

HÆGERTEC



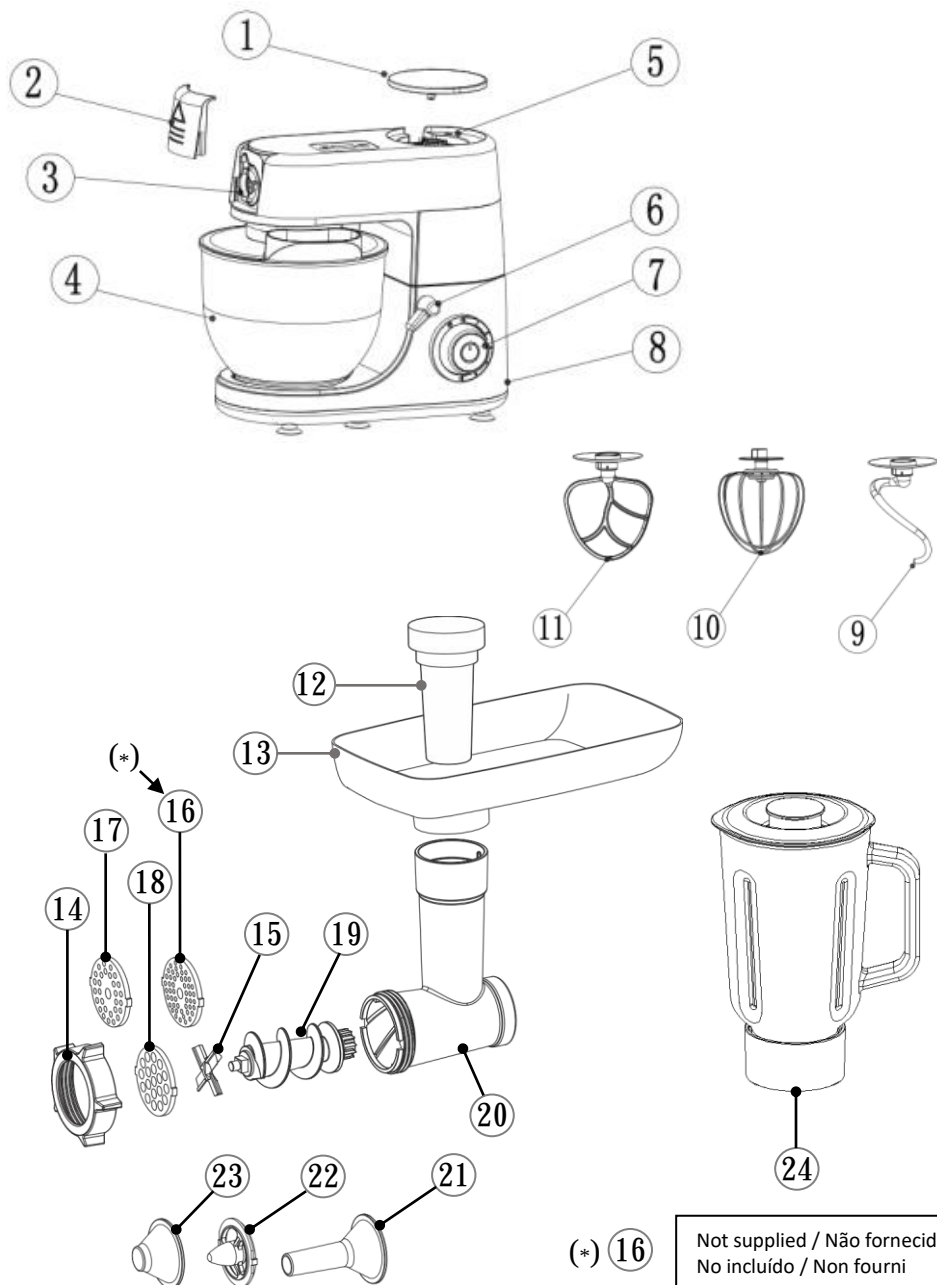
Stand Mixer with bowl / Batedeira com taça
Batidora con taza / Robot ménager

Cake Boss Plus 1500 * BL-15B.013A



CE RoHS

User instructions / Instruções de uso
Instrucciones de uso / Mode d'emploi



DEAR CUSTOMER

Thank you for having chosen a HÆGERTEC product.

The HÆGERTEC products have been produced to think about the welfare of the consumer privileging the most raised standards of quality, functionality and assign. We are sure you will be happy with this appliance.

We assume that the user is familiar with the common procedures of handling household appliances.

Before using the appliance for the first time please read carefully and thoroughly through these operating instructions and the safety advice, completely familiarising yourself with the appliance. Retain these instructions for future reference and pass them on to whoever might acquire the appliance at a future date.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- **This appliance shall not be used by children aged less than 8 years.**
- **This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.**
- **Children shall not play with the appliance.**
- **Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.**
- **Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless older than 8 and supervised.**
- To ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.
- Do not allow small children to play with the foil as there is a danger of suffocation!

- Before connecting the appliance to a power socket, make sure the rated voltage stated on its rating label corresponds to the voltage in your power socket.
- Never use accessories, which have not been supplied with this appliance or which have not been explicitly recommended by the manufacturer for this type of appliance.
- This appliance is designed for household use. Do not use it for commercial purposes, in industrial surroundings, or outdoors, or for purposes other than those for which it is intended.
- Always place the appliance on an even, dry and stable surface. Do not place it on an electric or gas stove, near an open flame or appliances that are sources of heat.
- Before putting the appliance into operation, check that it is correctly assembled and that the multi-function head is tilted down in the horizontal position. For safety reasons, this appliance is equipped with a safety mechanism that prevents the motor from being started when the multi-function head is tilted out.
- If the multi-function head tilts out during operation, the appliance will automatically stop running. When the multi-function head is tilted to the horizontal working position, the appliance will not automatically resume operation. To resume operation, it is necessary to set the speed control knob to the OFF position and then re-select the desired speed.
- Do not touch rotating parts of the appliance and ensure that foreign items such as clothing, hair, etc. are kept away. An injury could occur, or the appliance could be damaged.
- If an item, such as a spoon, falls into the bowl during operation, immediately set the speed control knob to the OFF position (stand-by mode), and disconnect the power cord from the power socket. Wait until the rotating parts come to a stop and then remove the item.
- If ingredients stick to the attachment or the sides of the bowl, turn the appliance off, disconnect it from the power socket, and wait until the rotating parts stop. Use a silicone spatula to clean the attachment and the inside of the bowl. Then you can restart the appliance.



Warning: Incorrect use may lead to injuries.

- **The maximum continuous operating time is 24 minutes. Before starting it again, allow the appliance to cool down for 15 minutes.**
- **The mixer has an internal safety to prevent overheating. If the mixer shuts down because of overheating, reset the speed control dial to OFF and unplug unit from wall. Wait 1 minute and plug back in. If mixer still does not start, wait 30 minutes to allow it to cool completely before turning back on.**
- Always turn off the appliance, disconnect it from the power socket when not be using it, when leaving it without supervision, and before assembling, disassembling, cleaning or moving it. Prior to disassembling the appliance and replacing accessories or accessible parts that move during use, wait until all moving parts come to a stop.
- Do not turn on the appliance when it is empty. Incorrect use of the appliance may negatively affect its lifetime.
- Ensure that the power plug contacts do not come into contact with water or moisture. Do not place heavy items on the power cord.
- Make sure that the power cord does not hang over the edge of a table or that it is not touching a hot surface.
- Disconnect the power cord from the power socket by pulling on the plug, never pulling on the cord. Otherwise, this could damage the power cord or the socket.
- Check the appliance and the cable for damage on a regular basis. Do not use the appliance if it is damaged.
- If the power cord is damaged, have it replaced at a professional service centre. It is forbidden to use the appliance if it has a damaged power cord.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE AND ACCESSORIES

- | | |
|------------------------------|---------------------------------|
| 1. Top cover for jar blender | 2. Front cover for meat grinder |
| 3. Meat grinder drive | 4. Stainless Steel bowl |
| 5. Jar connection | 6. Head release lock |
| 7. Speed control knob | 8. Body |
| 9. Dough hook | 10. Whisk |
| 11. Beater | 12. Pusher meat grinder |
| 13. Removable tray | 14. Threaded ring |
| 15. Cutting blade (knife) | 16. Grinding Disc (fine) |
| 17. Grinding Disc (medium) | 18. Grinding Disc (coarse) |
| 19. Screw shaft | 20. Mincer head |
| 21. Sausage nozzle | 22. "Kebbe" conical ring |
| 23. "Kebbe" nozzle | 24. Glass mixing jug |

ASSEMBLING AND DISASSEMBLING

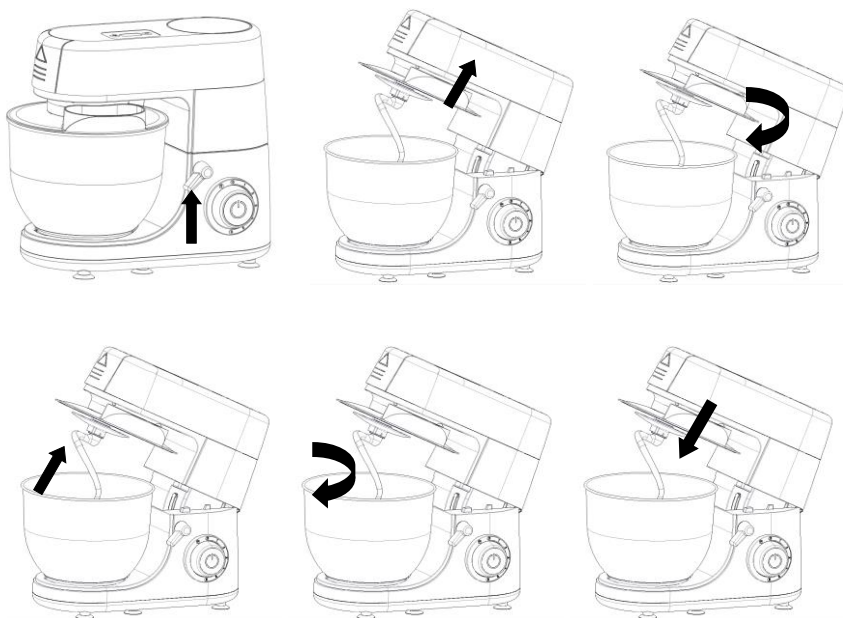
The standard parts of this machine are composed of dough hook, whisk, beater and stainless-steel bowl.

- Before assembling the mixer, be sure the power cord is unplugged from the power outlet and the speed selector is in the 0 position.
- Before the appliance is used for the first time, all attachments and accessory parts must be cleaned.
- Place the food mixer on a flat stable surface and ensure a minimum of 10 cm. free space around the device. This device is not suitable for installation in a cabinet or for outside use.
- Do not insert the mains plug of the machine into the power socket without having installed all the necessary accessories.

Inserting the bowl, attaching the cover and accessories

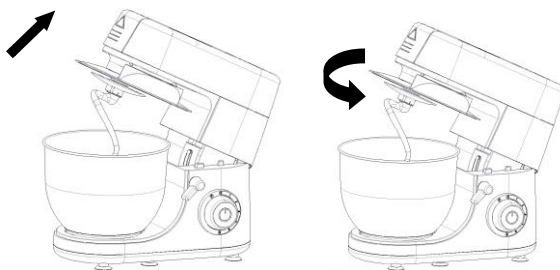
1. Slide the lock to release the multi-function head and then fully move it up. Locking of the multi-function head in the top open position is indicated by the lock returning to the default position, which is accompanied by an audible click.
2. Insert the stainless-steel bowl into the base unit and secure it in place by turning it clockwise. When the bowl is properly attached, it cannot be separately lifted out of the base unit.

3. Insert the bowl cover into the notches on the upper end of the drive shaft and turn it clockwise until it is not moving. The cover is used for covering the bowl for short term storage of processed ingredients.
4. To attach an accessory, place it on the drive shaft and push it up slightly and turn it clockwise until it cannot be moved. Gently pull the attachment down to check that it is properly seated.
5. Place the ingredients that you wish to process into the bowl. Release the lock and tilt the multi-function head to a horizontal position. After tilting down the multifunction head, release the lock. The locked status of the multi-function head in the tilted down work position is indicated by the lock returning to the default position. This is accompanied by an audible click.



Disassembly

1. Use the lock to release the multi-function head and tilt it out all the way.
2. Push the attachment up and turn it counter clockwise to release it, and then pull it out. Turn the bowl and remove it from the base unit. Remove the cover by turning it counter clockwise and pulling it down. Move the multifunction head back to the horizontal position.



Recommendations before first use

- The appliance is designed to process average domestic quantities of food. When using the speed levels 1 - 6, the unit should not be operated continuously for more than 24 minutes. Switch off the appliance afterwards and allow the motor to cool down for 15 minutes.
- Take the appliance and its accessories out of the packaging materials.
- Thoroughly wash all accessory parts that are intended to come into contact with food using warm water and a neutral kitchen detergent. Then rinse under clean running water and thoroughly wipe dry with a fine wiping cloth or allow them to dry naturally.
- Do not submerge the food processor or its power cord in water or any other liquids.

Selecting attachment types

Beater (6)	It is used for beating light and medium heavy yeast-free doughs, for preparing sauces, creams, fillings, etc. Do not use it for kneading heavy doughs.
Whisk (7)	It is used for whisking whole eggs or egg whites, whipped cream, foamy creams, etc. Do not use it for beating or kneading doughs
Dough hook (8)	It is used for kneading various types of doughs including heavy and thick doughs such as for example bread dough, pizza dough, fresh pastry doughs, etc.

USING THE FOOD MIXER

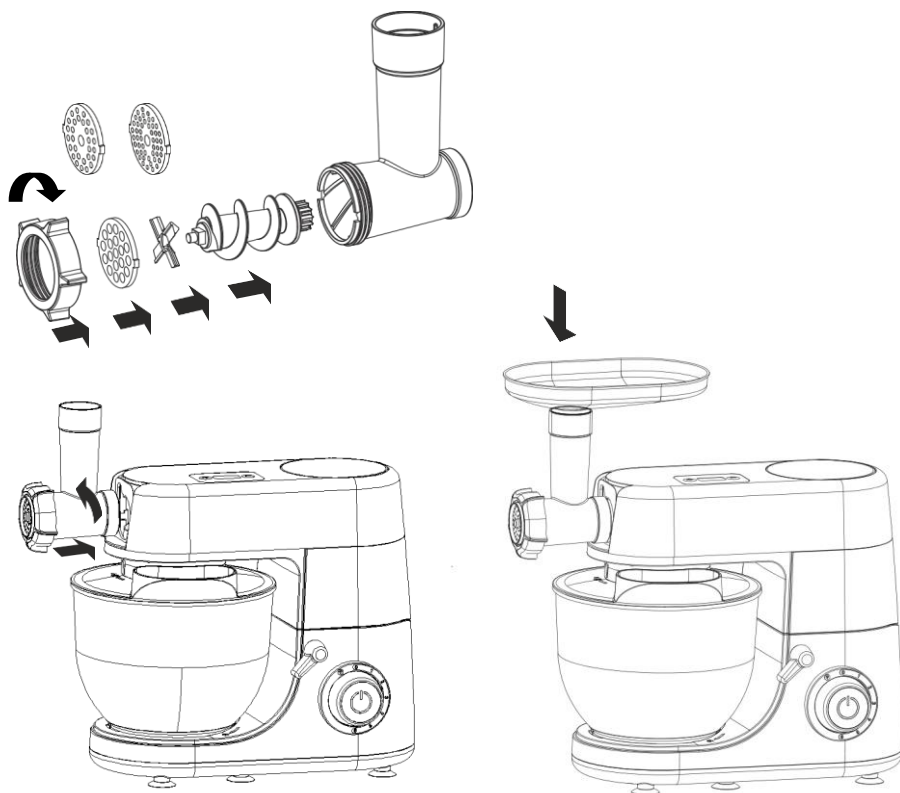
1. Select the right type of attachment based on its intended use and assemble the appliance according to the instructions in the chapter Assembling and disassembling the appliance. Place the ingredients into the bowl.

