalapeno

#### Postup:

1. Nejdříve vložte sekací nástavec do misky, pak přidejte všechny ingredience.
2. Zavřete misku víkem a nasadte motorovou jednotku. Sekejte impulsy do dosažení požadované konzistence.

Doporučení: guacamole servírujte s tacos a burritos. Pro lehčí variaci servírujte s mrkví a celerovými tyčinkami.



## Poleva na palačinky

Ingredience:

- 1 vajíčko
- 120 g moučkového cukru
- 220 g sladového cukru

**Postup:**

1. Nejdříve vložte sekací nástavec do misky, pak přidejte veškeré ingredience do misky.
2. Zavřete misku víkem a nasadte motorovou jednotku. Mixujte ingredience 5 sekund na **TURBO** nastavení.

## Bramborová kaše

Ingredience:

- 700 g středné velkých brambor
- Sůl a koření k dochucení

**Postup:**

1. Brambory oloupejte a nakrájejte na 2,5 cm kousky. Dejte je do velkého kastrolu a přelijte studenou vodou.
2. Zakryjte pokličkou a uvařte. Po sevření vody sejměte pokličku a nechte vařit přibližně 20 až 25 minut, dokud nelze do brambor snadno zapíchnout špejli.
3. Vodu slijte.
4. Dejte brambory zpět do suchého kastrolu a ohřívejte je na mírném ohni 1-2 minuty za stálého míchání pro odstranění nadbytečné vlhkosti.
5. Sejměte z plotny a nechte přibližně 5 minut vychladnout.
6. Nasadte nástavec na bramborovou kaši na motorovou jednotku a pomocí nastavení **TURBO** zpracovávejte 1 minutu. Nepřekračujte dobu zpracování, protože se může stát, že brambory se budou lepit.



## 5 Péče a čištění

### 5.1 Pokyny



#### Nesprávné použití **Riziko zasažení elektrickým proudem**

- Před čištěním spotřebič vypněte a odpojte od elektrické zásuvky.
- Neponořujte motorovou základnu do vody ani jiných tekutin.



#### Nesprávné použití **Riziko poškození povrchu**

- K čištění spotřebiče nepoužívejte vysokotlaké parní čističe.
- Nepoužívejte chemické prostředky obsahující chlor, amoniak nebo bělidlo na ocelové díly nebo díly s kovovým povrchem (např. niklované, chromové apod.).
- Nepoužívejte drsné a korosivní prostředky (např. prášky, odstraňovače skvrn a drátěnky).
- Nepoužívejte drsné ani brusné materiály ani ostré kovové škrabky.

### 5.3 Čištění nástavců

Nerezovou hřídel a nůž smíte čistit ručně v teplé vodě s jemným saponátem.

Šlehací nástavec, nástavec na bramborovou kaši a nože můžete mýt ručně v teplé vodě a jemným mycím prostředkem nebo v myčce nádobí.

Víko čistěte vlhkou utěrkou.

Důkladně vysušte.



#### Ostré nože **Riziko pořezání**

- Nedotýkejte se nožů holýma rukama.
- S noži manipulujte velmi opatrně.

### 5.2 Čištění motorové jednotky

K zachování dobrého stavu ručního mixéru je nutné jej čistit pravidelně po každém použití. Nechte jej nejdříve vychladnout. Použijte měkkou vlhkou utěrkou a jemný saponát.