2. Make sure that the multi-function head is tilted down in the horizontal working position and that the speed control knob is set to the OFF position. Connect the power cord to a power socket.
3. Set the required speed using the speed control knob. Gradually turn the speed control knob clockwise to increase the speed, turning it in the opposite direction will reduce the speed. To initially stir in the ingredients, first set a lower speed and then adjust it as required. Electronic speed regulation ensures that the set speed will be maintained under various loads. While it is running, ingredients may be added into the bowl through the hole in the cover.
4. The pulse mode is used for increasing the speed to maximum for a short time. To activate the pulse mode, turn the speed control knob to the **P (PULSE)** position and to ensure continuous operation hold it down in this position. As soon as you release the speed control knob, it will automatically return to the OFF position.
5. If it is necessary to wipe ingredients off the inside of the mixing bowl and the attachment, first turn off the food processor by setting the speed control knob to the OFF position and then disconnect it from the power socket. Wait until the rotating parts come to a stop and only then scrape away the ingredients with a spatula.
6. After you have finished using the appliance, set the speed control knob to the OFF position and disconnect the power cord from the power socket.
7. Wait until the rotating parts come to a stop and disassemble the food mixer according to the instructions indicated above. Use a soft plastic spatula to empty out the contents of the bowl.
8. Clean out the food processor after each use.

Quick Guide to Processing Ingredients

Attachment type	Ingredients	Maximum load	Processing time	Speed selection
Whisk	Egg whites	12 pcs	4 min	5-6
Whisk	Whipping cream	1 l	6-8 min	5-6
Beater	Cake dough	2,2 l	6 min	3-4
Dough hook	Bread or Pizza dough	0,8 l	4-5 min	MIN to 2

USING THE GRINDER TO GRIND MEAT



Assembling and Disassembling the Meat Grinder

1. Insert the screw shaft into the mincer head with the cogged wheel entering first.
2. Place the grinding blade on to the shaft (with the edge facing outwards from the chamber) and on to it attach a grinding disc, or depending on the preferred the grind. **Attention: When attaching the blade, be very careful not to injure yourself on the sharp edge.** When assembling the different individual parts, make sure that the notched markings on the inserts match up with the relevant one on the housing.

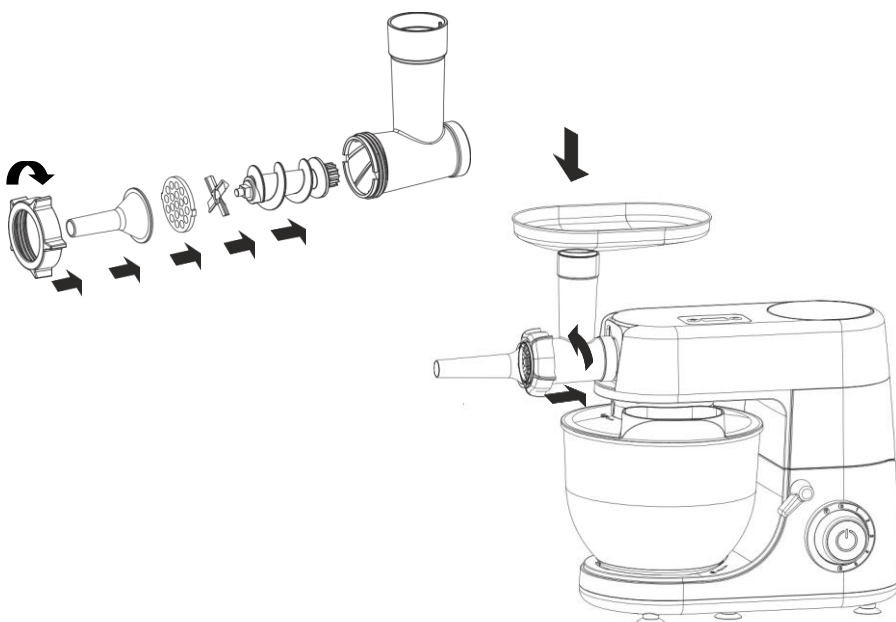
3. Place the screw ring on to the mincer head and tighten it securely by screwing it clockwise. Place the removable tray on to the feed tube.
4. Make sure that the food processor is turned off and disconnected from the power socket. The multi-function head must be tilted down in the horizontal position and the whisk, beater or kneading attachments must be removed.
5. Remove the front cover from the multi-function head.
6. Press the lock button and fit the prepared attachment onto the drive of the base unit, holding it at an angle. Turn the attachment anticlockwise until you hear it click into position.
7. When disassembling the meat grinder, first remove the removable tray. Then press the lock button and remove the attachment by turning it clockwise. After removing, put the cover back in its place.
8. When disassembling the mincer head into its individual parts, proceed in the reverse sequence.

Using the Meat Grinder

1. First prepare the meat for grinding in the following way. Remove all bones, tendons, cartilage and cut the meat into small pieces that will freely pass through the feed tube.
2. Make sure that the food processor is correctly assembled and that the speed control knob is set to the OFF position.
3. Place the bowl or another suitable container under the mincer head. Insert the power plug into a power socket.
4. Use the speed control knob to set the desired speed. We recommend to initially set speed 3 and then increase it as required. Gradually place the meat pieces into the feed tube and push them in using the pusher. Take care not to clog up the feed tube by a large amount of meat.
5. The ground meat will fall into the prepared bowl. The meat that remains in the grinding mincer can be removed by grinding a slice of bread.
6. To turn off the food processor, set the speed control knob to the OFF position. Clean out the meat grinder after each use.

Attention: Do not use fingers or other items to push the meat in. Always use the pusher designed for this purpose.

USING THE GRINDER TO MAKE SAUSAGE



Assembling and Disassembling the Sausage Attachment

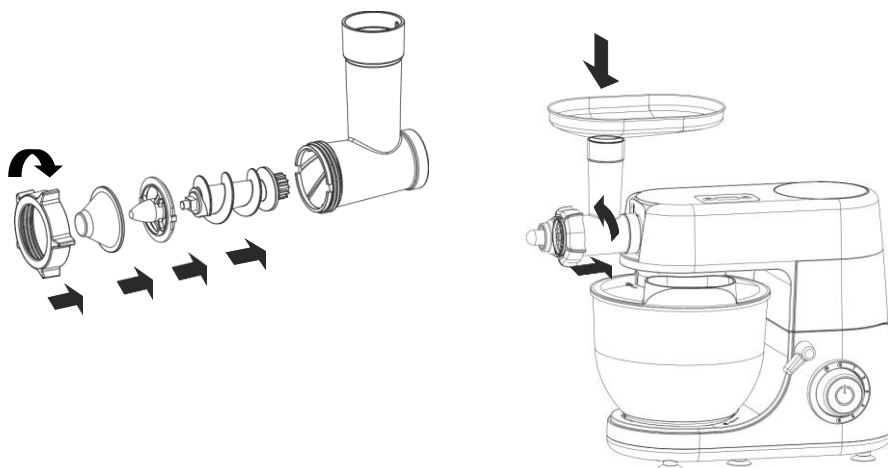
1. Proceed in the same way as when assembling the meat grinder.
2. Place the sausage nozzle on to the grinding disc and complete the entire sausage assembly by screwing the threaded ring on to the mincer head. Place the removable tray on to the feed tube.
3. Attach the attachment to the food processor in the same way as described in point 6 in chapter Assembling and disassembling the meat grinder.
4. When disassembling, first remove the removable tray. Then press the lock button and remove the attachment by turning it clockwise. After removing, put the cover back in its place.
5. When disassembling the attachment into its individual parts, proceed in the reverse sequence.

Using the Sausage nozzle

1. Make sure that the food processor is correctly assembled and that the speed control knob is set to the OFF position. Insert the power plug into a power socket.
2. Prepare a sausage casing that you will stuff with ground meat and allow it to soak in lukewarm water for approx. 10 minutes. Place the ground meat mixture on to the removable tray.
3. Take the sausage casing out of the water and skewer or tie up one end and slide the other end like a sock on to the sausage nozzle.
4. Use the speed control knob to set the desired speed. We recommend to initially set the lowest speed and then increase it as required. With one hand hold the sausage casing on the attachment and use the other hand to push the ground meat mixture with the pusher through the feed tube. If the sausage casing sticks to the nozzle, it is necessary to moisten it with water again.
5. To turn off the appliance, set the speed control knob to the OFF position. Clean out the individual parts of the attachment after each use.

Attention: Do not use fingers or other items to push the ground meat in. Always use the pusher designed for this purpose.

USING THE KEBBE ATTACHMENTS



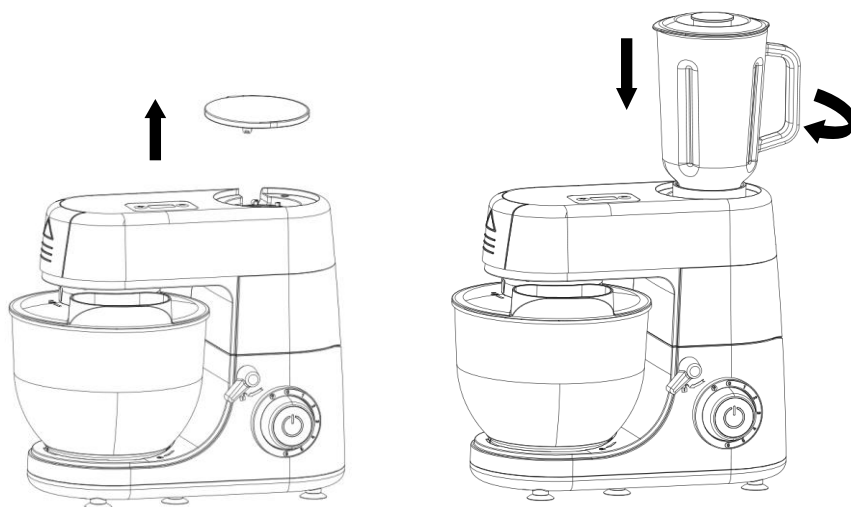
Assembling and Disassembling the Kebbe Attachment

1. Proceed in the same way as when assembling the meat grinder, only with the difference that instead of the grinding blade and the grinding disc, only conical ring and nozzle are used.
2. Place the kebab moulder attachments and complete the entire kebab maker assembly by screwing the threaded ring on to the mincer head. Place the removable tray on to the feed tube.
3. Attach the attachment to the food processor in the same way as described in point 6 in chapter Assembling and disassembling the meat grinder.
4. When disassembling, first remove the removable tray. Then press the lock button and remove the attachment by turning it clockwise. After removing, put the cover back in its place.
5. When disassembling the attachment into its individual parts, proceed in the reverse sequence.

Using the Kebbe maker Attachment

1. Make sure that the food processor is correctly assembled and that the speed control knob is set to the OFF position. Insert the power plug into a power socket.
2. Place the prepared kebab meat mixture on to the tray. Use the speed control knob to set the desired speed. We recommend to initially set the lowest speed and then increase it as required. Using the pusher, push the mixture through the feed tube. The result will be a hollow meat tube that is then cut into smaller pieces. The kebab is a traditional meal from the Middle East made predominantly from ground meat and whole grain wheat.
3. To turn the appliance off, set the speed control knob to the OFF position. Clean out the individual parts of the attachment after each use.

USING THE BLENDER



1. Place the mixing jug on the upper drive and turn it clockwise. The blender has a safety system that prevents its operation if it is not placed correctly.
2. Cut the ingredients into pieces and fill the mixing jar. If so, add the liquid ingredients (do not exceed 2/3 of their maximum capacity).
3. Place the outer lid on top and the inner cup on the lid.
4. Turn the speed selector to the desired setting.
5. Turn the device off by setting the speed selector to OFF.
6. Do not remove the jug from the connection until the blades have stopped rotating completely.

Notes:

- Do not exceed the MAX quantities marked in the mixing jar.
- Never fill hot or hard ingredients, such as potatoes, ice, coffee beans nuts, etc., into the mixing jar.
- P level cannot be stay for a long time, but can be repeat operated.
- Do not turn on the machine for more than 30s while the glass jar is empty.
- The juicer jar is glass, water over 40°C is not allowed.
- The maximum rated capacity of cup is 1500ml

CLEANING AND MAINTENANCE

- Before cleaning the stand mixer, always switch it off by setting the speed control knob to the OFF position and disconnect it from the power socket.
- Disassemble the mixer into its individual parts. Wait until moving parts come to a complete stop before disassembly.
- Thoroughly wash the used removable parts after every use using warm water with a neutral dishwashing detergent. Then rinse them under clean running water and wipe them dry with a fine wiping cloth or allow them to dry naturally.
- If you whisked egg whites, first rinse the bowl and the beater under cold water. If you were to use hot water, the egg white remains would harden, and their removal would be more difficult.
- For cleaning the base unit and the multi-function head, use a cloth lightly dipped in a weak detergent solution. Then wipe everything with a clean dampened cloth and thoroughly wipe dry.
- For cleaning, do not use solvents or cleaning agents with abrasive effects. Otherwise, the surface of the appliance may be damaged.
- Do not submerge the food processor or its power cord in water or any other liquids.

TECHNICAL DATA

Model:.....BL-15B.013A
Power supply:.....230V~, 50 Hz
Power consumption:1500W
Protection ClassClass II

DECLARATION OF CONFORMITY

This product has been tested and produced according to all relevant current CE guidelines, such as:



- electromagnetic compatibility Directive 2014/30/EU,
- Low voltage Directive (LVD) Directive 2014/35/EU,
- RoHS Directives 2011/65/EU and (EU)2015/863,

and has been constructed in accordance with the latest safety regulations.

The CE mark attests this product with all relevant directives.

ENVIRONMENT



Please consider our environment

Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. **This product is subject to the European guideline 2012/19/UE.**

 Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations. In case of doubt, please contact your waste disposal centre.

Dispose of all packaging materials in an environmentally responsible manner.

When you wish to dispose of the appliance, remove the cable and dispose it in an environmentally friendly way (e.g., recycling plant).

GUARANTEE

This unit is covered by a 24 months (*) warranty, from the purchase date, and covers the repair free of charges of the damaged due to the manufacturer fault or defected components. The distributor reserves the right to change the unit for an equivalent model.

The warranty does not cover any damaged caused by incorrect use, lightning, incorrect installation, external factors or any intentional damaged. The warranty does not cover damage thus attributable to falls, blows, spill, exposure to extreme environmental conditions or deterioration caused by normal use of plastic parts or keyboards, as well as using batteries other than those specified in this manual.

For the repairing, during the warranty period, the unit shall be sent to the distributor or reseller, or to the address indicated by them, and must be jointed the warranty certificated and the respective original invoice or selling ticket, where the buying date is expressed indicated.

The consumer is protected by the guarantee provided by Directive 1999/44/CE of European Parliament and Council of 25 May.

(*) Only for European Union countries

ESTIMADO CLIENTE

Obrigado por ter escolhido um produto HÆGERTEC.

Os produtos HÆGERTEC foram concebidos a pensar no bem-estar do consumidor, privilegiando os mais elevados padrões de qualidade, funcionalidade e design. Estamos certos da sua satisfação pela aquisição deste produto.

Partimos do princípio de que o utilizador possui conhecimentos gerais sobre o manuseamento com eletrodomésticos.

Antes da primeira utilização, leia cuidadosa e totalmente estas instruções de utilização e de segurança e familiarize-se com as funções do aparelho. Guarde estas instruções e, se necessário, entregue-as a terceiros.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Antes da instalação de qualquer eletrodoméstico, deverá seguir as precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:

- **Este aparelho não deve ser utilizado por crianças com idades compreendidas entre menos de 8 anos.**
- **Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, assim como com falta de experiência e conhecimentos, caso sejam supervisionadas ou instruídas sobre como utilizar o aparelho de modo seguro e compreendam os riscos envolvidos.**
- **As crianças não devem brincar com o aparelho.**
- **Mantenha o aparelho e respetivo cabo fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos.**
- **A limpeza e manutenção não devem ser realizadas por crianças a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.**
- Para a segurança dos seus filhos, não deixe partes da embalagem (sacos plásticos, papelão, esferovite, etc.) ao alcance dos mesmos.
- Não deixe crianças pequenas brincarem com os sacos de plástico. Existe sempre o perigo de asfixia!

- Antes de ligar este aparelho a uma tomada elétrica, certifique-se de que a tensão nominal que consta na placa de características do aparelho corresponde a tensão elétrica da tomada.
- Nunca utilize acessórios que não tenham sido fornecidos juntamente com este aparelho ou que não tenham sido explicitamente recomendados pelo fabricante para este tipo de aparelho.
- Este aparelho é destinado a uso doméstico. Não utilize para questões comerciais, em ambientes industriais ou no exterior ou para finalidades diferentes daquelas para as quais o aparelho foi destinado.
- Coloque sempre o aparelho em superfícies uniformes, secas e estáveis. Não o coloque num fogão elétrico ou a gás, nas proximidades de lume forte ou aparelhos que são fonte de calor.
- Antes de colocar o aparelho em funcionamento, verifique se está corretamente montado e se a cabeça multifunções está inclinada para baixo na posição horizontal. Por motivos de segurança, este aparelho está equipado com um mecanismo de segurança que impede que o motor seja iniciado quando a cabeça multifunções está inclinada para fora.
- Caso a cabeça multifunções incline para fora durante o funcionamento, o aparelho irá parar automaticamente de funcionar. Quando a cabeça multifunções está inclinada na posição de funcionamento horizontal, o aparelho não irá retomar automaticamente o funcionamento. Para retomar o funcionamento, é necessário definir o botão de controlo da velocidade para a posição OFF (desligar) e, em seguida, volte a selecionar a velocidade desejada.
- Não toque nas peças rotativas do aparelho e certifique-se de que itens estranhos, tais como roupas, cabelos, etc. são mantidos afastados. Podem ocorrer ferimentos ou danos no aparelho.
- Caso um item, como uma colher, cair na tigela durante o funcionamento, defina imediatamente o botão de controlo da velocidade para a posição OFF (modo em espera) e retire o cabo de alimentação da tomada elétrica. Espere que as peças rotativas parem e, em seguida, remova o item.
- Se ingredientes ficarem colados ao acessório ou às laterais da tigela, desligue o aparelho, retire-lhe a tomada elétrica e aguarde até as peças rotativas pararem. Utilize uma espátula de silicone

para limpar o acessório e o interior da tigela. Em seguida, pode reiniciar o aparelho.



Aviso: uma utilização incorreta do aparelho pode resultar em ferimentos.

- **O tempo de funcionamento contínuo máximo é de 24 minutos. Antes de voltar a usar, deixe o aparelho arrefecer durante 15 minutos.**
- **Este aparelho tem uma segurança interna para evitar o sobreaquecimento. Se o aparelho se desligar por causa de sobreaquecimento, rode o controle de velocidade para OFF e desligue a ficha da tomada. Aguarde 1 minuto antes de ligar a ficha novamente. Se ainda assim o aparelho não iniciar, aguarde 30 minutos para que ele esfrie completamente e só depois tente novamente.**
- Desligue sempre o aparelho, retire-o da tomada elétrica quando não estiver a utilizá-lo, se planejar deixá-lo sem supervisão e antes da montagem, desmontagem, limpeza ou ao deslocá-lo. Antes de desmontar o aparelho e substituir os acessórios ou peças acessíveis que se movem durante a utilização, espere até que todas as peças móveis parem.
- Limpe-o de acordo com as instruções no capítulo Limpeza e manutenção.
- Não ligue o aparelho enquanto estiver vazio. A utilização incorreta do aparelho pode afetar a sua vida útil de forma negativa.
- Certifique-se de que os contactos da ficha elétrica não entram em contacto com água ou humidade. Não coloque itens pesados sobre o cabo de alimentação.
- Certifique-se de que o cabo de alimentação não fica pendurado na extremidade de uma mesa e que não está em contacto com uma superfície quente.
- Puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho da tomada elétrica. Caso contrário, isto pode danificar o cabo de alimentação ou a tomada.
- Verifique regularmente se o aparelho ou o fio apresentam danos. Nunca ponha a funcionar o aparelho com quaisquer danos.

- Se o cabo de alimentação estiver danificado, contacte um centro de serviço profissional para substituí-lo. É proibido utilizar o aparelho se o cabo de alimentação estiver danificado.

DESCRIÇÃO DO APARELHO E ACESSÓRIOS

- | | |
|----------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Tampa do liquidificador | 2. Tampa frontal da picadora |
| 3. Acionamento da picadora | 4. Tigela em aço inoxidável |
| 5. Acionamento do liquidificador | 6. Alavanca de desbloqueio (trinco) |
| 7. Seletor de velocidade | 8. Corpo |
| 9. Pá para amassar | 10. Batedor de claras |
| 11. Batedeira | 12. Calcador para empurrar carne |
| 13. Tabuleiro de alimentação | 14. Anel roscado |
| 15. Lâmina de trituração | 16. Disco de trituração (fino) |
| 17. Disco de trituração (médio) | 18. Disco de trituração (grosso) |
| 19. Eixo roscado | 20. Cabeça picadora |
| 21. Acessório para salsicha | 22. Anel cónico para "kebbe" |
| 23. Bico para "kebbe" | 24. Jarro de mistura de vidro |

MONTAGEM E DESMONTAGEM

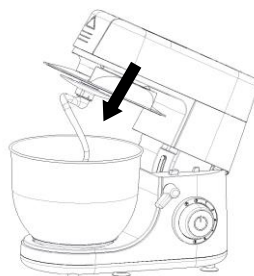
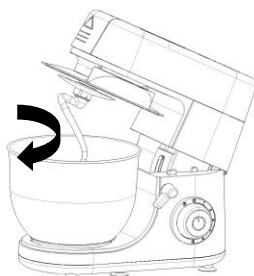
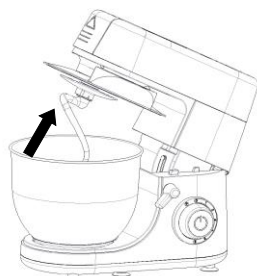
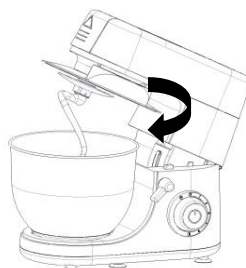
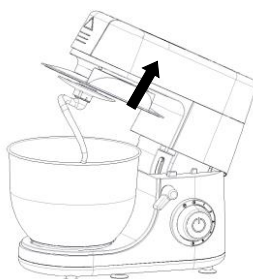
As peças padrões desta máquina são compostas por pá para de massa, batedeira, batedor de claras e tigela de aço inoxidável.

- Antes de montar a batedeira, verifique se o cabo de alimentação está desligado da tomada e o controlador de velocidade está na posição "0".
- Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, todas as partes e acessórios devem ser limpas.
- Coloque o dispositivo sobre uma superfície plana e estável e garanta um mínimo de 10cm de espaço livre em redor do dispositivo. Este dispositivo não é adequado a instalação num armário ou a utilização no exterior.
- Não insira a ficha da máquina na tomada de corrente sem primeiro instalar todos os acessórios necessários.

Montagem da tigela, fixação da tampa de proteção e do acessório

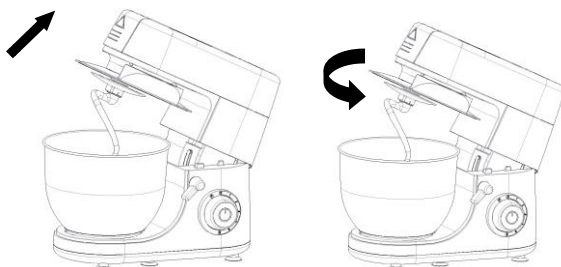
1. Deslize o trinco para cima para libertar a cabeça multifunções e de seguida mova-a totalmente para cima. O bloqueio da cabeça multifunções na posição aberta superior é indicado pelo trinco a voltar para a posição predefinida, o que é obtido através de um clique audível.

2. Introduza a tigela em aço inoxidável na unidade base e fixe-a rodando no sentido horário. Quando a tigela estiver corretamente fixa, não consegue elevá-la separadamente da unidade base.
3. Insira a tampa da tigela nos entalhes existentes na extremidade superior do eixo de acionamento e rode-a no sentido horário até não se mover. A tampa é utilizada para cobrir a tigela durante o processamento dos ingredientes.
4. Para fixar um acessório, coloque-o no eixo de acionamento e empurre-o ligeiramente para cima e rode-o no sentido horário até não se poder mover. Puxe ligeiramente o acessório para baixo para verificar se está corretamente colocado.
5. Coloque os ingredientes que pretende processar na tigela, solte o trinco para cima e incline a cabeça multifunções para a posição horizontal até bloquear. O estado bloqueado da cabeça multifunções na posição de funcionamento inclinada para baixo é indicado pelo trinco a voltar para a posição padrão. Isto é acompanhado por um clique audível.



Desmontagem

1. Deslize o trinco para cima para libertar a cabeça multifunções e incline-a totalmente para fora.
2. Empurre o acessório para cima e rode-o no sentido anti-horário para libertá-lo e, em seguida, retire-o. Rode a tigela e retire-a da unidade base. Remova a tampa rodando-a no sentido anti-horário e puxando-a para baixo. Mova a cabeça multifunções de volta para a posição horizontal.



Recomendações antes da primeira utilização

- O aparelho foi concebido para processar quantidades médias de alimentos. Ao usar os níveis de velocidade de 1-6, a unidade não deve ser operada de forma contínua por mais de 5 minutos. Desligue o aparelho e aguarde que o motor arrefeça durante 20 minutos.
- Retire os materiais de embalagem do aparelho e respetivos acessórios.
- Lave completamente todas as peças acessórias destinadas a entrarem em contacto com os alimentos com água quente e um detergente de cozinha neutro. Em seguida, enxague as peças com água corrente e seque-as com um pano fino ou deixe-as secar naturalmente.
- Não mergulhe o aparelho ou o cabo de alimentação em água ou em quaisquer outros líquidos.

Seleção do tipo de acessórios

Batedeira (6)	É utilizada para bater massas leves e ligeiramente consistentes sem fermento, para preparar molhos, cremes, recheios, etc. Não utilize para amassar massas consistentes.
Batedor de claras (7)	É utilizado para bater ovos inteiros ou claras em castelo, natas batidas, cremes em espuma, etc. Não utilize para bater ou amassar massas
Pá para amassar (8)	É utilizada para amassar vários tipos de massas incluindo massas consistentes e espessas, tais como, por exemplo, massa para pão, massa para pizza, massas frescas para pastelaria, etc.

UTILIZAÇÃO

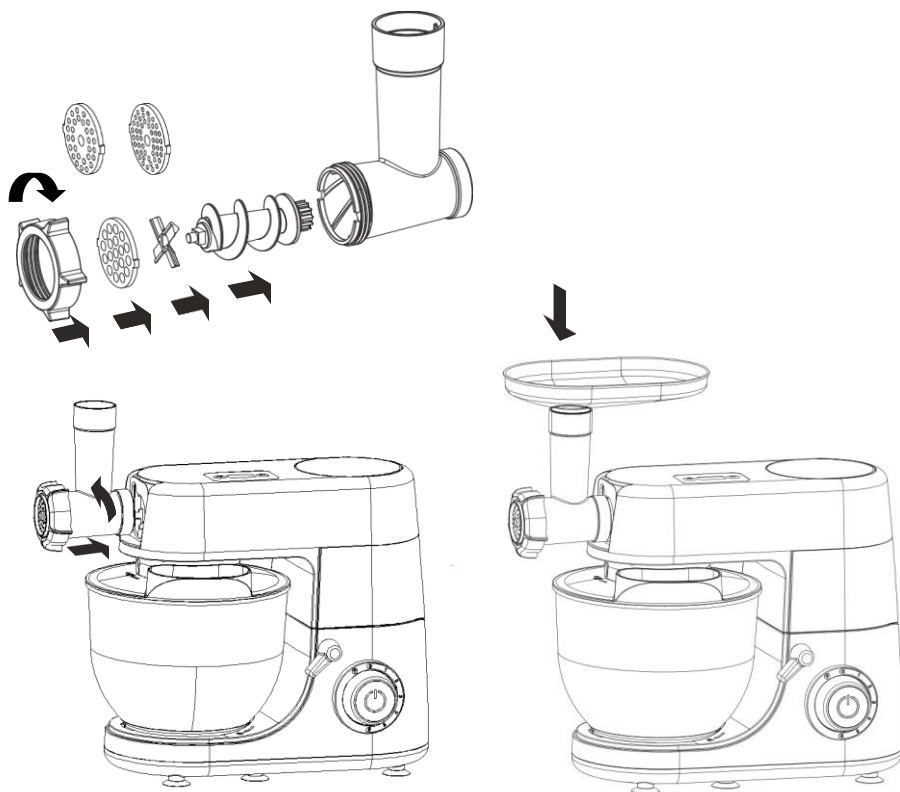
1. Selecione o tipo certo de acessório com base na sua utilização prevista e monte o aparelho de acordo com as instruções no capítulo Montagem e desmontagem do aparelho. Coloque os ingredientes na tigela.
2. Certifique-se de que a cabeça multifunções está inclinada para baixo na posição de trabalho horizontal e que o botão de controlo de velocidade está definido para a posição OFF (desligado). Ligue o cabo de alimentação a uma tomada elétrica.
3. Defina a velocidade desejada utilizando o botão de controlo de velocidade. Rode gradualmente o botão de controlo de velocidade para o lado direito para aumentar a velocidade, e rode-o na direção oposta para reduzir a mesma. Para mexer inicialmente nos ingredientes, primeiro defina uma velocidade inferior e, em seguida, ajuste-a conforme necessário. A regulação eletrónica da velocidade assegura que a velocidade definida será mantida sob várias cargas. Enquanto estão a ser executados, os ingredientes podem ser adicionados na tigela através do orifício na tampa de proteção.
4. O modo de impulsos é utilizado para aumentar a velocidade máxima durante um curto período de tempo. Para ativar o modo de impulso, rode o botão de controlo de velocidade para a posição P (IMPULSO) e certifique-se de que o funcionamento contínuo é mantido na posição correta. Assim que solta o botão de controlo de velocidade, este regressa automaticamente para a posição OFF (desligado).
5. Se for necessário para limpar ingredientes fora do interior da tigela de mistura e o acessório, primeiro desligue o aparelho, colocando o botão de controlo de velocidade na posição OFF (desligado) e, em seguida, desligue-o da tomada. Espere que as peças rotativas parem e, em seguida, remova os ingredientes com uma espátula.

6. Depois de terminar a utilização do aparelho, coloque o botão de controlo de velocidade na posição OFF (DESLIGADO) e desligue o cabo de alimentação da tomada elétrica.
7. Espere que as peças rotativas parem e desmonte o misturador de alimentos de acordo com as instruções indicadas anteriormente. Use uma espátula de plástico suave para esvaziar o conteúdo da tigela.
8. Limpe a batedeira após cada utilização.

Guia Rápido Para Processamento de Ingredientes

Tipo de acessório	Ingredientes	Carga Máxima	Tempo de processamento	Seleção de velocidade
Batedor de claras	Clara de ovos	12 Un.	4 min	5-6
Batedor de claras	Natas batidas	1 l	6-8 min	5-6
Batedeira	Massa para bolos	2,2 l	6 min	3-4
Pá para amassar	Massa de pão ou pizza	0,8 l	4-5 min	MÍN para 2

USAR A PICADORA PARA PICAR CARNE



Montagem e Desmontagem da Picadora de Carne

1. Insira o eixo roscado na cabeça picadora com a roda dentada a entrar primeiro.
2. Coloque a lâmina de trituração no eixo (com a extremidade voltada para fora da câmara) e no mesmo instale um disco de trituração dependendo da trituração preferida. **Atenção: Durante a fixação da lâmina, seja muito cuidadoso para não sofrer ferimentos na extremidade pontiaguda.** Ao montar as diferentes peças individuais, alinhe as abas das peças de encaixe com as ranhuras correspondentes na estrutura.
3. Coloque o anel roscado na cabeça picadora e aperte-o com firmeza, enroscando-o para a direita. Coloque o tabuleiro amovível no tubo de alimentação.

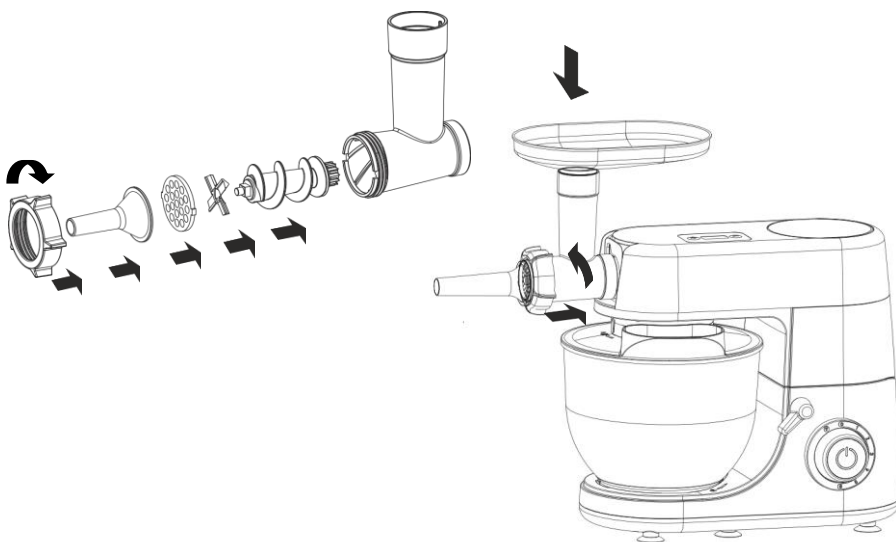
4. Certifique-se de que o processador de alimentos está desligado e desligado da tomada elétrica. A cabeça multifunções deve ser inclinada para baixo na posição horizontal e os acessórios do liquidificador, batedeira ou do dispositivo para amassar devem ser removidos.
5. Remova a cobertura frontal da cabeça multifunções.
6. Pressione o botão de bloqueio e coloque o acessório montado em posição inclinada no acionamento do aparelho base. Rode o acessório no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até se ouvir o som de encaixe.
7. Quando desmontar a picadora, remova primeiro o tabuleiro de alimentos. Em seguida, pressione o botão de bloqueio e remova a cabeça da picadora rodando-a para a direita. Após remover, coloque a cobertura novamente na devida posição.
8. Ao desmontar a cabeça picadora nas peças individuais, proceda na sequência inversa.

Utilização da Picadora de Carne

1. Em primeiro lugar, prepare a carne da seguinte forma. Remova todos os ossos, tendões, cartilagens e corte-a em pequenos pedaços que irão passar livremente através do tubo de alimentação.
2. Certifique-se de que o processador de alimentos foi montado corretamente e que o seletor de velocidade está definido na posição OFF (desligado).
3. Coloque uma tigela ou outro recipiente adequado sob a cabeça da picadora. Insira a ficha elétrica numa tomada elétrica.
4. Utilize o seletor de velocidade para definir a velocidade desejada. Recomendamos que defina inicialmente a velocidade 3 e, em seguida aumente conforme necessário. Adicione gradualmente os pedaços de carne através do tubo de alimentação e empurre-os utilizando o calcador. Tome cuidado para não obstruir o tubo de alimentação com uma grande quantidade de carne.
5. A carne moída cairá na tigela preparada. A carne que permanece na picadora pode ser removida moendo uma fatia de pão.
6. Para desligar o processador de alimentos, coloque o seletor de velocidade na posição OFF (desligado). Limpe a picadora após cada utilização.

Atenção: Não utilize os dedos ou outros itens para empurrar a carne picada. Utilize sempre o calcador projetado para esta finalidade.

USAR A PICADORA PARA FAZER SALCHICHAS



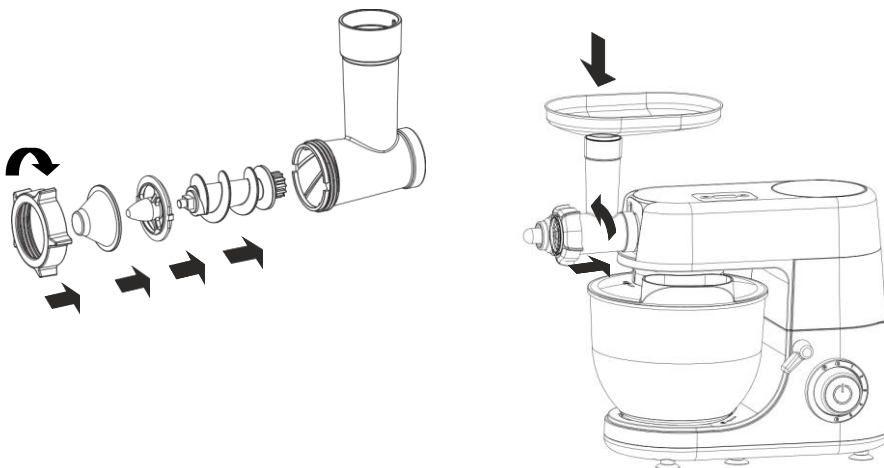
Montagem e Desmontagem do Bico de Enchimento de Salsichas

1. Proceda como na montagem do picador de carne.
2. Coloque o bico de salsicha no disco de moagem e complete todo o conjunto de salsicha aparafusando o anel roscado na cabeça do picador. Coloque o tabuleiro removível no tubo de alimentação.
3. Fixe o acessório ao processador de alimentos da mesma forma descrita no ponto 6 do capítulo Montagem e desmontagem do picador de carne.
4. Ao desmontar, primeiro remova o tabuleiro removível. Em seguida, pressione o botão de bloqueio e remova o acessório girando-o no sentido horário. Após a remoção, coloque a tampa de volta em seu lugar.
5. Ao desmontar o acessório em suas partes individuais, proceda na sequência inversa.

Utilização do Bico de Enchimento de Salsichas

1. Certifique-se de que o processador de alimentos está montado corretamente e que o botão de controle de velocidade está na posição OFF. Insira a ficha de alimentação em uma tomada.
2. Prepare uma tripa de salsicha para rechear com carne moída e deixe de molho em água morna por aprox. 10 minutos. Coloque a mistura de carne moída no tabuleiro removível.
3. Retire o invólucro da salsicha da água e espete ou amarre uma das pontas e deslize a outra ponta como uma meia no bico de salsicha.
4. Use o botão de controle de velocidade para definir a velocidade desejada. Recomendamos definir inicialmente a velocidade mais baixa e, em seguida, aumentá-la conforme necessário. Com uma das mãos, segure o invólucro da salsicha no acessório e use a outra para empurrar a mistura de carne moída com o empurrador através do tubo de alimentação. Se a tripa do enchido aderir ao bocal, é necessário humedecê-la novamente com água.
5. Para desligar o aparelho, coloque o botão de controle de velocidade na posição OFF. Limpe as peças individuais do acessório após cada uso.

Uso do ACESSÓRIO KEBBE (BOLINHOS DE CARNE)



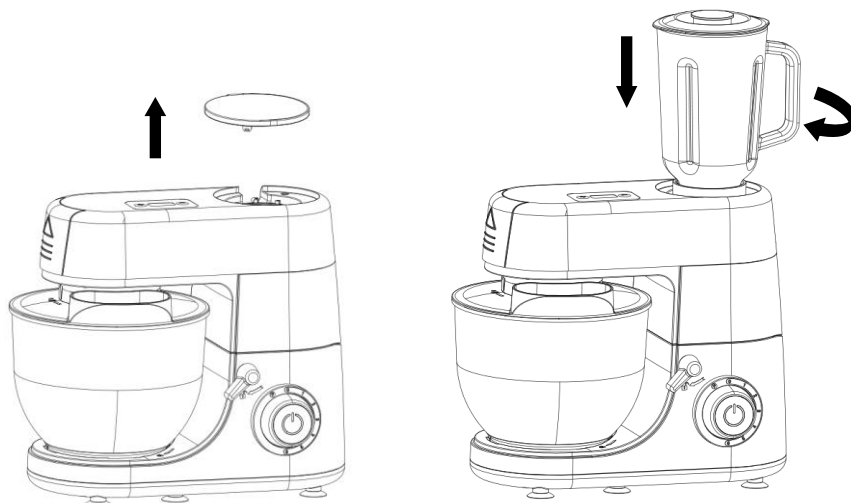
Montagem e Desmontagem do Acessório Kebbe

1. Proceda da mesma forma que na montagem da picadora de carne, com a diferença de que ao invés da lâmina e do disco de moagem, utiliza-se apenas o anel cônico e o bico.
2. Coloque os acessórios kebbe e conclua toda a montagem do confeccionador de bolinhos de carne aparafusando o anel roscado na cabeça do picador. Coloque o tabuleiro removível no tubo de alimentação.
3. Fixe o acessório ao processador de alimentos da mesma forma descrita no ponto 6 do capítulo Montagem e desmontagem do picador de carne.
4. Ao desmontar, primeiro remova a bandeja removível. Em seguida, pressione o botão de bloqueio e remova o acessório girando-o no sentido horário. Após a remoção, coloque a tampa de volta em seu lugar.
5. Ao desmontar o acessório em suas partes individuais, proceda na sequência inversa.

Utilização do Acessório Kebbe

1. Certifique-se de que o processador de alimentos está montado corretamente e que o botão de controle de velocidade está na posição OFF. Insira a ficha de alimentação em uma tomada.
2. Coloque a mistura de carne preparada no tabuleiro. Use o botão de seletor de velocidade para definir a velocidade desejada. Recomendamos definir inicialmente a velocidade mais baixa e, em seguida, aumentá-la conforme necessário. Usando o empurrador, empurre a mistura pelo tubo de alimentação. O resultado será um tubo de carne oco que é cortado em pedaços menores. O kebab é uma refeição tradicional do Médio Oriente feita predominantemente de carne moída e trigo integral.
3. Para desligar o aparelho, coloque o botão de controle de velocidade na posição OFF. Limpe as partes individuais do acessório após cada uso.

USANDO O LIQUIDIFICADOR



1. Coloque o jarro de mistura no acionamento superior e gire-o no sentido horário. O liquidificador possui um sistema de segurança que impede o seu funcionamento se não for colocado corretamente.
2. Corte os ingredientes em pedaços e encha o jarro de mistura. Se houver, adicione os ingredientes líquidos (não ultrapasse 2/3 de sua capacidade máxima).
3. Coloque a tampa externa no topo e o copo interno na tampa.
4. Rode o seletor de velocidade para a configuração desejada.
5. Desligue o aparelho colocando o seletor de velocidade em OFF.
6. Não remova o jarro da conexão até que as lâminas tenham parado de girar completamente.

Notas:

- Não exceda a indicação MAX marcada no copo de mistura.
- Nunca coloque ingredientes quentes ou duros, como batatas, gelo, grãos de café nozes, etc., no copo de mistura.
- O nível P não pode ser mantido por muito tempo, mas pode ser repetido.
- Não ligue a máquina por mais de 30s enquanto o jarro de vidro estiver vazio.
- O jarro é de vidro, água acima de 40 °C não é permitida.
- A capacidade máxima nominal do copo é de 1500ml

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Antes de limpar o aparelho, desligue-o sempre colocando o botão de controlo de velocidade na posição OFF (desligado) e desligue-o da tomada elétrica.
- Desmonte o aparelho nas suas peças individuais. Espere até que as peças rotativas parem totalmente antes de desmontar o aparelho.
- Lave completamente as peças amovíveis utilizadas após cada utilização com água morna com um detergente neutro de lavar a loiça. Em seguida, enxague as peças com água corrente e seque-as com um pano fino ou deixe-as secar naturalmente.
- Se bateu claras, primeiro lave a tigela e a batedeira em água fria. Se utilizar água quente, os vestígios das claras endurecem e a sua remoção será mais difícil.
- Para limpar a unidade base e a cabeça multifunções, utilize um pano ligeiramente humedecido numa solução de detergente fraco. Em seguida, limpe com um pano limpo humedecido e seque totalmente.
- Relativamente à limpeza, não utilize solventes ou agentes de limpeza com efeitos abrasivos. Caso contrário poderá danificar a superfície do aparelho.
- Não mergulhe o aparelho ou o cabo de alimentação em água ou em quaisquer outros líquidos.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo:BL-15B.013A

Alimentação da corrente:230V~, 50 Hz

Consumo de energia:.....1500 W

Classe de proteção:Classe II

CONFORMIDADE CE

Este aparelho foi testado e produzido de acordo com todas as atuais diretivas relevantes da UE, tais como:



- Diretiva de Compatibilidade eletromagnética 2014/30/EU,
- Diretiva de Baixa tensão LVD 2014/35/EU,
- Diretivas RoHS 2011/65/EU e (EU)2015/863,

e foi fabricado de acordo com as mais recentes normas de segurança.

A marcação CE atesta este produto com todas as diretivas relevantes.

MEIO AMBIENTE



Tenha sempre presente o nosso meio ambiente

Nunca deite o aparelho no lixo doméstico normal.

**Este produto está em conformidade com a diretiva europeia
2012/19/UE.**

Elimine o aparelho através de um serviço de eliminação autorizado ou das entidades de eliminação locais.

Preste atenção às prescrições atuais válidas. Em caso de dúvida entre em contacto com a entidade de eliminação de resíduos.

Elimine todos os materiais de embalagem de forma ecológica.

Quando for se desfazer do aparelho, remova o cabo e eliminá-lo de uma forma ambientalmente amigável (por exemplo, centro de reciclagem).

GARANTIA

O importador garante este produto por um período de 24 meses (*) a partir da data de compra, e cobre a reparação sem encargos com mão-de-obra e materiais, avarias devidas a defeitos de fabricação ou componentes defeituosos, reservando-se o responsável pela garantia, segundo o seu próprio critério, o direito de substituição por aparelho igual ou equivalente.

A garantia não cobre as avarias provocadas por uso indevido, instalação incorreta, descargas elétricas, dano intencional do aparelho ou por causas estranhas ao mesmo. A garantia não cobre assim danos atribuíveis a quedas, pancadas, derrame de líquidos, exposição a condições extremas do meio ambiente ou deterioração provocada pelo uso normal das partes plásticas ou teclados, bem como pelo uso de baterias diferentes das especificadas neste manual.

Se o aparelho avariar durante o período da garantia, deverá entrar em contacto com o estabelecimento vendedor e remeter o aparelho para o local por este indicado, fazendo-o acompanhar do certificado de garantia e respetiva prova de compra.

O consumidor goza de todas as garantias previstas na Diretiva 1999/44/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de maio.

(*) Apenas para países da União Europeia

ESTIMADO CLIENTE

Gracias por elegir un producto HÆGERTEC.

HÆGERTEC productos están diseñados para el bienestar de los consumidores, haciendo hincapié en los más altos estándares de calidad, funcionalidad y diseño. Estamos seguros de su satisfacción con la compra de este producto.

Suponemos que el usuario tiene conocimientos generales sobre el manejo de los aparatos eléctricos.

Lea con atención y, en su totalidad, las instrucciones de uso y seguridad y familiarícese con las funciones del aparato antes de la primera puesta en marcha. Conserve las instrucciones y entréguelas con el aparato si lo transfiriera a terceros.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Antes de la instalación de cualquier aparato eléctrico deben seguir las precauciones básicas de seguridad, entre ellas las siguientes:

- **Este aparato no debe ser utilizado por niños menores de 8 años.**
- **Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que no tengan experiencia ni conocimientos, sin son supervisados o instruidos en el uso del aparato de forma segura y entienden los riesgos implicados.**
- **Los niños no pueden jugar con el aparato.**
- **Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.**
- **Los niños no podrán realizar la limpieza ni el mantenimiento reservado al usuario a menos que tengan más de 8 años y cuenten con supervisión.**
- Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (Bolsas de plástico, cartón, poliestireno etc.) a su alcance.
- No deje jugar a los niños con la lámina.! ¡Existe peligro de asfixia!
- Antes de conectar este aparato a una toma de corriente,

asegúrese de que la tensión nominal indicada en la etiqueta de clasificación se corresponda con la tensión de la toma de corriente.

- Nunca utilice accesorios que no hayan sido suministrados con este aparato ni recomendados explícitamente por el fabricante de este aparato.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico. No lo utilice con fines comerciales, en un entorno industrial, al aire libre o para fines distintos de aquellos para los que está destinado.
- Coloque siempre el aparato sobre una superficie plana, seca y estable. No lo coloque sobre una encimera eléctrica o de gas, ni tampoco cerca de llamas abiertas o de otros aparatos que generen calor.
- Antes de poner el aparato en marcha, se debe comprobar que esté montado correctamente y que el cabezal multifunción esté inclinado hacia abajo, en posición horizontal. Por razones de seguridad, este aparato está equipado con un mecanismo que evita que el motor se ponga en marcha cuando el cabezal multifunción está inclinado hacia fuera.
- En caso de que el cabezal multifunción se incline hacia fuera durante el funcionamiento, el aparato se detendrá automáticamente. Cuando el cabezal multifunción está inclinado a la posición de trabajo horizontal, el aparato no reanuda automáticamente el funcionamiento. Para reanudar el funcionamiento, es necesario ajustar la rueda de control de velocidad en la posición de apagado y luego volver a seleccionar la velocidad deseada.
- No toque las piezas giratorias del aparato y asegúrese de mantenerlo alejado de objetos extraños como ropa, pelo, etc. Podrían producirse lesiones o el aparato podría resultar dañado.
- En el caso de que algún objeto, como por ejemplo una cuchara, caiga en el recipiente durante el funcionamiento, ponga inmediatamente la rueda de control de la velocidad en la posición de apagado (modo de espera) y desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente. Espere hasta que las piezas giratorias se detengan y entonces retire el objeto.
- Si los ingredientes se adhieren al accesorio a o los lados del recipiente, apague el aparato, desconéctelo de la toma de

corriente y espere hasta que las piezas giratorias se detengan. Use una espátula de silicona para limpiar el accesorio y el interior del recipiente. Después de esto, puede volver a utilizar el aparato.



Advertencia: Un uso inadecuado puede provocar lesiones.

- **El tiempo máximo de funcionamiento continuo es de 24 minutos. Antes volver a poner en marcha el aparato, deje que se enfríe durante al menos 15 minutos.**
- **Este aparato tiene una seguridad interna para evitar el sobrecalentamiento. Si el aparato se apaga por sobrecalentamiento, gire el control de velocidad a OFF y apague el enchufe. Espere 1 minuto antes de conectar el enchufe de nuevo. Si aun así el aparato no se inicia, espere 30 minutos para que se enfríe completamente y sólo después vuelva a intentarlo.**
- Apague siempre el aparato y desconéctelo de la toma de corriente si no lo va a usar o si lo va a dejar sin supervisión. Haga lo mismo antes de montar, desmontar limpiar o mover el aparato. Antes de desmontar el aparato y sustituir los accesorios o las piezas accesibles que se mueven durante el uso, espere hasta que todas las piezas móviles se hayan detenido.
- Límpielo siguiendo las instrucciones de la sección «Limpieza y mantenimiento».
- Nunca lave el aparato con agua corriente ni lo sumerja en agua u otro líquido.
- No encienda el aparato cuando esté vacío. Si el aparato no se utiliza correctamente, su vida útil podría verse afectada.
- Asegúrese de que los contactos del enchufe no entren en contacto con agua ni humedad. No coloque objetos pesados sobre el cable de alimentación. Asegúrese de que el cable de alimentación no cuelgue fuera del borde de la mesa y de que no esté en contacto con superficies calientes.
- Desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente tirando del enchufe, nunca del propio cable. De lo contrario,

podrían producirse daños en el cable de alimentación o en la toma de corriente.

- Controle regularmente si el aparato o el cable tiene defectos. No ponga en servicio un aparato defecto.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe encargarse su sustitución a un centro de servicio técnico profesional. Se prohíbe el uso del aparato si el cable de alimentación está dañado.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO Y LOS ACCESORIOS

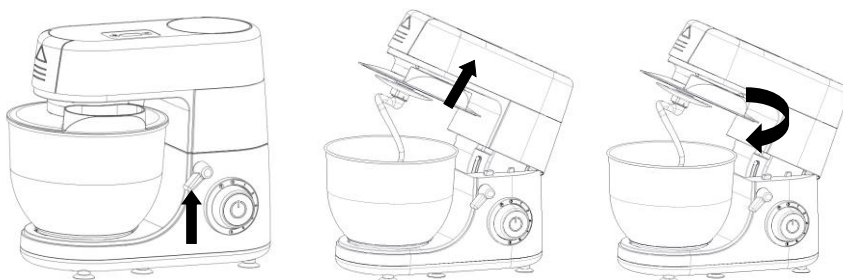
- | | |
|------------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Tapa de la batidora | 2. Tapa de la picadora de carne |
| 3. Accionamiento de la picadora | 4. Recipiente de acero inoxidable |
| 5. Accionamiento de la batidora | 6. Desbloqueo del cabezal |
| 7. Perilla de control de velocidad | 8. Unidad base |
| 9. Gancho para masa | 10. Batidor de varillas |
| 11. Batidor plano | 12. Empujador |
| 13. Bandeja de alimentación | 14. Anillo roscado |
| 15. Cuchilla de triturado | 16. Disco perforado (fino) |
| 17. Disco perforado (medio) | 18. Disco perforado (grueso) |
| 19. Eje sinfín | 20. Cabezal picador |
| 21. Boquilla para salchicha | 22. Anillo cónico para "kebbe" |
| 23. Boquilla para "kebbe" | 24. Jarra batidora |

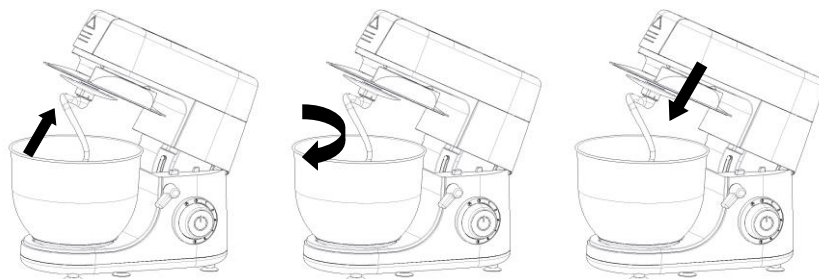
MONTAJE Y DESMONTAJE

- Antes de montar la batidora, sea seguro que el cable de alimentación está desenchufado de la toma de corriente y el control de velocidades está en la posición 0.
- Antes de que el aparato se utiliza por primera vez, todos los anexos y los accesorios deben ser limpiados.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana estable y asegúrese de tener un mínimo de 10 cm de espacio libre alrededor del mismo. Este aparato no es apropiado para ser instalado en un armario o para el uso en exteriores.
- No introducir el enchufe de la máquina en la toma de corriente sin haber instalado todos los accesorios necesarios.

Montaje del recipiente, ajuste de la cubierta y de los accesorios

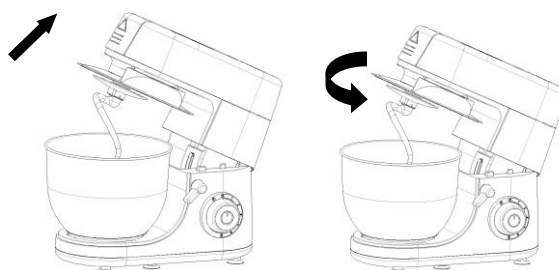
1. Deslice el cierre hacia arriba para liberar la cabeza multifunción y, a continuación, deslícela completamente hacia arriba. El bloqueo de la cabeza multifunción en la posición abierta superior se indica mediante el cierre a la posición predeterminada, que se obtiene mediante un clic audible.
2. Coloque el recipiente de acero inoxidable en la unidad base y fíjelo girándolo en el sentido de las agujas del reloj. Cuando el recipiente está correctamente fijo, no puede elevarla por separado de la unidad base.
3. Inserte la tapa del recipiente en las ranuras del extremo superior del eje de accionamiento y gírela en el sentido de las agujas del reloj hasta que no se mueva. La tapa se utiliza para tapar el recipiente durante un periodo de tiempo breve para guardar los ingredientes procesados.
4. Para fijar un accesorio, colóquelo en el eje de accionamiento y empuje ligeramente hacia arriba y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que no pueda moverse. Empuje el accesorio hacia abajo ligeramente con una mano para comprobar que esté colocado de forma correcta.
5. Coloque los ingredientes que desea procesar en el tazón, suelte el trinquete hacia arriba e incline la cabeza multifunción a la posición horizontal hasta bloquear. El estado bloqueado de la cabeza multifunción en la posición de funcionamiento inclinada hacia abajo es indicado por el trinquete para volver a la posición predeterminada. Esto se acompaña de un clic audible.





Desmontaje

1. Deslice el cierre hacia arriba para liberar la cabeza multifunción e inclinarla completamente hacia afuera.
2. Empuje el accesorio hacia arriba y gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj para liberarlo y, a continuación, retírelo. Gire el recipiente y retírelo de la unidad base. Quite la tapa girándola en el sentido contrario a las agujas del reloj y tirándola hacia abajo. Mueva la cabeza multifunción de nuevo a la posición horizontal.



Recomendaciones antes de la primera utilización

- El aparato está diseñado para procesar cantidades normales de comida. Cuando se emplean las velocidades 1 - 6, no se debe hacer funcionar la unidad durante más de 5 minutos ininterrumpidamente. Después apague la batidora y deje que se enfríe el motor durante 20 minutos.
- Saque el aparato y los accesorios del embalaje.
- Lave completamente todos los accesorios que van a entrar en contacto con alimentos. Utilice agua caliente y un detergente de cocina neutro. A continuación, aclárelos con agua corriente limpia y séquelos bien con un paño suave o deje que se sequen al natural.

- No sumerja nunca el procesador de alimentos ni su cable de alimentación en agua ni en ningún otro líquido.

Selección del tipo de accesorio

Batidor (6)	Se utiliza para preparar masas ligeras o de densidad media sin levadura, para preparar salsas, cremas, rellenos, etc. No lo utilice para realizar masas pesadas.
Batidor de varillas (7)	Se utiliza para batir huevos completos o claras, montar nata, cremas espumosas, etc. No lo utilice para batir o amasar.
Gancho de amasado (8)	Se utiliza para amasar masas de varios tipos, incluidas las masas muy densas y pesadas como las de pan, pizza, pastelería fresca, etc.

CÓMO UTILIZAR

1. Seleccione el accesorio adecuado en función del uso previsto y monte el aparato siguiendo las instrucciones del apartado «Montaje y desmontaje del procesador de alimentos». Coloque los ingredientes en el recipiente.
2. Compruebe que el cabezal multifunción esté en la posición horizontal de trabajo y que la rueda de control de la velocidad esté en la posición de apagado. Conecte el cable de alimentación a la toma de corriente.
3. Ajuste la velocidad requerida con la rueda de control de la velocidad. Gire gradualmente la rueda de control de la velocidad en el sentido de las agujas del reloj para aumentar la velocidad, o en el sentido contrario a las agujas del reloj para reducirla. Seleccione una velocidad baja para remover los ingredientes al principio y después ajústela según sea necesario. El dispositivo de regulación electrónica de la velocidad garantiza el mantenimiento de la velocidad ajustada con distintas cargas. Durante el funcionamiento se pueden añadir ingredientes al recipiente a través de la abertura de la cubierta.
4. El modo de impulsos se utiliza para aplicar la velocidad máxima durante un tiempo corto. Para activar el modo de impulsos gire la rueda de control de la velocidad a la posición P (PULSE) y manténgala ahí para que el funcionamiento sea continuo. Cuando suelte la rueda de control de la velocidad, regresará automáticamente a la posición de apagado.
5. Si es necesario limpiar ingredientes del interior del recipiente de mezcla y del accesorio, en primer lugar, apague el procesador de alimentos colocando la rueda de control de la velocidad en la posición de apagado y después desconéctelo de la toma de corriente. Espere hasta que las

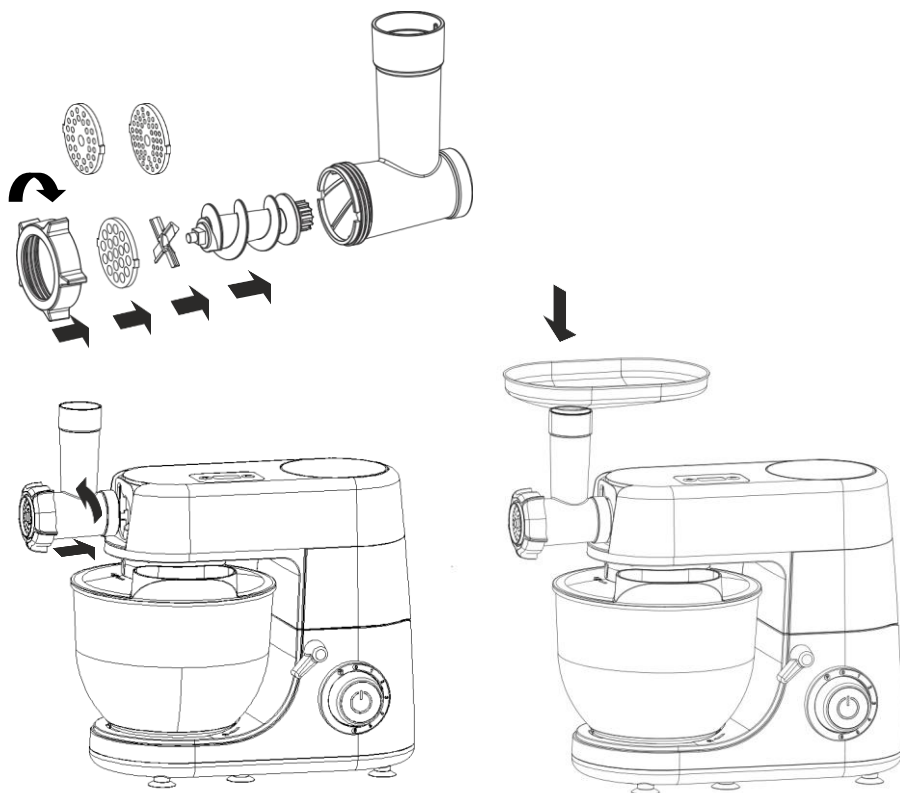
piezas giratorias se detengan y, solo entonces, limpie los ingredientes con una espátula.

- 6. Cuando haya terminado de usar el aparato, coloque la rueda de control de la velocidad en la posición de apagado y desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente.
- 7. Espere hasta que las piezas giratorias se detengan y desmonte el procesador de alimentos siguiendo las instrucciones indicadas anteriormente. Utilice una espátula de plástico blanda para vaciar el contenido del recipiente.
- 8. Limpie el procesador de alimentos después de cada uso.

Guía Rápido Para Procesar Ingredientes

Tipo de accesorio	Ingredientes	Carga Máxima	Tiempo de procesamiento	Selección de velocidad
Batidor de varillas	Claros de huevo	12 Un.	4 min	5-6
Batidor de varillas	Nata montada	1 l	6-8 min	5-6
Batidor plano	Massa para bolos	2,2 l	6 min	3-4
Gancho de amasado	Masa para pan o pizza	0,8 l	4-5 min	MIN a 2

USANDO LA PICADORA PARA MOLER CARNE



Montaje y Desmontaje de la Picadora de Carne

1. Inserte el eje sinfín en el cabezal picador con la rueda dentada por delante.
2. Coloque la cuchilla en el eje (con las hojas mirando hacia fuera de la cámara) y fije a este un disco perforado, dependiendo del nivel de trituración que prefiera. **¡Atención!** Cuando coloque la cuchilla, tenga cuidado de no hacerse daño con el borde afilado. Al ensamblar las diferentes piezas individuales, alinee las pestañas de las piezas de ajuste con las ranuras correspondientes en la estructura.

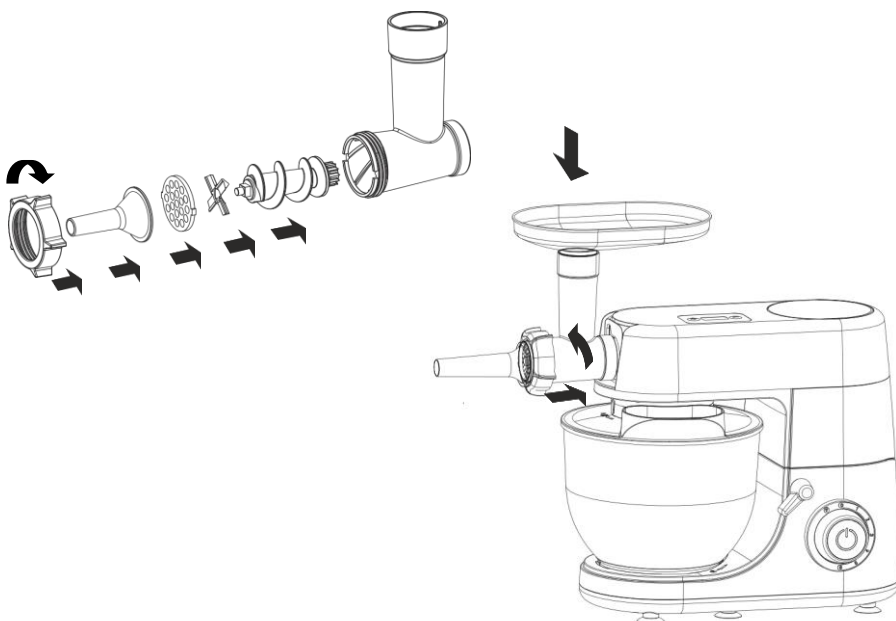
3. Coloque el anillo roscado en el cabezal picador y apriételo bien enroscándolo en el sentido de las agujas del reloj. Coloque la bandeja extraíble sobre el tubo de alimentación.
4. Compruebe que el procesador de alimentos esté apagado y desconectado de la toma de corriente. El cabezal multifunción debe estar inclinado hacia abajo en posición horizontal y los accesorios de batido y amasado deben estar desmontados.
5. Retire la cubierta frontal del cabezal multifunción.
6. Presione el botón de bloqueo y el adaptador preparado inclinado sobre el accionamiento de la base motriz. Girar el adaptador en sentido antihorario hasta oír un chasquido.
7. Para desmontar la picadora, primero retire la bandeja extraíble. A continuación, pulse el botón de bloqueo y retire la picadora de carne girándola en el sentido de las agujas del reloj. Cuando haya quitado la picadora, vuelva a instalar la cubierta.
8. Para desmontar las piezas de la picadora de carne, proceda en orden inverso al de montaje.

Uso de la picadora de Carne

1. En primer lugar, prepare la carne para triturlarla tal como se explica a continuación. Quite todos los huesos, tendones y cartílagos, y corte la carne en trozos pequeños para que pasen fácilmente por el tubo de alimentación.
2. Asegúrese de que el procesador de alimentos esté montado correctamente y de que el selector de la velocidad esté en la posición de apagado.
3. Coloque el recipiente u otro recipiente adecuado debajo de la picadora de carne. Inserte el enchufe en una toma de corriente.
4. Seleccione la velocidad que desee con el selector de la velocidad. Se recomienda seleccionar inicialmente la velocidad 3 y luego aumentarla según sea necesario. Poco a poco, introduzca trozos de carne en el tubo de alimentación y empujelos con el empujador. Tengo cuidado de no obstruir el tubo de alimentación con una cantidad excesiva de carne.
5. La carne picada caerá en el recipiente colocado. La carne que queda en el cabezal picador se puede quitar triturando una rebanada de pan.
6. Para apagar el procesador de alimentos, coloque el selector de la velocidad en la posición de apagado.
7. Limpie la picadora de carne después de cada uso.

¡Atención! No utilice los dedos ni ningún otro objeto para empujar la carne. Utilice siempre el empujador diseñado para este propósito.

USANDO LA PICADORA PARA HACER SALCHICHAS



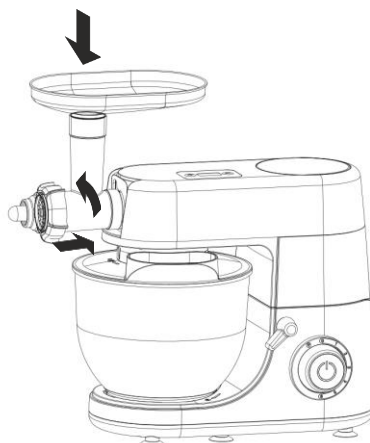
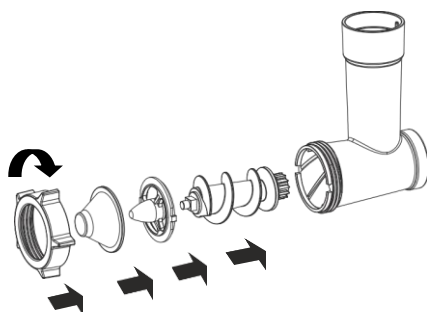
Montaje y Desmontaje de la boquilla para Salchichas

1. Proceda de la misma forma que al montar la picadora de carne.
2. Coloque la boquilla para salchichas en el disco de molienda y complete todo el montaje de la salchicha atornillando el anillo roscado en la cabeza de la picadora. Coloque la bandeja extraíble sobre el tubo de alimentación.
3. Acople el accesorio al robot de cocina de la misma forma que se describe en el punto 6 del capítulo Montaje y desmontaje de la picadora de carne.
4. Al desmontar, primero retire la bandeja extraíble. Luego presione el botón de bloqueo y retire el accesorio girándolo en el sentido de las agujas del reloj. Después de quitarlo, vuelva a colocar la cubierta en su lugar.
5. Al desmontar el accesorio en sus partes individuales, proceda en la secuencia inversa.

Uso de la boquilla para salchichas

1. Asegúrese de que el procesador de alimentos esté correctamente ensamblado y que la perilla de control de velocidad esté en la posición apagado. Inserte el enchufe de alimentación en una toma de corriente.
2. Preparar una tripa de salchicha que rellenará con carne molida y dejar reposar en agua tibia durante aprox. 10 minutos. Coloque la mezcla de carne molida en la bandeja extraíble.
3. Saque la envoltura de la salchicha del agua y ensarte o ate un extremo y deslice el otro extremo como un calcetín en la boquilla de la salchicha.
4. Utilice la perilla de control de velocidad para establecer la velocidad deseada. Recomendamos establecer inicialmente la velocidad más baja y luego aumentarla según sea necesario. Con una mano sostenga la envoltura de la salchicha en el accesorio y use la otra mano para empujar la mezcla de carne molida con el empujador a través del tubo de alimentación. Si la tripa del embutido se pega a la boquilla, es necesario volver a humedecerla con agua.
5. Para apagar el aparato, coloque la perilla de control de velocidad en la posición apagado. Limpie las partes individuales del accesorio después de cada uso.

USANDO EL ACCESORIO PARA KEBBE



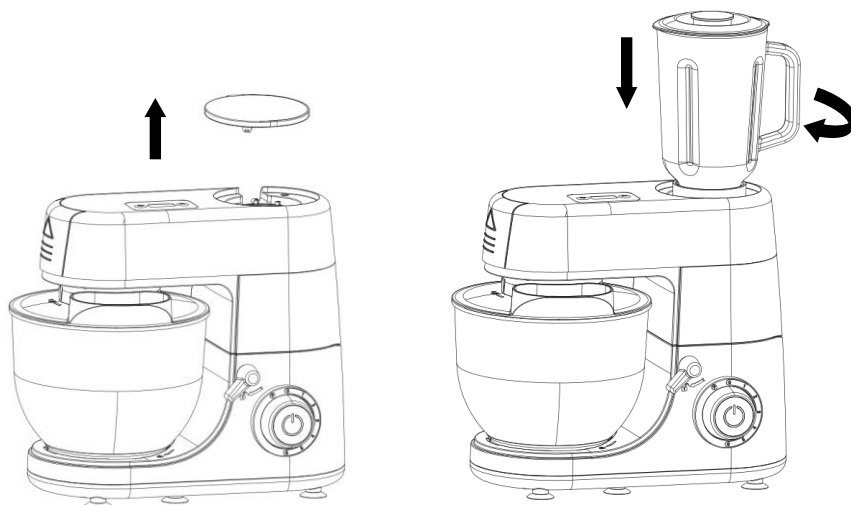
Montaje y Desmontaje del Accesorio para Preparar Kebab

1. Proceda de la misma forma que en el montaje de la picadora de carne, solo que con la diferencia de que, en lugar de la cuchilla y el disco de picar, sólo se utilizan anillo cónico y boquilla.
2. Coloque los accesorios del moldeador de kebab y complete todo el montaje del mecanismo de kebab atornillando el anillo roscado en la cabeza de la picadora. Coloque la bandeja extraíble sobre el tubo de alimentación.
3. Acople el accesorio al robot de cocina de la misma forma que se describe en el punto 6 del capítulo Montaje y desmontaje de la picadora de carne.
4. Al desmontar, primero retire la bandeja extraíble. Luego presione el botón de bloqueo y retire el accesorio girándolo en el sentido de las agujas del reloj. Después de quitarlo, vuelva a colocar la cubierta en su lugar.
5. Al desmontar el accesorio en sus partes individuales, proceda en la secuencia inversa.

Uso del Accesorio para Preparar Kebab

1. Asegúrese de que el procesador de alimentos esté correctamente ensamblado y que la perilla de control de velocidad esté en la posición apagado. Inserte el enchufe de alimentación en una toma de corriente.
2. Coloque la mezcla de carne de kebab preparada en la bandeja. Use la perilla de control de velocidad para establecer la velocidad deseada. Recomendamos establecer inicialmente la velocidad más baja y luego aumentarla según sea necesario. Usando el empujador, empuje la mezcla a través del tubo de alimentación. El resultado será un tubo de carne hueco que luego se corta en trozos más pequeños. El kebab es una comida tradicional de Oriente Medio que se elabora principalmente con carne molida y trigo integral.
3. Para apagar el aparato, coloque la perilla de control de velocidad en la posición de apagado. Limpie las partes individuales del accesorio después de cada uso.

USANDO LA LICUADORA



1. Coloque la jarra mezcladora en el impulsor superior y gírela en sentido horario. La batidora tiene un sistema de seguridad que impide su funcionamiento si no se coloca correctamente.
2. Cortar los ingredientes en trozos y llenar el recipiente para mezclar. Si es así, agregue los ingredientes líquidos (no exceda 2/3 de su capacidad máx.).
3. Coloque la tapa exterior en la parte superior y la taza interior en la tapa.
4. Gire el selector de velocidad al ajuste deseado.
5. Apague el dispositivo colocando el selector de velocidad en OFF.
6. No retire la jarra de la conexión hasta que las cuchillas hayan dejado de girar por completo.

Notas:

- No exceda las cantidades MAX marcadas en el recipiente de mezcla. La capacidad nominal máxima es de 1500 ml.
- Nunca llene ingredientes calientes o duros, como papas, hielo, granos de café, nueces, etc., en el recipiente de mezcla.
- El nivel P no puede permanecer durante mucho tiempo, pero se puede volver a operar.
- No encienda la máquina durante más de 30 segundos mientras el frasco de vidrio esté vacío.
- El frasco es de vidrio, no se permite agua a más de 40 °C.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Antes de limpiar el aparato, apáguelo siempre poniendo la rueda de control de la velocidad en la posición de apagado y desconéctelo de la toma de corriente.
- Desmonte el aparato en piezas individuales. Espere siempre hasta que las piezas giratorias se detengan completamente antes de desmontarlo.
- Lave completamente todas las piezas desmontables después de cada uso con agua caliente y un lavavajillas neutro. Después, aclárelas con agua corriente y séquelas bien con un paño suave o deje que se sequen al natural.
- Si ha montado claras de huevo, aclare primero el recipiente y el batidor con agua fría. Si utiliza agua caliente, la clara de huevo se endurecerá y será más difícil eliminar los restos.
- Para limpiar la unidad base **y** el cabezal multifunción, utilice un paño ligeramente humedecido con una solución de detergente suave. A continuación, aclárelo todo bien con un paño húmedo y luego séquelo.
- No utilice disolvente o productos de limpieza abrasivos para la limpieza. De lo contrario, la superficie del aparato podría dañarse.
- No sumerja nunca el procesador de alimentos ni su cable de alimentación en agua ni en ningún otro líquido.

DATOS TÉCNICOS

Modelo: BL-15B.013A

Suministro de tensión:..... 230V~, 50 Hz

Consumo de energía:..... 1500 W

Clase de protección:..... Clase II

CONFORMIDAD CE

Este producto ha sido probado y producido de acuerdo con las normativas actuales y pertinentes, tales como:



- Directiva de compatibilidad electromagnética 2014/30/EU,
- Directiva de baja tensión Directiva (LVD) 2014/35/EU,
- Directivas RoHS 2011/65/EU y (EU)2015/863,

y ha sido construido de acuerdo con las últimas normas de seguridad.

La marca CE certifica este producto con todas las directivas relevantes relacionadas.

LA ELIMINACIÓN DE LA UNIDAD



Tenga en cuenta el medio ambiente

Nunca tirar el aparato a la basura normal.

Este producto cumple con la Directiva Europea 2012/19/UE.

■ Elimine el aparato a través de una empresa de evacuación de basuras autorizada o por medio del centro de evacuación de basuras municipal.

Tenga en cuenta las normativas actuales en vigor. En caso de duda póngase en contacto con el centro de evacuación de basuras.

El material de embalaje debe desecharse de forma respetuosa con el medio ambiente.

Si desea desechar el aparato, corte el cable y entréguelo en el centro de evacuación de basuras municipal para su destrucción.

GARANTÍA

Este producto está cubierto por una garantía de 24 meses (*) a partir de la fecha de compra, y abarca la reparación sin cargos de mano de obra y materiales, de los fracasos debido a defectos de fabricación o componentes defectuosos, reservándose el responsable de la garantía, de acuerdo con su propia discreción, el derecho a la sustitución por aparato igual o equivalente.

La garantía no cubre daños causados por mal uso, instalación inadecuada, descargas eléctricas, el daño intencional de los equipos o la misma causa extraña. La garantía no cubre los daños imputables a caídas, golpes, derrame de líquidos, exposición a condiciones extremas del medio ambiente o los daños causados por el uso normal de las piezas de plástico o teclados, así como por el uso de pilas o acumuladores distintas de las especificadas en el manual.

Si el mal funcionamiento del equipo durante el período de garantía deberá ponerse en contacto con el vendedor establecimiento y enviar la unidad al lugar fijado por él, que le siguen el certificado de garantía y su prueba de compra.

El consumidor disfruta de todas las garantías previstas en la Directiva 1999/44/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de mayo.

(*) Solo para los países de la Unión Europea

CHER CLIENT

Merci d'avoir choisi un produit HÆGERTEC.

Les produits HÆGERTEC sont conçus pour le bien-être du consommateur, en insistant sur les plus hauts standards de qualité, de fonctionnalité et de design. Nous sommes certains de leur satisfaction à l'achat de ce produit.

Nous supposons que l'utilisateur détient des connaissances générales sur l'emploi des appareils électroménagers.

Avant la première mise en service, lisez attentivement le présent mode d'emploi et les instructions de sécurité et familiarisez-vous avec les fonctions de l'appareil. Conservez le présent mode d'emploi et le cas échéant, transmettez-le à des tiers.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Avant l'installation de tout appareil, vous devez suivre les précautions de sécurité élémentaires, dont les suivantes :

- **Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans.**
 - **Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et des personnes présentant un handicap physique, sensoriel ou mental voire ne disposant pas des connaissances et de l'expérience nécessaires en cas de surveillance ou d'instructions sur l'usage de cet appareil en toute sécurité et de compréhension des risques impliqués.**
 - **Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.**
 - **Maintenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.**
 - **Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être confiés à des enfants sauf s'ils ont 8 ans ou plus et sont sous surveillance.**
- Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.

- Ne pas laisser les jeunes enfants jouer avec le film. Il y a risque d'étouffement !
- Avant de brancher l'appareil sur une prise électrique, vérifiez que la tension d'alimentation nominale mentionnée sur l'étiquette de l'appareil correspond bien à la tension d'alimentation de la prise.
- N'utilisez jamais d'accessoires qui n'ont pas été fournis avec cet appareil ou qui n'ont pas été expressément recommandés par le fabricant de ce type d'appareil.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales dans un environnement industriel, à l'extérieur ou à des ns autres que celles prévues.
- Placez toujours l'appareil sur une surface plane, sèche et stable. Ne le placez pas sur une cuisinière ou des plaques de cuisson électriques, à proximité d'une flamme nue ou d'appareils qui sont une source de chaleur.
- Avant de mettre l'appareil en marche, vérifiez qu'il est assemblé correctement et que la tête multifonction est inclinée vers le bas en position horizontale. Pour des raisons de sécurité, cet appareil est équipé d'un mécanisme de sécurité qui empêche le démarrage du moteur lorsque la tête multifonction est inclinée.
- Si la tête multifonction est inclinée pendant le fonctionnement, l'appareil s'arrête automatiquement. Lorsque la tête multifonction est inclinée en position de travail horizontale, l'appareil ne se remet pas automatiquement en marche. Pour redémarrer, réglez le bouton de commande de la vitesse en position OFF (arrêt), puis sélectionnez de nouveau la vitesse souhaitée.
- Ne touchez pas les pièces en rotation de l'appareil et assurez-vous que des corps étrangers, tels que vêtements, cheveux, etc. sont maintenus à l'écart. Vous pourriez vous blesser ou endommager l'appareil.
- Si un élément, tel qu'une cuillère, tombe dans le bol au cours du fonctionnement, réglez immédiatement le bouton de commande de la vitesse en position OFF (mode veille) et débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant. Attendez que les pièces en rotation s'arrêtent et retirez l'élément.
- Si des ingrédients restent collés à l'accessoire ou aux parois du bol, éteignez l'appareil, débranchez-le de la prise de courant et

attendez que les pièces en rotation s'arrêtent. Utilisez une spatule en silicone pour nettoyer l'accessoire et l'intérieur du bol. Puis, vous pouvez redémarrer l'appareil.



Attention : Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures.

- **Le temps de fonctionnement continu maximum est de 24 minutes. Avant de le redémarrer, laissez l'appareil refroidir pendant 15 minutes.**
- **Le mélangeur a une sécurité interne pour éviter la surchauffe. Si le mélangeur s'arrête en raison d'une surchauffe, réinitialisez le sélecteur de vitesse sur OFF et débranchez l'appareil de la prise murale. Attendez 1 minute et rebranchez. Si le mixeur ne démarre toujours pas, attendez 30 minutes pour le laisser refroidir complètement avant de le rallumer.**
- Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le de la prise électrique si vous ne l'utilisez pas et si vous le laissez sans surveillance, avant de le monter, de le démonter, le nettoyer ou le déplacer. Avant de démonter l'appareil et de remplacer les accessoires ou les pièces accessibles qui se déplacent pendant l'utilisation, attendez que toutes les pièces mobiles s'arrêtent.
- Nettoyez-le conformément aux instructions du chapitre Nettoyage et entretien.
- N'allumez pas l'appareil s'il est vide. Une mauvaise utilisation de l'appareil peut nuire à sa durée de vie.
- Assurez-vous que la fiche d'alimentation n'entre pas en contact avec l'eau ou des pièces humides. Ne placez pas d'objets lourds sur le cordon d'alimentation.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne pende pas d'un bord de la table ou qu'il n'entre pas en contact avec une surface chaude.
- Débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant en tirant sur la fiche, ne tirez jamais sur le cordon. Sinon le cordon d'alimentation ou la prise pourraient être endommagés.

- Contrôlez régulièrement l'appareil et le câble. Ne mettez pas l'appareil en marche s'il est endommagé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, un centre de réparation professionnel devra le remplacer. Il est interdit d'utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé.

DESCRIPTION DES DIFFÉRENTES PARTIES DE L'APPAREIL

- | | |
|----------------------------------|----------------------------------|
| 1. Couvercle du mixeur | 2. Couvercle du hachoir à viande |
| 3. Attache pour hachoir à viande | 4. Bol en acier inoxydable |
| 5. Attache du mixeur | 6. Déverrouillage de la tête |
| 7. Sélecteur de vitesse | 8. Unité de base |
| 9. Crochet pétrisseur | 10. Fouet |
| 11. Batteur | 12. Pousseur |
| 13. Plateau d'alimentation | 14. Anneau vissable |
| 15. Lame de hachage | 16. Disque de hachage (fin) |
| 17. Disque de hachage (moyen) | 18. Disque de hachage (grossier) |
| 19. Vis sans fin | 20. Tête du hachoir |
| 21. Buse saucisses | 22. Anneau conique pour kebbe |
| 23. Buse kebbe | 24. Jarre en verre |

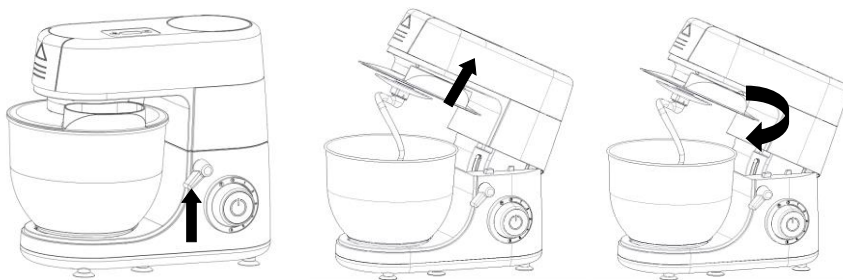
MONTAGE ET DÉMONTAGE

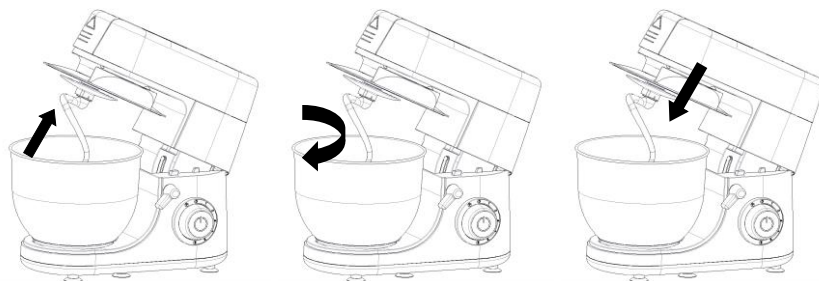
Les pièces standard de cette machine sont composées d'une lame de pâte, d'un mélangeur, d'un fouet et d'un bol en acier inoxydable.

- Avant le montage du robot mélange, s'assurer que le cordon d'alimentation est débranché de la prise de courant et le sélecteur de vitesse est en position 0.
- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, toutes les pièces jointes et les parties accessoires doivent être nettoyés.
- Placez l'appareil sur une surface plane et stable et d'assurer un minimum de 10 cm. espace libre autour de l'appareil. Cet appareil n'est pas adapté pour une installation dans un meuble ou pour un usage extérieur.
- Ne pas insérer la fiche secteur de la machine dans la prise de courant sans avoir installé tous les accessoires nécessaires.

Montage du bol, fixation du couvercle et de accessoires

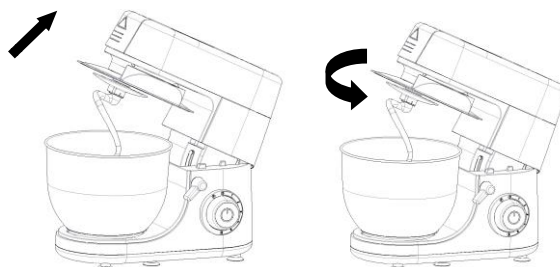
1. Faites glisser le loquet vers le haut pour libérer la tête multifonction, puis déplacez-la complètement. Le verrouillage de la tête multifonction en position d'ouverture supérieure est indiqué par le verrou revenant à la position par défaut, accompagné d'un clic audible.
2. Insérez le bol en acier inoxydable sur le socle et fixez-le en le tournant dans le sens horaire. Lorsque le bol est bien fixé, il ne peut pas être soulevé séparément du socle.
3. Insérez le couvercle du bol dans les encoches situées à l'extrémité supérieure de l'arbre d'entraînement et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il ne bouge plus. Le couvercle est utilisé pour couvrir le bol, afin de conserver des ingrédients transformés à court terme.
4. Pour fixer un accessoire, placez-le sur l'arbre d'entraînement et poussez-le légèrement pour le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il ne puisse plus être déplacé. Tirez doucement sur la pièce jointe pour vérifier qu'elle est correctement installée.
5. Placez les ingrédients que vous désirez transformer dans le bol. Relâchez le verrou et inclinez la tête multifonction dans une position horizontale. L'état de verrouillage de la tête multifonction dans la position de travail inclinée vers le bas est indiqué par le verrou revenant à la position par défaut. Ceci est accompagné d'un clic audible.





Démontage

1. Utilisez le verrou pour libérer la tête multifonction et l'incliner complètement.
2. Poussez l'accessoire vers le haut et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le libérer, puis retirez-le. Tournez le bol et retirez-le de l'unité de base. Retirez le couvercle en le tournant dans le sens antihoraire et en le tirant vers le bas. Ramenez la tête multifonction en position horizontale.



Recommandations avant la première utilisation

- L'appareil est destiné à la préparation d'aliments dans les quantités moyennes requises pour les besoins ménagers. Sur les vitesses 1 à 5, l'appareil ne doit pas fonctionner en continu plus de 5 minutes. Débranchez ensuite l'appareil et laissez refroidir le moteur durant 20 minutes.
- Sortez l'appareil et les accessoires de l'emballage.
- Lavez minutieusement tous les accessoires destinés à entrer en contact avec de la nourriture en utilisant de l'eau chaude et un détergent ménager neutre. Puis, rincez à l'eau courante propre et séchez minutieusement à l'aide d'un chiffon fin ou laissez-les sécher naturellement.
- Ne plongez pas le robot de cuisine ou son cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.

Sélection des types d'accessoires

Batteur (6)	Il est utilisé pour battre des pâtes légères et moyennes sans levure, pour préparer des sauces, des crèmes, des garnitures, etc. Ne l'utilisez pas pour pétrir des pâtes lourdes.
Fouet (7)	Il est utilisé pour fouetter des œufs entiers ou des blancs d'œufs, de la crème fouettée, des mousses de crème, etc. Ne l'utilisez pas pour battre ou pétrir des pâtes.
Crochet pétrisseur (8)	Il est utilisé pour pétrir divers types de pâtes, y compris des pâtes lourdes et épaisses, telles que, par exemple, les pâtes à pain, pâtes à pizza, pâtes fraîches, etc.

COMMENT UTILISER

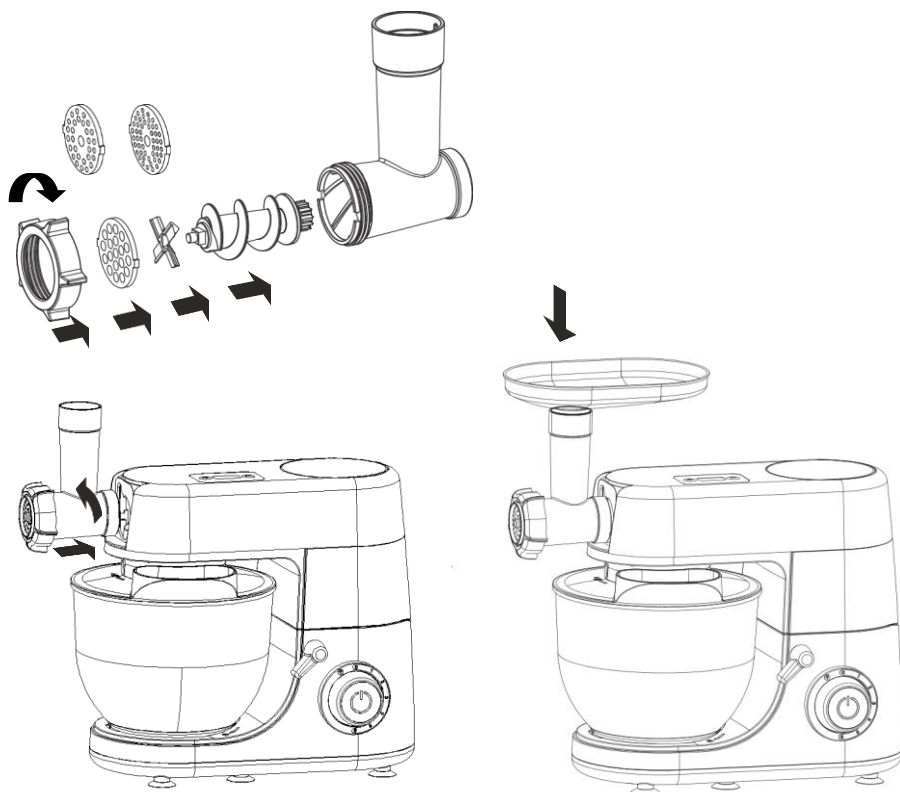
1. Sélectionnez le bon type d'accessoire en fonction de son usage prévu et montez l'appareil conformément aux instructions du chapitre Montage et démontage de l'appareil. Placez les ingrédients dans le bol.
2. Assurez-vous que la tête multifonction est inclinée vers le bas en position de travail horizontale et que le bouton de commande de la vitesse est réglé sur la position OFF. Branchez le câble d'alimentation à la prise d'alimentation.
3. Réglez la vitesse requise à l'aide du bouton de commande de la vitesse. Tournez le bouton de commande de la vitesse dans le sens horaire pour augmenter la vitesse, le tourner dans l'autre sens réduira la vitesse. Pour mélanger initialement les ingrédients, réglez d'abord une vitesse inférieure, puis ajustez-la, le cas échéant. La régulation électronique de vitesse garantit que la vitesse réglée sera maintenue sous différentes charges. Pendant son fonctionnement, les ingrédients peuvent être ajoutés dans le bol à travers l'orifice dans le couvercle.
4. Le mode impulsion est utilisé pour augmenter la vitesse au maximum pendant une courte période. Pour activer le mode impulsion, tournez le bouton de commande de la vitesse en position P (PULSE) et assurez-vous que le fonctionnement continu le maintien enfoncé dans cette position. Dès que vous relâchez le bouton de commande de la vitesse, il revient automatiquement à la position OFF.
5. En cas de devoir essuyer les ingrédients de l'intérieur du bol de mélange et l'accessoire, éteignez d'abord le robot de cuisine en réglant le bouton de commande de la vitesse en position OFF, puis débranchez-le de la prise de courant. Attendez que les pièces en rotation s'arrêtent et seulement alors, raclez les ingrédients avec une spatule.

6. Après avoir terminé d'utiliser l'appareil, positionnez le bouton de commande de la vitesse sur OFF (arrêt) et débranchez le cordon d'alimentation de la prise d'alimentation.
7. Attendez que les pièces en rotation s'arrêtent et démontez le mélangeur d'aliments conformément aux instructions indiquées ci-dessus. Utiliser une spatule en plastique souple pour vider le contenu du bol.
8. Nettoyez le robot de cuisine après chaque utilisation.

Guide rapide de transformation des ingrédients

Type d'accessoire	Aliments	Charge maximum	Temps de transformation	Sélection de la vitesse
Fouet	Blancs en neige	12 un	4 min	5-6
Fouet	Crème fouettée	1 l	6-8 min	5-6
Batteur	Pâte à gâteau	2,2 l	6 min	3-4
Crochet pétrisseur	Pâte à pain Pâte à pizza	0,8 l	4-5 min	MIN à 2

UTILISATION DU HACHOIR POUR HACHER LA VIANDE



Montage et Démontage du Hachoir à Viande

1. Insérez la vis sans fin dans la tête de hachoir amovible avec la roue dentée entrant en premier.
2. Placez la lame de hachage sur l'arbre (avec le bord tourné vers l'extérieur de la chambre) et fixez dessus un disque de hachage en fonction du niveau de hachage préféré. **Attention : Lors de la fixation de la lame, faites attention à ne pas vous blesser avec le bord tranchant.** Lors de l'assemblage des différentes pièces individuelles, alignez les languettes des pièces de montage avec les rainures correspondantes dans la structure.
3. Placez l'anneau vissable sur la tête de hachoir et serrez-le solidement en le vissant dans le sens horaire. Placez le plateau amovible sur le goulot d'alimentation.

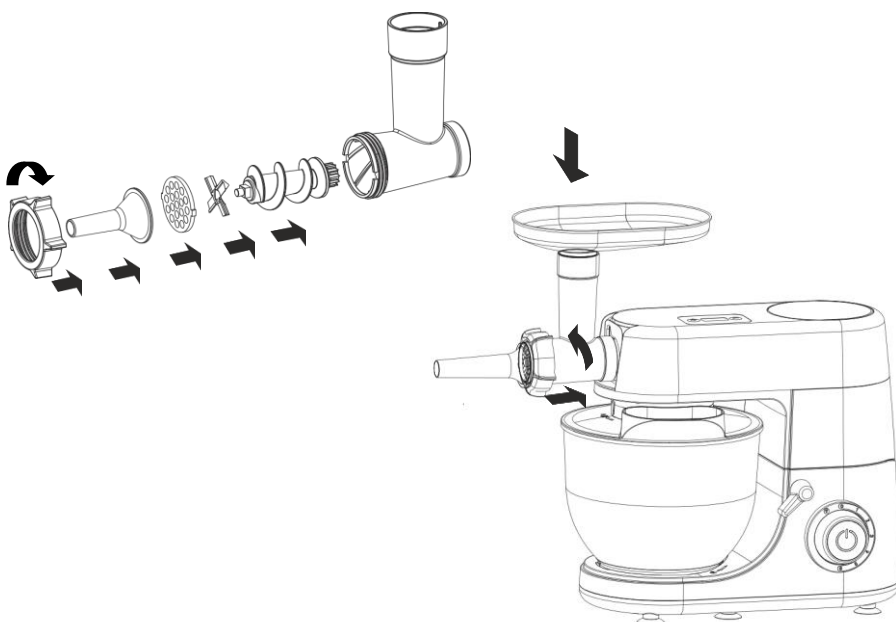
4. Assurez-vous que le robot de cuisine est éteint et débranché de la prise de courant. La tête multifonction doit être inclinée vers le bas en position horizontale et le mélangeur, batteur ou les accessoires de pétrissage doivent être retirés.
5. Retirez le couvercle avant de la tête multifonction.
6. Appuyez sur le bouton de verrouillage et installez à l'oblique l'accessoire préparé sur l'entraînement de l'appareil de base. Tourner l'accessoire dans le sens inverse horaire jusqu'à entendre son enclenchement.
7. Lors du démontage du hachoir à viande, retirez d'abord le plateau. Puis, appuyez sur le bouton de verrouillage et retirez la tête de hachoir en le tournant dans le sens horaire. Après retrait du hachoir, remettez le couvercle en place.
8. Lors du démontage du hachoir à viande en pièces individuelles, procédez dans l'ordre inverse.

Utilisation du Hachoir à Viande

1. Préparez d'abord la viande à hacher de la façon suivante. Retirez tous les os, tendons, cartilages et coupez la viande en petit morceaux qui passeront librement à travers le goulot d'alimentation.
2. Assurez-vous que le robot de cuisine est correctement monté et que le bouton de commande de la vitesse est réglé en position OFF.
3. Placez le bol ou tout autre récipient approprié sous le hachoir à viande. Insérez la fiche d'alimentation dans une prise de courant.
4. Insérez le bouton de commande de la vitesse pour régler le robot à la vitesse souhaitée. Nous vous recommandons initialement de régler la vitesse 3, puis de l'augmenter, le cas échéant. Ajoutez progressivement les morceaux de viande dans le goulot d'alimentation et poussez-les vers l'intérieur à l'aide du poussoir. Assurez-vous de ne pas obstruer le goulot d'alimentation avec une grande quantité de viande.
5. La viande hachée tombera dans le bol préparé. La viande qui reste dans la chambre de hachage peut être retirée en hachant une tranche de pain.
6. Pour éteindre le robot de cuisine, réglez le bouton de commande de la vitesse en position OFF. Nettoyez le hachoir à viande après chaque utilisation.

Attention : N'utilisez pas vos doigts ou d'autres éléments pour pousser la viande. Utilisez toujours le poussoir conçu à cet effet.

UTILISER LE HACHOIR POUR FAIRE DE LA SAUCISSE



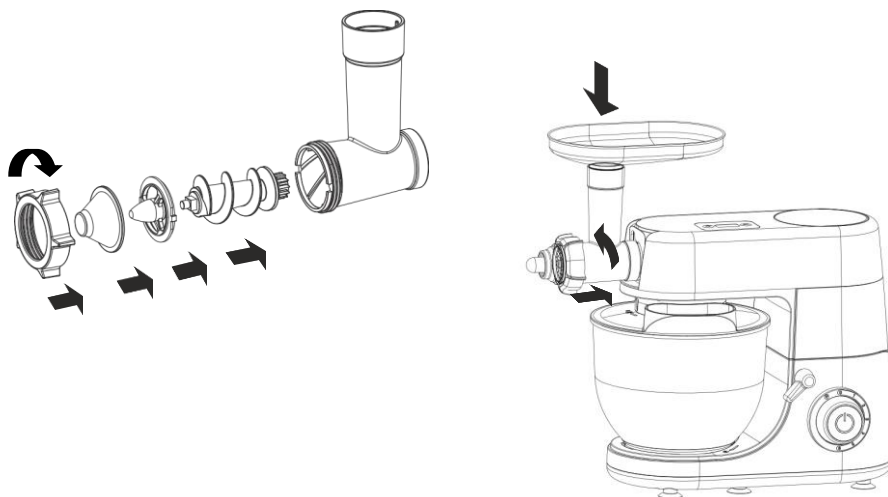
Montage et Démontage du Buse à Saucisse

1. Procédez de la même manière que lors du montage du hachoir à viande.
2. Placez la buse à saucisse sur le disque de broyage et complétez l'ensemble de la saucisse en vissant la bague filetée sur la tête du hachoir. Placez le plateau amovible sur le tube d'alimentation.
3. Fixez l'accessoire au robot culinaire de la même manière que décrit au point 6 du chapitre Assemblage et démontage du hachoir à viande.
4. Lors du démontage, retirez d'abord le plateau amovible. Appuyez ensuite sur le bouton de verrouillage et retirez l'accessoire en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Après avoir retiré, remettez le couvercle à sa place.
5. Lors du démontage de l'accessoire en ses différentes parties, procédez dans l'ordre inverse.

Utilisation du Buse à Saucisse

1. Assurez-vous que le robot culinaire est correctement assemblé et que le bouton de commande de vitesse est réglé sur la position OFF. Insérez la fiche d'alimentation dans une prise de courant.
2. Préparez un boyau de saucisse que vous farcirez de viande hachée et laissez-le tremper dans de l'eau tiède pendant env. 10 minutes. Placez le mélange de viande hachée sur le plateau amovible.
3. Sortez le boyau de saucisse de l'eau et brochette ou attachez une extrémité et faites glisser l'autre extrémité comme une chaussette sur la buse de saucisse.
4. Utilisez le bouton de commande de vitesse pour régler la vitesse souhaitée. Nous vous recommandons de régler initialement la vitesse la plus basse, puis de l'augmenter si nécessaire. D'une main, tenez le boyau de saucisse sur l'accessoire et utilisez l'autre main pour pousser le mélange de viande hachée avec le poussoir à travers le tube d'alimentation. Si l'enveloppe de la saucisse colle à la buse, il est nécessaire de l'humidifier à nouveau avec de l'eau.
5. Pour éteindre l'appareil, réglez le bouton de commande de vitesse sur la position OFF. Nettoyez les différentes pièces de l'accessoire après chaque utilisation.

UTILISATION DE L'ACCESSOIRE KEBBE



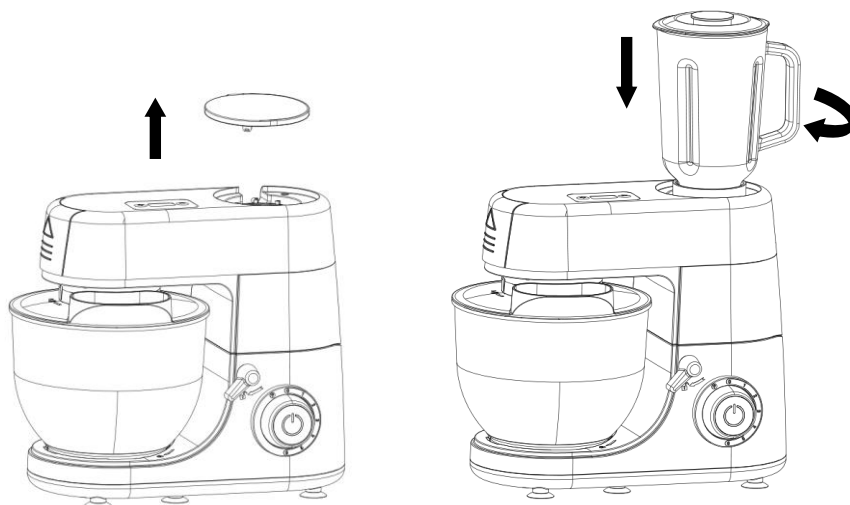
Montage et Démontage de l'accessoire à Kebbe

1. Procédez de la même manière que pour l'assemblage du hachoir à viande, à la différence près qu'au lieu de la lame de hachage et du disque de hachage, seuls l'anneau conique et la buse sont utilisés.
2. Placez les accessoires de moulage de kebbe et complétez l'ensemble de la machine à kebbe en vissant la bague filetée sur la tête du hachoir. Placez le plateau amovible sur le tube d'alimentation.
3. Fixez l'accessoire au robot culinaire de la même manière que décrit au point 6 du chapitre Assemblage et démontage du hachoir à viande.
4. Lors du démontage, retirez d'abord le plateau amovible. Appuyez ensuite sur le bouton de verrouillage et retirez l'accessoire en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Après avoir retiré, remettez le couvercle à sa place.
5. Lors du démontage de l'accessoire en ses différentes parties, procédez dans l'ordre inverse.

Utilisation de L'Accessoire à Kebbe

1. Assurez-vous que le robot culinaire est correctement assemblé et que le bouton de commande de vitesse est réglé sur la position OFF. Insérez la fiche d'alimentation dans une prise de courant.
2. Placez le mélange de viande de kebab préparé sur le plateau. Utilisez le bouton de commande de vitesse pour régler la vitesse souhaitée. Nous vous recommandons de régler initialement la vitesse la plus basse, puis de l'augmenter si nécessaire. À l'aide du poussoir, poussez le mélange à travers le tube d'alimentation. Le résultat sera un tube de viande creux qui est ensuite coupé en petits morceaux. Le kebab est un repas traditionnel du Moyen-Orient à base de viande hachée et de blé entier.
3. Pour éteindre l'appareil, réglez le bouton de commande de vitesse sur la position OFF. Nettoyez les différentes pièces de l'accessoire après chaque utilisation.

UTILISATION DU ROBOT MIXEUR



1. Placez le bol mélangeur sur l'entraînement supérieur et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre. Le mixeur dispose d'un système de sécurité qui empêche son fonctionnement s'il n'est pas placé correctement.
2. Coupez les ingrédients en morceaux et remplissez le bol mélangeur. Si c'est le cas, ajoutez les ingrédients liquides (ne dépassez pas les 2/3 de leur capacité maximale).
3. Placez le couvercle extérieur sur le dessus et la tasse intérieure sur le couvercle.
4. Tournez le sélecteur de vitesse sur le réglage souhaité.
5. Éteignez l'appareil en réglant le sélecteur de vitesse sur OFF.
6. Ne retirez pas la verseuse de la connexion tant que les lames n'ont pas complètement cessé de tourner.

Remarques :

- Ne dépassez pas les quantités MAX indiquées dans le bocal de mélange. La capacité nominale maximale de la tasse est de 1500 ml.
- Ne versez jamais d'ingrédients chauds ou durs, tels que des pommes de terre, de la glace, des grains de café, des noix, etc., dans le bol mélangeur.
- Le niveau P ne peut pas être resté longtemps, mais peut être répété.
- N'allumez pas la machine pendant plus de 30 secondes lorsque le bocal en verre est vide.
- Le pot est en verre, l'eau de plus de 40 °C n'est pas autorisée.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant de nettoyer le robot de cuisine, éteignez-le toujours en réglant le bouton de commande de vitesse en position OFF et débranchez-le de la prise de courant.
- Démontez le robot de cuisine en pièces individuelles. Attendez l'arrêt complet des pièces mobiles avant de démonter l'appareil.
- Lavez minutieusement les pièces amovibles utilisées après chaque utilisation à l'eau tiède avec un liquide vaisselle neutre. Puis, rincez-les à l'eau courante propre et séchez-les à l'aide d'un chiffon fin ou laissez-les sécher naturellement.
- Si vous avez battu des blancs d'œufs, rincez d'abord le bol et le batteur sous l'eau froide. Si vous utilisez de l'eau chaude, les restes de blanc d'œuf durciront et leur retrait sera plus difficile.
- Pour nettoyer le socle et la tête multifonction, utilisez un chiffon légèrement imbibé d'une solution détergente faible. Puis, essuyez le tout avec un chiffon propre et humide, et séchez-le minutieusement.
- Pour le nettoyage, n'utilisez pas de solvants ou d'agents nettoyants à effet abrasif. Ils peuvent abîmer la surface de l'appareil.
- Ne plongez pas le robot de cuisine ou son cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.

DONNEES TECHNIQUES

Modèle : BL-15B.013A

Alimentation : 230V~, 50 Hz

Consommation : 1500 W

Classe protection : Classe II

CONFORMITE CE

Ce produit a été testé et produit selon toutes les directives européennes actuelles applicables, tels que :



- La compatibilité électromagnétique Directive 2014/30/EU,
- Directive Basse Tension Directive (LVD) 2014/35/EU,
- Directives RoHS 2011/65/UE et (EU)2015/863,

et a été construit en conformité avec les dernières normes de sécurité.

Le marquage CE atteste ce produit à toutes les directives relevant.

MISE AU REBUT



Rappelons de notre environnement

L'appareil ne doit jamais être jeté dans la poubelle domestique normale.



Ce produit est soumis à la directive européenne 2012/19/UE.

Éliminez l'appareil par l'intermédiaire d'une entreprise de traitement des déchets autorisée ou via le service de recyclage de votre commune.

Veuillez respecter les règlements actuellement en vigueur. En cas de doutes, contactez votre organisation de recyclage.

Procédez à une élimination des matériaux d'emballage respectueuse de l'environnement.

Lorsque vous vous débarrassez de l'appareil, retirez le câble et l'éliminez dans un environnement (centre de recyclage, par exemple).

GARANTIE

Ce produit est couvert par une garantie de 24 mois (*) à compter de la date d'achat et couvre la réparation gratuitement avec le travail manuel et du matériel, des dommages dus à des défauts de fabrication ou de pièces défectueuses, en réservant les responsables sous garantie, selon sa propre discrétion, le droit de substitution, ou un appareil similaire.

La garantie ne couvre pas les dommages causés par une mauvaise utilisation, mauvaise installation, décharges électriques, dommage intentionnel de l'appareil ou les causes de l'étrange même. La garantie ne couvre pas les dommages attribuables à des chutes, ainsi, les bosses, les déversements, l'exposition à des conditions extrêmes de l'environnement ou les dommages causés par une utilisation normale des pièces en plastique ou des claviers, ainsi que par l'utilisation d'autres batteries que celles spécifiées dans le manuel.

Si l'appareil tombe en panne pendant la période de garantie, vous devez contacter l'établissement de vente et remettre l'appareil à l'endroit désigné par lui, lui causant d'accompagner le certificat de garantie et une preuve d'achat.

Le consommateur bénéficie de toutes les garanties prévues par la directive 1999/44/CE du Parlement européen et du Conseil du 25 Mai.

(*) Seulement pour les pays d'Union Européenne

Meet the family



HAEGERTEC, s.a.

Edifício HAEGER – Pct. Cidade de Londres, 1

Parque Industrial do Arneiro

2660-456 S. Julião do Tojal

PORTUGAL

<https://www.haegergroup.com>

Tel: +351 21 949 83 00 (Geral)

Tel: +351 21 949 83 02 (Pós-Venda)

Fax: +351 21 949 83 25

e-mail: assistencia@haeger.pt

e-mail: comercial@haeger.pt

